

УЧЕБНИК РАБОТНИКА ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



**УЗНАЙТЕ О ФАКТОРАХ РИСКА
РАЗВИТИЯ ЗАБОЛЕВАНИЙ,
ПЕРЕДАЮЩИХСЯ ЧЕРЕЗ
ПИЩЕВАРИТЕЛЬНУЮ СИСТЕМУ,
И ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ОПАСНОСТИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

ВВЕДЕНИЕ



■ СОДЕРЖАНИЕ



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

4



НАДЕЖНЫЕ ИСТОЧНИКИ

6



ПРАВИЛЬНЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

7



ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

10



ОХЛАЖДАЕМЫЕ ХРАНИЛИЩА

12



СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

13



Этот учебник подготовлен Отделом здоровья и окружающей среды округа здравоохранения южной Невады в образовательных целях. Более подробная информация о сдаче теста для получения Сертификата о прохождении обучения по вопросам безопасности для работников пищевой промышленности приводится на сайте www.snhd.info.

ВВЕДЕНИЕ



■ ОБ УЧЕБНИКЕ

Правила работы с пищевыми продуктами округа здравоохранения южной Невады направлены на управление факторами риска возникновения заболеваний, передающихся через пищеварительную систему, в организациях, работающих с продуктами питания. Контроль этих пяти факторов риска поможет предотвратить заболевания, передающиеся через пищеварительную систему. Лицо, отвечающее за ресторан, должно быть осведомлено о факторах риска, чтобы проинструктировать работников пищевой промышленности и обеспечить соблюдение рекомендаций по безопасности продуктов. Данная информация закрепляется путем постоянного обучения с акцентом на профилактике заболеваний, передающихся через пищеварительную систему. При наличии рисков загрязнения продуктов, таких как утечка воды, очистка сточных вод или загрязнение вредителями, продовольственное учреждение необходимо закрыть и обратиться в администрацию округа здравоохранения.

■ ФАКТОРЫ РИСКА РАЗВИТИЯ ЗАБОЛЕВАНИЙ ПИЩЕВАРИТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ

Недостаточная личная гигиена

- Неправильное мытье рук
- Прикосновение голыми руками к готовым к употреблению продуктам
- Лица, имеющие доступ к пище и работающие во время болезни со следующими симптомами: рвота, диарея, боль в горле с высокой температурой, инфицированные порезы на руках и желтуха.

Пища из небезопасных источников

- Пища из неодобренного источника и/или пища, приготовленная в неразрешенном месте
- Получение испорченной пищи

Неправильная температура/способ приготовления

- Приготовление
- Разогревание
- Замораживание (способ уничтожения паразитов в рыбе)

Неправильные обработка, время и температура

- Неправильное выдерживание в тепле и холоде продуктов, требующих соблюдения температурного режима в целях безопасности
- Неверное использование времени как способа контроля
- Неправильное охлаждение скоропортящихся продуктов.

Загрязнение пищевых продуктов

- Использование загрязненного/неверно сконструированного оборудования
- Плохая работа сотрудников
- Неправильное хранение/приготовление пищи
- Контакт с химическими веществами

■ ПОТЕНЦИАЛЬНАЯ ОПАСНОСТЬ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Биологическое

- Микроорганизмы, которые могут привести к развитию заболеваний, передающихся через пищеварительную систему.
- Бактерии, вирусы, паразиты и грибки

Химическое

- Химикаты, не предназначенные для употребления в пищу
- Дезинфицирующие средства, чистящие реагенты и средства для борьбы с вредителями должны храниться отдельно от пищевых продуктов

Физическое

- Инородные предметы, которые могут привести к травмированию
- Стекло, металл или кость



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА



ПРАВИЛЬНАЯ ТЕХНИКА МЫТЬЯ РУК

Мытье рук — это важнейшая часть личной гигиены. Прежде чем иметь дело с пищевыми продуктами, следует обязательно **вымыть руки в предназначенной для мытья рук раковине** во избежание развития заболеваний, передающихся через пищеварительную систему. Раковина для мытья рук должна использоваться **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** для мытья рук и должна быть оборудована жидким мылом, бумажными полотенцами и мусорной корзиной.



