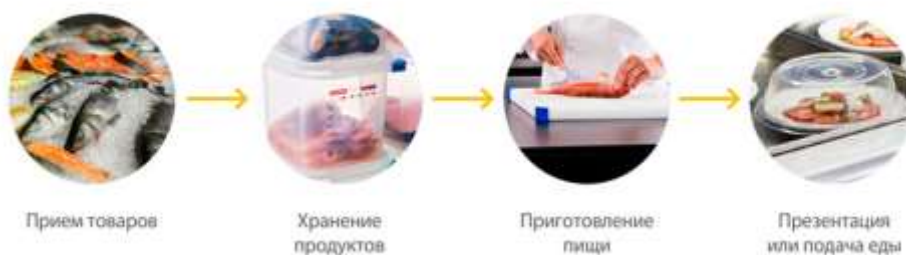


КАК ПОВЫСИТЬ ПИЩЕВУЮ БЕЗОПАСНОСТЬ В ВАШЕМ ЗАВЕДЕНИИ СОГЛАСНО РЕКОМЕНДАЦИЙ НАССР?

Практические рекомендации по управлению пищевой безопасностью в заведениях общественного питания

В сфере общественного питания, как и в других областях пищевой индустрии, особое внимание следует уделять системе управления безопасностью и гигиеной пищевых продуктов, от приема товара до презентации готового блюда.

Безопасность и гигиена продуктов питания должны быть гарантированы в течение всей пищевой цепи. В секторе HoReCa определяют следующие этапы обработки продуктов на кухне:



Меры гигиены должны быть усилены на всех этапах обработки продуктов питания.

Меры гигиены при приемке пищевых продуктов

Важно убедиться, что все полученное сырье отвечает установленным требованиям качества для предотвращения угрозы здоровью потребителей через продукты питания.

При поступлении сырья в ресторан рекомендуется:

1. Выделить зону для приема или возврата товара.
2. Убедиться, что контейнеры/коробки и упаковка не повреждены.
3. Температура продукции соответствует нормам, а маркировка и срок годности указаны правильно. Накладные верны.
4. Накладные следует оставлять в зоне приема/возврата, а другие предметы, которые были использованы при приеме товара, следует дезинфицировать после каждого использования.
5. Снять контейнеры/коробки поставщиков и переложить в продезинфицированные контейнеры. Наружная упаковка используется при распределении и транспортировке товара. Наружная упаковка, которая не может быть выброшена, должна быть продезинфицирована.
6. Собственные контейнеры для хранения следует промаркировать необходимой информацией для идентификации и отслеживания срока продуктов питания.
7. После получения товара зона приема/возврата должна быть продезинфицирована, а персонал следует вымыть руки с дезинфицирующим мылом.

При поступлении готовой продукции в ресторан:

1. Следует убедиться, что температурная цепь не разрывается между фазами приема и хранения продуктов.
2. Проверить маркировку, срок годности продуктов или вернуть не соответствующие требованиям, заявленным поставщиком.
3. При перемещении готовых продуктов из упаковки в собственные контейнеры для хранения следует на новом контейнере указать информацию о товаре (марка продукта, номер партии, дата, срок годности) для идентификации содержимого и возможности отслеживания.
4. Обработанные продукты следует хранить в холоде, извлекая их только при необходимости.



Необходимо гарантировать отслеживаемость всех пищевых продуктов, используемых на производстве.

Меры гигиены при хранении обработанных продуктов

1. Хранить обработанные пищевые продукты следует при оптимальных условиях влажности и температуры, указанных изготовителем товара.
2. Все обработанные продукты питания должны быть идентифицированы в местах хранения.
3. Продукты, которые могут содержать аллергены, следует хранить отдельно от всех остальных в закрытых контейнерах. Такие продукты рекомендовано помещать в специальные фиолетовые контейнеры, разработанные брендом Agaven для быстрой и легкой идентификации.
4. Следует хранить технические листы поставщиков и оригинальные этикетки таких продуктов для любых последующих запросов.



Меры гигиены по подготовке рабочего места и инвентаря

Для предотвращения инфекций и пищевых отравлений в связи с COVID-19 необходимо просмотреть профилактические мероприятия и установить дополнительные контрольные точки для повышения безопасности продуктов питания.

Рекомендации по подготовке рабочего места в условиях распространения COVID-19:

1. Разделение зон для сотрудников, используя метки на полу или другие подобные меры.
2. Проведение общей дезинфекции рабочих поверхностей перед каждой сменой.
3. После окончания смены следует очистить и продезинфицировать все рабочие инструменты и оборудование.
4. Установить дозаторы с дезинфицирующим мылом и бумажные полотенца рядом с раковиной, использование полотенца выбросить в мусорное ведро с крышкой и педалью.

Общие рекомендации для подготовки рабочего места и инвентаря:

1. Во избежание потенциального перекрестного заражения следует разделять во времени и пространстве зоны обработки и приготовления различных типов продуктов питания (овощей, мяса и рыбы).
2. Необходимо разделить холодную зону от зоны горячего цеха.
3. Использовать доски, ножи и другую посуду для приготовления в соответствии с определенным типом продукта. Рекомендуется использовать цветовую кодировку по системе НАССР.



