

Международный день повара. Пищевая безопасность

20 октября отмечается Международный день повара. Праздник был учрежден в 2004 году по инициативе президента Всемирной ассоциации сообществ шефповаров, которая сейчас объединяет более десяти миллионов выдающихся кулинаров со всего мира. Российская ассоциация кулинаров входит в организацию с 1993 года.

Этот день посвящён всем тем, кто работает на кухне, создавая вкусные и полезные блюда. В День повара важно говорить и о гигиене на кухне, о правилах обработки продуктов, приготовления и хранения пищи. Насколько хорошо вымыты продукты, очищены разделочные доски, соблюдено ли продуктивное соседство – все это имеет большое значение и является гарантией безопасности блюд.

Работники общественного питания ответственны за соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил на всех этапах приготовления пищи: от выбора и хранения продуктов до их термической обработки и подачи. Так же от сбалансированности рациона и качества пищи напрямую зависит наше самочувствие и общее состояние организма.

Особое внимание к гигиене на кухне, особенно важно в ресторанной индустрии, где каждый день готовятся десятки и даже сотни различных блюд. Ошибки в соблюдении санитарных норм могут привести к массовым пищевым отравлениям или распространению инфекций. Работники общепита должны соблюдать следующие правила:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор и личные вещи в специально отведенном для этого месте. При контакте с продуктами питания необходимо пользоваться специальной чистой одеждой, предназначенной только для этой цели и хранящейся отдельно от личных вещей. Уличная одежда и личные вещи могут быть фактором загрязнения;
- Убирать волосы под колпак (косынку) или надеть специальную сеточку для волос;
- При изготовлении блюд и кулинарных изделий - снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко подстригать ногти и не покрывать их лаком, не использовать булавки, и убирать посторонние предметы из карманов. Попадание посторонних предметов и частиц (волос, щетинок, кусочков лака, булавок) в пищу недопустимо! Это может быть фактором передачи инфекции, химического загрязнения и механической опасности;
- Изготавливать продукцию в таком объеме, чтобы успеть реализовать товар в безопасные сроки, установленные действующими санитарно-эпидемиологическими правилами (СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»);
- При реализации продукции в зале предприятия общественного питания должна использоваться чистая, сухая посуда и приборы, в том числе одноразовые. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещено;
- При продаже еды на вынос и вне предприятия нужно использовать специальную потребительскую тару;
- Температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75 °С, блюд и гарниров – не менее 65 °С, холодных супов и напитков – не более 14 °С;
- Срок реализации блюд, находящихся на горячей плите и в емкостях с подогревом для шведского стола, должен быть не более трех часов с момента изготовления и расфасовки;
- Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционном виде на охлаждаемых прилавках-витринах, салат-барах, которые

пополняют свежей продукцией по мере ее продажи (распространенные прилавки и расположение блюд на льду не соответствует санитарным требованиям);

- Срок реализации холодных блюд не должен превышать 1 часа с момента их изготовления и заправки;

- Полуфабрикаты, охлажденные, замороженные и горячие блюда, кулинарные изделия, которые продают вне организации общественного питания по заказам потребителей и в отделах кулинарии, должны быть в потребительской одноразовой упаковке, изготовленной из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами (в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.6.1079-01);

- При сервировке и порционировании персонал должен использовать одноразовые перчатки для каждого вида блюд;

- Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции.

Полезный совет: Если вы сомневаетесь в свежести или доброкачественности кулинарных изделий, которые вам предлагают, то имеете право отказаться от покупки и написать претензию в «Книгу жалоб и предложений». Вам будут обязаны заменить блюдо или вернуть его стоимость в денежном эквиваленте.

Больше полезной информации на сайте ФБУЗ «Центр гигиенического образования населения»

Роспотребнадзора <https://cgon.rospotrebnadzor.ru/dopolnitelno/broshyury/profilaktika-otravleniy-v-obshchepite>

**Информация подготовлена с использованием материалов сайта федерального проекта «Санитарный Щит страны – безопасность для здоровья» коммуникационной стратегии «Санпросвет» <https://здоровое-питание.рф>*

Главный специалист-эксперт Сотникова Ю.Л.