

### **ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА**

Предприятия общественного питания, известные также как предприятия ресторанного и гостиничного бизнеса, включают:

- Бары/кафе;
- Рестораны и бистро;
- Отели;
- Предприятия быстрого питания / готовой еды на вынос;
- Столовые и прочие предприятия услуг общественного питания, собственные или на основе подряда.

Размер предприятий общественного питания может варьироваться от отдельных торговцев, работающих на одной торговой точке, до крупных корпоративных структур, включающих сеть точек общественного питания в одной или нескольких странах.

### **ОСНОВНЫЕ РИСКИ/ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

#### **Порча продукции**

Порча пищевых продуктов или напитков может быть вызвана:

- Испорченными ингредиентами, полученными от поставщиков, например, остатками медикаментов и химикатов, диоксинами, радиацией, пестицидами, заболеваниями;
- Загрязнением используемой при приготовлении и мытье пищевых

продуктов воды (тяжелыми металлами, пестицидами или микробиологическими загрязнителями). Источники и качество водоснабжения необходимо регулярно проверять;

- Несоблюдением санитарных норм при приготовлении пищи и обслуживании (например, грязное оборудование и поверхности, плохо помытые продукты), что может привести к передаче заболеваний через зараженные пищевые продукты, посуду, или от персонала потребителям или населению;
- Неправильным приготовлением и хранением пищевых продуктов, например, недостаточной тепловой обработкой, недостаточным охлаждением при хранении, неправильным хранением, приводящем к перекрестному загрязнению готовых и сырых пищевых продуктов.

Работа предприятия должна строиться в соответствии с международно признанными стандартами пищевой безопасности, отвечающими принципам и практике НАССР<sup>1</sup> и международного кодекса качества продуктов питания «Codex Alimentarius».<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Международная организация по стандартизации 2005. Система анализа рисков и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Point).

<sup>2</sup> Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН [FAO] и Всемирная организация здравоохранения [WHO] (1962–2009).

### ***Водоснабжение и управление сточными водами***

Предприятия общественного питания могут потреблять большие объемы воды при следующих операциях:

- Мойка и подготовка пищевых продуктов;
- Размораживание замороженных ингредиентов;
- Мойка кухонной и столовой утвари;
- Мойка тарелок, приборов, стаканов и т.д., используемых потребителями;
- Мойка и дезинфекция полов и рабочих поверхностей;
- Использование санитарных узлов.

Сточные воды, образующиеся в результате такого рода деятельности, могут служить источником загрязнения в связи с высоким содержанием жира, масла, сала и других пищевых отходов, а также моющих средств. Как правило, эти стоки отводятся в муниципальные очистные сооружения. Сброс сточных вод напрямую в водоемы недопустим, так как это может нанести ущерб окружающей среде. Сточные воды также могут содержать патогенные и непатогенные вирусы, бактерии и яйца паразитов.

Обычно требуется получение разрешения надзорных органов с указанием конкретных параметров для сброса сточных вод.

### ***Жир, масло, сало***

Жидкий жир, масло, сало нельзя сбрасывать вместе со сточными водами, так как они накапливаются и затвердевают и создают засоры в системе канализации. Тарелки, кастрюли и приборы следует поскрести перед мытьем и поместить отходы в контейнер.

Для удаления из сточных вод жира, масла и сала до их сброса в муниципальную систему канализации в канализационную систему объекта должны быть вмонтированы жироседелители, требующие регулярного обслуживания..

Использованное растительное масло следует временно хранить в соответствующем герметичном контейнере для последующего вывоза на переработку подрядчиком, имеющим соответствующую лицензию.

Жиры при жарке испаряются и при отсутствии регулярной уборки могут скапливаться на поверхностях в кухне. Жир может способствовать прилипанию частиц пищи и грязи к поверхностям, провоцируя распространение бактерий и привлекая паразитов.

Кроме того, присутствие жира, масла и сала может делать поверхности скользкими, увеличивая, таким образом, риск поскользнуться и спотыкания.

Количество используемых жиров и растительных масел можно сократить, изменив способы приготовления пищи и изменив меню. Срок службы растительного масла можно увеличить, регулируя температуру или отфильтровывая/отцеживая частички подгоревших продуктов.

### ***Пищевые отходы***

Пищевые отходы образуются при приготовлении еды, а также когда еда остается не съеденной или портится в результате неправильного хранения или обращения.

