



ОБОРУДОВАНИЕ: ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Для Работников Сферы Питания



ОДЕЖДА И ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

Федеральные, региональные и местные санитарно-гигиенические организации рекомендуют выполнять следующие правила при работе с пищевыми продуктами. Хорошее состояние здоровья и чистая одежда персонала помогут предупредить заражение, которое может привести к пищевым заболеваниям. Соблюдение правил техники безопасности также имеет важное значение при работе с пищевыми продуктами. Узнайте у вашего руководства о наличии дополнительных правил на вашем предприятии.

ПРИМЕЧАНИЯ:

Хорошее здоровье.

- Не работайте с пищевыми продуктами, если вы заболели или если у вас на кисти или руке имеется открытая рана или порез.
- Сразу сообщайте начальству о таких симптомах, как понос и рвота.
- Старайтесь не кашлять и не чихать в местах приготовления пищи.

Хорошая личная гигиена.

1. Руки всегда должны быть чистыми.
 - Мойте руки перед работой с едой или по мере необходимости.
 - Пользуйтесь специальной раковиной для мытья рук.
 - Ополосните руки тёплой проточной водой. Тщательно их намойте. Потирая руки одна об другую по меньшей мере 20 секунд, нанесите мыльную пену на запястья и выше на открытые части рук. Вымойте места под ногтями и между пальцами. Тщательно промойте руки проточной водой. Насухо вытрите руки одноразовым полотенцем или воздушным феном.

Мойте руки после того, как вы:

- сходили в туалет
- дотрагивались до вашего лица, волос или тела
- кашляли, чихали или пользовались носовым платком или салфеткой
- обращались с сырыми продуктами
- трогали химикаты
- выносили мусор
- работали с грязным оборудованием или приборами

(продолжение)

ОДЕЖДА И ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА (продолжение)

2. Не трогайте голыми руками готовой еды.
 - Избегайте трогать голыми руками готовую еду в соответствии с пищевым кодексом и стандартным порядком действий, принятым на вашем предприятии
 - Если вы надеваете перчатки:
 - Мойте руки, прежде чем их надеть.
 - Меняйте их, если они испачкались или порвались, а также когда вы приступаете к другой операции или к другому виду сырой и готовой продукции – так же часто, как вы бы мыли руки.
3. Есть, пить или курить во время приготовления пищи в местах приготовления пищи запрещено.
4. Ногти всегда должны быть чистыми и подстриженными. – Не пользуйтесь лаком для ногтей и искусственными ногтями.
5. Не надевайте украшения. – Из ювелирных украшений можно надеть только простое кольцо типа обручального.
6. Одежда должна быть чистой.
Если вы надеваете фартук:
 - Фартук должен быть чистым.
 - Не пользуйтесь фартуком как полотенцем.
 - Перед тем, как пойти в туалет, снимайте фартук и кладите его в специальное место.
7. Во время работы в местах приготовления пищи, всегда надевайте надёжный **головной убор**. Им может быть сетка для волос или шапочка в зависимости от местных правил. Мужчины должны закрывать бороду так, чтобы волосы не попадали в контакт с едой или поверхностью пищевых продуктов.

ПРИМЕЧАНИЯ:**Соблюдайте технику безопасности**

В целях вашей безопасности:

- Не носите свободную одежду.
- Всегда крепко завязывайте фартук.
- Надевайте нескользящую обувь с закрытыми носками и пятками.
- Надевайте защитные очки и перчатки согласно инструкции.

Узнайте у вашего руководства стандартные правила, касающиеся спецодежды.

Ознакомьтесь с дополнительной информацией и правилами гигиены, принятыми на вашем предприятии.

Дополнительная информация о безопасности оборудования и питания – на сайте www.mafoodsafetyeducation.info

Пособие по технике безопасности содержит общие правила. Полные и окончательные инструкции по безопасной эксплуатации и чистке оборудования должны соответствовать спецификациям изготовителя оборудования. О конкретных деталях оборудования можно узнать в пособии изготовителя по эксплуатации оборудования или у вашего руководителя.



КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ (FEAST)

Вопросы для повторения: ОДЕЖДА И ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА

Обведите кружком ответ, который лучше всего описывает требования к одежде и личной гигиене.

1. Когда нужно мыть руки?

- a. После еды, питья или перекура.
- b. После того, как вы прикасались к любой части вашего тела, лицу или волосам.
- c. До того, как надеть перчатки.
- d. Всё вышеперечисленное.

2. Что из перечисленного можно носить работникам сферы питания?

- a. Ювелирные украшения.
- b. Наручные часы.
- c. Простое обручальное кольцо.
- d. Модные накладные акриловые ногти.

3. Где нужно мыть руки?

- a. В кухонной раковине для рук.
- b. В раковине для подготовки еды.
- c. Раковине для мытья посуды.
- d. Ничего из вышеперечисленного.

4. В целях личной безопасности

- a. Носите удобную обувь.
- b. Меняйте фартук в конце дня.
- c. Носите обувь на нескользящей подошве.
- d. Пользуйтесь одноразовыми перчатками.

5. Если вы носите перчатки, когда их нужно менять?

- a. Когда они порвались.
- b. После того как вы прикасались к любой части вашего тела, лицу или волосам.
- c. После того как вы прикасались к различным видам еды.
- d. Всё вышеперечисленное.