BUKU PELATIHAN PRAMUBOGA

PELAJARI FAKTOR RISIKO PENYAKIT BAWAAN PANGAN DAN BAHAYA PANGAN

PENGANTAR

DAFTAR ISI

KEBERSIHAN PRIBADI-4

SUMBER YANG DISETUJUI-6

SUHU YANG TEPAT-7

PENCEMARAN MAKANAN-10

PENYIMPANAN BERPENDINGIN-12

GLOSARIUM-13

Buku ini dibuat oleh Divisi Kesehatan Lingkungan, Distrik Kesehatan Nevada Selatan sebagai alat bantu pendidikan. Untuk informasi lebih lanjut mengenai keikutsertaan pada tes untuk mendapatkan Kartu Pelatihan Keamanan Pramuboga, kunjungi www.snhd.info.

PENGANTAR

TENTANG BUKU INI

Peraturan Pangan Distrik Kesehatan Nevada Selatan berfokus pada pengendalian faktor risiko penyakit bawaan pangan pada usaha boga. Pengendalian kelima faktor risiko akan membantu mencegah penyakit bawaan pangan. Penanggung Jawab restoran harus mengetahui faktor risiko tersebut untuk melatih pramuboga dan memastikan bahwa praktik keamanan pangan diikuti. Informasi ini diperkuat melalui pelatihan berkesinambungan yang menekankan pada pencegahan penyakit bawaan pangan. Jika ada risiko keamanan pangan, seperti kekurangan air, timbunan cairan kotor, atau serangan hama, maka usaha boga harus menutup usahanya dan menghubungi Distrik Kesehatan.

FAKTOR RISIKO PENYAKIT BAWAAN PANGAN	BAHAYA PANGAN
Kebersihan Pribadi yang Buruk •Cuci tangan yang tidak tepat •Kontak tangan tanpa sarung tangan dengan makanan siap saji •Pramuboga yang bekerja selagi sakit dengan gejala berikut: muntah-muntah, diare, tenggorokan sakit disertai demam, luka terinfeksi pada tangan, dan penyakit kuning **Makanan dari Sumber yang Tidak Aman** •Makanan dari sumber yang tidak disetujui dan/atau yang disiapkan di lokasi yang tidak diizinkan •Menerima makanan yang tercampur **Suhu/Cara Memasak yang Tidak Tepat** •Memasak •Memanaskan kembali •Pembekuan (langkah mematikan untuk menghilangkan parasit pada ikan) **Penyimpanan, Waktu dan Suhu yang Tidak Tepat** •Penyimpanan makanan yang memerlukan kontrol suhu dan waktu untuk keamanan (TCS) pada kondisi panas dan dingin secara tidak tepat •Penggunaan waktu sebagai kontrol secara tidak tepat •Pendinginan makanan yang memerlukan kontrol suhu dan waktu untuk keamanan (TCS) secara tidak tepat **Pencemaran Makanan**	**Biologis** •Mikroorganisme yang bisa menyebabkan penyakit bawaan pangan •Bakteri, virus, parasit, dan jamur **Kimia** •Zat kimia yang tidak diperuntukkan untuk konsumsi •Cairan sanitasi, bahan pembersih, atau produk pengendali hama harus dipisahkan dari makanan **Fisik** •Benda asing yang bisa menyebabkan cedera •Kaca, logam, atau tulang

•Penggunaan peralatan yang tercemar/dengan konstruksi yang salah •Praktik karyawan yang buruk •Penyiapan/penyimpanan makanan yang tidak tepat •Paparan terhadap zat kimia	

KEBERSIHAN PRIBADI

TEKNIK MENCUCI TANGAN YANG BENAR

Mencuci tangan adalah bagian penting dari kebersihan pribadi. Penting untuk **mencuci tangan di bak khusus cuci tangan** sebelum menangani makanan untuk mencegah penyakit bawaan pangan. Bak cuci tangan ini HANYA untuk mencuci tangan dan harus tersedia sabun cair, serbet kertas, dan tempat sampah.

