Кроме 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



**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 |