**Санитария.**

Кафе «» предоставляют покупателям хорошее обслуживание, привлекательную окружающую обстановку и безопасную пищу.

Что же такое безопасная пища?

**Безопасная пища - пища не вызывающая заболеваний у человека**

Необходимо предпринимать определенные шаги для того, чтобы пища, которую вы продаете покупателям, не вызывала заболеваний.

Изучение этих шагов, контроль над правильностью их выполнения, поможет устранить серьезные заболевания - пищевые отравления.

|  |
| --- |
| **Пищевые отравления - это заболевания, связанные с приемом некачественной пищи, содержащей бактерии.** |

Степень заболевания может варьироваться от слабой до очень серьезной

Иногда результатом пищевых отравлений может быть смерть.

**Для РОСТА и РАЗМНОЖЕНИЯ бактерий необходимо 4 ФАКТОРА:**

1. **Время**
2. **Температура**
3. **Влага**
4. **Пищевая среда**

**Бактерии при температуре**:

* **18С – 23С:** бактерии «спят»,т.е. останавливают свой рост;
* **-18С +4С:**бактерии «замедляют развитие»;
* **+4С +63С**:**бактерии «активно размножаются»;**
* **+63С + 74С:**бактерии «прекращают размножаться»;
* **Свыше +74С:** бактерии «погибают».

**“Опасная зона**” **+ 4°С и +63°С, бактерии «активно размножаются»;**

Хранение готовых к употреблению продуктов при температуре от +4С до +63С повышает опасность заболевания острыми кишечными инфекциями и пищевыми отравлениями**.**

Правильные процедуры хранения продуктов значительно снизят рост болезнетворных бактерий.

***Какие же процедуры необходимо выполнять для того, чтобы защитить продукты?***

|  |
| --- |
| 1. **правильное хранение и обращение с продуктами** 2. **чистота и санитарная обработка оборудования** 3. **личная гигиена и санитария** |

***-1. Правильное хранение и обращение с продуктами***

* Хранить сухие продукты в сухом месте ( на складе сухих продуктов) вдали от влаги.
* Держать рабочую поверхность в чистоте, дезинфицировать перед каждой новой партией.
* Избегать хранения пищи при температуре “опасной зоны” в течение длительного промежутка времени (необходимо контролировать время хранения продуктов).
* После поставок немедленно поместите замороженные или охлажденные продукты в морозилку или холодильник.
* Храните продукты охлажденными, когда их не используете.

***-2. Чистота и санитарная обработка оборудования***

* Весь инвентарь и оборудование вашего кафе, которое соприкасается с пищей, должно быть вымыто и подвергнуто санобработке перед использованием.

***-3. Личная гигиена и санитария***

* Чистые, короткие ногти, волосы убраны под кепку, отсутствие украшений на руках, чистая униформа, отсутствие порезов или болячек на лице и руках…
* Мытье рук.

**Пища может быть заражена бактериями с поверхностей оборудования или из-за контакта с человеком - это называется *ПЕРЕКРЕСТНЫМ* ЗАРАЖЕНИЕМ.**

Если бактерии попадают напрямую в пищу, то это - ***ПРЯМОЕ*** **ЗАРАЖЕНИЕ**.

**Основной опасностью перекрестного заражения бактериями в нашем кафе являются ваши руки.**

Важно понимать, что “**чистый” - не обязательно продезинфицированный.**

Мы можем вымыть руки, лотки, но это не означает, что мы дезинфицируем их.

Чистка с мылом и водой убивает и удаляет большую часть бактерий: санобработка позволяет удалить оставшуюся часть бактерий с длительным эффектом.

**Дезинфицировать что-то - означает удаление болезнетворных бактерий.**

Дез. средство, используется для того, чтобы добиться удаления болезнетворных бактерий в вашем кафе.

**3 ступени санобработки**

Все рабочие поверхности и кухонный инвентарь подвергаются санобработке по

3 ступеням:

1. мыть
2. ополаскивать
3. дезинфицировать

Оборудование вашего кафе, которое необходимо подвергнуть санобработке, должно быть вымыто с помощью универсального моющего средства.

**Метод 2х ванн:**

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

* - Механическая очистка от остатков пищи
* - Мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств которые используются в вашем кафе (используйте первую ванну).
* - Ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С; (используйте вторую ванну).
* - Просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

После того, как инвентарь высох, его необходимо хранить на высоте **15 см. от пола** в чистом сухом месте, защищенном от брызг, пыли и других средств заражения.

**Не вытирайте** только что продезинфицированное оборудование или инвентарь салфеткой или полотенцем для того, чтобы их высушить. Вредные бактерии могут быть перенесены на поверхность в том случае, если полотенце или салфетки уже содержат бактерии.