BASAHI TANGAN dengan air hangat (min. 100°F)	GUNAKAN SABUN	GOSOK TANGAN SECARA MENYELURUH selama 10-15 detik	BILAS	KERINGKAN	TUTUP KERAN dengan serbet kertas

CUCI TANGAN ANDA... ✓Saat memasuki dapur ✓Setelah menyentuh wajah, rambut, atau kulit Anda ✓Setelah menggunakan kamar kecil ✓Setelah memegang bahan hewani yang mentah ✓Setelah membuang sampah atau membersihkan sesuatu ✓Setelah memegang APAPUN yang kotor	Jika Anda menderita luka sayatan di tangan, cuci tangan Anda, balut dengan pembalut bersih, dan pakailah sarung tangan. Jika Anda tidak bisa mencuci tangan karena luka, belat, balutan, atau penyangga, Anda tidak boleh menangani makanan.

TIDAK BOLEH MENYENTUH MAKANAN SIAP SANTAP DENGAN TANGAN TELANJANG

Makanan siap santap tidak boleh disentuh dengan tangan telanjang. **Gunakan penghalang fisik untuk mencegah pencemaran kuman yang berpotensi menyebabkan penyakit bawaan pangan.** Kuman-kuman ini tidak bisa dihilangkan seluruhnya hanya dengan mencuci tangan secara benar.

Makanan siap santap mencakup makanan yang sudah dimasak, buah dan sayuran mentah, makanan yang dipanggang, camilan, dan es. Penghalang fisik mencakup kertas deli/lilin, sarung tangan, dan peralatan seperti penjepit, penciduk, dan spatula.

KEBERSIHAN PRIBADI

SERAGAM

✓ Penutup rambut yang sesuai ✓ Pakaian yang rapi dan bersih ✓ Semua luka ditutupi ✓ Tidak menggunakan gelang ✓ Cincin polos ✓ Kuku yang pendek dan bersih	× Rambut mencuat dari balik penutup × Pakaian yang kotor × Luka yang terbuka dan berdarah × Menggunakan gelang × Cincin hias yang rumit × Kuku panjang, dicat, dan/atau kuku palsu

KEBIJAKAN KESEHATAN KARYAWAN

Kebersihan pribadi dimulai di rumah, ketika Anda bersiap untuk bekerja setiap hari. Kita semua membawa kuman penyebab penyakit yang bisa menyebabkan penyakit. **Sebagai pramuboga, Anda bertanggung jawab menjaga kesehatan Anda untuk mencegah penyakit bawaan pangan.** Beri tahu atasan Anda jika Anda didiagnosis menderita Salmonella, Deman tifoid, Shigella, Bakteri E.coli penghasil racun Shiga, Hepatitis A, atau Norovirus atau jika Anda mengalami salah satu gejala berikut:

MUNTAH-MUNTAH	**DIARE**	**TENGGOROKAN SAKIT DISERTAI DEMAM**		CARA YANG MUDAH UNTUK MENGINGAT 6 PENYAKIT BAWAAN PANGAN TERPENTING	
	LUKA SAYATAN ATAU LUKA TERINFEKSI pada tangan dan lengan	**PENYAKIT KUNING**		**MINTA KARYAWAN SAKIT atau PULANG SEKARANG**	**SEND SICK EMPLOYEE HOME NOW**
					Salmonella Typhoid Fever **Shigella** **E coli** **Hepatitis A** **Norovirus**

☞ **ANDA TIDAK BOLEH BEKERJA KEMBALI HINGGA TERBEBAS DARI GEJALA SELAMA 24 JAM TANPA MENGGUNAKAN OBAT.**

SUMBER YANG DISETUJUI

MAKANAN DARI SUMBER YANG TIDAK DISETUJUI DAN/ATAU TIDAK DIIZINKAN

Yang paling penting.... Begitu Anda menerima pengiriman makanan, **Anda tidak bisa lagi membuat makanan yang tidak aman menjadi aman kembali.**
Makanan yang memerlukan Kontrol Waktu dan Suhu untuk Keamanan (TCS), yang juga dikenal sebagai makanan yang berpotensi membahayakan (potentially hazardous foods /PHF), memerlukan kontrol waktu dan suhu untuk membatasi pertumbuhan mikroorganisme patogenik atau pembentukan racun.

