Text

Description automatically generatedКроме ситуаций, перечисленных в разделе 3, розничным заведениям общественного питания запрещено наполнять емкости потребителей без письменного, утвержденного плана согласно требованиям, изложенным в Washington Administrative Code (WAC, Административный кодекс штата Вашингтон) 246-215-03348. **Примечание.** Для наполнения личной емкости обедающих в заведении клиентов порционным блюдом из индивидуальной сервировки (например, первое обеденное блюдо на тарелке клиента) не требуется отдельный план.

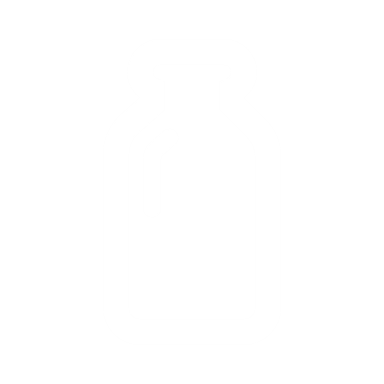
Сборник материалов. Наполнение емкостей потребителей

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы способствовать постоянному осуществлению активный административный контроль (AMC) на своем предприятии. Обязательно сотрудничайте с [местным органом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы получать в случае необходимости дополнительную информацию или разрешение.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** | | | | |
| **Название заведения** | | | **Телефон** | |
| **Улица (физический адрес)** | | **Город** | **Индекс** | **Адрес эл. почты** |
| **Имя контактного лица** | | **Звание**/**должность** | | |
| **Раздел 2.** **Обязательный отдельный, утвержденный план для наполнения емкостей потребителей** | | **Раздел 3.** **Наполнение в соответствии с рекомендациями, но без обязательного составления отдельного, утвержденного плана** | | |
| \* Заполните раздел 4 для каждого выбранного варианта.  **Вариант 1.** **Не готовые к употреблению или запакованные продукты питания\***   * Не готовые к употреблению сыпучие продукты питания (например, сухой рис, сырая паста, сырая фасоль). * Не готовые к употреблению продукты (например, цельные, немытые фрукты и овощи). * Запакованные или обернутые в пленку продукты питания (например, упакованная смесь салатов).   **Вариант 2. Готовые к употреблению продукты питания в защитных дозаторах\***   * Неупакованные, готовые к употреблению продукты питания (например, гранола, мед, пряности). * Распределяются за счет безнапорного потока или другой системы подачи по желобу, которая защищает сыпучие продукты от случайного заражения.   **Вариант 3. Готовые к употреблению продукты питания в открытых емкостях\***   * Неупакованные, готовые к употреблению продукты питания в открытых емкостях (например, в кулинарно-гастрономических отделах, на салатных стойках, в пищевых лотках с лопатками). * Только сотрудники сферы продовольственной промышленности могут наполнять емкости потребителей готовыми к употреблению, неупакованными продуктами питания без защитных дозаторов. | | Отметьте каждый дополнительный процесс, используемый в вашем заведении.  **Емкость, предназначенная для наполнения на заводе пищевой промышленности**   * Устройство сбора и место, отведенное для пустых емкостей, не должны привлекать вредителей или доставлять неудобства.   **Емкость, наполненная в автомате для продажи воды**   * Потребитель может наполнить в автомате для продажи воды любую принадлежащую ему емкость.   **Емкость потребителя для напитков**   * Емкость наполняют напитком только по просьбе ее владельца. * Емкость создана так, чтобы ее можно было легко мыть. * Емкость можно ополоснуть свежей, проточной горячей водой в заведении общественного питания. * Емкость наполняет сотрудник заведения или ее владелец, если для этого используется дозаторная установка, предотвращающая заражение (например, автомат разливных напитков).   **Емкость, предоставленная заведением общественного питания для наполнения, которую моют сотрудники заведения общественного питания**   * Емкости должны предназначаться для многократного использования  (не одноразовые). * Перед наполнением емкости необходимо вымыть, прополоскать и дезинфицировать в заведении общественного питания. * Емкости можно наполнить любой едой. | | |
| **Раздел 4. Контрольный перечень действий при подаче заявки** | | | | |
| **** | **В заведения, которые предпочитают разрешать клиентам выбирать варианты наполнения, перечисленные в разделе 2, необходимо подать указанные ниже документы.** | | | |
|  | **Обучение потребителя.** Заведение общественного питания должно информировать потребителей об утвержденных вариантах наполнения емкостей. Информировать потребителей о емкостях, которые они могут наполнить, необходимости мыть емкости, видах продуктов питания, которыми можно их наполнить, о том, как оповестить работника в случае обнаружения рисков, и любых других требованиях заведения.  **Предоставьте копии обучающих материалов, например информационные указатели, наклейки и другие печатные материалы.** | | | |
|  | **Допустимые емкости.** Укажите виды емкостей, которые можно наполнять.  Одноразовые контейнеры. Сообщите клиентам, можно ли использовать чистые, одноразовые емкости (например, поддающиеся повторной герметизации пакеты на молнии).  Многоразовые контейнеры. Пищевые емкости из пластика, нержавеющей стали или других похожих материалов, предназначенные для многократного мытья.  Стекло. Добавьте набор для уборки в случае разбитого стекла и обучение персонала способам утилизации продуктов питания, если стекло разбито в помещении, где готовится еда.  Другое: | | | |

Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте civil.rights@doh.wa.gov.

