






№	Выявленное нарушение	Фотофакт	Способ устранения
1.	Санитарные узлы на первом этаже в аварийном состоянии. Отсутствуют диспенсеры с жидким мылом и полотенца (бумажные или полотняные). В данном месте не обеспечены условия для антисептической санитарной обработки и соблюдения личной гигиены.		Установка нержавеющей моечных раковин. Установка бесконтактного или локтевого диспенсера.
2.	Электрополотенце не рекомендовано для применения на производстве. Сам аппарат в аварийном состоянии.		Следует заменить аппарат ручными салфетками в диспенсере.

<p>3.</p>	<p>Уборная на втором этаже не работает. Уборная на первом этаже не приспособлена для санитарного посещения уборной.</p>		<p>Необходимо повесить санитарный халат для накидывания на плечи при посещении уборной</p>
<p>4.</p>	<p>В овощном цехе отсутствует рабочее место для керенщика. Продукты обрабатываются (нарезаются в антисанитарных условиях). Сырьевой мусор выбрасывается на пол. Отсутствует ведро – накопитель с пластиковым пакетом. Отсутствуют амальгамные УФ излучатели. Отсутствует мойка для рук персонала. Отсутствует рабочая поверхность для обработки продуктов. Сотрудник работает без резиновых перчаток. Отсутствует система обеззараживания ножей, необходимая в керенном цехе.</p>		<p>Оборудовать рабочее место рабочей поверхностью. Предоставить сотруднику спец. одежду. Установить мойку для рук и резервуар с дез. раствором. Установить лампы УФ обеззараживания. Оборудовать мусоросборник. Установить систему стерилизации ножей.</p>



5.	<p>В овощном цехе отсутствует металлический трап. В колотой плитке скапливаются бактерии. Для фасовки очищенных овощей используется тара не пищевого назначения.</p>	 A black plastic rectangular container sits on a light-colored tiled floor. In the background, there are some electrical cables and a metal structure, possibly part of a conveyor or processing equipment.	<p>Вмонтировать металлический трап. Установить систему запайки растительных отходов в пакет (герметизатор импульсный)</p>
6.	<p>Система подачи воды в картофелечистку Kronen подключена не правильно. (подача воды сверху от крана). Такая подача не обеспечивает правильной и тщательной промывки корнеплода</p>	 A Kronen potato peeler is shown in a kitchen or processing area. It has a large cylindrical body and a hopper on top. A water tap is mounted on top of the hopper, and a hose is connected to it. The background shows a tiled wall and a window.	<p>Переподключить систему согласно паспорту на изделие</p>

7.	Очищенный лук заветрен. Хранится много часов без холодильника. Сильно загрязнен и обсеменен. Лук – катализатор порчи любого блюда. Хранится в непищевом баке, не пригодном для использования в силу многочисленных механических повреждений		Заменить баки на одноразовые пакеты. Закупить гастрономические нержавеющие емкости размера 3/1.
8.	Спаржа замачивается в непищевом баке сильно загрязненном.		Заменить бак на нержавеющий котел

9.	Консервация растаривается в непищевой контейнер для хранения грязных фруктов и овощей. Продукцию консервации запрещено хранить в перфорированной емкости		Заменить на гастроемкости с крышками размера 3/1
10.	Остатки моркови хранятся в грязном поврежденном баке.		Хранить продукцию, оставшуюся от переработки в холодильнике. Помещать продукцию в полиэтиленовые гигиенические пакеты

<p>11. Продукция на протяжении 3-4 часов находится без холодильника. Продукт заветрен, хранится в овощном цехе вблизи трапа (места где должен был бы быть трап)</p>		<p>Хранить полуфабрикаты овощные только в холодильной камере, в удалении от моющей химии и места удаления отходов</p>
<p>12. Оттаивание продукции на открытом воздухе в цехе запрещено</p>		<ol style="list-style-type: none">1. Размораживать продукцию в герметичном пакете в проточной воде в ванне2. Размораживать продукцию в пакете в холодильнике3. Размораживать продукцию в промышленном дефростере4. Размораживать продукцию в промышленных микроволновых печах.

