

Риски национальной кухни: японская кухня

Японская кухня завоевала мировую популярность благодаря своему изысканному вкусу и эстетике.

Однако за её красотой скрываются потенциальные риски для здоровья.

- Погрошева Елена,
- Член НКО «Ассоциация санитарных врачей»
- Внешний аудитор ХАССП
- автор курсов по санитарно-эпидемиологической безопасности учреждений пищевой и гостиничной сферы



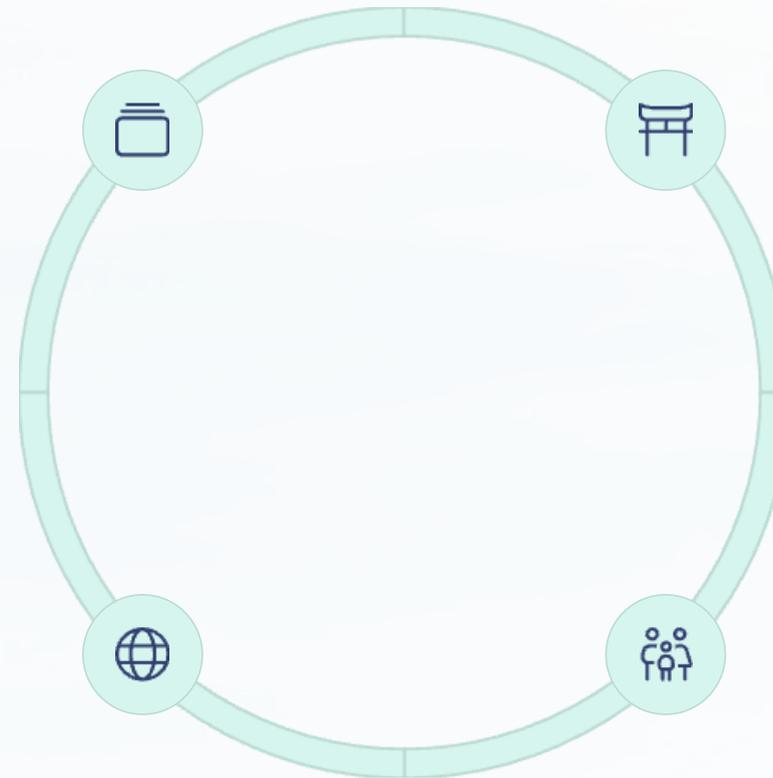
Культурное значение японской кухни

Историческое наследие

Кулинарные традиции, сформировавшиеся веками

Мировое признание

Включение в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО



Религиозное влияние

Буддийские принципы умеренности и уважения к пище

Семейные ценности

Совместные трапезы как способ укрепления связей



Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year



Поделиться

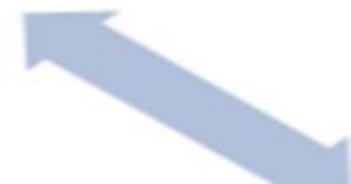


和食

WASHOKU

Traditional Dietary Cultures of the Japanese

Гастродипломатия
культурная дипломатия
Бренд Япония



Экспорт
Продукты питания
Продукция креативных
отраслей

Оживление
региональной
экономики



Туризм
Сельский туризм



Экспорт и импорт
капитала
Японские рестораны и
магазины за рубежом



Едим рамэн как Наруто: аниме пробуждает интерес к японской кухне за рубежом

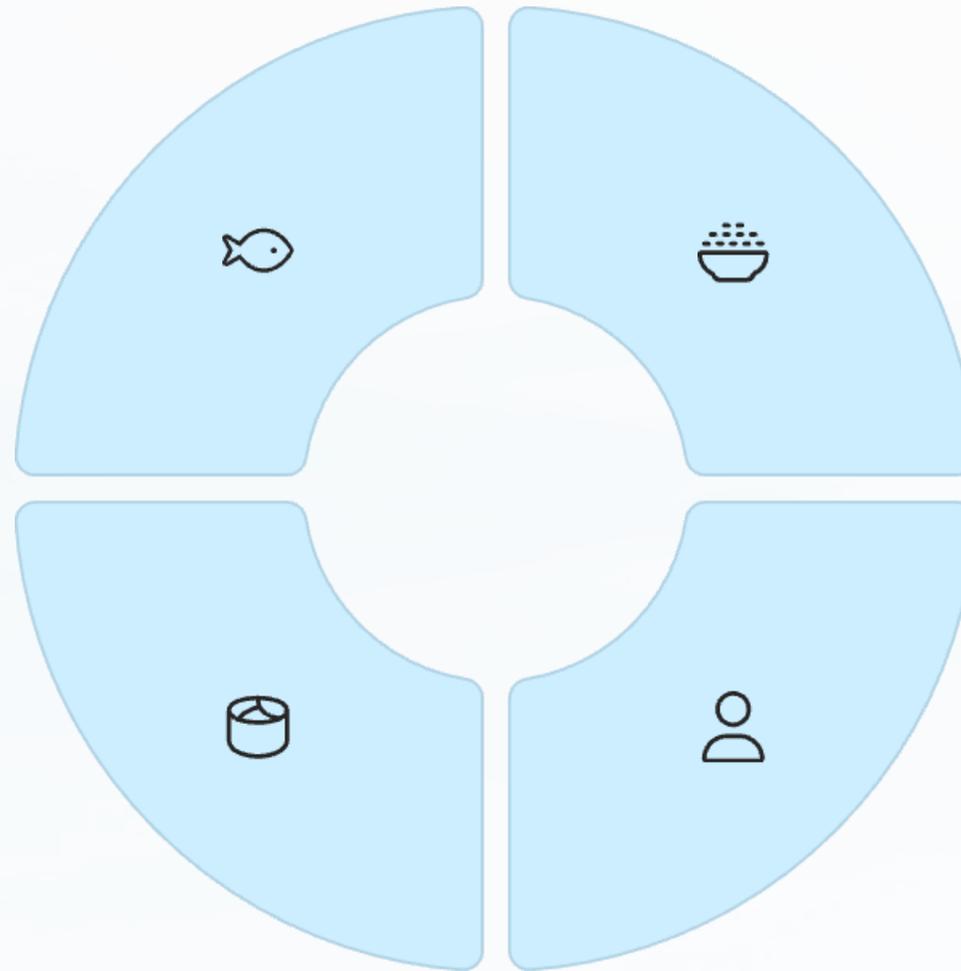
Основные компоненты японской кухни

Морепродукты

Основа большинства традиционных блюд. Рыба используется в сыром, вяленом и жареном виде.

Водоросли

Нори, комбу и вакаме добавляют минералы и особый вкус. Используются в супах и роллах.



Рис

Ключевой ингредиент, присутствующий почти в каждом приеме пищи. Часто дополняется уксусом.

Соя

Используется в форме соуса, пасты мисо и тофу. Придает блюдам характерный умами-вкус.

Классификация рисков в японской кухне



СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

III. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

- лабораторный контроль по санитарно-химическим,
- физико-химическим и микробиологическим показателям

IV. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

- Качество используемой воды
- Качество моющих и дезинфицирующих средств
- Качество проводимой мойки и дезинфекции
- Личная гигиена персонала

V. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов

- условия хранения пищевой продукции
- оценка состояния упаковки
- визуальная оценка состояния производственного инвентаря
- оценка исправности и пригодности производственного оборудования
- поверка средств автоматического контроля
- визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка
- Контроль за учетом численности и определения заселенности объектов и территории грызунами и членистоногими