**Важно!**

* **Дезинфекция кухонной и столовой посуды, столов и подносов из зала, проводится 1 раз в день, ежедневно.**
* **Дезинфекция рабочих поверхностей проводится каждый раз по окончанию технологического процесса.**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**По изготовлению дезинфицирующего раствора на основе средства «Триосепт Микс»**

1. **Краткая инструкция по применению дезинфицирующего средства.**
2. Работник кухни (назначенный ответственный в каждой смене) получает «Триосепт Микс» в МОП.
3. В конце смены, раствор получают работники по рабочим позициям и проводят дезинфекцию своих рабочих мест, т.е. полов, рабочих поверхностей, оборудования, инвентаря, посуды, уборочного инвентаря, ветошей (тряпок) для протерания рабочих поверхностей
4. Все дез. средство и раствор с дез. средством хранят в специально отведенном месте.

В целях дезинфекции используются растворы различной концентрации.

1. **Рабочий раствор с концентрацией 0, 5%.**

0,5% раствор используется для:

* обработки полов,
* стен,
* рабочих поверхностей
* бытовых и производственных помещений,
* оборудования,
* инвентаря и посуды.

Изготовление раствора:

1.Наполняют емкость водой до нужной отметки, используют специально отведенную емкость (ведро с надписью «р-р дез. средства» с отметкой **10 литров).**

2). В мерный стакан с надписью «для дез. средства» наливают 50 мл дезинфицирующего средства «Триосепт Микс».

3). Выливает средство из мерного стакана в емкость с водой (ведро 10 л.) данный раствор готов к применению.

4) Готовый раствор, при помощи воронки с надписью «для дез. средства» наливают в бутылочки от пульверизаторов с надписью «дез. средство»

* Поверхности в помещениях (пол, стены и т.д.), рабочие поверхности, оборудование можно обрабатывать при помощи пульверизатора, методом орошения (опрыскивание) или протираются ветошью (тряпки хранятся в дез. растворе, в специально отведенной посуде).
* Сильно загрязненные поверхности обрабатывают дважды.
* Посуду после обработки промывают проточной водой в течение 5-10 минут.

1. **Рабочий раствор с концентрацией 2%.**

2% раствор используется для обработки:

* санузлов
* уборочного инвентаря (швабры, ведра, тряпки для мытья полов и т.д.).

Изготовление раствора

* 1. Наполняют емкость водой до нужной отметки, используют специально отведенную емкость (ведро с надписью «р-р дез. средства» с отметкой **10 литров**).
  2. В мерный стакан с надписью «для дез. средств» наливают **200мл дезинфицирующего средства** «Триосепт Микс».
  3. Выливают средство из мерного стакана в емкость. дез. раствор готов для использования.

## Кратность (количество) обработки

В конце смены после уборки бытовых и производственных помещений производят дезинфекцию рабочих поверхностей, оборудования, инвентаря и посуды.

Обработку стен проводят один раз в месяц при проведении генеральной уборки бытовых и производственных помещений.

Полотенца, которые использовались во время работы, должны быть отделены от чистых тряпочек. Для этого используются специальные промаркированные ведра:

* - “чистые”
* - “грязные”

Что необходимо подвергать санобработке?

|  |
| --- |
| Главное правило: дезинфицируйте все оборудование, которое соприкасается с пищей. |

Подносы из зала **подвергайте санобработке после каждого использования (протирайте их продезинфицированными тряпочками).**

**Люди.**

Люди являются основной причиной заражения пищи, и люди также являются основой отличной чистоты и программы по санитарии.

Важно: *все сотрудники кафе должны следовали правильным шагам санобработки оборудования и инвентаря.*

Люди являются основным источником заражения пищи. Мы постоянно трогаем все, что нас окружает, потеем или дышим, мы распространяем бактерии и другие микроорганизмы. Когда мы кашляем или чихаем, мы тем самым передаем волну невидимых живых частиц, которые способны вызывать заболевание.

Вы можете предпринять очень эффективные шаги для избегания пищевых отравлений, вызванных непродезинфицированным оборудованием.

Но помните, что люди - большой источник бактерий.

**В действительности, 90% всех пищевых отравлений связаны с людьми.**

Все работники должны соблюдать правила личной гигиены, особенно когда они обращаются с продуктами.

Хорошие навыки мытья рук всех работников могут значительно снизить возможность заражения.

Все работники должны ежечасно мыть руки.

Мытье рук - это важное действие, которое может снизить возможность заражения бактериями.

***Мытье рук:***

1. Намочите руки,
2. Выдавите мыло из диспенсора
3. Хорошо намыльте руки
4. Потрите руки друг об друга, между пальцами
5. Кончики пальцев
6. Со сжатыми пальцами
7. Большие пальцы в ладони
8. Кончики пальцев в ладони
9. Сполосните водой от запястья
10. Возьмите бумажное полотенце
11. Высушите ладонь и тыльную часть руки
12. Высушите пальцы вокруг ногтей
13. Закройте воду полотенцем, не касаясь руками крана
14. Выкиньте полотенце, не касаясь корзины

***Десять случаев мытья рук***:

1. Перед сменой и работой на станциях
2. После работы с деньгами
3. После кашля и чихания
4. После смены рабочих станций
5. После смены мусорных бачков или уборки рабочих поверхностей
6. После еды
7. После курения
8. После соприкосновения с лицом и волосами
9. После соприкосновения с униформой
10. После посещения туалета или уборки в туалетах

***И Т О Г:***Ответственность за санитарию в вашем кафе буквально находится в ваших руках и в руках всех работников.