<p>13. Чищенные и нарезанные овощи лежат рядом с грязными невымытыми овощами, пластиковыми контейнерами, коробками с продукцией</p>		<p>Изолировать чистые нарезанные овощи от грязного сырья</p>
<p>14. Привод Kronen выбрасывает чистый ломтик свежего огурца прямо на пол в районе трапа. Место – рассадник бактерий и вирусов! Контейнер непищевой – для хранения грязных фруктов и овощей</p>		<p>Убрать привод от трапа (передвинуть машину). Сбрасывать нарезанную продукцию в нержавеющую гостроемкость 2/1 или в пакет</p>

<p>15. Оператор привода работает с чистыми мытыми овощами без перчаток. Грубое нарушение санитарного режима обращения с чистыми овощами</p>		<p>Выдать оператору перчатки и нарукавники. Выдать спец. одежду для работы в овощном цехе. Установить систему санитарных пропускников.</p>
<p>16. В моечной оборотной тары, ящики и контейнеры хранятся без стеллажей прямо на полу возле грязного трапа</p>		<p>Установить стеллажи оборотной тары. Законсервировать поверхность трапа.</p>


<p>17. Для посуды и оборотной тары используется моющее средство БЖ-40. Из инструкции: «Моющее концентрированное щелочное средство «БЖ-40» жидкость с желтовато-коричневым оттенком, со специфическим запахом. Применяется для удаления копоти с оборудования, коптильных камер, жаровен, грилей, застарелых белковых и жировых загрязнений, очистки вентиляции и канализации на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания». Данное средство не пригодно для мытья пищевой тары</p>		<p>Использовать другое средство по регламенту и положению о Санитарии и гигиене на предприятии питания</p>
<p>18. Ящики моются без моющего средства в простой теплой воде</p>		<p>Обрабатывать продукцию в пластиковых ящиках</p>

<p>19. Экстерьер оборудования в загрязненном состоянии. Этот пароконвектомат не мыли несколько недель или месяцев. Рядом с продукцией после тепловой обработки – наверху конвектомата – посторонние предметы технического назначения</p>		<p>Отмыть аппарат. Убрать ненужные в работе вещи.</p>
<p>20. В цехе отсутствует элементарная мойка. Нет душирующего устройства под давлением. Пищеварочные котлы изношены. Не понятно как они вообще моются. В цехе отсутствуют средства санитарной обработки. Обеззараживающие УФ – лампы. В цехе нет даже двери</p>		<p>Провести ремонт горячего цеха и оснастить его согласно рекомендациям Магнат</p>

<p>21. Электрическая плита в антисанитарном состоянии. Отсутствует практика санитарной обработки оборудования после сдачи смены</p>		<p>Внедрить режим обслуживания и профилактической обработки оборудования на всем предприятии</p>
<p>22. Остывочная работает на холодном грязном воздухе с улицы. Уже отваренная продукция повторно обсеменяется.</p>		<p>Закрыть проем. Оборудовать остывочную системой blast – чилеров</p>

<p>23. Шпajки – в ведре из под майонеза (одноразовом). Мусор с панцирями креветок – в ящике</p>		<p>Оборудовать нормальные системы удаления мусора. Стандартизировать систему удаления отходов</p>
<p>24. Оттаивание лосося в цехе при температуре +20 °С</p>		<p>Сменить режим размораживания согласно рекомендациям выше</p>

<p>25. Рыба не моется после дефростации!!!! Обрабатывается без перчаток.</p>		<p>Закреть цех в таком виде как он есть. Открыться заново после рекомендаций Магнат</p>
<p>26. Столы изношены. Готовая продукция упаковывается в одноразовую посуду. Дорого и нецелесообразно.</p>		<p>Работа с рыбой только с гастроемкостями!</p>

27.	Рыба для суси и роллов лежит часами без холодильника	 A photograph showing several large salmon fillets laid out on a light-colored wooden or plastic counter. The fillets are arranged in a row, with their skin sides facing up. The background shows a kitchen or food preparation area with some equipment.	Закрывать цех и открываться заново по требованиям Магнат
28.	Готовая продукция хранится в одноразовом ведре, которое применяется в многоразовом режиме	 A photograph showing a stack of white plastic buckets. The top bucket is filled with a light-colored, granular substance, likely a food ingredient. The buckets are stacked on top of each other, and the bottom bucket has a green rim. The background is dark, suggesting an indoor storage area.	Внедрить один раз единый стандарт оборотной тары