Биологические риски

ПРИ УПОТ



Паразиты

Анизакиды,
ленточные черви и
другие гельминты в
сырой рыбе



Бактерии

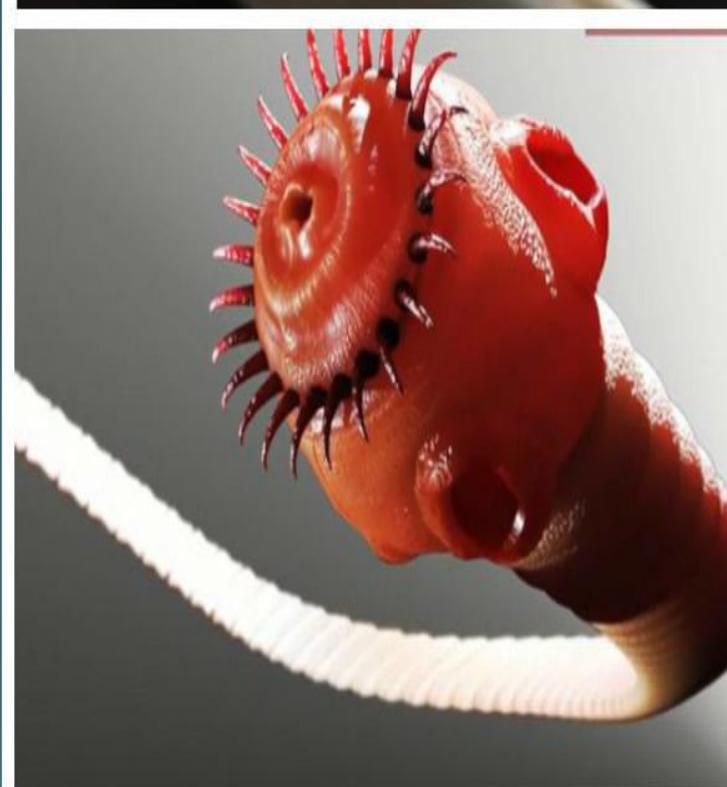
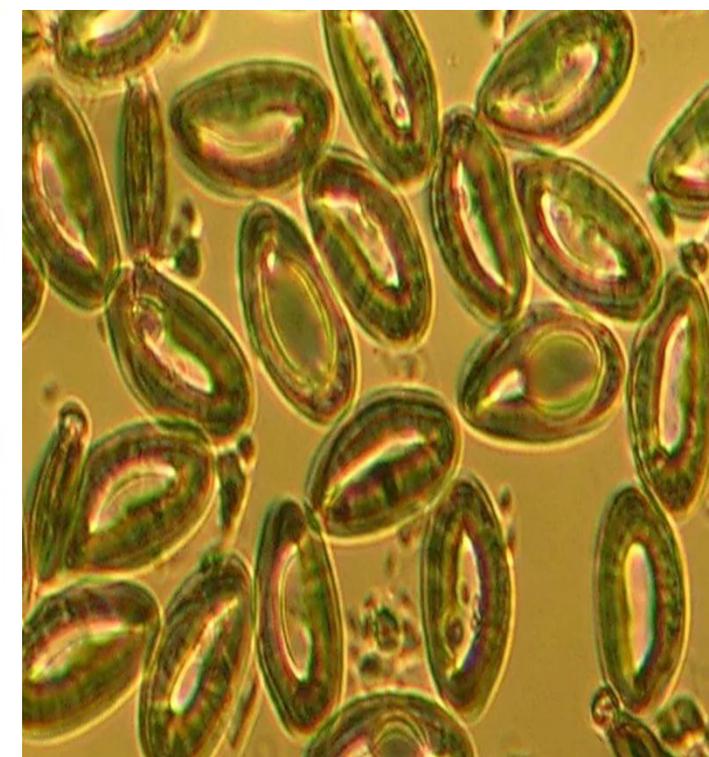
Сальмонелла,
листерия, вибрио при
нарушении условий
хранения