Sumber yang disetujui adalah pemasok yang mempunyai reputasi baik yang telah diperiksa dan mematuhi peraturan. Anda harus selalu memeriksa makanan sebelum menerimanya dari pemasok. Selama penerimaan, Anda harus memeriksa makanan terkait dengan:

<table>
<tr><th colspan="2">Suhu untuk menerima makanan TCS</th><th colspan="2">Keutuhan secara keseluruhan</th><th>Makanan Beku</th></tr>
<tr><td>135°F</td><td>Makanan panas yang panas (di atas 135°F)</td><td colspan="2" rowspan="4">Tolak kaleng yang penyok, gembung, atau bocor.</td><td rowspan="4">Tolak makanan beku yang terdapat bunga es atau cairan dalam kemasannya.</td></tr>
<tr><td>ZONA BAHAYA!</td><td>Antara 41°F dan 135°F</td></tr>
<tr><td>45°F</td><td>Tidak apa-apa menerima telur dan shellstock hidup pada suhu 45°F</td></tr>
<tr><td>41°F (ATAU LEBIH RENDAH)</td><td>Makanan dingin yang dingin (di bawah 41°F) Makanan beku harus dibekukan sampai keras</td></tr>
<tr><th colspan="2">Pembusukan</th><th colspan="2">Tanggal Kedaluwarsa</th><th>Tanda-tanda Pencemaran Hama atau Tumpahan</th></tr>
<tr><td colspan="2">Makanan TIDAK BOLEH berlendir, lengket, berwarna aneh, atau berbau busuk.</td><td>GUNAKAN SEBELUm 01-01-07 LEBIH BAIK DIGUNAKAN SEBELUM 01-01-07</td><td>Makanan harus berada dalam kisaran tanggal penggunaan yang ditandai oleh produsen.</td><td>Kemasan harus bersih, kering dan utuh</td></tr>
<tr><th colspan="2">Faktur dan Pelabelan yang Benar</th><th colspan="2">Label Shellstock</th><th>Pemusnahan Parasit Untuk Beberapa Jenis Ikan</th></tr>
<tr><td colspan="2">Makanan harus diidentifikasi terkait makanan apa itu dan dari mana asalnya.</td><td colspan="2">Label shellstock harus disimpan dalam file selama 90 hari.</td><td>Ikan yang disajikan setengah matang atau mentah harus disertai dokumen dari pemasok yang menjelaskan metode pembekuan atau pembiakan ikan tersebut.</td></tr>
</table>

☞ **TOLAK MAKANAN JIKA TIDAK MEMENUHI STANDAR DAN JANGAN MENERIMANYA DARI PEMASOK.**

LATIHAN	TERIMA ATAU TOLAK?			
Campuran coleslaw dikemas dalam kondisi baik pada suhu 45°F	Telur mentah yang bersih dan kulitnya utuh pada suhu 45°F	Ikan dengan mata cekung dan buram	Keju cheddar dengan bintik jamur kecil	Daging sapi segar yang kembali ke posisi semula ketika ditekan

SUHU YANG TEPAT

SUHU PENYIMPANAN		
Meskipun memasak makanan merupakan satu-satunya cara untuk mengurangi jumlah kuman ke tingkat yang aman, **Anda harus menyimpan makanan TCS pada suhu yang tepat untuk keamanan**. Penting bahwa makanan yang memerlukan kontrol waktu dan suhu untuk keamanan berada di luar zona suhu berbahaya di mana bakteri tumbuh paling cepat. Jaga supaya makanan panas tetap panas dan makanan dingin tetap dingin! Jika menggunakan waktu sebagai pengendali kesehatan masyarakat, makanan TCS yang disimpan pada suhu ruangan harus disimpan untuk jangka waktu terbatas kemudian dibuang.	ZONA PENYIMPANAN PANAS	TIDAK ADA PERTUMBUHAN 135°F
	ZONA BAHAYA Jaga supaya makanan berada di luar zona ini	Bakteri tumbuh dan berkembang biak
	ZONA PENYIMPANAN DINGIN	41°F PERTUMBUHAN LAMBAT