29.	Соль, специи хранятся в ящиках, которые не мылись с рождения		Заменить ящики на гастроемкости
30.	Готовые заправленные салаты в перфорированной таре (запрещено), без крышек, переваливаются через край		Внедрить правила фасовки и внутрицехового перемещения продуктов

31.	Гигиенический лед для рыбы и морепродуктов в грязной обсемененной таре		Лед запаивать в пакеты для льда
32.	Элитная рыба оттаивается при комнатной температуре в грязной ванне		Использовать правильные режимы размораживания

<p>33. Лук в грязной таре, обсемененный</p>		<p>Хранить в нормальной таре или в одноразовом пакете</p>
<p>34. Фасовка продукции в грязном проходном коридоре, где провозят грязные тележки и ходят люди без спец. одежды</p>		<p>Полностью менять весь порядок упаковки, фасовки, экспедиции</p>

<p>35. Камера в антисанитарном состоянии. Готовые сырые полуфабрикаты хранятся вместе с упакованной продукцией, не накрытые крышкой</p>		<p>Полностью изменить концепцию хранения готовой продукции и полуфабрикатов</p>
<p>36. Сырье в грязных ящиках не накрытых крышками</p>		<p>Менять форму и тару хранения</p>

37.	Лавсановая кулиса грязная		Отмыть и периодически мыть с нанесением дезинфицирующего раствора
38.	Готовую продукцию – маринованную сельдь нельзя хранить на грязном подоконнике даже на период фасовки салата. Сельдь вообще нельзя хранить более 15 минут без холодильника		Изменить всю систему приготовления европейских салатов

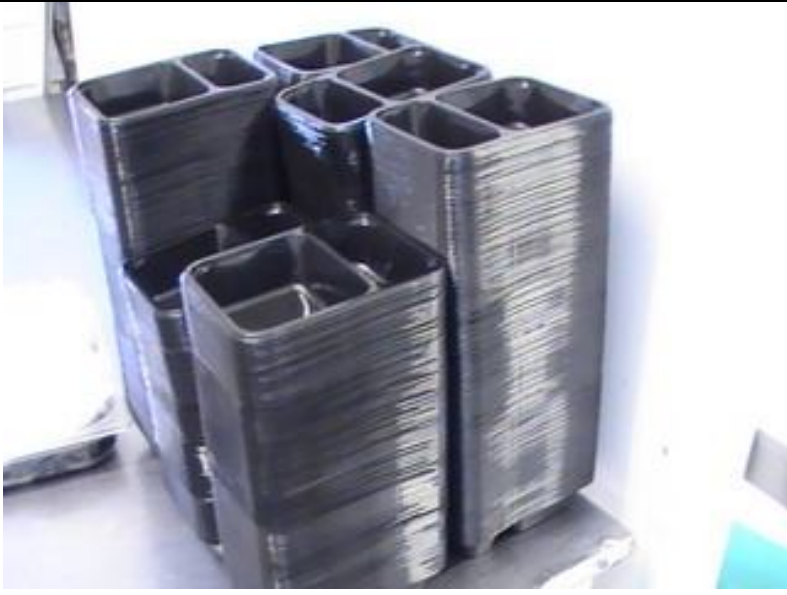

39.	Сельдь уже занялась плесневыми бактериями		Рыбную продукцию нельзя фасовать при комнатной температуре. Необходимо установить циклон охлаждения с рукавом.
40.	Антисанитария в цехе фасовки		Внедрить режим повышенных санитарно – гигиенических условий в цехах фасовки продукции

41.	Охлажденный рис нельзя охлаждать вентиляторами		Охлаждать в бласт – чиллерах
42.	Охлаждение при помощи вентиляторов не приемлемо, особенно при открытом окне, затягивающем дополнительное обсеменение на уже термо обработанный продукт		Охлаждать в бласт – чиллерах

