

image not found or type unknown



Мною был просмотрен фильм 2012-го года выпуска 'Шеф', с Жаном Рено в главных ролях. В нем я отметила для себя достаточное количество нарушенных правил санитарии, которые совершили актёры, и именно эту тему я бы хотела раскрыть.

Для начала я хотела бы дать определение требований санитарных норм. Санитарные нормы - это нормативные акты, представляющие собой свод эпидемиологических правил и норм, которые охватывают широкий спектр сфер деятельности человека. Исходя из вышесказанного определения, можно сразу понять, насколько некомпетентно поступили герои фильма нарушив санитарно-эпидемиологические требования, а именно требования к устройству и содержанию помещений, где персонал и посетители были подвержены встречным столкновениям, за счёт того, что проход на кухню был один, что, несомненно, противоречит последовательности технологических процессов. Так же не наблюдалась регулярная уборка помещения, что в который раз нам иллюстрирует халатность сотрудников.

Стоит упомянуть о таких нарушениях, как требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре, где отсутствие маркировок на продуктах повергло меня в шок, ведь никак нельзя определить без соблюдения этой санитарной нормы, свежий ли продукт. Так же, по требованиям санитарных норм, вся посуда должна находиться в специально оборудованном месте, а не просто стоять на столе, собирая пыль и грязь. Не наблюдалась в фильме и необходимая для проведения каждый день дезинфекция столовой посуды и приборов.

Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов тоже были нарушены. Так, поступающие в ресторан пищевые продукты не соответствовали требованиям нормативной и технической документации, подтверждающие их качество и безопасность, а были приобретены в соседней лавке, что не соответствует санитарным нормам.

Больше всех меня ужаснуло нарушение санитарных норм личной гигиены персонала, ведь это является самым важным пунктом требований на предприятиях общественного питания. Так, одной из главных ошибок было то, что работники организации использовали санитарную одежду не по назначению, то есть они ходили в ней по улице, используя как повседневную. Затрагивая тему одежды,

можно добавить, что не все повара носили колпаки, хотя обязаны это делать. Так же, во время рабочего процесса, некоторые повара носили часы, не подозревая, какой колоссальный вред может нанести одна деталь, случайно упавшая с аксессуара в тарелку посетителя.

Исходя из всего вышесказанного, можно сделать вывод, насколько опасным может быть несоблюдение санитарных требований сотрудниками организаций общественного питания. Несмотря на все это, фильм мне очень понравился, так как он обучил меня требованиям санитарных норм на своих ошибках.