MENCAIRKAN MAKANAN BEKU (THAWING) SECARA BENAR

Penting untuk menjaga makanan pada suhu 41°F atau lebih rendah ketika mencairkan makanan beku (defrosting). Gunakan cara pencairan makanan beku yang disetujui:

DENGAN PENDINGINAN	SEBAGAI BAGIAN DARI MEMASAK	DI MICROWAVE (UNTUK SEGERA DIMASAK)	DIRENDAM SELURUHNYA DALAM AIR DINGIN YANG MENGALIR
Rencanakan terlebih dahulu — makanan beku berukuran besar mungkin memerkukan waktu beberapa hari untuk mencair. Pertahankan pendinginan pada suhu 41°F atau kurang.	Langsung masak makanan beku. Ini cocok untuk makanan berukuran kecil.	Segera pindahkan ke proses memasak konvensional atau masak sampai matang di dalam microwave.	Pastikan aliran air cukup kuat untuk menghilangkan dan membuang partikel lepas. Pastikan semua bagian makanan terendam seluruhnya di dalam air. Air mengalir harus dingin; suhu makanan tidak boleh naik melebihi 41°F.

SUHU YANG TEPAT

MEMASAK

Memasak makanan yang memerlukan pengendalian waktu dan suhu untuk keamanan sampai mencapai suhu yang diperlukan adalah satu-satunya cara untuk menurunkan jumlah kuman ke tingkat yang aman. Gunakan termometer bertangkai yang telah dikalibrasi dan didesinfeksi untuk memeriksa suhu makanan. Sisipkan termometer ke bagian makanan paling tebal menjauhi tulang untuk memastikan bahwa semua bagian makanan benar-benar matang. Gunakan peralatan yang tepat untuk memasak dan memanaskan makanan kembali. Jangan memasak makanan dalam peralatan yang diperuntukkan untuk menyimpan makanan pada suhu panas.

74°C/165°F 68°C/155°F 63°C/145°F 57°C/ 135°F DANGER ZONE 5°C/41°F	•Memanaskan kembali makanan yang memerlukan pengendalian waktu dan suhu untuk keamanan yang dibuat di dapur sendiri untuk disimpan dalam keadaan panas dalam waktu dua jam •Unggas: ayam, bebek, kalkun •Makanan yang diisi •Daging yang diberipengempuk/daging suntikan/daging giling •Telur mentah utuh untuk disimpan dalam keadaan panas •Daging utuh berurat* •Ikan dan hidangan laut •Telur mentah utuh untuk disajikan segera •Buah-buahan, sayur, dan biji-bijian yang dimasak unutuk disimpan dalam keadaan panas •Pemanasan kembali makanan yang memerlukan pengendalian waktu dan suhu untuk keamanan dalam waktu dua jam •Penyimpanan dalam keadaan panas •DI ANTARA 5°C/41°F DAN 57°C/ 135°F •Penyimpanan dalam keadaan dingin •Makanan beku harus dijaga supaya tetap keras membeku *Panggangan dapat dimasak pada suhu 54°C/ 130°F selama 112 menit atau sesuai tabel panggangan.
	☞ MAKANAN MENTAH YANG MEMERLUKAN PENGENDALIAN WAKTU DAN SUHU UNTUK KEAMANAN HANYA BISA DIMASAK SETENGAH MATANG JIKA DIPESAN OLEH PELANGGAN DALAM KEADAAN INI DAN ADA PERINGATAN KONSUMEN PADA MENU.

