Ответственному лицу или владельцу разрешения необходимо обеспечить, чтобы все сотрудники, работающие с неупакованными пищевыми продуктами, пищевым оборудованием, посудой или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами, получили Washington State Food Worker Card Washington State Food Worker Card(FWC, Карта работника заведения общественного питания штата Вашингтон) в течение 14 дней с момента трудоустройства. FWC должна выдаваться местным департаментом здравоохранения. FWC необходимо носить с собой, хранить на рабочем месте или каким-либо иным способом постоянно держать в зоне видимости. Допускаются также и цифровые копии.

Сборник материалов. Food Worker Card и обучение сотрудников

Работодатели обязаны проводить обучение культуре безопасности пищевых продуктов для работников заведений общественного питания, не имеющих FWC, **до** того, как они приступят к исполнению своих обязанностей. Документация по обучению должна храниться в архиве.

Используйте этот документ в качестве руководства по темам обучения и доказательства того, что новые работники, не имеющие FWC, были обучены, прежде чем приступить к своим обязанностям. Для получения дополнительной информации и учебных ресурсов следует связаться с [местным департаментом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts) ([www.doh.wa.gov/localhealth](http://www.doh.wa.gov/localhealth)).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания и работнике этого заведения** | | | | | |
| **Название заведения** | | | | | **Дата принятия на работу** |
| **Имя наставника** | | | **Звание**/**должность** | | |
| **Имя и фамилия работника** | | | **Звание**/**должность** | | |
| **Раздел 2. Дата окончания срока действия FWC и продление ее действия** | | | | | |
| **Карта работника заведения общественного питания** | | | | **Действительна** | **Ссылки** |
| **Изначально** | | Подробнее по ссылке [www.doh.wa.gov/foodworkercard](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) | | 2 года | Обучение по Food Worker Card: [www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov) |
| **Продление** | | В течение 60 дней до даты окончания срока действия карты. | | 3 года |
| В течение 60 дней до даты окончания срока действия текущей карты ***и*** при прохождении дополнительного 4-часового обучения за последние 2 года. | | 5 лет | Допустимые материалы для обучения культуре безопасности пищевых продуктов: www.doh.wa.gov/AdditionalFoodSafetyTraining |
| * Даже если работник прошел дополнительное обучение, ему все равно необходимо иметь FWC. * Свяжитесь с [местным департаментом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы проверить, имеете ли вы право на продление срока действия своей карты на 5 лет. | | | | | Руководство по использованию Food Worker Card: [www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual](http://www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual) |
| **Раздел 3. Исключения относительно наличия FWC** | | | | | |
| Некоторым работникам заведений общественного питания необязательно иметь FWC. Для получения дополнительной информации свяжитесь с местным департаментом здравоохранения. | | | | | |
| **Тип учреждения и условия для исключения**   * **Учащиеся школ K-12 (государственных или частных), выполняющие подсобные работы.** При периодической помощи в простой контролируемой обработке продуктов питания. * **Временные заведения общественного питания.** Наличие FWC требуется только от ответственного лица. * **Работники семейных домов престарелых.** При соответствии критериям для исключения после прохождения ежегодного обучения согласно WAC 388-112A. | | | | | |
| **Раздел 4. Список задач при обучении работников** | | | | | |
| Рассмотрите с работником заведения общественного питания перечисленные ниже основные причины болезней пищевого происхождения, прежде чем он начнет взаимодействовать с пищевыми продуктами.  Скорректируйте темы обучения, приспособив их к конкретным процессам, используемым в заведении. | | | | | |
|  | **Здоровье работника**   * Объясните, о каких симптомах и заболеваниях необходимо **сообщить** ответственному лицу. * Симптомы: диарея, рвота, боль в горле при повышенной температуре, желтуха или воспаление ран. * Диагностированное заболевание: *сальмонеллез, шигеллез, кишечная палочка* (STEC), гепатит A, норовирус. * Воздействие: работники, которые подверглись заражению, *и* работают в заведении для людей с повышенной восприимчивостью (HSP). * Объясните, в каких случаях работник заведения общественного питания должен быть **отстранен** от работы в нем. * Диарея и рвота. Работнику заведения общественного питания следует возвращаться на работу не ранее, чем через 24 часа после исчезновения симптомов. * Желтуха. Работник заведения общественного питания не может вернуться на работу до получения разрешения от департамента здравоохранения. * Диагностированное заболевание пищевого происхождения. Работник заведения общественного питания не может вернуться на работу до получения разрешения от департамента здравоохранения. * Боль в горле и высокая температура (при условии работы в учреждениях для людей с повышенной восприимчивостью). Работнику заведения общественного питания следует вернуться на работу после исчезновения симптомов. * Предшествующее инфицирование брюшным тифом (*Salmonella* Typhi) за последние 3 месяца. * Объясните, в каких случаях работник заведения общественного питания должен быть **отстранен** от обращения с неупакованными пищевыми продуктами или чистой/неупакованной посудой. * Боль в горле и высокая температура. Работнику заведения общественного питания следует вернуться на работу на полный рабочий день после исчезновения симптомов. * Воспаленная или гнойная рана на руке или запястье, которую нельзя прикрыть. * Хроническое чихание, кашель или насморк. | | | | |

