

Профилактика пищевых расстройств

Обеспечение безопасности пищевых продуктов требует планирования. Спланируйте порядок безопасного хранения, приготовления и обращения с едой.

Активный управленческий контроль

Это активный подход к обеспечению безопасности пищевых продуктов. Менеджеры создают процедуры по безопасному обращению с пищевыми продуктами, обучают им сотрудников и следят за безопасностью пищи.

Примеры могут быть следующими:

- Проверяйте, нет ли у вас заболевших работников, и не допускайте их в заведение.
- Обучите сотрудников безопасно готовить, охлаждать и хранить продукты.
- Обучите сотрудников тому, когда и как мыть руки.
- Следите за тем, чтобы сотрудники не касались еды голыми руками.
- Проверяйте температуру продуктов и ведите журнал учета температуры.
- Назначьте сотрудника, который в установленном вами порядке будет измерять температуру.
- Выделите специальное место для приготовления сырых блюд.
- Своевременно устраняйте неисправности оборудования, привлекая для этого соответствующих специалистов.
- Составьте план уборки в случаях рвоты или диареи.

Ответственность за безопасность пищевых продуктов несут все, но вам нужен кто-то, кто будет делать это в первую очередь.

Ответственное лицо:

В каждом заведении общественного питания должно иметься ответственное лицо. Такой сотрудник следит за безопасным приготовлением пищи.

Ответственное лицо:

- Присутствует на месте в процессе работы.
- Обладает достаточными знаниями и подготовкой, чтобы обеспечить безопасность всей продаваемой еды.
- Проверяет, соблюдают ли сотрудники правила безопасности пищевых продуктов.
- Следит за тем, чтобы никто не работал с продуктами, когда он болен.
- Отвечает на вопросы сотрудников.

Если вы - единственный человек, работающий в заведении общественного питания, то вы являетесь ответственным лицом. Убедитесь, что вы прошли обучение на предмет безопасного хранения продуктов.

Сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов

Работайте только с сертифицированными менеджерами по безопасности пищевых продуктов. Они прошли дополнительное обучение и получили сертификат по управлению безопасностью пищевых продуктов. Такой менеджер будет помогать ответственному лицу. Вместе они предлагают методы предотвращения болезней пищевого происхождения, обучают им сотрудников и проверяют исполнение.



Должность
ответственного лица
может называться PIC.