SUHU YANG TEPAT

## CARA PENDINGINAN Makanan TCS panas memerlukan proses pendinginan dua tahap: 135°F ke 70°F dalam dua jam dan 70°F ke 41°F dalam empat jam berikutnya (total tidak boleh lebih dari enam jam). **Penting untuk mendinginkan makanan dengan cepat dan aman guna memastikan bahwa makanan berada dalam zona suhu berbahaya dalam waktu paling minimum**. Gunakan cara yang mempercepat proses pendinginan, seperti merendam dalam es atau membagi makanan panas ke dalam wadah yang dangkal, kemudian menaruhnya di lemari es. Aduk makanan secara teratur agar panasnya keluar.	2 JAM 4 JAM	135°F 70°F 41°F

Tanggal	Makanan	Waktu Mulai &Suhu	Sesudah 1 jam	Sesudah 2 jam	135°F ke 70°F dalam 2 jam?	Sesudah 3 jam	Sesudah 4 jam	Sesudah 5 jam	Sesudah 6 jam	70°F ke 45°F dalam 4 jam?
3-20	SUP	09.00 135°F	10.00 120°F	11.00 90°F		12.00 65°F	13.00 40°F			
6-27	NASI	15.00 135°F	16.00 90°F	17.00 68°F		18.00 55°F	19.00 55°F	20.00 45°F	21.00 39°F	

Sup seharusnya dipanaskan kembali sampai 165°F sebelum dua jam. Sup ini harus dibuang.	Nasi ini memenuhi syarat 70°F kemudian 41°F dalam proses pendinginan selama enam jam.

## KALIBRASI TERMOMETER **Termometer** adalah alat paling penting yang Anda miliki untuk memastikan keamanan makanan. Sangat penting untuk melakukan kalibrasi pada termometer sebelum memeriksa suhu bagian dalam makanan. Lakukan kalibrasi setiap termometer secara teratur, juga ketika masih baru, dan setiap kali termometer terjatuh. Gunakan termometer yang sesuai untuk makanan yang akan diukur suhunya.	## LANGKAH-LANGKAH UNTUK KALIBRASI TERMOMETER BERTANGKAI SECARA BENAR **1.Penuhi sebuah wadah dengan es.** **2.Tambahkan air bersih (es tidak boleh mengambang).** **3.Celupkan termometer.** **4.Aduk secara rata.** **5.Tunggu 30 detik sebelum mengatur suhu ke 32°F.**	Kepala Mur Penyetel Heksagonal Tangkai Air Es (32°F) 2" Minimum

PENCEMARAN MAKANAN

PENCEMARAN SILANG

Pencemaran silang terjadi ketika kuman berpindah dari satu makanan atau permukaan ke makanan atau permukaan yang lain.

Penyakit bawaan pangan diakibatkan oleh:

•Menambahkan bahan yang telah tercemar ke dalam makanan.
•Permukaan yang bersentuhan dengan makanan (peralatan dan perkakas) yang tidak dibersihkan dan didesinfeksi dengan baik.
•Membiarkan makanan mentah menyentuh atau menetesi makanan siap santap.
•Tangan menyentuh makanan tercemar kemudian menyentuh makanan siap santap.

Hindari pencemaran silang lainnya dengan:
•Menggunakan talenan dan perkakas terpisah untuk produk mentah (seperti telur mentah, daging, ikan, unggas) dan makanan siap santap atau membersihkan dan melakukan desinfeksi peralatan di antara pemakaian.
•Memisahkan peralatan kotor dari makanan atau peralatan bersih.
•Memulai dengan permukaan kerja yang berish dan sudah didesinfeksi dan membersihkan dan melakukan desinfeksi semua permukaan kerja, peralatan dan perkakas setelah setiap pekerjaan.
•Tidak menyimpan apapun di dalam es yang akan dikonsumsi.

MEMBERSIHKAN DAN MELAKUKAN DESINFEKSI

Pastikan peralatan bersih dan didesinfesksi dengan mencuci sesering yang diperlukan. Ketika sedang digunakan, bersihkan dan lakukan desinfeksi perkakas dan peralatan sertiap empat jam.

EMBER DESINFEKSI

Khlor dan Amonia kuarterner (Quats) adalah jenis desinfektan yang disetujui. Ikuti rekomendasi produsen untuk konsentrasi dan waktu kontak yang tepat. Periksa desinfektan dengan kertas uji (test strip) untuk memeriksa konsentrasi. Sediakan lap dalam ember desinfektan selama pelayanan atau penyiapan makanan.