43.	Нельзя обрабатывать рыбные продукты и морепродукты на ДСП- листах. Нельзя работать с суси и суши голыми руками		Начать работать в перчатках. Заменить ДСП – листы на ПВХ листы
44.	Нельзя использовать пластиковые поликарбонатные гастроемкости для работы с рыбой. Они применяются только для фруктов и овощей		Использовать только нержавеющие гастроемкости

<p>45. Хранение ингредиентов в одноразовой таре, используемой много раз</p>		<p>Использовать гостроемкость</p>
<p>46. Нельзя проносить на производство принесенные персоналом пищевые продукты (бутылка с напитком)</p>		<p>Запретить пронос пищи сотрудников</p>

<p>47. Заправки для роллов нужно хранить в гостроемкостях</p>		<p>Заменить одноразовую тару на многоразовую гигиеническую</p>
<p>48. Васаби и имбирь нужно хранить в холодильнике – это скоропортящийся продукт</p>		<p>Разместить в цехе фасовки и нарезки имбиря холодильник</p>



49.	Пластиковая тара должна быть упакована герметично в пакет		Принимать тару от поставщика – компании Урсиб-НТ только в герметичных пакетах
50.	Баллон со смесью должен быть упакован в стретч – пленку. Баллон грязный и обсемененный.		Оборачивать баллоны в пищевую пленку

51.	Используются непрофессиональные моющие средства		Заменить бытовые моющие средства на специализированные
52.	Крышка бункера муки и сухого молока открыта		Взыскивать с сотрудников за проявление такой халатности. Мука боится влаги и сырости

53.	В горячем кулинарном цехе рыба размораживается в грязном коридоре	 A photograph showing a black plastic tray filled with frozen fish fillets, placed on a light-colored tiled floor. The tray is slightly tilted, and the fish is piled together.	Изменить всю систему разморозки
54.	Плов фасуется вблизи грязной упаковки – коробок и мусора	 A photograph of a large metal tray filled with yellow rice pilaf. The tray is on a metal stand, and the background shows some cardboard boxes and other kitchen equipment, suggesting a busy kitchen environment.	Менять всю схему упаковки и запайки продукции в МГС

<p>55. Оладьи прислонены к грязной стене. Упаковка ведется рядом с грязными коробками многоразового использования</p>		<p>Полностью изменить всю концепцию упаковочного цеха</p>
<p>56. Обсемененные коробки</p>		<p>Убрать и запрещать держать в цехе фасовки</p>

<p>57. В цехе фасовки не должно быть старых окрашенных подтоварников</p>		<p>Заменить подтоварник на подтоварник из нержавеющей стали</p>
<p>58. Грязная рохля в цехе фасовки продукта</p>		<p>Убрать все лишние транспортные средства</p>

59.	Фарш пережарен. Нарушение технологии приготовления. Заветрен, т.к. расположен прямо под вентилятором холодильной камеры. Не накрыт защитной пленкой		
60.	Противни не моются. Черные от копоти		Отмыть и содержать чистыми

61.	Хранение салатов без холодильника. Без актов списания		Исключить подобную практику
62.	Блины не взвешиваются и не учитываются. Согласно замерам – погрешность составляет от 5-10 грамм на упаковке. По году это потери в сотни тысяч рублей		Полностью поменять систему учета кулинарной продукции

63.	ВСЯ ПОСУДА КУЛИНАРНОГО ЦЕХА МОЕТСЯ СРЕДСТВАМИ ДЛЯ ПОЛОВ!!!		Без комментариев
64.	Мука не просеивается. Мукося вообще нет. Мука в грязных мешках хранится в мучном цехе (пр-ва самсы)		Убрать муку. Купить мукосей

65.	Оттаивание мяса с нарушением всех режимов хранения и разморозки		Сделать дефростную камеру в этом цехе
66.	Размораживание мяса в мойке для мытья посуды		Запретить это делать

67.	Использование бытовой химии для мойки посуды		Заменить специальные моющие средства
68.	Фарш в грязном обсемененном баке		Мясо разрешается обрабатывать только в нержавейке

69. Оттаивание почти на полу		Использовать камеру дефростную
70. Неправильное использование лотков, пленки, смесей газов!		Провести работу с поставщиками