Вирусы

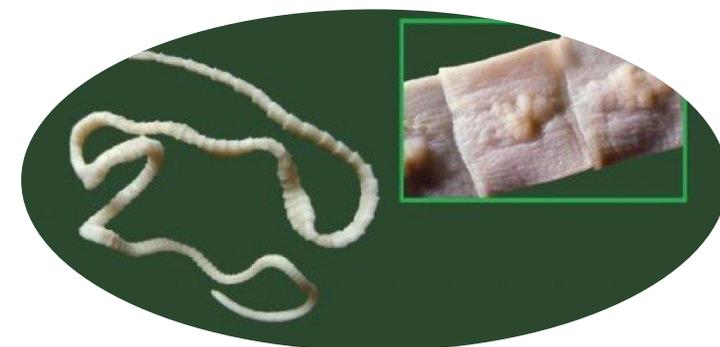
Норовирус, гепатит А
при несоблюдении
гигиены персоналом

Сырая рыба: паразитологическое заражение





Анизакидоз



Дифилоботриоз



Описторхоз



Клоноорхоз



Метагонимоз

Температурная обработка для профилактики анизакидоза

| Температура | Время обработки | Эффективность |
|------------------|-----------------|-----------------------|
| -18°C | 14 суток | Полная гибель личинок |
| -20°C | 4-5 суток | Полная гибель личинок |
| -30°C | 10 минут | Полная гибель личинок |
| -40°C (кальмары) | 40 минут | Полная гибель личинок |
| +60°C и выше | 10 минут | Полная гибель личинок |



☐ Суши с червями-паразитами попались москвичке в SPAR.

В продукции «Филадельфия» оказались паразиты, губящие пищеварительную систему. Они вызывают рвоту, тошноту, потерю аппетита и аллергию.

♡ Лайк ↗ 21

19 дек 2024

👁️ 50

 Alexander Milutin 🗨️

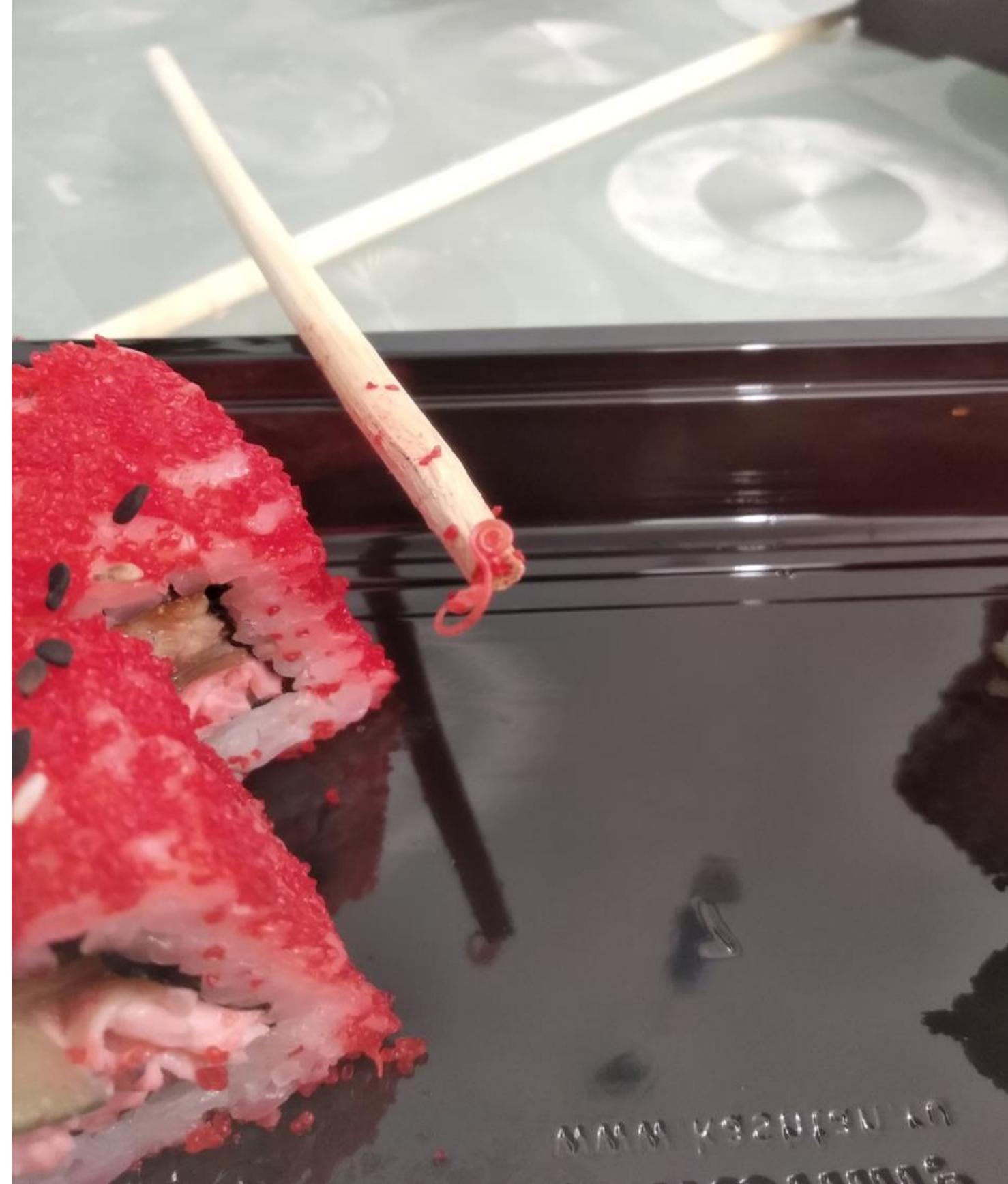
Если кто то не знает икра масаго это икра в которой производители знают что есть черви. Но эта икра считается деликатесной и сама суть ее заключается в том что там есть черви и среди самой этой икры есть возможно их яйца. Так что находка червя в среди икры это обычное дело.