1
МОКРЫЕ РУКИ
теплой водой
(минимум 100 °F)



2
МЫЛО



3
ЭНЕРГИЧНО ТРИТЕ
10-15 секунд



4
ОПОЛОСНИТЕ



5
ВЫСУШИТЕ



6
ВЫКЛЮЧИТЕ ВОДУ
с помощью бумажного полотенца

ВЫМОЙТЕ РУКИ...

- ✓ Перед входом на кухню
- ✓ Не трогайте свое лицо, волосы и кожу
- ✓ После похода в уборную
- ✓ После соприкосновения с сырыми продуктами животного происхождения
- ✓ После выноса мусора или уборки
- ✓ После соприкосновения с **ЛЮБОЙ** грязной поверхностью



Если вы порезали руку, вымойте руки, наклейте чистый пластырь и наденьте перчатки.

Если вы не можете вымыть руки из-за раны, лонгеты, перевязки или ортеза, вы не можете работать с пищевыми продуктами.



НЕЛЬЗЯ ПРИКАСАТЬСЯ ГОЛЫМИ РУКАМИ К ГОТОВЫМ К УПОТРЕБЛЕНИЮ ПРОДУКТАМ



Нельзя прикасаться голыми руками к готовым к употреблению продуктам. **Используйте физический барьер, чтобы предотвратить загрязнение микробами, которые могут вызвать заболевание, передающееся через пищеварительную систему.** Даже если качественно помыть руки, не получится полностью устранить эти микробы.

Готовые к употреблению продукты включают в себя приготовленную пищу, сырые фрукты и овощи, подвергнутые термической обработке продукты, закуски и лед. Физические барьеры включают в себя: пищевую /вощенную бумагу, перчатки и кухонную утварь, а именно щипцы, ложки и лопатки.



ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА



УНИФОРМЫ

- ✓ Правильное убрание волос
- ✓ Чистая и аккуратная одежда
- ✓ Все раны закрыты
- ✓ Отсутствие украшений на запястьях
- ✓ Только плоские кольца
- ✓ Коротко подстриженные и чистые ногти



- ✗ Волосы выпадают из-под шапочки
- ✗ Грязная одежда
- ✗ Открытые и кровоточащие раны
- ✗ Украшения на запястьях
- ✗ Кольцо с орнаментом или драгоценными камнями
- ✗ Длинные, покрашенные и/или накладные ногти

ПОЛИТИКА ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ РАБОТНИКА

Личная гигиена начинается дома, когда вы собираетесь на работу каждый день. На всех нас есть бактерии и разносчики болезней, которые могут стать причиной заболеваний. **Работая с продуктами питания, вы должны заботиться о своем здоровье, чтобы предотвратить заболевание, передающееся через пищеварительную систему.** Сообщите своему работодателю, если у вас обнаружили сальмонеллы, Брюшной тиф, шигеллы, E.coli, вырабатывающая шига-токсин, гепатит А, норовирус, или у вас возникли следующие симптомы:



РВОТА



ПОНОС



БОЛЬ В ГОРЛЕ С
ПОВЫШЕННОЙ
ТЕМПЕРАТУРОЙ



ИНФИЦИРОВАННЫЕ
ПОРЕЗЫ ИЛИ РАНЫ
на руках



ЖЕЛТУХА

ЛЕГКИЙ СПОСОБ
ЗАПОМНИТЬ 6 ГЛАВНЫХ
ПРИЧИН ЗАБОЛЕВАНИЙ,
ПЕРЕДАЮЩИХСЯ ЧЕРЕЗ
ПИЩЕВАРИТЕЛЬНУЮ СИСТЕМУ

ОТПРАВИТЬ	С	Сальмонеллы
ТОТ		Брюшной тиф
БОЛЬНЫХ		Шигеллы
СОТРУДНИКОВ		Кишечная палочка
ДОМОЙ		Гепатит А
СЕЙЧАС		Норовирус



