Hotels & Resort

ПРЕРЕКВИЗИТНА ПРОГРАМА 4 (ПП 4)
за приложение на системата НАССР в ресторанта
към Хотел "Еврика Бийч"

«ПОДДЪРЖАНЕ ХИГИЕННОТО СЪСТОЯНИЕ НА ОБЕКТА»

Съдържание:
1.Описание на хигиенните практики
2.Инструкция за поддържане на хигиенното състояние на отделните работни помещения.
3.Заповеди за контрол на хигиенното състояние на отделните работни помещения.

1. .Описание на хигиенните практики

Периодично **основно почистване** на обекта се извършва веднъж седмично (всеки неделен ден) и при необходимост.
2. **Ежедневно почистване** се извършва от персонала приключващ работния ден, като помещенията, оборудването и работните повърхности задължително се обработват с дезинфекционен препарат.
3. Текущо работещия на смяна поддържа хигиената на работното си място, следи за хигиената в обекта и почиства **при инциденти**.
4. Персоналът текущо следи за поява за вредители в обекта и предприема периодично необходимите **превантивни мерки**.
5. Инвентара и средствата използвани за почистване, измиване и дезинфекция се съхраняват на определено място, което няма пряка функционална връзка със складовото помещение.
6. Всички повърхности, които влизат в контакт с храните, се почистват, измиват и дезинфекцират след всяка употреба, след всяко прекъсване на извършената технологична операция, а когато се използва непрекъснато-периодично, през определени интервали.
Дезинфекцията се извършва след почистването и измиването.
Почистването и дезинфекцията се извършва с почистващи препарати (детергенти) и химични дезинфекционни средства, предназначени за целта, прилагани съгласно указанията на производителя за начина на употребата им.
Технологичното оборудване се почиства, измива и дезинфекцира след максимално възможно за целта разглобяване.
Върху измитите и дезинфекцирани повърхности не се допускат остатъчни количества от миещи препарати и дезинфекционни средства.
В обекта се извършва постоянен контрол за наличност на вредители.
Унищожаването на вредителите се извършва само от специализираните за това служби при вземане на всички необходими мерки за недопускане на замърсяване на храните.
В кухненския блок не се разрешава допускането на външни лица,които нямат