Пищевые отходы не следует скармливать напрямую животным в животноводческих хозяйствах, поскольку это представляет высокий риск передачи заболеваний. Возможно компостирование пищевых отходов, но метод компостирования при этом будет зависеть от характера и количества отходов и применимых нормативов. Небольшие количества обрезков сырых овощей можно компостировать на территории предприятия, при наличии достаточного места снаружи. Большие количества отходов и отходы, содержащие побочные продукты животного происхождения, следует компостировать в специальных, закрытых, защищенных от паразитов сооружениях.

Ожидающие вывоза пищевые отходы следует хранить отдельно от других отходов в защищенных от проникновения паразитов контейнерах для предотвращения распространения заболеваний и возникновения неприятного запаха. Такие отходы следует вывозить и размещать в соответствии с требованиями законодательства.

### ***Прочие твердые отходы***

Упаковка и аналогичные виды отходов могут образовываться в результате использования контейнеров и оберточных материалов, в которых пищевые продукты поступают на объект, а также в результате предоставления потребителям определенной продукции, такой как, например, пакетиков с соусом, порционных кусочков масла, контейнеров для быстрого питания, пластиковых приборов и чашек, бумажных тарелок и т.д. Следует рассмотреть возможность использования многоразовых контейнеров.

При наличии сооружений для переработки отходов, отходы следует хранить в отдельных маркированных контейнерах для каждого типа отходов, например, консервные банки, картон, пластик, стекло и т.д.

Все отходы следует хранить в закрытых контейнерах, вывозить и окончательно размещать в соответствии с требованиями законодательства.

### ***Энергия***

Предприятия общественного питания могут потреблять энергию для следующих нужд:

- Использовать тепловую энергию для приготовления еды и нагревания горячей воды для мытья;
- Использовать электричество для работы оборудования, охлаждения и освещения и производства сжатого воздуха.

Использование энергии напрямую связано с эксплуатационными затратами предприятия. Производство и потребление энергии могут регулироваться, либо могут вводиться налоги/сборы, нацеленные на снижение энергопотребления и сопутствующих выбросов газа, например, углекислого газа.

### ***Хладагенты***

Работа предприятий общественного питания в значительной степени зависит от холодильного и морозильного оборудования для обеспечения сохранности продуктов. Используемые хладагенты могут относиться к химикатам, разрушающим озоновый слой, таким как хлорфторуглероды и гидрохлорфторуглероды, которые

постепенно снимаются с производства согласно Монреальскому протоколу. Следует избегать использования таких хладагентов. Все более распространенным становится использование аммиака, на который не распространяются такие ограничения, несмотря на определенную опасность для здоровья и безопасности.

#### ***Ручной труд и повторяющаяся работа***

Травмы могут возникнуть в результате поднимания и переноса тяжелых предметов или предметов неправильной формы, таких как кастрюли, в связи с высотой рабочих поверхностей, длительным стоянием на ногах. Повторяющаяся работа, такая как размешивание, смешивание, нарезка и мойка может привести к возникновению скелетно-мышечных нарушений.

#### ***Случаи поскользывания, спотыкания и падения***

Скользкие от налившего жира и масла полы и поверхности представляют высокий риск поскользывания, спотыкания и падения в местах, где не убраны проливы или не производится надлежащая уборка. Однако опасность представляют также невысохшие после уборки полы. Большинство травм в результате спотыкания вызвано нагромождениями на полу и неровностью рабочих поверхностей.

#### ***Острые кромки и оборудование***

Порезы острыми предметами, такими как ножи, стекло и консервные банки, случаются во время приготовления пищи, обслуживания и подготовки столов. Персонал должен быть уведомлен об этих

рисках и проинструктирован о правилах безопасного обращения. Кроме того, можно порезаться острыми костями и кромками оборудования. Все автоматическое оборудование следует оснастить защитными приспособлениями, а рабочим выдать соответствующие средства индивидуальной защиты для предотвращения порезов острыми предметами и о края поверхностей.

#### ***ПРОЧИЕ РИСКИ/ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ ОХРАНЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ, ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ***

##### ***Асбест***

В течение многих лет асбест повсеместно используется в качестве огнестойкого и изоляционного материала и может встречаться в разнообразных видах, включая асбоцементные плиты, огнеупорные прокладки трубопроводов и антиперенную изоляцию котлов и печей.