РАЗРЕШАЕТСЯ ПРИСТУПИТЬ К РАБОТЕ ТОЛЬКО ПО ПРОШЕСТВИИ 24 ЧАСОВ ПОСЛЕ ИСЧЕЗНОВЕНИЯ СИМПТОМОВ БОЛЕЗНИ ПРИ УСЛОВИИ, ЧТО В ДАННЫЙ ПЕРИОД НЕ ПРИНИМАЮТСЯ МЕДИКАМЕНТЫ.

ОДОБРЕННЫЕ ИСТОЧНИКИ



■ ПИЦЦА ИЗ НЕОДОБРЕННОГО ИЛИ ЗАПРЕЩЕННОГО ИСТОЧНИКА

Для начала... Если вы уже приняли доставку продукции, **вы не сможете сделать небезопасную продукцию вновь безопасной**. Контроль времени/температуры для безопасности (TCS) пищевых продуктов, также известных как потенциально опасных продуктов (PHF), требует проверки времени и температуры для ограничения роста патогенных микроорганизмов и формирования токсинов.

Надежный источник — это пользующийся хорошей репутацией поставщик, который прошел проверку и соблюдает нормативные требования. Вы должны всегда проверять продукты питания прежде, чем принять их у поставщика. При получении вы должны проверить следующие характеристики продуктов:

Температуру продуктов, для которых необходимо соблюдение температурного режима в целях безопасности	Общее качественное состояние	Замороженные продукты
<p>135°F Горячие продукты должны быть горячими (температура выше 135°F)</p> <p>ОПАСНАЯ ЗОНА! Между 41°F и 135°F</p> <p>45°F Допустимо принимать яйца и живые морепродукты температурой 45°F</p> <p>41°F (или ниже) Охлажденные продукты должны быть охлажденными (ниже 41°F) Замороженные продукты должны быть твердозамороженными</p>	 <p>Отбракуйте консервные банки с вмятинами, вздутиями или протеканиями.</p>	 <p>Не принимайте замороженные пищевые продукты в упаковке с кристаллами льда или жидкостью.</p>
Испорченные продукты	Сроки годности	Следы загрязнения вредителями или разливов
 <p>Пицца НЕ должна быть скользкой, липкой, обесцвеченной или плохо пахнуть.</p>	 <p>На продуктах должна стоять маркировка срока годности от производителя.</p>	 <p>Упаковка должна быть чистой, сухой и неповрежденной</p>
Соответствующая маркировка и ПРАВИЛЬНЫЕ накладные	Бирки на моллюсках в раковинах	Уничтожение паразитов отдельных видов рыб
<p><small>INGREDIENTS: Enriched Wheat Flour (Flour, Folate, Riboflavin, Iron), B Vitamins (Thiamin, Thiamine Mononitrate (B1), Riboflavin (B2), Folic Acid), Sugar, Corn Syrup, Water, High Fructose Corn Syrup, Vegetable and 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, Leavening (Sodium Acid Pyrophosphate, Baking Soda, Monocalcium Phosphate), Salt, Cornstarch, Corn Flour, Cooked Spices, Mono and Diglycerides, Soy Lecithin, Polyphosphate E2, Dextin, Calcium Caseinate, Sodium Stearoyl Lactate, Wheat Gluten, Calcium Sulfate, Natural and Artificial Flavors, Carmel Color, Sorbic Acid (to Retain Freshness), Color Added (Yellow 5, Red 40).</small></p> <p>Пищевые продукты должны быть идентифицированы, то есть следует определить что это за пищевой продукт и место его происхождения.</p>	 <p>Бирки на моллюсках в раковинах должны быть сохранены в течении 90 дней.</p>	 <p>На рыбу, употребляемую в полусыром или сыром виде, должна иметься документация от поставщика с описанием того, как эта рыба была заморожена или выращена.</p>

НЕ ПРИНИМАЙТЕ У ПОСТАВЩИКА ПРОДУКТЫ, ЕСЛИ ОНИ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ УСТАНОВЛЕННЫМ СТАНДАРТАМ.

УПРАЖНЕНИЕ ПРИНЯТЬ ИЛИ ОТКАЗАТЬСЯ



Листовой салат, упакованный в хороших условиях при 7°C (45°F)



Чистые и цельные сырые яйца в скорлупе при 7°C (45°F)



Рыба с впалыми и мутными глазами



Сыр чеддер с маленькими точками плесени



Свежая говядина, которая пружинит при касании

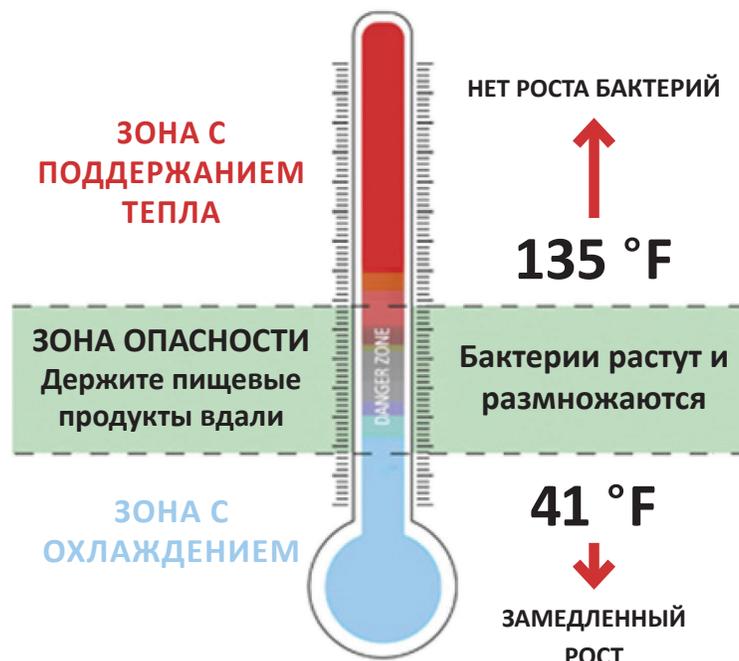


ПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



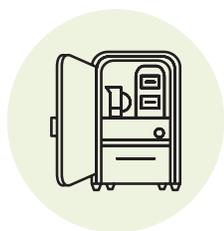
ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУР

Несмотря на то, что приготовление продуктов является единственным способом сократить количество бактерий до безопасного уровня, **вы обязаны хранить TCS-продукты в безопасных условиях и при правильной температуре.** Необходимо, чтобы продукты, требующие контроля времени и температуры для безопасности оставались вне зоны риска, в которой бактерии размножаются быстрее. Держите горячие продукты подогретыми, а холодные охлажденными! Используя время как средство контроля общественного здравоохранения, TCS-продукты должны находиться при комнатной температуре только ограниченное время, при превышении которого продукты стоит выбросить.



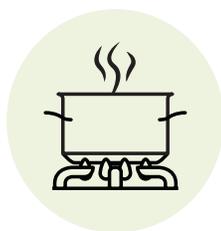
СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ ОТТАИВАНИЕ

Важно поддерживать температуру в 41 °F или ниже при разморозке продуктов. Используйте одобренный способ размораживания:



В ОХЛАЖДЕННОМ СОСТОЯНИИ

Планируйте заранее — крупные продукты могут размораживаться в течение нескольких дней. Поддерживайте охлаждение при 41 °F или ниже.



КАК ЧАСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Достаньте из морозильной камеры и начните сразу готовить. Идеальный вариант для небольших порций продуктов.



