

# MANUAL DE INSTRUIRE A LUCRĂTORULUI ÎN DOMENIUL ALIMENTAR



**INFORMAȚI-VĂ CU PRIVIRE  
LA FACTORII DE RISC AI  
BOLILOR TRANSMISIBILE  
PE CALE ALIMENTARĂ ȘI  
PERICOLELE ALIMENTARE**

# INTRODUCERE



## ■ CUPRINS



### IGIENĂ PERSONALĂ

4



### SURSE APROBATE

6



### TEMPERATURI ADECVATE

7



### CONTAMINAREA ALIMENTELOR

10



### DEPOZITAREA REFRIGERATĂ

12



### GLOSAR

13



Acest manual a fost elaborat de Divizia de sănătate și mediu a Districtului Nevada de Sud, în calitate de instrument educativ. Pentru mai multe informații privind examenul în vederea acordării Cardului de instruire privind siguranța lucrătorului în domeniul alimentar, vizitați [www.snhd.info](http://www.snhd.info).

# INTRODUCERE



## ■ DESPRE ACEST MANUAL

Regulamentele din domeniul alimentar ale Districtului Nevada de Sud se axează pe controlul factorilor de risc ai bolilor transmisibile pe cale alimentară din unitățile alimentare. Controlul celor cinci factori de risc va ajuta la prevenirea bolilor transmisibile pe cale alimentară. Persoana responsabilă din cadrul unui restaurant trebuie să fie informată în ceea ce privește factorii de risc pentru a instrui la rândul ei lucrătorii din domeniul alimentar și a garanta respectarea practicilor de siguranță a alimentelor. Aceste informații sunt îmbunătățite prin formare continuă cu accentul pus pe prevenirea bolilor transmisibile pe cale alimentară. Dacă există un risc pentru siguranța alimentelor, cum ar fi pierderea alimentării cu apă, refularea canalizării sau infestare cu dăunători, atunci stabilimentul alimentar trebuie să își închidă porțile și să contacteze Departamentul de sănătate.

## ■ FACTORII DE RISC AI ÎMBOLNĂVIRII PE CALE ALIMENTARĂ

### Igiena personală greșită

- Spălarea necorespunzătoare a mâinilor
- Contactul cu mâinile goale cu alimente gata de consum (ready-to-eat, RTE).
- Lucrători din domeniul alimentar care lucrează deși sunt bolnavi și care prezintă următoarele simptome: vărsături, diaree, dureri de gât cu febră, leziuni infectate la nivelul mâinilor și icter

### Alimente din surse nesigure

- Alimente din surse neaprobate și/sau preparate în locații nepermise
- Recepția de alimente stricate

### Temperaturi/metode de gătire necorespunzătoare

- Gătire
- Reîncălzire
- Congelare (pas de omorâre pentru a elimina paraziții din pește)

### Manipulare, durată și temperaturi necorespunzătoare

- Manipulare la cald și la rece necorespunzătoare a alimentelor controlul timpului și al temperaturii pentru siguranță (TCS)
- Utilizarea inadecvată a timpului ca măsură de control
- Răcire necorespunzătoare a alimentelor TCS

### Contaminarea alimentelor

- Utilizarea echipamentelor contaminate/construite necorespunzător
- Practici greșite ale angajaților
- Depozitarea/prepararea necorespunzătoare a alimentelor
- Expunerea la substanțe chimice

## ■ PERICOLE ALIMENTARE

### Biologice

- Microorganismele care pot cauza bolile transmisibile pe cale alimentară
- Bacterii, viruși, paraziți și ciuperci

### Chimice

- Substanțe chimice care nu sunt destinate consumului
- Dezinfectanții sau agenții de curățare sau produsele de combatere a dăunătorilor trebuie separate de alimente

### Fizice

- Obiecte străine care pot cauza vătămarea
- Sticlă, metal sau os









# IGIENĂ PERSONALĂ



## TEHNICA ADEVATĂ DE SPĂLARE A MĂINILOR

Spălarea mâinilor este o parte esențială a igienei personale. Este important să vă spălați mâinile într-o chiuvetă desemnată special înainte de a manipula alimente pentru a preveni bolile transmisibile pe cale alimentară. Chiuveta pentru mâini este STRICT pentru spălarea mâinilor și trebuie să aibă săpun lichid, prosoape de hârtie și un coș de gunoi.

- **1 UDAȚI MĂINILE**  
cu apă caldă  
(min. 100°F)
- **2 FRECAȚI CU SĂPUN**
- **3 PUTERNIC**  
timp de 10–15 secunde
- **4 CLĂȚIȚI**
- **5 USCAȚI**
- **6 OPRIȚI APA**  
cu prosopul de hârtie

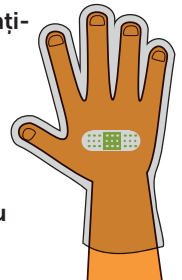
### SPĂLAȚI-VĂ MĂINILE...

- ✓ Când intrați în bucătărie
- ✓ După ce vă atingeți fața, părul sau pielea
- ✓ După ce utilizați toaleta
- ✓ După ce manipulați produse animaliere crude
- ✓ După ce scoateți sau curățați coșul de gunoi
- ✓ După ce manipulați ORICE lucru murdar



După ce v-ați tăiat la mână, spălați-vă mâinile, puneți un pansament curat și purtați mănuși.

Dacă nu puteți să vă spălați mâinile, din cauza unei leziuni, atele, pansament sau proteze, nu puteți lucra cu alimentele.



## NICIUN CONTACT AL MĂINILOR GOALE CU ALIMENTELE GATA DE CONSUM

Alimentele gata de consum nu pot fi manipulate cu mâinile goale. Folosiți o barieră fizică pentru a preveni contaminarea cu germeni care pot cauza bolile transmisibile pe cale alimentară. Acești germeni nu pot fi eliminați complet doar prin spălarea mâinilor.

Alimentele gata de consum includ, alimentele găsite, fructele și legume crude, alimentele coapte, gustările și gheața. Barierele fizice includ hârtia de ambalaj/ceruită, mănuși și ustensile, cum sunt cleștii, lingurile și spatulele.



# IGIENĂ PERSONALĂ



## UNIFORME

- ✓ Plasă de păr adecvată
- ✓ Haine călcate și curate
- ✓ Toate leziunile acoperite
- ✓ Nicio bijuterie la încheietura mâinii
- ✓ Inele simple
- ✓ Unghii scurte și curate



- ✗ Păr care iese din șapcă
- ✗ Haine murdare
- ✗ Leziuni deschise sau care sângerează
- ✗ Bijuterii la încheietura mâinii
- ✗ Inele cu ornamente sau pietre prețioase
- ✗ Unghii lungi, cu oă și/sau artificiale

## POLITICA DE SĂNĂTATE A ANGAJAȚILOR

Igiena personală începe acasă, când vă pregătiți în fiecare zi pentru serviciu. Fiecare dintre noi este purtător de germeni cauzatori de boală care duc la îmbolnăvire. Ca și lucrător în domeniul alimentar, sunteți responsabil să vă îngrijiți sănătatea pentru a preveni bolile transmisibile pe cale alimentară. Spuneți anagajtului dvs. dacă ați fost diagnosticat cu Salmonelle, Febră tifoidă Shigella, E. coli producătoare de toxină Shiga, hepatita A sau Novovirus sau dacă ați prezentat oricare dintre următoarele simptome :



VĂRSĂTURI



DIAREE



DURERI DE GÂT  
CU FEBRĂ



TĂIETURI SAU  
LEZIUNI INFECTATE  
sau mâini și picioare



ICTER

UN MOD FACIL DE A VĂ  
AMINTI CEI 6 FACTORI  
ESEȚIALI AI BOLILOR  
TRANSMISIBILE PE  
CALE ALIMENTARĂ

<b>TRIMITERE</b>	Salmonelle
<b>CEL</b>	Febră tifoidă
<b>BOLNAV</b>	Shigella
<b>ANGAJAȚI</b>	E coli
<b>PRIMA PAGINĂ</b>	Hepatita A
<b>ACUM</b>	Norovirus



**NU MAI PUTEȚI LUCRA PÂNĂ CÂND NU MAI PREZENTAȚI SIMPTOME TIMP DE 24 DE ORE FĂRĂ A UTILIZA MEDICAMENTE.**


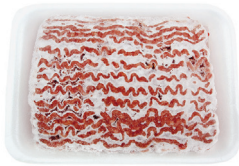





# SURSE APROBATE



## ALIMENTE DIN SURSE NEAPROBATE ȘI/SAU NEPERMISE

Să începem cu începutul... După ce ați acceptat livrările de alimente, nu mai puteți garanta siguranța alimentelor nesigure. Alimentelor TCS necesită controlul duratei și al temperaturii pentru a limita creșterea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor.

O sursă aprobată este un furnizor onorabil care a fost verificat și care respectă regulamentele. Trebuie să verificați întotdeauna alimentele înainte de a le accepta de la furnizor. Pe parcursul recepției, trebuie să verificați alimentele pentru:

Temperaturi pentru recepția alimentelor TCS	Integritatea generală	Alimente congelate
<p><b>135 °F (57 °C)</b> Alimente fierbinți (peste 135 °F[57 °C])</p> <p><b>INTERVAL PERICULOS!</b> între 41 °F și 135 °F (5 °C și 57 °C)</p> <p><b>45°F (7 °C)</b> Este acceptabil să recepționați ouă și crustacee vii la 45 °F (7 °C)</p> <p><b>41°F (5 °C) (SAU MAI JOS)</b> Alimente reci (sub 41 °F[5 °C]) Alimentele congelate trebuie congelate solide</p>	 <p>Respingeți conservele îndoite, umflate sau care prezintă scurgeri.</p>	 <p>Respingeți alimentele congelate care au cristale de gheață sau lichid în ambalaje.</p>
Deteriorare	Date de expirare	Semnele contaminării cu paraziți sau lichide
 <p>Alimentele NU trebuie să fie alunecoase, lipicioase, incolore sau să aibă un miros greu.</p>	 <p>Alimentele trebuie să se înscrie în intervalul de date marcat de producător.</p>	 <p>Ambalajele trebuie să fie curate, uscate și intacte</p>
Etichetarea și facturile adecvate	Etichetele crustaceelor	Distrugearea paraziților la unele specii de pește
<p><b>INGREDIENTS:</b> Enriched Wheat Flour (Flour, Ferrous Sulfate (Iron), B Vitamins (Niacin, Thiamine Mononitrate (B1), Riboflavin (B2), Folic Acid)) Sugar, Corn Syrup, Water, High Fructose Corn Syrup, Vegetable and/or Animal Shortening (Contains one or more of: Partially Hydrogenated Soybean, Cottonseed, or Canola Oil, Beef Fat), Dextrose, Whole Eggs, Contains 2% or Less of: Modified Corn Starch, Cellulose Gum, Whey, Leavenings (Sodium Acid Pyrophosphate, Baking Soda, Monocalcium Phosphate), Salt, Cornstarch, Corn Flour, Corn Syrup Solids, Mono and Diglycerides, Soy Lecithin, Polyorbate E0, Dextrin, Calcium Caseinate, Sodium Stearoyl Lactylate, Wheat Gluten, Calcium Sulfate, Natural and Artificial Flavors, Caramel Color, Sorbic Acid (to Retain Freshness), Color Added (Yellow 5, Red 40).</p> <p>Alimentele trebuie identificate ca specie și proveniență.</p>	 <p>Etichetele crustaceelor trebuie păstrate la dosar timp de 90 de zile.</p>	 <p>Peștele servit gătit mediu sau crud trebuie să fie însoțit de documente de la furnizor care explică modul de congelare sau creștere al peștelui.</p>

**RESPINGEȚI ALIMENTELE DACĂ ACESTEA NU ÎNTRUNESC STANDARDELE, MAI DEGRABĂ DECÂT SĂ LE ACCEPȚAȚI DE LA FURNIZOR.**

## PRACTICAȚI ACCEPTAȚI SAU RESPINGEȚI?



Amestecul de salată de crudități ambalat în condiții bune la 45 °F (7 °C)



Ouă în coajă curate și nedeschise la 45 °F (7 °C)



Pește cu ochi înfundată și tulburi



Brânză cheddar cu mici puncte de mucegai



Carne de vită proaspătă care își reia forma după atingere

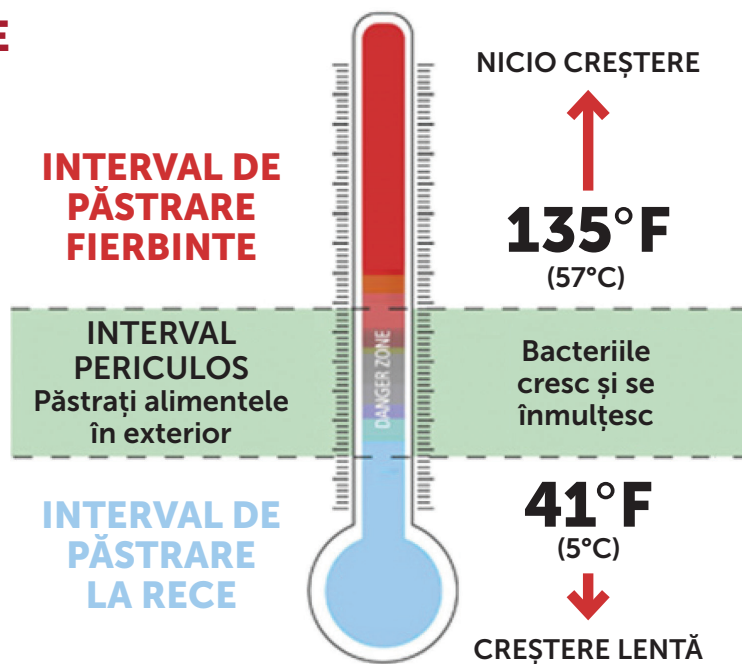


# TEMPERATURI ADECVATE



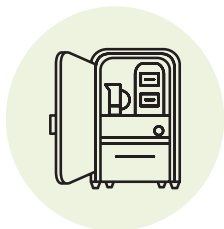
## ■ TEMPERATURI DE PĂSTRARE

Deși gătirea alimentelor reprezintă singurul mod de a reduce numărul de germeni la niveluri sigure, trebuie să depozitați alimentele TCS la temperaturi corecte pentru siguranță. Este important ca alimentele care necesită controlul duratei și al temperaturii pentru siguranță să nu stea în afara intervalului de temperaturi periculoase în care bacteriile cresc cel mai rapid. Păstrați alimentele fierbinți ca atare și alimentele reci ca atare! Când utilizați durata ca măsură de control a sănătății publice, alimentele TCS păstrate la temperatura camerei trebuie păstrate pentru o perioadă de timp limitată și apoi eliminate.



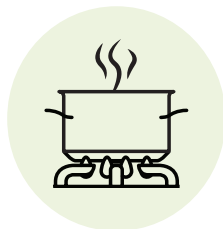
## ■ DECONGELARE ADECVATĂ

Este important să păstrați alimentele la 41 °F (5 °C) sau sub această limită când decongețați (dezghețați). Utilizați o metodă de decongelare aprobată:



### ÎN CONDIȚII DE REFRIGERARE

Elaborați un plan - articolele mari au nevoie de câteva zile pentru a se decongela. Mențineți refrigerarea la 41 °F sau mai puțin.



### PENTRU GĂTIT

Scoateți direct din congelator pentru gătire. Această metodă este excelentă pentru alimentele care sunt mici.



### LA CUPTORUL CU MICROUND

(A SE GĂTI IMEDIAT)

Transferați imediat către un proces de gătire convențional sau gătitți complet la cuptorul cu microunde.



### ȚINEȚI COMPLET SCUFUNDAT SUB APĂ RECE DE LA ROBINET

Asigurați-vă că jetul de apă curge suficient de repede pentru a îndepărta și elimina particulele libere care plutesc. Asigurați-vă că toate porțiunile alimentului respectiv sunt complet introduse în apă. Apa de la robinet trebuie să fie rece; alimentele nu trebuie să depășească temperatura de 41 °F (5 °C).

# TEMPERATURI ADECVATE



## ■ GĂTIRE

Gătirea alimentelor TCS la temperaturile necesare reprezintă singurul mod de a reduce volumul de germeni la niveluri sigure. Utilizați un termometru calibrat și igienizat pentru a verifica temperaturile alimentelor. Introduceți termometrul direct în partea cea mai groasă a alimentului, departe de oase, pentru a vă asigura că toate părțile alimentului sunt găsite metodic. Utilizați echipamente adecvate pentru a găti și reîncălzi alimentele. Nu gătiți alimentele în echipamente care sunt destinate păstrării exclusiv fierbinte.

165°F (73°F)

- Reîncălziți alimentele TCS produse în casă pentru păstrarea fierbinte timp de 2 ore
- Carne de pasăre: găină, rață, curcan
- Alimente cu umplutură

155°F (68°F)

- Carne frăgezită/injectată și tocată
- Ouă în coajă crude pentru păstrare la temperaturi fierbinți

145°F (63°F)

- Carne provenită din mușchi integral\*
- Pește și fructe de mare
- Ouă în coajă crude pentru servire imediată

135°F (57°F)

- Fructe, legume și cereale găsite pentru păstrare fierbinte
- Reîncălziți alimentele TCS produse în decurs de două de ore
- Păstrare fierbinte

INTERVAL  
PERICULOS

- ÎNTRE 41 °F și 135 °F (5 °C și 57 °C)

41°F (5°F)

- Păstrare la rece
- Alimentele congelate trebuie păstrate ca alimente solide

*\* Fripturile pot fi găsite la 130 °C timp de 112 minute sau conform diagramei de gătit a fripturii.*



**ALIMENTELE TCS CRUDE POT FI GĂTITE MEDIU NUMAI DACĂ CLIENTUL COMANDĂ CA ATARE ȘI DACĂ EXISTĂ O RECOMANDARE DE CONSUM ÎN MENU.**

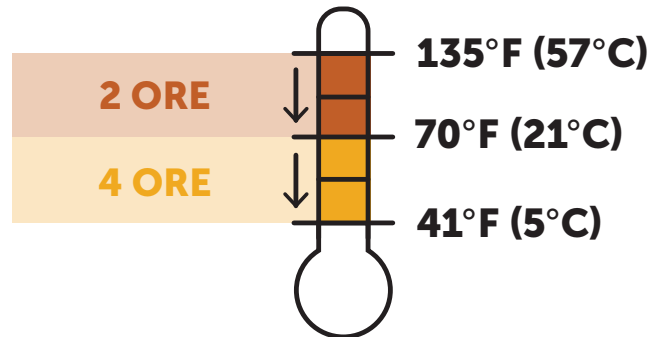


# TEMPERATURI ADECVATE



## METODE DE RĂCIRE

Pentru alimentele TCS fierbinți este necesar un proces de răcire: De la 135 °F (57 °C) la 70 °F (21 °C) în două ore și de la 70 °F (21 °C) la 41 °F (5 °C) în următoarele două ore (să nu depășească șase ore în total). Răcirea alimentelor rapidă și în siguranță este importantă pentru a garanta faptul că alimentele stau o perioadă minimă de timp în intervalul periculos de temperatură. Utilizați o metodă care va accelera procesul de răcire, cum ar fi utilizarea unei băi cu gheață sau scufundarea alimentelor în vase mai puțin adânci și amplasarea acestora în frigider. Amestecați periodic mâncarea pentru a lăsa căldura să iasă.



Data	Alimente	Ora și temperatura de început	La 1 oră	La 2 ore	De la 135 °F (57 °C) la 70 °F (21 °C) în două ore?	La 3 ore	La 4 ore	La 5 ore	La 6 ore	De la 70°F (57 °C) la 41°F (21 °C) în 4 ore?
3-20	SUPĂ	9AM 135°F (57°C)	10AM 120°F (48°C)	11AM 80°F (26°C)		12PM 65°F (18°C)	13PM 40°F (4°C)			
6-27	OREZ	3PM 135°F (57°C)	4PM 90°F (32°C)	5PM 68°F (20°C)		6PM 55°F (12°C)	7PM 50°F (10°C)	8PM 45°F (7°C)	9AM 39°F (3°C)	

Supa ar fi trebuit reîncălzită la 165 °F (73 °C) înainte de cele două ore. Supa trebuie eliminată.

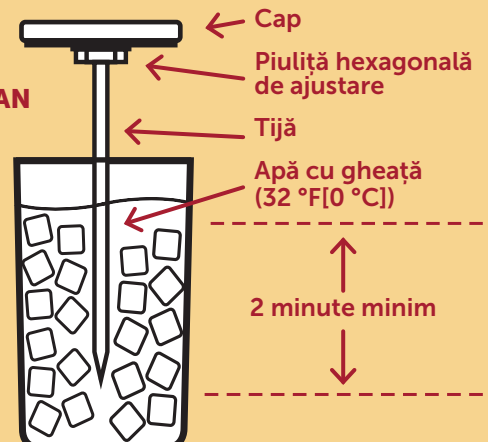
Orezul a ajuns la 70 °F (21 °C) și apoi la cerința de 41 °F (5 °C) în cadrul procesului de răcire de șase ore.

## CALIBRAREA TERMOMETRULUI

Un termometru este cel mai important instrument pe care îl aveți pentru a garanta siguranța alimentelor. Este important să vă calibrați termometrul înainte de a verifica temperatura internă a alimentelor. Calibrați periodic fiecare termometru, și când este nou, și oricând scăpați termometrul. Utilizați un termometru adecvat pentru alimentele pe care le măsurați.

### PAȘI PENTRU CALIBRAREA ADECVATĂ A TERMOMETRULUI CU CADRAN

- Umpleți complet un recipient cu gheață.
- Adăugați apă curată (gheața nu trebuie să plutească)
- Introduceți termometrul.
- Amestecați bine.
- Lăsați să treacă 30 de secunde înainte de a ajusta la 32 °F (0 °C).



# CONTAMINAREA ALIMENTELOR



## ■ CONTAMINAREA ÎNCRUCIȘATĂ

Contaminarea încrucișată apare când germeii sunt mutați de pe un aliment sau o suprafață pe altul/alta.

Bolile transmisibile pe cale alimentară au apărut ca rezultat al:

- Adăugării ingredientelor contaminate în alimente.
- Suprafețelor de contact cu alimentele (echipamente și ustensile) care nu au fost curățate și igienizate corect.
- Cărnii crude lăsate să atingă sau să scurgă pe alimente gata de consum.
- Mâinilor care ating alimentele contaminate și apoi alimentele gata de consum.



Evitați contaminarea încrucișată prin:

- Folosirea tocătoarelor și a ustensilelor separate pentru produsele crude (cum sunt ouăle în coajă, carnea, peștele, carnea de pasăre) și alimentele gata de consum sau curățarea și dezinfectarea echipamentelor între utilizări.
- Separarea echipamentelor murdare de alimente și echipamentele curate.
- Începând cu o suprafață de lucru curată, dezinfectată și curățând și igienizând toate suprafețele de lucru, echipamentul și ustensilele după fiecare sarcină.
- A nu depozita nimic în gheața care va fi consumată.

## ■ CURĂȚAREA ȘI IGIENIZAREA

Asigurați-vă că echipamentul este curat și dezinfectat prin spălarea cât mai frecventă posibil. Când sunt utilizate, curățați și dezinfectați ustensilele și echipamentele la fiecare patru ore.

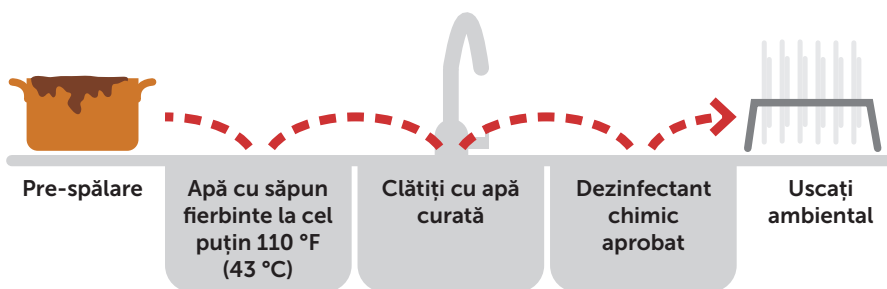


### RECIPIENTE CU DEZINFECTANT —

Clorul și amoniul cuaternar (Cuat) sunt tipurile de dezinfectanți aprobați. Respectați recomandările producătorului pentru concentrația și timpul de contact adecvate. Testați dezinfectantul cu bandelele de hârtie de testare pentru a verifica concentrația. Păstrați o lavetă depozitată în recipientul cu dezinfectant oricând se servesc sau pregătesc alimente.

### CHIUVEȚĂ CU TREI COMPARTIMENTE —

Folosiți întotdeauna o chiuvetă de bucătărie cu trei compartimente pentru spălarea vaselor manuală adecvată și urmați cei cinci pași: pre-spălare (răzuire), spălare, clătire, dezinfectare și uscare la aer.



### MAȘINI DE SPĂLATE VASE (TEMPERATURI ÎNALTE ȘI CU SUBSTANȚE CHIMICE) —

Dezinfectarea reduce numărul de germeni la niveluri sigure. Substanțele chimice sunt utilizate pentru a dezinfecta suprafețe de contact cu alimentele. Citiți manualul sau plăcuța cu informații de pe mașină pentru funcționarea corectă. Temperatura de suprafață a suprafețelor de contact la o mașină cu temperaturi înalte trebuie să atingă cel puțin 160 °F (71 °C). Măsurați concentrația corectă de dezinfectant chimic prin utilizarea bandelelor de testare. Măsurați temperatura mașinii de spălat vase cu temperaturi înalte utilizând un termometru min-max sau o bandă sensibilă la temperaturi.

# CONTAMINAREA ALIMENTELOR



## ■ ALTE SURSE DE CONTAMINARE

### SPĂLAREA PRODUSELOR —

Spălați fructele și legumele cu apă de la robinet înainte de a le tăia, combinându-le cu alte ingrediente sau gătindu-le. Paraziții și murdăria se pot ascunde în frunzele produsului. Îndepărtați frunzele externe și desfaceți complet salata și spanacul. Clătiți temeinic. Tăiați zonele negre sau moi când pregătiți fructe și legume.

### DEPOZITAREA USTENSILELOR —

Depozitați ustensilele în următoarea manieră:

- Cu mânerul îndreptat în aceeași direcție.
- Pe o suprafață de contact netedă, care se poate curăța ușor
- În apă cu temperaturi de 41°F (5 °C) sau mai puțin, 135°F (57 °C) sau mai mult
- Sub jet de apă de la robinet

### COMBATAREA DĂUNĂTORILOR (ROZĂTOARE ȘI INSECTE) —

Exemplele de dăunători includ gândacii, muștele și rozătoarele.

Gestionarea integrată a dăunătorilor (GID) reprezintă o serie de metode de prevenție utilizate pentru a îndepărta dăunătorii și a controla infestările:

- Nu permiteți accesul, hrănirea și adăpostirea.
- Colaborați cu un operator de combatere a dăunătorilor autorizat.
- Sigilați toate orificiile și deschiderile în podea, pereți și tavan.
- Țineți închise ușile, plasele de protecție și ferestrele pentru a ține dăunătorii la distanță.
- Mențineți funcționalitatea perdelelor.

Semnele unei infestări cu dăunători includ:

- Observarea de dăunători cu diverse dimensiuni și stadii de dezvoltare.
- Activitatea dăunătorilor înregistrată într-un raport al unui operator de combatere a dăunătorilor autorizat.
- Observarea de materii fecale de rozători sau gândaci (pete negre mici) pe podea sau echipamente, pe pereți și podele.
- Urme de mușcături pe recipientele cu alimente.

Un singur rozător într-o unitate necesită consultarea imediată a serviciului de combatere a dăunătorilor. Nu utilizați pesticide etichetate drept „strict de uz casnic”. Numai un operator de combatere a dăunătorilor autorizat poate aplica pesticide cu uz restricționat.



### FUMATUL/MÂNCATUL ÎN BUCĂTĂRIE —

Regulile privind fumatul, mâncatul și băutul în bucătărie:

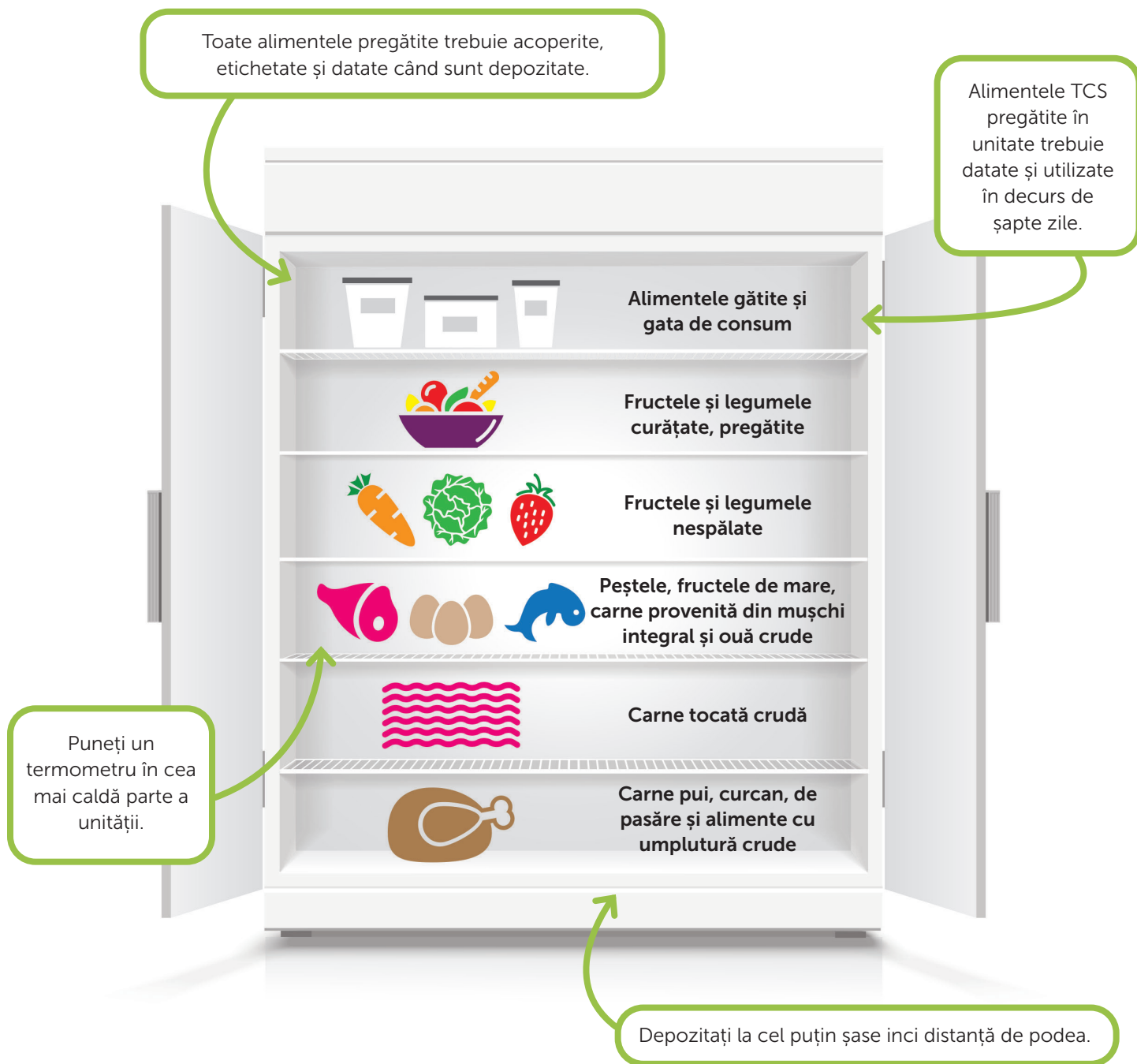
- Interziceți mâncatul, fumatul și băutul în timp ce pregătiți sau serviți alimente, în zonele utilizate pentru pregătirea sau servirea alimentelor sau în zonele utilizate pentru spălarea echipamentelor și a ustensilelor.
- Mâncatul și fumatul sunt permise numai în zonele desemnate, ferite de alimente sau zonele de spălare a vaselor.
- Zonele de fumat trebuie să se conformeze Legii aerului curat în spații interioare din Nevada.



# DEPOZITAREA REFRIGERATĂ



Depozitarea și pregătirea adecvate ale alimentelor sunt componentele cheie de prevenire a bolilor transmisibile pe cale alimentară. Depozitați și pregătiți alimentele pentru a le proteja de contaminarea încrucișată.



**Păstrând alimentele acoperite, depozitând produsele animaliere crude și ferite de alimentele gata de consum, utilizând echipamente/ustensile curate și dezinfectate și aplicând practici bune generale pentru angajați veți ajuta la păstrarea în siguranță a alimentelor.**

# GLOSAR



## Aliment

O substanță crudă, gătită sau procesată, gheață, băutură sau un ingredient folosit sau destinat utilizării sau pentru vânzarea, integrală sau parțială pentru consum uman. Guma de mestecat este considerată, de asemenea, aliment.

## Alimente gata de consum (RTE)

Alimente care sunt comestibile fără pregătire sau gătire suplimentară.

## Boli transmisibile pe cale alimentară

Efectele negative asupra sănătății care apar în urma ingerării de alimente sau apă contaminată sau modificată.

## Calibrare

De a regla, prin comparație cu un standard cunoscut, precizia unui instrument de măsurare, cum este un termometru.

## Contaminare

Prezența materiilor străine, în special infecțioase, care conferă unei materii sau procesului de pregătire caracterul de impur sau dăunător. Cele trei tipuri de contaminări includ pericolele fizice, biologice și chimice.