Особое внимание следует уделить сооружениям, построенным до начала 1980-х годов, поскольку асбест мог использоваться в тот период.

##### ***Температура***

- Работа при высокотемпературном режиме, образуя горячие поверхности, оборудования и еды может явиться причиной обмороков от теплового удара, ожогов и обваривания;
- Холодильные установки работают при низкотемпературном режиме, что может привести к обморожению и ожогам;

- Кроме того, проблемы со здоровьем могут возникать из-за длительной работы при низких температурах.

### ***Дерматит***

Контакт с пищевыми продуктами (например, соками фруктов и овощей, белком рыбы, моллюсков, мяса и муки), водой (при уборке или мойке пищевых продуктов), мылом и моющими веществами может вызвать профессиональный контактный дерматит. В результате могут проявиться такие симптомы как покраснение, зуд, разбухание, появление волдырей, шелушение и растрескивание кожи. Общее правило таково, что 2 часа контакта с водой или 20 моек рук в день представляют риск для здоровья кожи<sup>3</sup>.

### ***Опасные вещества***

- В процессе мойки и дезинфекции применяются материалы, неправильное использование и хранение которых может привести к химическим ожогам, вдыханию опасных/токсических паров или проглатыванию вредных веществ;
- Воздействие аммиака при утечке из холодильного оборудования. Аммиак, повсеместно используемый в качестве заменителя хлорфторуглеродов в системах охлаждения, токсичен при вдыхании высоких концентраций, а в случае утечки может приводить к обморожениям. . Работники объектов с охлаждением аммиачной холодильной машиной должны иметь представление о потенциальных факторах риска, связанных с выбросом аммиака, и о мерах

по предотвращению таких выбросов. На случай подобных выбросов должен быть разработан план оперативного реагирования..

### ***Насилие, связанное с работой***

Персонал и другие лица на предприятии общественного питания могут подвергаться физическим и/или словесным оскорблениям в результате ссор между посетителями, находящимися под воздействием алкоголя или запрещенных наркотических веществ. Некоторые группы сотрудников подвержены большему риску, например, молодые работники, практиканты, временные рабочие, и сотрудники, работающие в одиночку и/или в ночную смену.

### ***ОСНОВНЫЕ РИСКИ/ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНЫХ, ТРУДОВЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ВОПРОСОВ***

#### ***Гигиена***

Порча пищевых продуктов и напитков может оказать негативное воздействие на здоровье населения. Для предотвращения порчи продуктов санитарные нормы должны строго соблюдаться и соответствовать принципам и практике НАССР и «Codex Alimentarius».

<sup>3</sup> Исполнительный комитет по здравоохранению и промышленной безопасности (Великобритания) 2008

**ПРОЧИЕ  
РИСКИ/ОТВЕТСТВЕННОСТЬ В  
ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНЫХ,  
ТРУДОВЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ  
ВОПРОСОВ**

**Отходы**

Отходы предприятий быстрого питания и предприятий, отпускающих еду на вынос, часто временно складываются недалеко от объекта на территории, принадлежащей владельцам собственности, живущим по соседству, что может доставлять последним серьезные неудобства.

Скопление ожидающих вывоза отходов снаружи предприятия общепита может вызывать неприятный запах и привлекать паразитов. Это может стать источником жалоб соседей и привести к судебным искам.

**Шум**

Шум, производимый посетителями в ресторане, или покидающими ресторан, может превышать установленный законом допустимый уровень.

**Неприятный запах**

Неприятный запах может представлять серьезную проблему для предприятия общественного питания при отсутствии надлежащего управления отходами, выбросами в атмосферу и сточными водами, особенно если объект расположен в жилой зоне и/или функционирует в условиях жаркого климата.

