

Food Safety Controls are Vital

- ◆ Carry out your checks at critical control points properly

If in doubt - ASK

Keep your eyes open for problems and report them



Контроль за безопасностью продуктов питания имеет жизненно важное значение

- ◆ правильно осуществляйте проверку в точках, критичных для контроля

Если сомневаетесь, СПРАШИВАЙТЕ

Не проходите мимо проблем и сообщайте о них



An Introduction to Food Hygiene and Safety

Введение к курсу по соблюдению гигиены питания и безопасности



How can you tell if food is safe to eat?

Как узнать, безопасна ли пища?

We cannot tell by tasting and smelling

Food hygiene is about making sure the food we produce and serve is clean, not contaminated in any way, and safe.



Contamination can lead to consumers becoming ill or being injured and the food being unacceptable to eat and use.

To keep our customers safe, we need to have ...

- ◆ effective food safety controls - such as correct temperatures
- ◆ high standards of hygiene for ourselves and the premises and equipment we use



We must all ...

- ◆ know the food safety and hygiene rules
- ◆ follow Company procedures

Уборка и ведение хозяйства

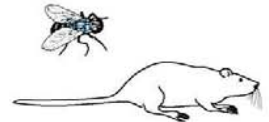
Уборка

- ◆ Немедленно ликвидируйте последствия проливания
- ◆ Проходя мимо грязи, убирайте ее
- ◆ Следуйте графикам уборки
- ◆ Не халтурьте
- ◆ Пользуйтесь правильными химическими препаратами



Ведение хозяйства

- ◆ Поддерживайте везде чистоту и порядок
- ◆ Регулярно опорожняйте и мойте урны
- ◆ Следите за помещением, в котором вы работаете, и оборудованием, которым вы пользуетесь
- ◆ Докладывайте о любых признаках появления паразитов



Personal Hygiene Standards

These include our ...

◆ Cleanliness



Do keep yourselves clean and wash hands regularly, particularly after using the toilet

◆ Appearance

Do wear clean protective clothing, keep nails short and clean and do not wear jewellery

◆ Habits

Do not smoke, eat or drink in food areas



◆ Health

Do report illness and keep cuts covered with clean, waterproof dressings



◆ Practices

Do handle food as little as possible, wear gloves where necessary. Do prevent cross contamination

Стандарты личной гигиены

Понятие личной гигиены включает нашу

◆ чистоту



Следите за вашей чистотой, мойте регулярно руки, особенно после похода в туалет

◆ внешний вид

Носите чистую защитную одежду, коротко стригите ногти и следите за их чистотой, не носите ювелирные украшения

◆ привычки

Не курите, не ешьте и не пейте в пищевых помещениях



◆ здоровье

Сообщайте о любых заболеваниях и закрывайте порезы чистым, непромокающим перевязочным материалом



◆ рабочие навыки

Дотрагивайтесь до пищи по возможности реже, где необходимо, носите перчатки. Предотвращайте перенос загрязнения.

Cleaning and Housekeeping

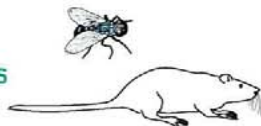
Cleaning

- ◆ Clear up spillages straight away
- ◆ Clean as you go
- ◆ Follow the cleaning schedules
- ◆ Do not take short cuts
- ◆ Use the right chemicals



Housekeeping

- ◆ Keep everything clean and tidy
- ◆ Empty and clean bins regularly
- ◆ Look after your work area and the equipment you use
- ◆ Report any signs of pests



Мы не можем судить о безопасности пищи по её вкусу и запаху

Задача гигиены продуктов питания состоит в определении чистоты пищи, которую мы готовим и подаём на стол (то есть отсутствия загрязнения), и безопасности пищи.



Загрязнение пищи может привести к болезням и физическим травмам клиентов и превращению пищи в несъедобную и непригодную к употреблению.

Чтобы обеспечить безопасность наших клиентов, мы должны иметь...

- ◆ действенные методы контроля безопасности пищевых продуктов, такие как правильная температура
- ◆ высокие стандарты личной гигиены, а также гигиены помещений и используемого нами оборудования

Мы все должны...

- ◆ знать правила соблюдения безопасности продуктов питания и гигиены
- ◆ следовать производственным методикам компании