DOH 333-309 January 2023 Russian

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Гигиена работников**   * Продемонстрируйте правильную процедуру мытья рук с использованием мыла, теплой воды и одноразовых полотенец. * Покажите все раковины, предназначенные для мытья рук. * Объясните, когда следует мыть руки, например в приведенных ниже случаях. * Непосредственно перед началом приготовления пищи. * Прежде чем надеть перчатки для работы с готовой к употреблению пищей. * После похода в туалет. * После обработки сырых продуктов животного происхождения, таких как мясо, птица, рыба и яйца. * После прикосновения к волосам или лицу. * После кашля, высмаркивания, принятия пищи, питья или курения. * После обращения с мусором, грязной посудой или других действий, которые могут испачкать руки или перчатки. * Продемонстрируйте правильное использование перчаток и посуды для предотвращения прикосновений к готовой к употреблению пище. * Покажите или опишите виды готовых блюд в заведении общественного питания. | |
|  | **Безопасная температура пищевых продуктов**   * Продемонстрируйте правильное использование градусника. * Объясните, каких показателей температуры стоит придерживаться. * Поддержание необходимой температуры в охлажденном состоянии: 41 °F (5 °C) или ниже. * Поддержание необходимой температуры в разогретом состоянии: 135 °F (57 °C) или выше. * Объясните, какой температуры должны быть соответствующие блюда из меню при полной готовности. * 135 °F (57 °C): разогретые продукты в промышленной упаковке (хот-доги, консервы) для поддержания в разогретом состоянии. * 145 °F (63 °C): яйца для немедленной подачи, морепродукты, говядина, свинина. * 158 °F (70 °C): гамбургеры, сосиски, яйца для поддержания в разогретом состоянии. * 165 °F (74 °C): птица (курица, индейка, утка), запеканки, продукты животного происхождения, приготовленные в микроволновой печи, разогретые остатки пищи для поддержания в разогретом состоянии. * Объясните систему маркировки дат, используемую в заведении. * Продемонстрируйте правильное выполнение процедуры размораживания продуктов, используемой в заведении. * Продемонстрируйте правильное выполнение процедуры заморозки продуктов, используемой в заведении. | |
|  | **Предотвращение заражения**   * Обсудите и продемонстрируйте процедуры приготовления и хранения сырых продуктов животного происхождения. * Раздельное хранение сырого мяса и готовых к употреблению продуктов. * Очистка и дезинфекция оборудования, используемого с сырыми продуктами животного происхождения. * Хранение в соответствии с температурой приготовления. * Продемонстрируйте правильные методы мытья продуктов. | |
|  | **Очистка и дезинфекция**   * Продемонстрируйте смешивание дезинфицирующего раствора и метод проверки его концентрации. * Объясните, когда необходимо использовать дезинфицирующее средство для очистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. * Продемонстрируйте правильный процесс мытья посуды. | |
|  | **Вопросы безопасности пищевых продуктов, связанные с конкретными процессами или заведением**   * Процедура подачи жалоб или сообщения о травмах. * Набор материалов в рамках плана очистки поверхности после диареи и рвоты. * Уведомление об аллергенах и контрольные процедуры. * Эксплуатация оборудования, включая требования безопасности: * Другое: | |
| **Раздел 5. Подпись** | | |
|  | | |
| Подпись наставника Дата | | Подпись нового работника Дата |
|  | |  |

Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov).

Сборник материалов. Food Worker Card и обучение сотрудников