**ФИНАНСОВЫЕ ПОСЛЕДСТВИЯ**

- Негативное воздействие на здоровье посетителей, персонала или населения, доказанное, или предположительно оказанное предприятием общепита, может иметь существенные последствия, например, нанести урон репутации, привести к требованиям о выплате компенсаций, потере клиентов, штрафам,, закрытию объекта органами здравоохранения. Может пострадать также репутация других филиалов предприятия;
- Для достижения соответствия требованиям в области охраны окружающей среды, охраны здоровья и техники безопасности могут потребоваться капитальные инвестиции;
- Для обеспечения соответствия требованиям международных стандартов может потребоваться замена газохладагента и холодильного оборудования;
- Потребление большого количества энергии приводит к высоким эксплуатационным расходам;
- В результате производственных травм могут вырасти расходы на оплату труда в связи с заменой квалифицированных рабочих;
- Несоблюдение норм в области охраны окружающей среды, охраны здоровья и техники безопасности может привести к штрафам, взысканиям и искам третьих сторон.

### **МЕРЫ ПО УЛУЧШЕНИЮ**

- Общий порядок на объекте должен поддерживаться всегда. При постоянном поддержании чистоты и аккуратности в работе уменьшается образование неприятного запаха, улучшаются санитарные условия и снижается риск поскользываний и спотыканий;
- Для снижения угрозы здоровью все поверхности и оборудование необходимо регулярно чистить для предотвращения скопления масла и жира;
- Установить сетчатые фильтры и жируловители на всех раковинах и трубах и обеспечить их регулярный осмотр и очистку;
- Обеспечить удаление твердых отходов из кастрюль, прочей утвари, тарелок, оборудования и с поверхностей до намачивания и мойки, например, с использованием скребков, веников и пылесосов.
- Рассмотреть возможность компостирования органических отходов;
- Отделять другие пригодные для переработки отходы и организовать их вывоз на переработку. Может оказаться легче найти подрядчиков, который будет забирать различные типы отходов по отдельности, чем смесь отходов, пригодных для вторичной переработки;
- Поощрять подрядчиков к эксплуатации контейнеров многократного использования вместо одноразовой упаковки;
- Заменить отдельно упакованные порции и пакетики защищенными от неумелого обращения дозаторами;
- Рассмотреть возможность перехода на хладагенты, не содержащие хлорфторуглероды, и/или ликвидации утечек в холодильном оборудовании;
- Приучить персонал закрывать кран, когда вода не используется, и мыть овощи в наполненной раковине, а не под бегущей струей;
- Использовать посудомоечные машины только при полной загрузке;
- Давать продуктам размораживаться в течение ночи в холодильнике, а не размораживать их под струей воды;
- Если для отходов пищевых продуктов используется измельчитель (устройство, установленное под раковиной для измельчения остатков пищи на достаточно маленькие для прохождения по трубам кусочки), убедиться, что он работает только тогда, когда это необходимо, например, включается ножной педалью или сенсором;
- Обеспечить регулярную очистку вытяжных вентиляторов, необходимую для их эффективной работы;
- По мере возможности держать двери холодных помещений закрытыми;
- Выключать газовые конфорки в перерывах между использованием и включать нагревательные плиты и духовки, только когда это необходимо.

Информировать персонал о времени нагревания оборудования;

- Все приобретенное новое кухонное оборудование должно экономично использовать воду и энергию.

***Меры по охране здоровья и технике безопасности***

- Предоставление средств индивидуальной защиты (СИЗ), предназначенных для определенных операций, таких как огнеупорные перчатки, фартуки, нескользящая обувь, для предотвращения травм и соблюдения санитарных норм. Персонал следует обучить правильному подбору, использованию и уходу за средствами индивидуальной защиты;
- Обучить персонал безопасному обращению и правильному использованию оборудования и защитных механизмов;
- Изменение организации ручного труда таким образом, который позволит избежать подъема тяжестей и повторяющихся действий;
- Установить механическое подъемное оборудование там, где это возможно, и чередовать задания рабочим во избежание повторяющихся действий;
- Пешеходные и рабочие поверхности должны поддерживаться в сухом и чистом состоянии. Рабочим должна предоставляться обувь на нескользящей подошве. Рассмотреть возможность использования противоскользящих покрытий. Ограничить доступ на

участки, где идет уборка или произошел пролив;

- Ограничить время пребывания людей в зонах очень высоких и очень низких температур. Информировать персонал о симптомах теплового стресса. Обеспечить холодные напитки и предоставить прохладное помещение для перерывов на отдых;
- Рассмотреть возможность использования системы кондиционирования воздуха или вентиляторов для усиления воздушного потока;
- Произвести разметку всех неровных поверхностей и изменений их уровня;
- Рассмотреть возможность использования посудомоечных машин для сокращения ручной мойки и риска здоровью в связи с повторяющейся работой;
- Установить разбрызгиватели для удаления пригоревшей пищи;
- Продумать высоту и место расположения полок и стоек, чтобы исключить неудобное поднятие тяжелых предметов;
- Продумать необходимые меры для минимизации риска насилия по отношению к персоналу, например, улучшить наружное освещение, нанять охранного персонала, установить камеры видеонаблюдения, не пускать внутрь нарушителей общественного порядка, провести инструктаж персонала, изменить расположение рабочих мест.

