

image not found or type unknown



Правила личной гигиены, которые необходимо соблюдать сотрудникам ресторанов. Соблюдение правил личной гигиены является необходимым условием для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Заболевания могут распространяться практически через любую часть тела человека, особенно руки, волосы, места порезов, ссадин и ожогов. В связи с этим, необходимо: Ежедневно мыть голову и принимать ванну с использованием мыла и мочалки, а также чистить зубы утром и вечером, поскольку в полости рта обычно находится значительное количество микроорганизмов.

В некоторых ресторанах существует душевая комната, где можно принять душ, как до работы, так и после ее окончания; Носить чистую рабочую одежду. Рабочая одежда должна использоваться только на работе, носить ее за пределами ресторана запрещается. При приходе на работу, ни в коем случае нельзя заходить в верхней одежде на кухню ресторана и ее производственные помещения; Всегда носить удобную, закрытую кожаную обувь с резиновой подошвой. Для предупреждения производственного травматизма никогда не носить обувь на платформе, на высоких каблуках или с открытым верхом; у мужчин повара, кондитеров, рабочих по кухне (стюардов) и официантов должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты, также повара и кондитеры на рабочем месте всегда должны находиться в головном уборе; Девушки-официанты и бармены должны быть тщательно и красиво причесаны. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах. Умеренно использовать косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами; Никогда не носить ювелирные украшения. Во время приготовления блюд и при работе с пищевыми продуктами снимать все кольца, браслеты, цепочки и часы. Перечисленные предметы могут быть загрязнены, они также могут легко попасть в пищу. Девушкам-официантам разрешается использование бесцветного лака для ногтей, при том, ногти должны быть коротко подстрижены, и иметь чистое подногтевое пространство.

Какие существуют правила по уходу за руками?

Независимо от должности, занимаемой в ресторане, основные правила ухода за руками включают следующее: Ногти всегда должны быть чистыми (чистое подногтевое пространство) и коротко подстриженными; На все порезы и раны

необходимо накладывать перевязочные материалы (бактерицидные, пластыри, напалечники или одноразовые перчатки).

Официанты никогда не должны: Ставить тарелки одна на другую, чтобы за один раз их отнести (в этом случае трудно избежать касания остатков пищи руками; Браться за чистые столовые приборы или пищевые продукты, не вымыв предварительно руки после очистки столов, или расчета гостей; Дотрагиваться до внутренней части бокалов и тарелок.

Где, как часто, и как правильно мыть руки? Для мытья рук, должна быть как минимум одна раковина, установленная отдельно – она ни в коем случае не должна использоваться для чистки и обработки продуктов или мытья посуды. Рядом с раковиной должен быть установлен диспенсер с жидким мылом, обладающим дезинфицирующим действием. Если используется мыло в кусках, то оно должно находиться в специальной мыльнице, позволяющей мылу после каждого мытья быстро высыхать (в мыльной воде, которая накапливается в обычных мыльницах, прекрасно развиваются многие виды микробов!). Также рядом с мойкой должен висеть лоток с одноразовыми бумажными полотенцами.

Сантехника для мытья рук считается неисправной, если: Из крана течет только холодная или только горячая вода; Отсутствует водопроводная вода; Раковина заблокирована оборудованием, из-за чего к ней нет доступа; Краны повреждены – например, отсутствует ручка крана; В трубе засор.

Нижеуказанная процедура является единственным допустимым способом мытья рук: Намочите руки в теплой воде, оставьте воду течь. Нанесите на руки антибактериальное мыло. Вспеньте мыло и потрите руки в течение 30 секунд. Тщательно сполосните их. Вытрите руки бумажным полотенцем. Этим же полотенцем накройте кран для выключения воды. Не касайтесь крана чистыми руками! Ни в коем случае не вытирайте руки о свой фартук и не касайтесь руками того, что снова может загрязнить их, например, волос.

На руках поваров, кондитеров, официантов могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийная палочка), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать: перед началом работы (мыть руки до локтя); после посещения туалета; при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

А также после: проведения уборки; и выноса мусора; соприкосновения с предметами, которые могут загрязнить руки; кашля, чихания; курения; приема

пищи и напитков; после того, как дотронулись до волос, лица или тела.

Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом: после каждой производственной операции; официантам - после сбора остатков пищи, переноса использованной столовой посуды, после расчета с гостями.

Лабораторными исследованиями установлено, что тщательное мытье рук уменьшает обсемененность их микробами в 10.000 раз.

## Перчатки

Работники ресторана используют различные виды перчаток – сетчатые перчатки для резки и разделки продуктов, резиновые перчатки для мойки посуды и одноразовые пластиковые перчатки для работы с продуктами.

Сотрудники ресторана всегда должны: Мыть руки перед тем как надеть перчатки или поменять их на другую пару. Менять перчатки перед тем как приступить к другой работе, или в том случае, если перчатки загрязнились или порвались. При непрерывной работе, как минимум раз в четыре часа менять перчатки.

Симптомы заболеваний, при которых нельзя выходить на работу

При обнаружении одного из ниже приведенных симптомов, необходимо предупредить менеджера до начала смены и не выходить на работу, т.к. с такими симптомами работники ресторана до работы не допускаются: Высокая температура. Понос. Расстройство желудка, тошнота, рвота. Больное горло. Кашель и чихание. Головокружение.

Правила ношения санитарной одежды (стандарты униформы)

Форма любого ресторана основана на санитарных требованиях, предъявляемых к санитарной одежде работника ресторана (повара, официанта, бармена, и др.). Требования к стандартам униформы вывешены в каждом ресторане на доске «информации» для персонала. В комплект санитарной одежды повара должны входить: рабочая куртка, головной убор (колпак или марлевая косынка), фартук, полотенце, брюки, специальная обувь (кожаная, закрытая).

При ношении санитарной одежды действуют следующие правила: содержать одежду в течение всего рабочего дня в чистоте и опрятности; не пользоваться булавками или иголками для застегивания курток; не класть в карманы санитарной одежды посторонние предметы; перед выходом из ресторана снимать санитарную

одежду, а по возвращении надеть ее, предварительно вымыв руки; не входить в санитарной одежде в туалет; менять санитарную одежду по мере загрязнения (но не реже 3-х раз в неделю); хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды. Официант и бармен должен перед работой тщательно вычистить и отутюжить одежду, обратив особое внимание на чистоту воротника, манжеток и наличие пуговиц. Рекомендуется обязательная ежедневная смена белья и носков.