

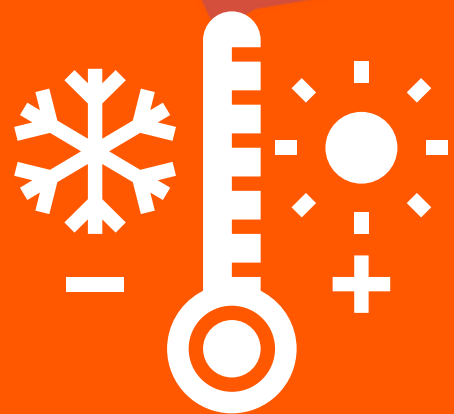


**National
Foodservice
Association**

"Практичний кейс безпекових норм НАССР"

Орест Степаняк

Основи безпеки:



Температурний скрінінг



Сусідство продуктів



Контроль якості



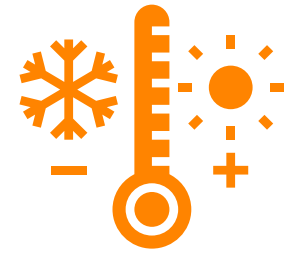
Гігієна працівників



Контроль вологи



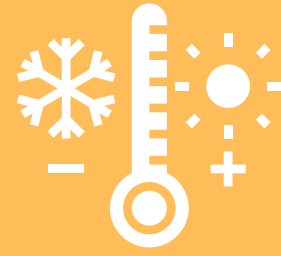
Контроль часу



+2 +5 °C

-18°C

кімнатна t



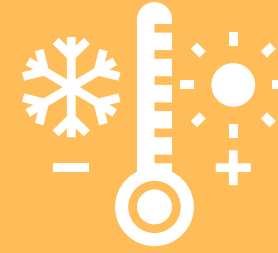
+2 +5 °C

-18°C

кімнатна t

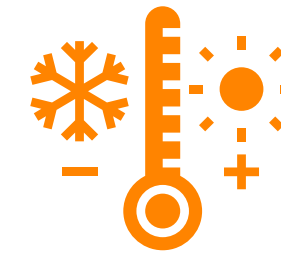


кімнатна t



+2 +5 °C

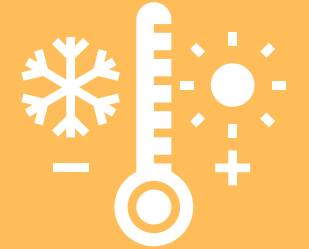
кімнатна t



t "в серці
продукту"



2 год.



+65 +75 °C

+12 +14 °C

Отримання

Зберігання

Підготовка

Зберігання
заготовок

Теплова
обробка

Видача

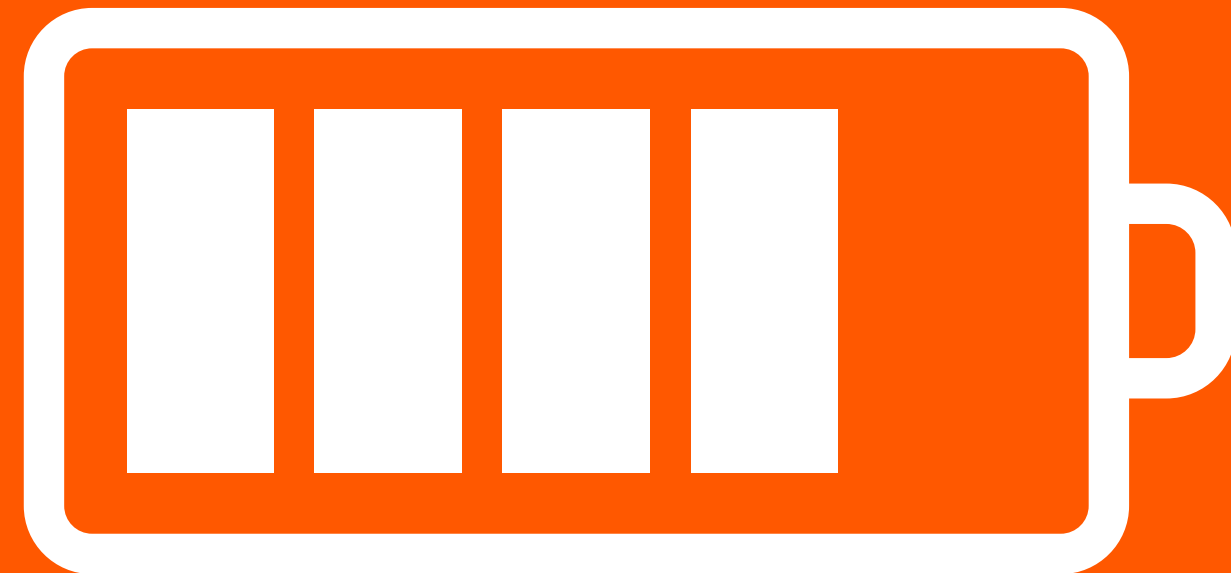
дезінфекція
поверхонь

чистота
приміщень

99% БЕЗПЕКИ

гігієна

НЕ
перетинання
ПОТОКІВ



здоров'я
персоналу

температурний
скрінінг

"Термощуп" та "люминометр" - головні інструменти управління для контролю системи НАССР





National Foodservice Association