Меры гигиены при обработке и приготовлении блюд

При приготовлении обязательно используйте маску, кроме процессов термической обработки. Не рекомендуется использовать латексные перчатки из-за потенциальных аллергических реакций у людей с чувствительной кожей. Вместо этого используйте одноразовые виниловые или нитриловые перчатки.

Меры гигиены при обработке и приготовлении блюд холодного цеха

Ингредиенты для холодного цеха, подвергавшихся термической обработке (макаронные изделия, морепродукты, вареные овощи) должны быть охлаждены перед сборанием блюда. После приготовления и перед подачей холодные готовые пищевые продукты следует хранить в холодильнике, в контейнерах с крышкой, при температуре не более 3 °С.

Ингредиенты, содержащие сырые яйца (например: майонез, коктейльный соус, мусс, безе, крем на тирамису и другие подобные продукты), не подвергавшиеся термической обработке при минимум 75°C, не должны использоваться. Лучше заменить сырые яйца жидкими или сухими пастеризованными яичными продуктами. Такие блюда или ингредиенты должны храниться не более 24 часов после приготовления, даже в холодильнике.

Для обработки сырых продуктов рекомендуется использовать специальную зону (холодный склад), что сведет к минимуму обработку продуктов в зонах приготовления пищи. Одновременно работать с сырыми и обработанными продуктами не рекомендуется. После работы с данными продуктами следует каждый раз очищать и дезинфицировать зону обработки.

Меры гигиены при обработке и приготовлении блюд горячего цеха

Температура в середине блюда при приготовлении или термообработке должна быть не менее 65°C или даже 80°C. После приготовления горячего или холодного блюда следует поддерживать необходимую температуру для ее подачи. При этом свести к минимуму время хранения при комнатной температуре, установив предел до 30 минут, и температура не опускалась ниже 65°C. Или наоборот, гарантируйте необходимое снижение температуры внутри блюда с 65°C до 8°C меньше, чем за 2 часа.

Меры гигиены при хранении обработанных продуктов

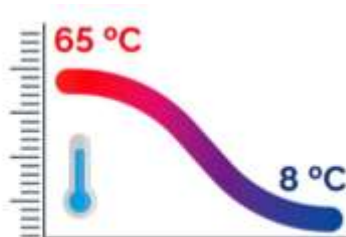
Защищайте обработанные пищевые продукты от воздействия окружающей среды до момента их употребления, как в горячем, так и в холодном состоянии.

Хранение продуктов горячей обработки и в горячем состоянии может производиться разными способами, поэтому выберите нужный инвентарь в зависимости от типа готовки (чафиндиши, столы или витрины с подогревом, тепловые лампы и прочее). Следует хранить готовую пищу при температуре не менее 65°C, постоянно ее проверяя. А также следить за временем пребывания пищи в витрине с подогревом (до 3 часов). Для предотвращения попадания посторонних предметов в готовые блюда рекомендуется использовать крышки и контейнеры для хранения. Важно ежедневно проверять оборудование с подогревом, где хранятся готовые блюда.

Относительно заготовок для холодного цеха, они должны быть использованы в течение 30 минут, так как дальнейшее их хранение происходит при комнатной температуре.

Продукты горячей обработки для холодных блюд необходимо быстро охладить во избежание размножения микроорганизмов. Для этого следует использовать методы и оборудование, которые гарантируют снижение температуры внутри продукта с 65°C до 8°C менее чем за два часа.

Такими способами могут быть: ледяная ванна, жидкий азот и шоковое охлаждение (шокер).



После быстрого охлаждения обработанные продукты должны храниться при температуре от 1°C до 4°C до их последующего разогрева или конечного потребления.

Чтобы защитить охлажденные продукты от возможного загрязнения, следует хранить их в контейнерах с соответствующими крышками, лучше всего герметичными.

Меры гигиены при повторном нагреве пищевых продуктов

Повторный нагрев - это процесс, в ходе которого готовые продукты, хранящиеся в холодильнике или в замороженном виде, подвергаются термической обработке, температура которой повышается до 65°C. Важно достичь повышения температуры в кратчайшие сроки, чтобы избежать размножения микроорганизмов. При этом не следует использовать системы хранения (чафиндиши, столы или витрины с подогревом, тепловые лампы и прочее) для разогрева продуктов, поскольку они не обладают необходимой мощностью. Еду следует разогревать только один раз.

Меры гигиены при хранении продуктов в складских помещениях

Прежде всего, помещение для хранения должно быть чистым и сухим. Для облегчения циркуляции воздуха следует правильно распределить продукты, при этом не размещая контейнеры прямо на земле. Контейнеры следует обозначить этикетками с названием товара, местом происхождения, датой поступления весом и т.д. Герметичные контейнеры позволяют оптимизировать пространство и настроить эффективный менеджмент в сфере общественного питания.

Сырые продукты, готовая пища, продукты животного и растительного происхождения рекомендуется хранить в отдельных помещениях. Это снизит риски перекрестного заражения, а также передачу аромата от одного продукта к другому. А если разделить продукты по разным помещениям невозможно, следует поддерживать физическое расстояние между разными типами пищи.



Правильно организованные складские помещения уменьшают гигиенически-санитарные риски и повышают производительность на кухне