**Меры по охране окружающей среды, охране здоровья и безопасности населения**

- Обеспечить необходимый инструктаж работников в области соблюдения санитарных норм, включая требования к хранению и приготовлению пищевых продуктов, утилизации отходов, мойке и уборке;
- Осуществлять мониторинг всех случаев порчи пищевых продуктов и устанавливать причину (определенный вид продукта, поставщик, условия хранения или ответственность кого-либо из сотрудников);
- По возможности организовывать медицинский осмотр новых сотрудников на наличие инфекционных заболеваний, например, гепатита;
- Пищевая аллергия может вызвать опасную для жизни реакцию называемую анафилаксия. Симптомы могут включать отек горла и рта, затрудненное дыхание, обморок и потерю сознания. Арахис и древесные орехи, моллюски и кунжутные семечки относятся к продуктам, чаще всего вызывающим подобную реакцию. Эти продукты в минимальных количествах могут вызвать аллергическую реакцию. Сотрудники предприятия должны обладать информацией об основных пищевых аллергенах и уметь указать, в каких блюдах меню они содержатся.

**ПРАВИЛА ПРОВЕДЕНИЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО**

**КОМПЛЕКСНОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ ОБЪЕКТА**

Во время первого посещения рассматриваемые вопросы варьируются в зависимости от типа и размера объекта и зависят от уже существующего уровня управления в области охраны окружающей среды, здоровья и техники безопасности. В процессе посещения территории важно обсудить и проанализировать следующее:

**Охрана окружающей среды, охрана здоровья и техника безопасности**

- Установить существующую систему ответственности и управления в области охраны окружающей среды, здоровья и техники безопасности ;
- Каков уровень обеспечения общего порядка на территории объекта? Выглядит ли территория чистой и аккуратной? Посмотреть, есть ли скопления масла и жира на полу и поверхностях, признаки недавних проливов или просыпания сырых ингредиентов, пицци и прочих продуктов. Убедиться в том, что пешеходные и рабочие поверхности поддерживаются в сухом и чистом состоянии;
- Проверить соблюдение пищевых санитарных норм на объекте и результаты предыдущих инспекций, например, наличие отдельных бытовых помещений для сотрудников; использует ли персонал СИЗ?
- Проверить наличие предупреждающих знаков на территории:

- Передают ли они информацию о рисках, связанных с охраной здоровья и техникой безопасности?
  - Есть ли четкое обозначение пожарных выходов?
  - Проверить наличие средств пожаротушения и средства оказания первой помощи?
  - Проверить срок службы и состояние оборудования, проверить, нет ли признаков износа, протечек и неисправностей;
  - Проверить, регулярно ли производится вывоз отходов;
  - Проверить, чтобы зоны хранения отходов были очищены от мусора, а контейнеры были прикрыты во избежание утечки отходов, например, убедиться, что контейнеры для отходов имеют крышки или стоят в помещениях под крышей;
  - Были ли в последнее время (за последние три года) такие инциденты на местах, как нарушение санитарных норм, травмы, проливы? Есть ли у компании страховка для покрытия ущерба в таких случаях?
  - Проводились ли в последнее время (за последние 2 года) проверки предприятия контролирующими органами по охране здоровья, соблюдению санитарных норм и охране окружающей среды? Каковы их результаты?
  - Включает ли бизнес план пункты, относящиеся к охране окружающей среды, охране здоровья и технике безопасности?
  - Проверить условия и сроки действия всех выданных разрешений.
- Социальные, трудовые и общественные вопросы**
- Проверить, соответствуют ли трудовые нормы, заключение договоров и оплата труда национальному законодательству и среднему уровню в данном секторе;
  - Проверить, регистрируются ли отработанные часы, включая сверхурочные, и получают ли сотрудники информацию в письменном виде об отработанных ими часах и полученной оплате;
  - Проверить, соответствуют ли размеры зарплат и количество рабочих часов средним показателям по данному сектору и государственным нормам;
  - Проводились ли в Компании проверки местными инспекционными органами в области охраны труда за последние три года? Были ли в результате наложены штрафы, взыскания, получены какие-либо существенные рекомендации или разработаны планы корректирующих мероприятий?
  - Существует ли в организации механизм подачи жалоб, позволяющий сотрудникам поднимать вопросы, касающиеся их работы?