19 дек 2024 Поделиться

 Alexander Milutin 🗨️

Потому что это икра селедки. А она вся с червями. И даже гост допускает наличие их.

19 дек 2024 Поделиться





Микробиологические РИСКИ

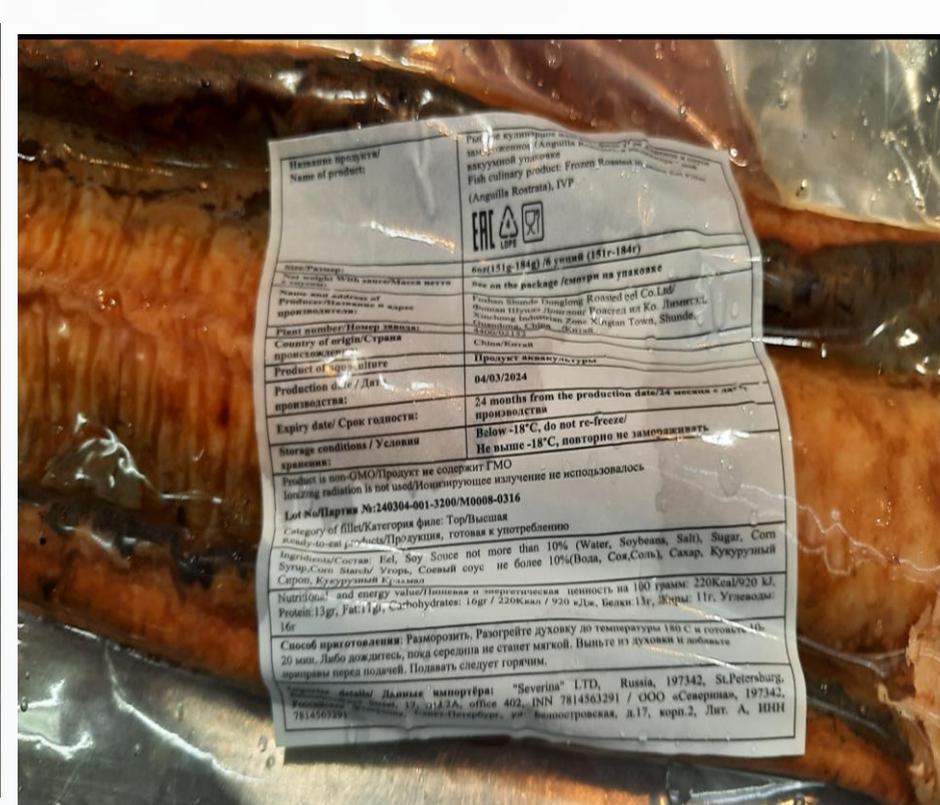
ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ РЫБЫ



12+

УСТРИЦЫ И НОРОВИРУС

12+



Микробиологическое загрязнение



Срок хранения

Нарушение условий и сроков хранения полуфабрикатов и готовой продукции



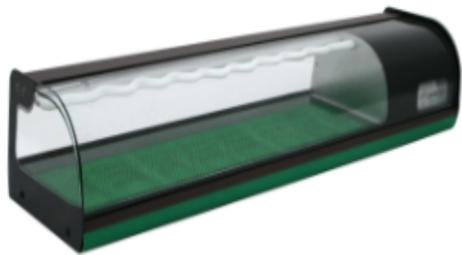
Микробное загрязнение в процессе производства

Несоблюдение правил приема на работу сотрудников, правил личной гигиены, некачественная мойка инвентаря и оборудования, в т.ч., средствами бытовой химии

Неправильное хранение заготовок и готовой продукции

/ Витрина Carboma A37 SM 1,5-1 sushi ВХСв-1.5 суши-кейс

Витрина Carboma A37 SM 1,5-1 sushi ВХСв-1.5 суши-кейс настольная холодильная стеклянная



Витрина для суши, распределение холода сверху и снизу равномерно, 3,7 кВт/сутки, размеры в упаковке 1480x390x300мм, масса в упаковке 39кг

| | |
|--------------------|-------------------------|
| Артикул | 00011094 |
| Бренд | Carboma |
| Тип | для суши |
| Хладагент | R134A |
| Температура | 2...10°C |
| Мощность | 0.2 кВт |
| Подключение | 220 В |
| Ширина | 1440 мм |
| Глубина | 370 мм |
| Высота | 260 мм |
| Масса | 37 кг |
| Размеры в упаковке | 1520x390x300 мм |
| Масса в упаковке | 39 кг |



[Заказать в 1 клик](#)

[Купить дешевле](#)



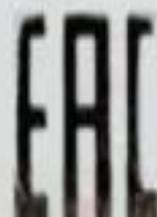
ИКОРНОЕ РЫБНОЕ ИЗДЕЛИЕ. ИКРА ДЕЛИКАТЕСНАЯ «ЛЮКС» «ТОБИКО-ИККО РЕНКА» КРАСНАЯ

Продукт мороженный

Состав: икра сельди атлантической*, икра летучей рыбы*, сахар, соль, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, пшеница, соль), усилители вкуса и аромата E621, E631, E627, E640; консервант сорбат калия (С) или консерванты: сорбиновая кислота, бензоат натрия (D); регулятор кислотности: ацетат натрия, Фумараты натрия, фосфаты калия, лимонная кислота, янтарная кислота; ароматизатор, загустители E407a, E417, E466, E415; красители: E124, E122. Продукт может содержать следы ракообразных. Пищевая ценность (средние значения) 100 г продукта: белки - 16,3 г, жиры - 4,5 г, минус 18 °С энергетическая ценность (калорийность) 444 кДж (106 ккал). Хранить при температуре не выше -18 °С. Размораживать в холодильнике. Произведено из мороженого сырья. Продукт перед употреблением разморозить в холодильнике. Хранить в темном месте при температуре от 0 °С до плюс 6 °С. Продукт повторно не замораживать. Вниманию детей: содержит красители, которые могут оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей. После вскрытия упаковки продукт хранить при температуре от 0 °С до плюс 6 °С - 72 часа. Изготовитель: СП «Санта Бремор» ООО Республика Беларусь, г. Брест, ул. Катин Бор, 106, тел.: +375 162 299 999, www.bremor.com. Организация, уполномоченная на принятие претензий от потребителей на территории Российской Федерации: АО «Русское море», Россия, 142400, Московская обл., Ногинский район, ст. Захарово, тел.: +7 495 827-19-67. Изготовлен и упакован в г. Брест, обл., Ногинский район, ст. Захарово. Консерванта: смотри на крышке. ТУ BY200656098-099-2017. до/Номер партии/

СЕТТО: 500 Г

BY 01-03-02



431018830728-BY0 610-07

4 810188 030025



Химическое загрязнение : тяжелые металлы



Свинец

- болезни нервной системы,
- болезней крови и кроветворных органов
- нарушения, вовлекающие иммунный механизм
- болезни эндокринной системы
- расстройства питания и нарушения обмена веществ

Кадмий

- болезни мочеполовой системы
- болезни эндокринной системы,
- расстройства питания и нарушения обмена веществ

Ртуть

- Аутоиммунные нарушения здоровья
- Поражения нервной системы
- Может вызывать когнитивные нарушения и задержку развития у детей.

Мышьяк

- болезни кожи и подкожной клетчатки
- болезни нервной системы,
- болезни системы кровообращения
- болезни эндокринной системы,
- расстройства питания и нарушения обмена веществ
- болезни органов пищеварения

Источники тяжелых металлов в морепродуктах



Избыток йода

Источники йода

Водоросли комбу содержат до 2000% суточной нормы йода в 1 грамме. Нори и вакаме также богаты этим элементом.

Влияние на организм

Избыток йода нарушает функцию щитовидной железы. Возможно развитие гипертиреоза или гипотиреоза.

Группы риска

Особенно чувствительны люди с заболеваниями щитовидной железы. Беременные женщины требуют особого контроля.

Безопасное потребление

Рекомендуется не превышать 150 мкг йода в день. Следует ограничить потребление водорослей.



Рекомендации по употреблению нори

92

мкг йода в одном ролле.

150

мкг – суточная доза йода.

2

ролла в день – безопасная норма.



Высокое содержание соли

Источники натрия

- Соевый соус (около 900 мг натрия в столовой ложке)
- Мисо-паста (до 630 мг в порции супа)
- Маринованные овощи цукермоно
- Солёные водоросли и рыба

Последствия избытка

- Повышение артериального давления
- Задержка жидкости в организме
- Увеличение нагрузки на почки
- Риск развития инсульта

Рекомендации

- Использование соевого соуса с пониженным содержанием соли
- Ограничение количества соусов
- Чтение этикеток перед покупкой
- Увеличение потребления воды





Пищевые добавки

70%

Блюда с глутаматом

Большинство готовых блюд содержит MSG для усиления вкуса

35%

Искусственных красителей

Используются для придания яркости традиционным блюдам

28%

Консервантов

Добавляются для увеличения срока хранения соусов и приправ

15%

Подсластителей

Содержатся в маринадах и десертах японской кухни

Глутамат натрия может вызывать "синдром китайского ресторана" у чувствительных людей. Симптомы: головная боль, покраснение лица, потливость.



Аллергические реакции

Морепродукты



Один из наиболее распространенных аллергенов.

Может вызывать реакции от легкого зуда до анафилактического шока.

Соя



Присутствует в большинстве блюд японской кухни. Соевый соус, тофу, мисо.

Пшеница



Содержится в лапше удон, соевом соусе, панировке темпуры.

Опасна для людей с целиакией.

Скрытые аллергены



Васаби, многие соусы и добавки могут содержать неочевидные аллергены.