BAK CUCI TIGA BAGIAN

Selalu gunakan bak cuci piring tiga bagian yang tepat untuk pencucian peralatan dengan tangan secara benar dan ikuti lima langkah: pra-pencucian (menggosok), cuci, bilas, desinfeksi, dan keringkan di udara terbuka.	Pra-pencucian	Air sabun panas bersuhu setidaknya 110°F	Bilas dengan air bersih	Desinfektan kimia yang disetujui	Keringkan di udara terbuka

MESIN CUCI PIRING
(SUHU TINGGI DAN KIMIAWI)

Desinfeksi adalah mengurangi jumlah kuman ke tingkat yang aman. Bahan kimia dan panas digunakan untuk melakukan desinfeksi permukaan yang bersentuhan dengan makanan. Baca buku panduan atau label data pada mesin untuk pengoperasian yang benar. Suhu permukaan dari permukaan yang

bersentuhan dengan makanan dalam mesin suhu tinggi harus mencapai paling sedikit 160°F. Ukur konsentrasi desinfektan kimia secara tepat menggunakan kertas uji. Ukur suhu mesin cuci piring suhu tinggi menggunakan termometer min-max atau pita yang peka terhadap suhu.

PENCEMARAN MAKANAN

SUMBER PENCEMARAN LAINNYA

MENCUCI HASIL PERTANIAN

Cuci buah-buahan dan sayuran dengan air mengalir sebelum dipotong, dicampur dengan bahan lainnya, atau dimasak. Hama dan kotoran mungkin tersembunyi di dedaunan bagian dalam dari hasil pertanian. Buang daun bagian luar dan pisahkan daun selada dan bayam seluruhnya. Bilas secara menyeluruh. Potong bagian yang memar atau rusak ketika menyiapkan buah-buahan dan sayuran.

PENYIMPANAN PERKAKAS

Simpan perkakas dengan cara berikut:

- Dengan pegangan menghadap ke arah yang sama.
- Pada permukaan kontak makanan yang rata dan mudah dibersihkan
- Di dalam air dengan suhu 41°F atau kurang , 135°F atau lebih
- Di bawah air mengalir

PENGENDALIAH HAMA (TIKUS DAN SERANGGA)

Contoh hama mencakup **kecoa, lalat, dan tikus**.
Pengendalian Hama Terpadu (Integrated Pest management/IPM) adalah serangkaian metode pencegahan yang digunakan untuk menjauhkan hama dan mengendalikan gangguan:

- Tiadakan akses, makanan, dan tempat tinggal.
- Bekerja sama dengan operator pengendali hama berlisensi.
- Tutup semua celah dan lubang di lantai, dinding, dan plafon.
- Tutup pintu, kasa, dan jendela untuk mencegah masuknya hama.
- Jaga supaya tirai udara tetap beroperasi.

Tanda-tanda gangguan hama meliputi:

- Melihat hama dalam berbagai ukuran dan tahap perkembangan.
- Aktivitas hama tercatat dalam laporan operator pengendali hama berlisensi.
- Menemukan kotoran tikus di lantai atau peralatan atau kotoran kecoa (bintik hitam kecil) pada dinding dan lantai.
- Bekas gigitan pada wadah makanan.

Seekor tikus di suatu fasilitas memerlukan konsultasi segera dengan pengendali hama. Jangan menggunakan pestisida yang berlabel “hanya untuk keperluan rumah tangga.” Hanya operator pengendali hama berlisensi yang boleh menggunakan pestisida yang dibatasi (restricted-use pesticide).

MEROKOK/MAKAN DI DAPUR

Peraturan mengenai merokok, makan, dan minum di dapur:

•Dilarang makan, merokok, dan minum selagi menyiapkan atau menyajikan makanan, ketika berada di daerah yang digunakan untuk menyiapkan atau menyajikan makanan, atau ketika berada di daerah yang digunakan untuk mencuci peralatan dan perkakas.
•Makan dan merokok hanya diperbolehkan di daerah yang disediakan, jauh dari makanan atau tempat mencuci peralatan.
•Kawasan merokok harus mematuhi Undang-Undang Udara Bersih Dalam Ruangan Nevada (Nevada Clean Indoor Air Act).