- Могут ли сотрудники создавать или вступать в существующие трудовые организации по своему выбору?
  - Имеет ли организация страховку для покрытия ущерба в связи с продажей испорченной еды и напитков? Были ли в последнее время такие случаи? Застрахована ли компания на иные случаи?
- Обратить внимание на/задать вопросы о любой деятельности, направленной на достижение улучшений, перечисленных в разделе "Меры по улучшению" настоящего документа.
- законодательства и мероприятиям по улучшению;
  - Планы оперативного реагирования в случае аварий с последствиями для экологии, здоровья и безопасности,
  - Контроль/демонстрация участия руководства в управлении вопросами охраны окружающей среды, охраны здоровья и промышленной безопасности.

#### ***ПЛАНЫ МЕРОПРИЯТИЙ***

В зависимости от вида деятельности выбрать соответствующие меры по улучшению из списка выше для включения в план мероприятий. В качестве необходимого минимума каждое предприятие должно иметь:

- Рабочие процедуры по управлению рисками, связанными с охраной окружающей среды, охраной здоровья и техникой безопасности;
- Программы мониторинга;
- Задачи и цели мер по улучшению и планы реализации проектов;
- Обучение персонала;
- Регулярное инспектирование, проверки и аудит с протоколами для демонстрации достижения необходимых показателей, соответствующих требованиям

***ЛИТЕРАТУРА И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИСТОЧНИКИ***

Компания Envirowise 2002, Сведение к минимуму водопотребления в пищевой промышленности и при производстве напитков, GG349

Компания Envirowise 2008, GG808: Экономически эффективное управление органическими отходами в пищевом секторе, секторе производства напитков и секторе организации приемов

Компания Envirowise 2008, GG809: Улучшение обращения с жирами, маслами и салом в системе предприятий общественного питания.

Компания Envirowise 2008, Экологические информационные листки,  
<http://www.envirowise.gov.uk/uk/Sectors/Hospitality-and-Catering/Key-Services/Environmental-Factsheets.html>

Европейский банк реконструкции и развития (ЕБРР), Экологическая и социальная политика. Май 2008. Требование к реализации 2: Трудовые отношения и условия труда,  
<http://www.ebrd.com/enviro/tools/index.htm>.

Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН [FAO] и Всемирная организация здравоохранения [WHO]. 1962–2009. «Codex Alimentarius». Женева: Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН [FAO] и Всемирная организация здравоохранения [WHO]. [http://www.codexalimentarius.net/web/index\\_en.jsp](http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

Международная финансовая корпорация (IFC) (2007), Руководство по охране окружающей среды, охране труда и технике безопасности при производстве пищевых продуктов и напитков, Международная финансовая корпорация, 30 апреля 2007 года.

Международная организация по стандартизации (ISO) [www.iso.org](http://www.iso.org)  
ISO22000:2005: Система обеспечения продовольственной безопасности – Требования к организациям, входящим в сеть поставщиков. Женева ISO; и  
ISO14001:2004: Системы экологического менеджмента – Требования и руководство по вопросам применения. Женева: ISO.

Исполнительный комитет по здравоохранению и промышленной безопасности (Великобритания) 2008, Свободно распространяемые брошюры - Общественное питание/организация приемов,  
<http://www.hse.gov.uk/pubns/caterdex.htm>

Исполнительный комитет по здравоохранению и промышленной безопасности (Великобритания) 2008, Реагирование на проявления насилия на рабочем месте в местах, где разрешена продажа спиртного, и на предприятиях розничной торговли, [www.hse.gov.uk/violence/toolkit/index.htm](http://www.hse.gov.uk/violence/toolkit/index.htm)



**European Bank**  
for Reconstruction and Development

*Руководство по экологическим и  
социальным вопросам по отраслям  
**ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ***