

# "Практичний кейс безпекових норм НАССР"

*Орест Степаняк*



**National  
Foodservice  
Association**

# Основи безпеки:



Температурний скрінінг



Сусідство продуктів



Контроль якості



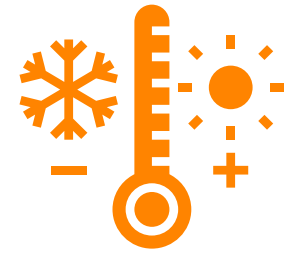
Гігієна працівників



Контроль вологи



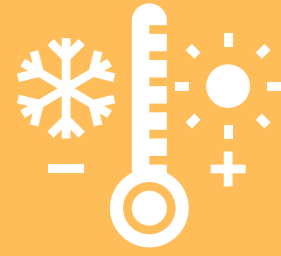
Контроль часу



+2 +5 °C

-18°C

кімнатна t



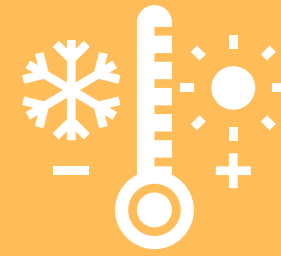
+2 +5 °C

-18°C

кімнатна t

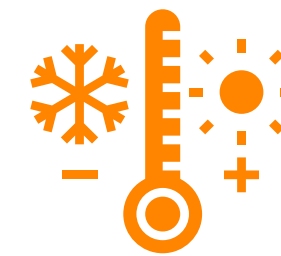


кімнатна t



+2 +5 °C

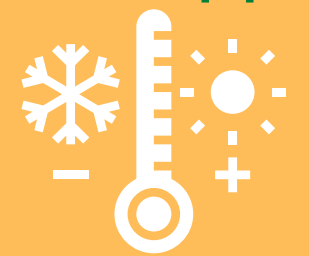
кімнатна t



t "в серці  
продукту"



2 год.



+65 +75 °C

+12 +14 °C

Отримання

Зберігання

Підготовка

Зберігання  
заготовок

Теплова  
обробка

Видача

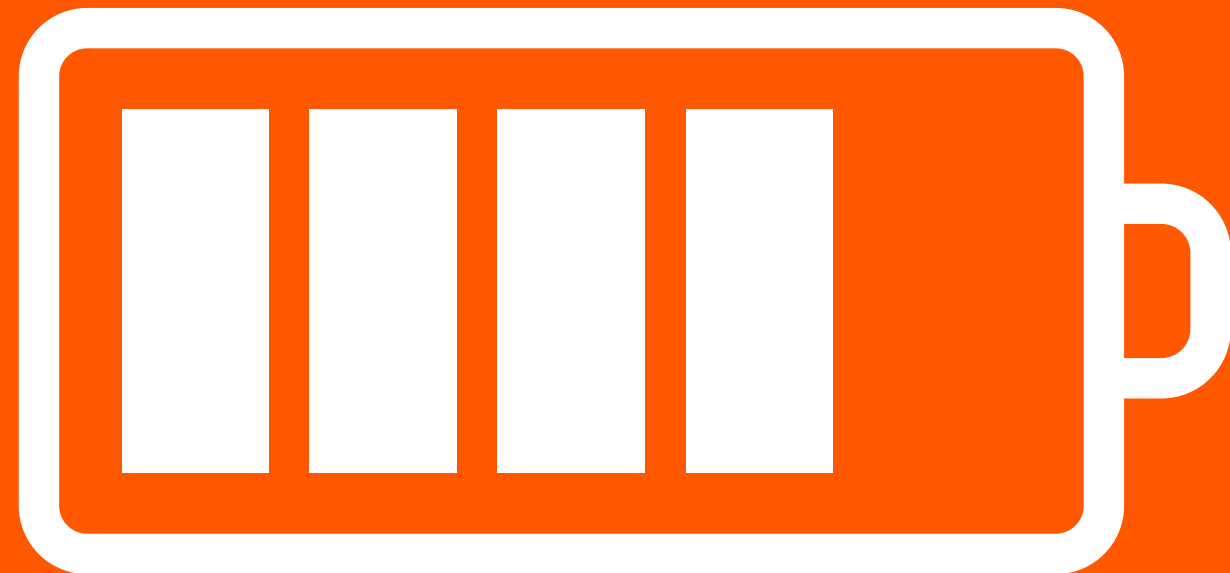
дезінфекція  
поверхонь

чистота  
приміщень

99% БЕЗПЕКИ

гігієна

НЕ  
перетинання  
ПОТОКІВ



здоров'я  
персоналу

температурний  
скрінінг

# "ТЕРМОЩУП" та "ЛЮМИНОМЕТР" - головні інструменти управлінця для контролю системи НАССР





# National Foodservice Association