PENYIMPANAN BERPENDINGIN

Penyimpanan dan penyiapan makanan yang tepat merupakan komponen utama dalam mencegah penyakit bawaan pangan. Simpan dan olah makanan untuk melindungi dari pencemaran silang.

Semua makanan yang sudah diolah harus ditutupi, diberi label, dan diberi tanggal ketika diletakkan di tempat penyimpanan.	Semua makanan yang sudah diolah harus ditutupi, diberi label, dan diberi tanggal ketika diletakkan di tempat penyimpanan.	Makanan TCS yang diolah di fasilitas harus diberi tanggal dan digunakan dalam waktu tujuh hari.
	Makanan TCS yang diolah di fasilitas harus diberi tanggal dan digunakan dalam waktu tujuh hari.	
	Makanan matang dan makanan siap santap	
	Buah dan sayuran yang telah dibersihkan dan diolah	
	Buah dan sayuran yang belum dicuci	
Letakkan termometer di bagian unit yang paling panas.	Ikan mentah, hidangan laut, daging utuh berurat, dan telur	
	Daging giling mentah	
	Ayam, kalkun, dan unggas mentah, serta makanan yang diisi	Simpan minimal enam inci di atas lantai.

Menyimpan makanan dalam keadaan tertutup, menyimpan produk hewani mentah di bawah dan jauh dari makanan siap santap, menggunakan peralatan/perkakas yang bersih dan didesinfeksi, serta menerapkan praktik karyawan yang baik secara keseluruhan akan membantu menjaga keamanan makanan.

GLOSARIUM

Sumber/Pemasok yang Disetujui
Petani, pemasok, produsen, pemroses, atau orang atau bisnis yang menyediakan makanan untuk dijual atau dikonsumsi yang dapat diterima oleh otoritas kesehatan, berdasarkan penentuan kepatuhan terhadap prinsip, praktik, dan standar yang diakui secara umum, yang melindungi kesehatan masyarakat.

Kalibrasi
Menyesuaikan, melalui perbandingan terhadap suatu standar yang sudah diketahui, ketepatan suatu alat ukur seperti termometer.

Peringatan bagi Konsumen
Suatu pernyataan tertulis yang memberikan informasi kepada konsumen tentang meningkatnya risiko penyakit bawaan pangan ketika mengonsumsi produk hewani mentah atau setengah matang, dan mengidentifikasi makanan pada menu di sebuah usaha makanan yang mengandung produk hewani mentah atau setengah matang.

Pencemaran
Kehadiran bahan luar, khususnya yang bisa menginfeksi, yang menyebabkan suatu zat atau bahan menjadi tidak murni atau berbahaya. Tiga jenis pencemaran meliputi bahaya fisik, biologi, dan kimia.

Pendinginan
Proses dua tahap untuk menurunkan suhu makanan secara cepat. Tahap pertama adalah pendinginan dari 135°F ke 70°F dalam dua jam, kemudian tahap 2 dari 70°F ke 41°F dalam empat jam. Total pendinginan tidak boleh lebih dari enam jam.

Pencemaran silang
Perpindahan kuman, mikroorganisme, atau zat berbahaya lainnya seperti zat kimia dari satu permukaan ke permukaan lain karena peralatan, prosedur, atau produk yang tidak tepat atau tidak didesinfeksi .

Kebijakan Kesehatan Karyawan
Prosedur untuk mengidentifikasi dan membatasi/melarang karyawan yang mungkin menularkan patogen bawaan pangan dalam makananan. Kebijakan ini juga menyediakan intervensi kebersihan yang mencegah penularan virus dan bakteri bawaan pangan dalam usaha makanan.