Важно знать состав блюд.

Механические риски





Культурные различия



Непривычные текстуры

Скользкая натто, вязкая окра или хрустящие хрящи могут вызывать отторжение



Необычные вкусы

Умами, горечь васаби и ферментированные продукты непривычны для западного вкуса



Острые специи

Васаби и имбирь могут быть слишком интенсивными для неподготовленного человека



Пищеварительный дискомфорт

Непривычная пища может вызывать расстройства пищеварения у туристов

Японские блюда стали в России настолько популярны, что с недавнего времени перекечевали из ресторанов на домашние кухни: домохозяйки крутят не котлеты, а роллы, варят не борщ, а суп мисо. Специально для «Газеты.Ru» шеф-повара популярных московских ресторанов японской кухни (японцем, кстати, оказался только один из опрошенных) рассказали о новых кулинарных течениях и раскрыли несколько своих фирменных рецептов.

Настоящие японцы, волею судеб оказавшиеся в России, заходят в рестораны японской кухни редко. Что объяснимо: по словам самих шеф-поваров японских ресторанов,

еда, которая готовится в наших японских ресторанах, похожа на истинно японские блюда, как колобок на футбольный мяч: внешнее сходство есть, но вот содержание...

Контроль качества в японской кухне



Отбор сырья

Тщательный выбор свежих морепродуктов и других ингредиентов



Температурный контроль

Соблюдение режимов хранения и обработки продуктов



Гигиена производства

Строгие правила личной гигиены персонала и чистоты рабочих поверхностей



Проверка готовой продукции

Контроль качества и безопасности перед подачей клиенту



Часто задаваемые вопросы

Сертификат дилера и официального поставщика продукции «ООО Кронт-Мед»



Количество ламп в рециркуляторах:

| | | | |
|---------|------------|----------------|------------|
| Дезар 2 | 2 по 16 Вт | Дезар СП | 1 по 16 Вт |
| Дезар 3 | 3 по 15 Вт | Дезар 801/801n | 1 по 25 Вт |
| Дезар 4 | 3 по 15 Вт | Дезар 802/802n | 2 по 25 Вт |
| Дезар 5 | 5 по 15 Вт | Дезар 6 | 3 по 30 Вт |
| Дезар 7 | 5 по 15 Вт | Дезар 8 | 3 по 30 Вт |

Изменение обсемененности воздуха в помещении в присутствии людей при использовании Дезар (на примере операционной)



Оптовые скидки:

| Количество | от 1 штук | от 5 штук | от 10 штук |
|------------|-----------|-----------|------------|
| Цена | 13 500 р. | 13 000 р. | 12 000 р. |

Необходимое для работы кол-во ламп : 3

Тип помещений : II-V

Степень обеззараживания (%) : 99

Производительность (м³/час) : 80

Мощность (Вт) : 50

Работа в присутствии людей : да

Настенный : да

Передвижной : нет

Противопылевый фильтр в комплекте : нет



Доставка по Москве – 600 рублей



Самовывоз:
(г.Москва, 1-й Нагатинский пр. д. 6, оф. 106)



Доставка по России - от 400 р.

ВНИМАНИЕ! информация для юр.лиц:

с 01.10.2024г обязательная маркировка [Честный знак](#) на облучатели-рециркуляторы.

Работа через [Электронный документооборот \(ЭДО\)](#).

Часто задаваемые вопросы

Технические характеристики

Облучатель - рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРУБ-3x16-«КРОНТ» по 32.50.50-084-11769436-2021, вариант исполнения: настенный Дезар-11



Меры предосторожности

Выбор места

Посещайте только проверенные рестораны с хорошей репутацией

Умеренность

Соблюдайте разнообразие в питании и размер порций



Свежесть

Обращайте внимание на внешний вид и запах блюд

Гигиена

Оценивайте чистоту помещения и работу персонала

Здоровье

Учитывайте свои аллергии и хронические заболевания