В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

(СЛЕДУЕТ НЕЗАМЕДЛИТЕЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ)

Незамедлительно перейдите к традиционной готовке или полностью приготовьте в микроволновой печи.



ПРОДУКТЫ, ПОЛНОСТЬЮ ПОГРУЖЕННЫЕ ПОД ХОЛОДНУЮ ВОДУ

Убедитесь, что проточная вода течет достаточно быстро, удаляя и смывая незакрепленные частицы. Убедитесь, что продукты полностью погружены в воду. Проточная вода должна быть холодной; температура продуктов не должна превышать 41 °F.

ПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



■ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Приготовление TCS-продуктов при правильной температуре – это единственный способ сократить количество бактерий до безопасного уровня. Используйте откалиброванный и продезинфицированный кулинарный термометр для измерения температуры продуктов. Вставьте термометр в самую толстую часть пищевого продукта, не прилегающую к костям, чтобы убедиться, что все части продукта полностью приготовлены. Используйте подходящее оборудование для приготовления и разогрева пищи. Не используйте для приготовления пищи оборудование, предназначенное только для подогрева.



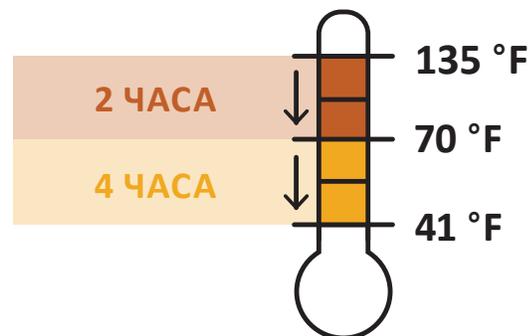
СЫРЫЕ СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПРОДУКТЫ МОГУТ БЫТЬ ПОЛУСЫРЫМИ ТОЛЬКО ЕСЛИ КЛИЕНТ ЗАКАЗАЛ ИХ В ТАКОМ ВИДЕ И В МЕНЮ ИМЕЕТСЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕЕ УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

ПРАВИЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА



■ МЕТОДЫ ОХЛАЖДЕНИЯ

Для горячих TCS-продуктов необходимо применять двухэтапный процесс охлаждения: 135 °F до 70 °F за два часа и с 70 °F до 41 °F за последующие четыре часа (в общем не более шести часов). **Быстрое и безопасное охлаждение позволяет сократить время, которое продукты проводят в опасной температурной зоне.** Применяйте метод, который позволяет ускорить процесс охлаждения, например ванна со льдом или разделение горячей еды по мелким кастрюлям и помещение их обратно в холодильную камеру. Периодически помешивайте еду, чтобы тепло уходило быстрее.



Дата	Продукты	Время и температура вначале	За 1 час	За 2 часа	135 °F до 70 °F за 2 часа?	За 3 часа	За 4 часа	За 5 часов	За 6 часов	70 °F до 41 °F за 4 часа?
3·20	СУП	9 утра 135 °F	10:00 120 °F	11:00 80 °F		12:00 65 °F	13:00 40 °F			
6·27	РИС	15:00 135 °F	16:00 90 °F	17:00 20 °C (68 °F)		17:00 13 °C (55 °F)	19:00 13 °C (50 °F)	20:00 45 °F	21:00 39 °F	

Суп должен разогреваться при температуре 165 °F за 2 часа. Суп необходимо выбросить.

Температура риса снизилась до 70 °F и затем до нужных 41 °F за 6 часов охлаждения.

КАЛИБРОВКА ТЕРМОМЕТРА

Термометр является самым важным инструментом для обеспечения безопасности пищи. Перед проверкой внутренней температуры пищи термометр необходимо откалибровать. Регулярно калибруйте термометры, даже если они новые, а также всякий раз после того, как вы роняете его. Используйте термометр, предназначенный для измерения температуры пищи.

