

Пожар в заведении общественного питания

В случае возникновения пожара...



Немедленно закройте заведение и прекратите готовить!

Обратитесь за помощью в местное управление здравоохранения.



Прежде чем снова открыть заведение:

1

Обратитесь в местное управление здравоохранения. Запрещается открывать заведение до получения соответствующего разрешения. В некоторых случаях может потребоваться проверка плана.



2

Утилизируйте продукты. Жар от пожара, дым, химикаты, использованные при тушении, и вода могут сделать пищу непригодной к употреблению. Рекомендуется нанять профессионалов по очистке или службу по восстановлению после пожара.



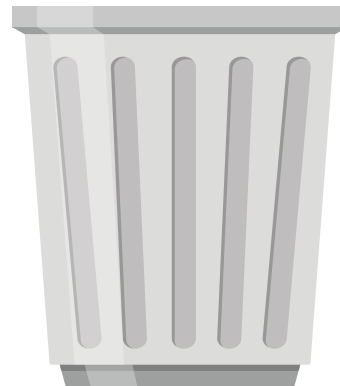
Задокументируйте тип и количество утилизированной пищи. У вас может быть возможность подать страховое требование.



Продукты, потенциально подлежащие утилизации

Решить, что необходимо выбросить, может помочь местное управление здравоохранения.

- Открытая или высушенная пища, специи.
- Лед, масло для фритюра, смеси для коктейлей и мороженого.
- Продукты из холодильников и морозильных камер. Оборудование не герметично.
- Продукты в негерметичной упаковке, такой как картон, пластиковые обертки, банки и бутылки с откручивающейся крышкой.
- Одноразовые принадлежности, такие как стаканы, контейнеры для выноса, салфетки, соломинки.
- Консервы, подвергавшиеся воздействию тепла. Консервированные продукты, не контактировавшие с теплом, возможно, удастся сохранить. Снимите этикетку, вымойте, сполосните и продезинфицируйте банки, затем нанесите маркировку снова.



Есть сомнения? Выбрасывайте!

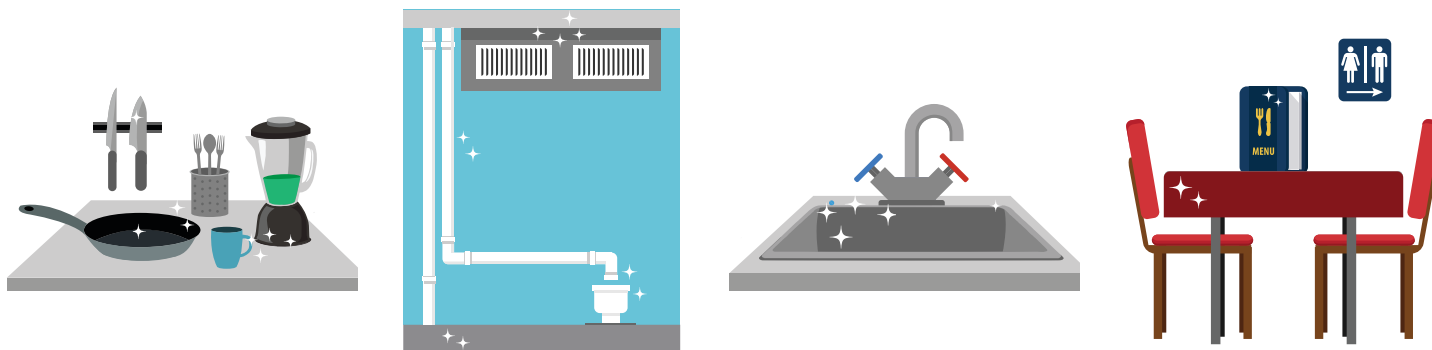
Продолжение на обороте →



3

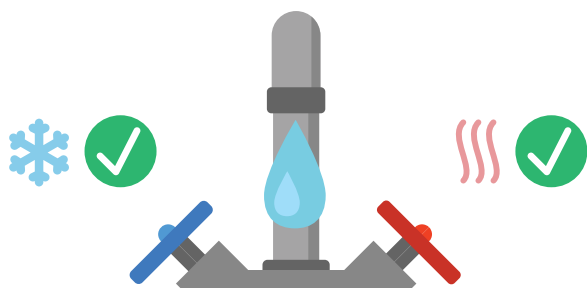
Вымойте, ополосните и продезинфицируйте все поверхности и оборудование.

- Поверхности, контактирующие с пищей, включая столовые принадлежности, приборы, посуду, кастрюли, сковороды, раковины и оборудование для готовки.
- Пол, стены, потолок, вытяжки, открытые трубы и сливы на полу.
- Столы и стулья в обеденной зоне, меню и туалеты.



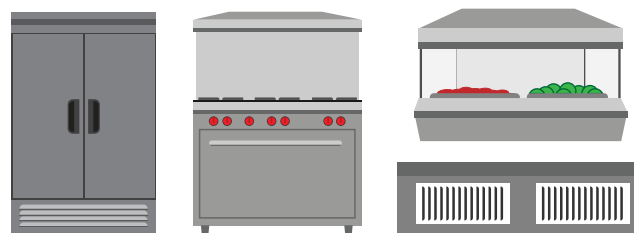
4

Убедитесь, что для мытья рук и посуды доступны горячая и холодная проточная вода.



5

Убедитесь, что все оборудование исправно. Это касается оборудования для охлаждения, готовки, поддержания температуры и вентиляции.



Открытие заведения

Получите разрешение от пожарного управления, городского управления по строительству и других вспомогательных ведомств.