DOH 333-288 March 2022 Russian

Text

Description automatically generated

**Сборник материалов AMC. Наполнение емкостей потребителей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел 4. Продолжение контрольного перечня действий при подаче заявки** | | |
| Н/Д | **Вариант 1. Средства контроля.** Заведения общественного питания должны обеспечить изложенное ниже.  Потребители или персонал гарантируют, что перед наполнением емкость выглядит чистой.  Обучение персонала доступным процедурам и надлежащим корректирующим действиям, если потребители загрязнили партию сыпучих пищевых продуктов (например, разбитое стекло или ненамеренное использование пищевой лопатки при наполнении емкости потребителя готовым к употреблению сыпучим продуктом питания).  Другое: | |
| Н/Д | **Вариант 2. Дополнительные средства контроля.** Заведения общественного питания должны обеспечить изложенное ниже.  Потребители или персонал гарантируют, что перед наполнением емкость выглядит чистой.  Дозирующие емкости для готовых к употреблению продуктов питания предотвращают намеренное или случайное заражение сыпучих продуктов (предоставьте копию модели/схемы дозирующего оборудования с указанием его применения).  Работники сферы пищевой промышленности регулярно дезинфицируют (по крайней мере, ежедневно) поверхности, к которым часто прикасаются и где наполняют емкости потребителей.  Обучение персонала доступным процедурам и надлежащим корректирующим действиям.  Другое: | |
| Н/Д | **Вариант 3. Расширенные средства контроля.** Заведения общественного питания должны использовать дополнительные средства контроля, чтобы емкость потребителя не заразила поверхность, контактирующую с продуктами питания или участком, где готовят еду.  Персонал гарантирует, что перед наполнением емкость выглядит чистой.  Сотрудники обязательно должны мыть руки или менять перчатки после прямого контакта с емкостью потребителя.  Использовать бумажный квадратный или другой одноразовый пакет для перенесения еды в емкость потребителя или иным другим способом предотвращать прямой контакт между многоразовой кухонной утварью и емкостью потребителя.  Дезинфицировать кухонные стойки, весы и другие поверхности, контактирующие с продуктами питания, сразу после того как потребитель забрал свою емкость.  Обучение персонала доступным процедурам и надлежащим корректирующим действиям.  Другое: | |
|  | **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны пройти обучение согласно утвержденному плану, прежде чем наполнять емкости потребителей. Предоставьте материалы или информацию о процедурах, используемых для обучения сотрудников приведенным ниже аспектам.  **Предотвращение заражения.** Сотрудники должны знать о риске заражения микробами, которые могут попасть из емкостей потребителей, и способах предотвращения их распространения в помещениях, где готовится еда или хранятся продукты питания.  **Правильное мытье рук и соблюдение правил гигиены.** Сотрудники должны знать о частом мытье руки, необходимом при работе с емкостями потребителей.  **Контроль и корректирующие действия.** Сотрудники должны знать, как предотвращать заражение, которое возникло при наполнении емкостей потребителей, и как устранять риски безопасности, связанные с пищевыми продуктами. | |
|  | **Примеры записей/графиков.** Предоставьте любые дополнительные примеры записей/журналов, которые будут использоваться для документирования фактов соблюдения работниками в сфере пищевой промышленности надлежащих процедур и выполнение корректирующих действий. | |
| **Раздел 5. Обучение сотрудников** | | |
|  | Как сотрудники проходят обучение? (Отметьте все подходящие варианты.)  Ставят подпись  Читают и подписывают документ  Проходят практическую демонстрацию  Другое: | |
|  | Как часто сотрудники проходят обучение? (Отметьте все подходящие варианты.)  Один раз  Ежеквартально  Дважды в год  Ежегодно  Другое: | |
|  | Кто будет обучать персонал наполнять емкости для повторного использования? (Отметьте все подходящие варианты.)  Владелец  Сертифицированный менеджер по защите пищевых продуктов  Ответственное лицо  Другой вариант: | |
| **Раздел 6. Дополнительная информация о заведении** | | |
| При необходимости прикрепите отдельный листок. | | |
| **Раздел 7. Ведение плана** | | |
|  | Где в заведении общественного питания хранится план? | |
|  | Насколько часто план проходит проверку и обновляется?  Ежегодно  Другое: | |
| **Раздел 8. Подпись** | | |
| Лицо, ответственное за подготовку плана: | | |
| (xxx) xxx-xxxx | | |
| Подпись Дата | | Имя печатными буквами Телефон |