## Contaminarea încrucișată

Trecerea germenilor, a microorganismelor sau a altor substanțe dăunătoare, cum sunt substanțele chimice, de pe o suprafață pe alta prin intermediul echipamentelor, procedurilor sau produselor necorespunzătoare sau neigienice.

## Controlul duratei și al temperaturii pentru siguranță (TCS)

Alimente care necesită controlul duratei și al temperaturii pentru siguranță în vederea limitării creșterii de microorganisme patogene sau de formare a toxinelor, cum sunt peștele, ouăle, laptele și salata verde tăiată.

## Crustacee

Crustacee cu cochilie crude, cum sunt moluștele, scoicile sau midiile.

## Dăunători

Orice insectă sau alt animal nedorit și distructiv care dăunează alimentelor sau recoltelor și care poate răspândi boli prin contaminarea încrucișată.

## Decongelare

Modificarea de la starea de solid, congelat la o temperatură refrigerată cu ajutorul unei metode aprobate. Este cunoscută și sub numele de dezghețare.

## Dezinfectare

Aplicarea de temperaturi înalte sau substanțe chimice asupra suprafețelor de contact curățate pentru a reduce numărul de boli care generează germeni sau microorganisme la niveluri acceptabile.

## Echipament

Un articol utilizat la operarea unităților alimentare, inclusiv, dar fără a se limita la o mașină de tocat, carcasă, aparat de gheață, tocător, mixer, cuptor, frigider, cântar, chiuveță, feliator, plită și masă.

## Germeni

Un microorganism, mai ales cel care cauzează boala.

## Infestare

Prezența unui număr neobișnuit de mare al insectelor sau animalelor într-un loc, de regulă, producând daune sau boli.

## Interval periculos de temperatură

Interval de temperatură în care germenii sau microorganismele cresc la o frecvență nesigură (între 41 °F - 135 °F [5 °C - 57 °C]).

## Parazit

Un organism care trăiește în sau pe alt organism (gazda sa) și care profită prin extragerea de nutrienți în detrimentul gazdei.



# GLOSAR



## Pericol iminent pentru sănătate

O amenințare sau pericol semnificativ la adresa sănătății considerat a exista când există probe suficiente care indică că un produs, practică, circumstanță sau eveniment creează o situație care necesită corectarea imediată sau închiderea funcționării, cum ar fi pierderea alimentării cu apă, refularea canalizării și infestarea cu dăunători.

## Persoană responsabilă

O persoană prezentă în cadrul unei unități alimentare care este informată și responsabilă pe durata funcționării acesteia.

## Pesticid

O substanță sau agent folosit pentru a omorî dăunători, aplicată de un operator de combatere a dăunătorilor autorizat într-o unitate alimentară.

## Politica de sănătate a angajaților

Proceduri de identificare și restricționare/excludere a angajaților care pot transmite agenții patogeni transmisibili pe cale alimentară în alimente. De asemenea, conține prevederi pentru intervenții care previn transmiterea virusilor și a bacteriilor transmisibile pe cale alimentară în unități alimentare.

## Răcire

Proces în două etape de reducere rapidă a temperaturilor alimentelor. Etapa unu este răcirea de la 135 °F (57 °C) la 70 °F (21 °C) în două ore, apoi etapa doi de la 70 °F (21 °C) la 41 °F (5 °C) în patru ore. Răcirea nu poate depăși șase ore în total.

## Recomandări pentru client

O declarație scrisă care informează consumatorii cu privire la riscul crescut de boli transmisibile pe cale alimentară când sunt consumate produse animaliere crude sau gătit mediu, și care identifică orice articole din meniul unui restaurant care conține astfel de produse.

## Reîncălzire

Aplicarea de căldură unui produs alimentar care a fost gătit anterior.

## Simptome

Un semn sau indicație a unei boli sau afecțiuni, de regulă o modificare notabilă a modului în care se simte sau arată persoana.

## Sursă/Furnizor aprobat

Un crescător, furnizor, producător, procesator sau orice persoană sau societate care oferă alimente pentru vânzare sau consum care este acceptată de autoritatea de sănătate, pe baza unei determinări a conformității cu principiile, practicile și standardele general recunoscute care protejează sănătatea publică.

## Temperatură

Cantitate de căldură sau frig măsurată într-un produs cu ajutorul unui termometru.

## Termometru

Un dispozitiv destinat măsurării temperaturilor.

## Timpul ca măsură de control al sănătății publice

O procedură în care timpul este utilizat pentru a controla creșterea germenilor sau a microorganismelor. Alimentele păstrate utilizând această procedură trebuie servite, vândute sau eliminate după patru ore.

## Ustensile

Un dispozitiv sau recipient cu alimente utilizat la depozitarea, pregătirea, transportul, eliminarea, vânzarea sau servirea alimentelor care este multifuncțional sau de unică folosință, cum sunt hârtia, cleștii, lingurile, polonicele etc.



280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902  
Las Vegas, NV 89127  
(702) 759-1000 • www.SNHD.info

# NOTE



# FOOD



# HANDLER