

„Здесь у нас неусыпный контроль”

- Мы контролируем более 4500 предприятий
- Мы берём более 2400 проб в году
- Мы задействуем 12 контролёров продуктов питания
- Мы отслеживаем с помощью 5 ветеринарных врачей
...всё для Вашего прекрасного аппетита!

Примечание: Эта памятка не является всеобъемлющей. Действующие законодательные основы не рассматриваются. Для получения дополнительной информации обращайтесь в управление района Оснабрюк (Landkreis Osnabrück)
Ветеринарная служба района и города Оснабрюк

§

Ветеринарная служба
района и города Оснабрюк
Am Schölerberg 1
49082 Osnabrück
тел. (05 41) 5 01- 21 83
veterinaer@lkos.de
www.landkreis-osnabrueck.de



Памятка Гигиена кухни



„Здесь у нас неусыпный контроль”

Условия хорошей ГИГИЕНЫ

Инструктивные положения
ветеринарной службы
района и города Оснабрюк
- контроль продуктов питания -



Памятка

Гигиена кухни

- 

1. Помещения предприятий должны быть достаточно просторными и так устроены, чтобы было возможно соблюдение гигиенических норм в процессе работы. Необходимо обеспечить хорошую освещённость.
- 

2. Предприятия должны содержаться в чистоте и в рабочем состоянии. Помещения и их обустройство должны быть изготовлены из легко чистящихся материалов.
- 

3. Лица, имеющие дело с продуктами, питания, должны соблюдать высокую степень личной чистоты; быть одеты в соответствующую спецодежду. Как правило повседневную одежду не разрешается хранить в рабочих помещениях, в качестве исключения, для этих целей могут использоваться закрывающиеся шкафы.
- 

4. Для обеспечения индивидуальной чистоты работников необходимо иметь в достаточном количестве умывальников с
 - проточной тёплой и холодной водой;
 - жидким мылом и необходимыми дезинфицирующими средствами;
 - полотенцами разового использования и урнами (вёдрами, корзинами) для использованных полотенец. Эти рукомойники должны располагаться отдельно от кранов, используемых для мытья продуктов, посуды, приспособлений.
- 

5. Должен иметься сток, слив грязной воды
- 

6. Продукты питания должны быть защищены от вредных воздействий на них (приспособления защиты от кашля в местах доступных для посетителей, крышки)
- 

7. Для обеспечения хорошей гигиены при обработке продуктов питания, необходимы соответствующие температурные условия:
 - быстро портящиеся продукты должны быть достаточно охлаждёнными;
 - готовые блюда должны храниться не более двух часов при температуре не превышающей 65 °C;
 - требуемые температуры должны регулярно проверяться и записываться
- 

8. Отходы необходимо как можно быстрее удалять из помещений, где обрабатываются продукты питания.
- 

9. Повреждения, налёт вредителей на продуктах питания должны подходящими способами контролироваться и устраняться с применением новейших технических средств.
- 

10. Предприятия общественного питания должны быть хорошо проветриваемые. Над устройствами приготовления пищи должны быть установлены вытяжки, снабжённые жировыми фильтрами.
- 

11. Туалеты и их прихожие должны быть проветриваемыми и не должны выходить непосредственно в помещения, где обрабатываются продукты питания. Туалеты должны быть снабжены соответствующим гигиеническим требованиям умывальником с проточной тёплой и холодной водой и средством вытирания или сушки рук.
- 

12. Средства чистки, приборы и устройства должны находиться в местах, изолированных от помещений обработки продуктов питания.