Peralatan
Barang yang dipakai dalam operasi usaha boga, termasuk tapi tak terbatas pada freezer, penggiling, hood, mesin pembuat es, talenan daging, mikser, oven, lemari es, timbangan, bak cuci, pemotong, kompor, dan meja

Makanan
Bahan mentah, matang, atau olahan, es, minuman, atau bahan yang digunakan, atau diperuntukkan untuk penggunaan atau penjualan, baik sebagian maupun keseluruhan, untuk konsumsi manusia. Permen karet juga dianggap makanan.

Penyakit Bawaan Pangan
Dampak kesehatan negatif yang timbul akibat menelan makanan atau air yang tercemar atau tercampur.

Kuman
Suatu mikroorganisme, khususnya yang menyebabkan penyakit.

Bahaya Kesehatan yang Sudah Dekat
Suatu ancaman atau bahaya kesehatan signifikan yang dianggap ada ketika ada bukti kuat yang menunjukkan bahwa suatu produk, tindakan, keadaan, atau kejadian menciptakan situasi yang memerlukan perbaikan atau penutupan operasi dengan segera, seperti hilangnya pasokan air, penumpukan limbah, dan serangan hama.

Serangan
Kehadiran serangga atau hewan dalam jumlah luar biasa banyak di suatu tempat, yang biasanya mengakibatkan kerusakan atau penyakit.

Parasit
Suatu organisme yang hidup di dalam atau pada orgnisme lain (inang) dan mengambil manfaat dengan mengambil zat nutrisi sehingga merugikan inangnya.

Penanggung Jawab
Seseorang di usaha boga yang mempunyai pengetahuan dan bertanggung jawab atas operasi usaha boga tersebut.

Hama
Serangga atau hewan lain yang merusak dan tidak diinginkan, yang berbahaya bagi makanan dan tanaman serta bisa menularkan penyakit melalui pencemaran silang.

GLOSARIUM

Pestisida
Zat atau bahan yang digunakan untuk membunuh hama, yang dipakai oleh operator pengendali hama besertifikat di sebuah usaha boga.

Pemanasan kembali
Memberi panas pada sebuah produk makanan yang sudah dimasak sebelumnya.

Makanan Siap Santap
Makanan yang bisa dimakan tanpa perlu pengolahan atau proses memasak tambahan.

Desinfeksi
Penerapan panas tinggi atau bahan kimia pada permukaan kontak makanan yang sudah dibersihkan untuk mengurangi jumlah kuman atau mikroorganisme penyebab penyakit ke tingkat yang dapat diterima.

Shellstock
Kerang-kerangan mentah seperti remis, tiram, atau kepah

Gejala
Tanda atau indikasi gangguan kesehatan atau penyakit, biasanya perubahan nyata dalam hal apa yang dirasakan seseorang atau penampilannya.

Suhu
Besaran panas atau dingin yang diukur dalam sebuah produk menggunakan termometer .

Zona Suhu Bahaya
Kisaran suhu di mana kuman atau mikroorganisme tumbuh pada tingkat yang tidak aman (antara 41^{o}F-135^{o}F).

Mencairkan barang beku (Thawing)
Mengubah keadaan padat dan beku ke suhu dingin melalui cara yang disetujui. Juga dikenal sebagai defrosting.

Termometer
Alat yang dirancang untuk mengukur suhu.

Kontrol Waktu dan Suhu untuk Keamanan (TCS)
Makanan yang memerlukan kontrol waktu dan suhu untuk keamanan guna membatasi pertumbuhan mikroorganisme patogen atau pembentukan racun, seperti daging, ikan, telur, susu, dan daun selada potongan

Waktu sebagai Kontrol Kesehatan Masyarakat
Prosedur yang menggunakan waktu untuk mengendalikan pertumbuhan kuman atau mikroorganisme. Makanan yang disimpan dengan menggunakan prosedur ini harus disajikan, dijual, atau dibuang sesudah empat jam.

Perkakas
Barang atau wadah yang bersentuhan dengan makanan yang digunakan untuk menyimpan, mengolah, mengangkut, membagikan, menjual atau menyajikan makanan, untuk pemakaian berulang atau sekali pakai seperti kertas deli/kertas lilin, penjepit, sendok, sendok sup, penciduk, dll.

CATATAN