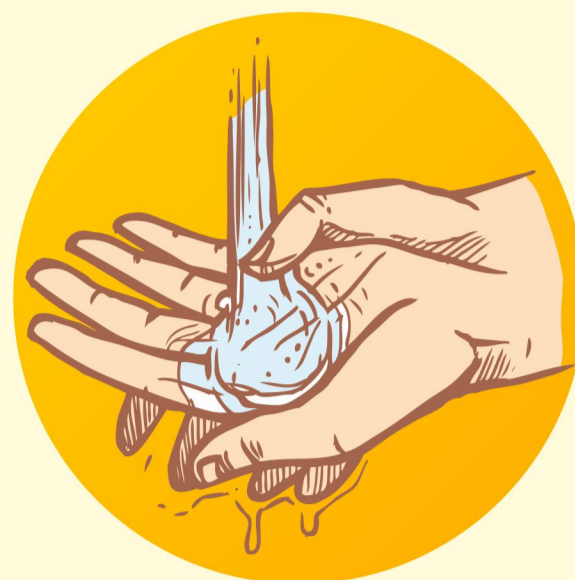


ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1 Соблюдайте чистоту

- мойте руки перед контактом с пищевыми продуктами, а также часто в процессе их приготовления;
- мойте руки после посещения туалета;
- мойте и дезинфицируйте любые поверхности и кухонные принадлежности, используемые в процессе приготовления пищи;
- предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных.



Почему?

Хотя большинство микроорганизмов не вызывают никаких болезней, многие из них, встречающиеся в почве, воде и организме человека и животных, все же представляют опасность. Они передаются через грязные руки, хозяйственные тряпки и в особенности через разделочные доски. Одного прикосновения может быть достаточно, чтобы перенести их на продукты питания и вызвать инфекцию пищевого происхождения.

2 Используйте безопасную посуду

- не храните зубочистки или несъедобные предметы для украшения блюд в местах хранения и приготовления продуктов;
- не готовьте и не храните в алюминиевой посуде блюда с высокой кислотностью;
- не допускается к употреблению столовую и кухонную посуду с трещинами, царапинами, отбитыми краями;
- не используйте посуду из меламина;
- царапины на посуде из нержавеющей стали способствуют выделению хрома и никеля, что может привести к отравлению;
- царапины и повреждения на посуде с тефлоновым покрытием способствует выделению ядовитых веществ;
- не используйте стеклянную посуду для набора льда, для этого можно использовать только специальные пластиковые или металлические совки.



Почему?

Химические соединения недоброкачественной пластиковой посуды, частички вредного металла, проникающие через изношенную посуду и оборудование в продукты, могут привести к загрязнению продукта и стать причиной различных заболеваний желудочно-кишечного тракта.

3 Храните продукты при безопасной температуре

- не оставляйте готовую пищу при комнатной температуре более чем на два часа;
- без промедления охлаждайте все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно до температуры ниже 5°C);
- держите готовые блюда горячими (выше 60°C) вплоть до сервировки;
- не храните пищу слишком долго, даже в холодильнике;
- не размораживайте продукты при комнатной температуре.



Почему?

1. При комнатной температуре микроорганизмы очень быстро размножаются. При температуре ниже 5 °С или выше 60 °С процесс их размножения замедляется или прекращается. Некоторые опасные микроорганизмы все же могут размножаться и при температуре ниже 5 °С.

4 Используйте правильно моющие средства

- строго соблюдайте правила хранения и использования химикатов, указанные в инструкции по их применению;
- храните химикаты только в заводской упаковке;
- держите их в сухом, закрытом помещении, отдельно от пищевых продуктов и используйте соответствующую маркировку;
- никогда не используйте пищевые контейнеры для хранения химикатов и наоборот;
- сотрудник, работающий с химикатами, перед тем как приступить к работе с продуктами должен тщательно мыть и сушить руки.



Почему?

Попадание в пищевые продукты веществ, имеющих химическую природу: токсичных элементов, пестицидов, дезинфицирующих моющих средств может привести к отравлению и даже к летальному исходу, если их количество превышает допустимые уровни.

5 Используйте безопасную воду и безопасные сырые продукты

- используйте чистую воду или очищайте ее;
- выбирайте свежие и полезные продукты;
- выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности, например пастеризованное молоко;
- мойте фрукты и овощи, особенно когда они употребляются в сыром виде;
- не используйте продукты после истечения срока годности.



Почему?

Сырые продукты а также вода и лед, могут содержать опасные микроорганизмы и химические вещества. В испорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться токсины. Тщательно отобранные и хорошо вымытые или очищенные продукты менее опасны для здоровья.

6 Подвергайте продукты тщательной тепловой обработке

- подвергайте продукты, в особенности мясо, птицу, яйца и морепродукты, тщательной тепловой обработке;
- доводите супы и жаркое до кипения, чтобы удостовериться, что температура их приготовления достигает 70°C. Помните о том, что сок готового мяса или птицы должен иметь светлый, а не розовый оттенок. По возможности пользуйтесь термометром;
- тщательно подогревайте готовую пищу.



Почему?

1. При тщательной тепловой обработке практически все опасные микроорганизмы погибают. Исследования показывают, что тепловая обработка продуктов при температуре 70 °С делает их более безопасными для употребления. К пищевым продуктам, на которые необходимо обращать особое внимание, относятся мясной фарш, мясные рулеты, большие куски мяса и целые тушки птицы.

7 Отделяйте сырые продукты от продуктов, подвергшихся тепловой обработке

- отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов;
- для обработки сырых продуктов пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски;
- храните продукты в закрытой посуде, чтобы недопустить контакта сырых продуктов с готовыми.



Почему?

В сырых продуктах, в особенности мясе, птице, морепродуктах и их соках, могут содержаться опасные микроорганизмы, которые во время приготовления и хранения пищи могут попасть на другие продукты.

Личная гигиена сотрудников

Правильно	Неправильно
<input checked="" type="checkbox"/> Волосы спрятаны под головной убор	Волосы выходят за головной убор <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Отсутствие сережек, ожерелья/цепочек	Серьги, ожерелья/цепочки <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Нет внешних карманов	Внешние карманы и содержимое в них <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Аккуратная и чистая одежда	Грязная одежда <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Раны все обработаны, завязаны	Открытые и гнойные, кровоточащие раны <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Нет наручных часов, колец	Наручные часы, кольца <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Ногти короткие и чистые	Длинные и накрашенные ногти <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Одежда без повреждений	Порванная одежда <input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/> Удобная и безопасная обувь	Открытая обувь, скользкая подошва <input checked="" type="checkbox"/>