

# Пищевая безопасность на Бортовой Кухне



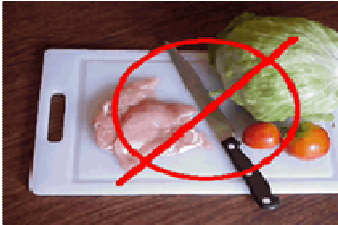
## Работники пищеблока обязаны

- Всегда носить чистую спецодежду.
- Не принимать пищу и не курить на бортовой кухне.
- Покрывать порезы и ссадины ярким цветным пластырем.
- Не выходить на работу на кухню в течение 48 часов после прекращения всех симптомов расстройства желудка (диареи) и/или рвоты
- Тщательно мыть руки горячей водой с мылом, как до начала приготовления пищи, так и в процессе, особенно при работе с сырыми продуктами, а также после посещения туалета.



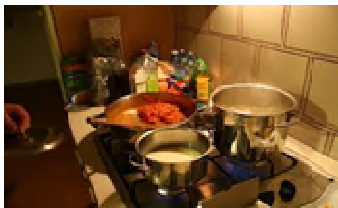
## Санитарная уборка

- До и после работы с сырыми продуктами следует тщательно вымыть рабочие поверхности и раковины горячей мыльной водой, затем продезинфицировать (антибактериальным дезинфицирующим спреем). Следует использовать чистые тряпки либо одноразовые бумажные полотенца.
- Проводить регулярные инспекции бортовой кухни и мест хранения продуктов на предмет вредителей.



## Предотвращение перекрестного загрязнения

- Следует использовать отдельные кухонные инструменты такие, как ножи и разделочные доски для работы с сырым мясом и корневыми овощами от ножей и разделочных досок для продуктов, прошедших тепловую обработку или готовых к употреблению продуктов. После использования, все инструменты должны быть тщательно вымыты и продезинфицированы.
- Все продукты должны храниться в закрытом виде, чтобы избежать соприкосновения сырой и готовой пищи.
- Сырое мясо, птицу и рыбу следует хранить в холодильнике ниже, чем готовые к употреблению продукты.
- Все моющие средства должны храниться отдельно от продуктов питания.



## Приготовление пищи

- Тепловая обработка всех продуктов должна быть тщательной, особенно мяса, птицы, яиц и морепродуктов.
- Супы и тушеные блюда следует доводить до кипения и регулярно помешивать.
- При приготовлении мяса с костью следите за тем, чтобы мясной сок, был прозрачным (не розовым).
- Бургеры и курица не должны быть розоватыми внутри. Горячие блюда при подаче на стол должны быть не ниже 63°C.
- Разогретая пища должна быть обжигающе горячей.



## Охлаждение

- Температура в холодильнике не должна превышать 5°C, а в морозильнике быть не выше -18°C.
- Продукты, прошедшие тепловую обработку, следует как можно быстрее охладить, желательно в течение 90 мин, после чего хранить в холодильнике, либо, по необходимости, в морозильнике.
- Размораживание – перед приготовлением, замороженные продукты следует полностью разморозить в холодильнике либо в прохладном месте.
- Ежедневно проверяйте температуру в холодильнике и морозильнике и ведите учёт.

## Для чего?

Для предотвращения загрязнения пищевых продуктов.

## Для чего?

Бактерии находятся в почве, воде, на человеке и животных и могут распространяться на пищу через руки, тряпки, посуду, и, особенно, насекомых и разделочные доски.

## Для чего?

Бактерии, находящиеся в сыром мясе, птице и яйцах, могут распространяться на другие продукты во время приготовления через рабочие поверхности, инструменты, руки и тряпки

## Для чего?

Правильная тепловая обработка убивает микроорганизмы. Внутренняя температура должна достигать 75°C. Желательно использовать термометр.

## Для чего?

Незамедлительное охлаждение горячей пищи предотвращает размножение бактерий, т.к. при температуре 5°C и ниже, рост бактерий значительно сокращается. Приготовленные и скоропортящиеся продукты при комнатной температуре подвергаются риску размножения бактерий.