ЭТАПЫ ПРАВИЛЬНОЙ КАЛИБРОВКИ КУЛИНАРНОГО ТЕРМОМЕТРА

1. Полностью заполните контейнер льдом.
2. Добавьте чистой воды (лед не должен плавать).
3. Погрузите термометр.
4. Хорошо взболтайте.
5. Подождите 30 секунд прежде чем температура опустится до 32 °F.



ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



■ ПЕРЕКРЕСТНОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ

Перекрестное загрязнение происходит, когда бактерии переносятся с одних продуктов или поверхностей на другие.



Заболевание, передающееся через пищеварительную систему, было вызвано:

- Добавлением загрязненных ингредиентов в пищу.
- Контактom с пищевыми поверхностями (оборудование и посуда), которые не были очищены и продезинфицированы надлежащим образом.
- Соприкосновением сырых продуктов с готовыми к употреблению продуктами или попаданием капель с сырых продуктов на такие продукты.
- Прикосновением рук к загрязненным, а затем к готовым к употреблению продуктам.

Избегайте другого перекрестного загрязнения следующим образом:

- Используйте разные разделочные доски и посуду для сырых продуктов (таких как яйцо в скорлупе, мясо, рыба, птица) и готовых к употреблению продуктов или мойте и дезинфицируйте оборудование после каждого использования.
- Не держите грязное оборудование вместе с продуктами или чистым оборудованием.
- Приступайте к приготовлению пищи на чистых, продезинфицированных рабочих поверхностях, чистите и дезинфицируйте все рабочие поверхности, оборудование и посуду после каждого этапа готовки.
- Не храните ничего на пищевом льду.

■ ОЧИСТКА И САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА

Обеспечьте очистку и дезинфекцию оборудования посредством промывки по мере необходимости. Во время использования очищайте и обрабатывайте инструменты и оборудование каждые четыре часа.

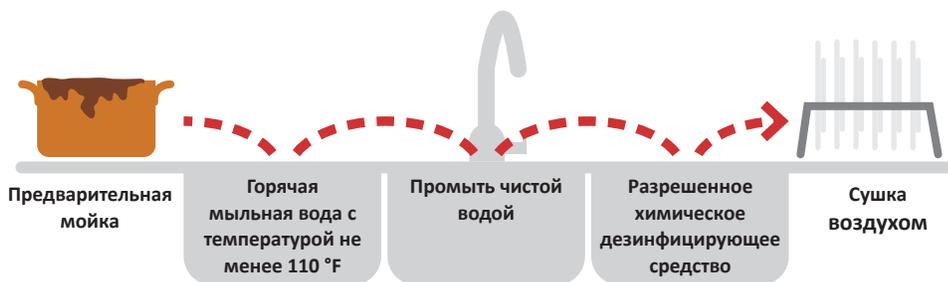


ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ ВЕДРА —

Хлор и четвертое соединение аммиака являются одобренными дезинфицирующими средствами. Соблюдайте рекомендации производителя касательно правильной концентрации и времени контакта. Опробуйте дезинфицирующее средство на бумажной тестовой полоске, чтобы проверить его концентрацию. Держите тряпки в санитарном ведре во время приготовления и подачи пищевых продуктов.

ТРЕХСЕКЦИОННАЯ МОЙКА —

Для ручного мытья посуды всегда пользуйтесь правильно оборудованной трехсекционной кухонной раковиной и применяйте процедуру из пяти этапов: предварительная мойка (соскабливание остатков пищи), мытье, ополаскивание, дезинфекция и сушка на воздухе.



ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ (ВЫСОКАЯ ТЕМПЕРАТУРА И ХИМРЕАГЕНТЫ) —

Санитарная обработка означает сокращение числа бактерий до безопасного уровня. Для дезинфекции поверхности, которой касается пища, используются химреагенты и тепло. Ознакомьтесь с правильным порядком выполнения операции в руководстве или на техпаспорте машины. Температура контактной поверхности продуктов в машинах с высокими температурами должна быть не ниже 160 °F. Измеряйте должную концентрацию дезинфицирующих химических средств с помощью тестовых полосок. Измерьте температуру посудомоечной машины с высокой температурой с помощью термометра мин.-макс. или термочувствительной ленты.

ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



■ ДРУГИЕ ИСТОЧНИКИ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

МЫТЬЁ ПРОДУКЦИИ —

Перед нарезанием, смешиванием с другими ингредиентами или приготовлением мойте фрукты и овощи под проточной водой. Насекомые и грязь могут находиться на внутренних листьях продуктов. Снимите первые листья и оторвите от сердцевины все листья салата и шпината. Тщательно промойте. Обрежьте поврежденные или помятые участки на фруктах и овощах.

ХРАНЕНИЕ ПОСУДЫ —

Храните кухонные принадлежности следующим образом:

- Ручки смотрят в одном направлении.
- На гладкой, легко чистящейся контактной поверхности
- В воде температурой 41°F или ниже, 135°F или выше
- Под проточной водой

БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ (ГРЫЗУНЫ И НАСЕКОМЫЕ) —

Примеры вредителей включают тараканов, мух, и грызунов.

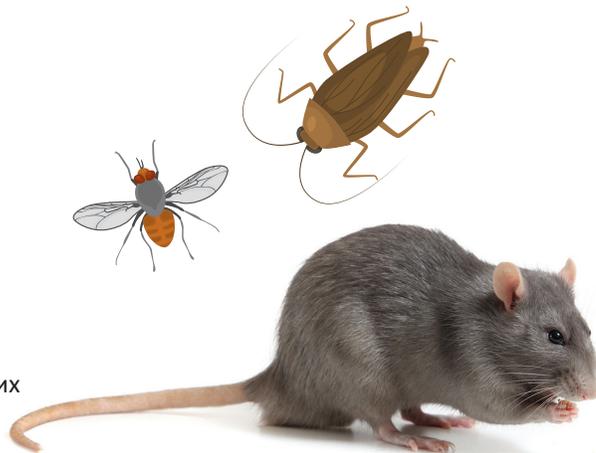
Комплексная борьба с вредителями (IPM) — это ряд профилактических методов для защиты от вредителей и управления заражением:

- Предотвратить доступ, кормление и обитание.
- Работать с лицензированным оператором по борьбе с вредителями.
- Заделайте все щели и отверстия в полу, стенах и потолке.
- Держите двери, перегородки и окна закрытыми, чтобы вредители не могли попадать внутрь.
- Поддерживайте воздушную завесу в исправном состоянии.

Признаки заражения вредителями:

- Можно наблюдать вредителей различных размеров и стадий развития.
- Активность вредителей отмечена в отчете лицензированного оператора борьбы с вредителями.
- На полу или оборудовании можно найти экскременты грызунов, а на стенах и полу экскременты тараканов (маленькие черные точки).
- Следы укусов на контейнерах с пищевыми продуктами.

Один грызун в помещении требует немедленного обращения в службу борьбы с вредителями. Не используйте пестициды с маркировкой «только для домашнего использования». Только сертифицированный работник службы по борьбе с вредителями может применять пестициды ограниченного использования.



КУРЕНИЕ/ЕДА В КУХНЕ —

Правила, касающиеся курения, приема пищи и жидкости на кухне:

- Запрещается курение, приемы пищи и жидкости во время приготовления или подачи еды как в зонах готовки и подачи, так и в зонах, используемых для мощющего оборудования и посуды.
- Употребление пищи и курение разрешены только в специально отведенных местах вдали от пищевых продуктов и моек.
- Зона для курения должна соответствовать Закону Невады о чистом воздухе в помещениях.



ХОЛОДИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ



Правильное хранение и приготовление являются основными мерами по защите от заболеваний, передающихся через пищеварительную систему. Храните и готовьте продукты таким образом, чтобы уберечь их от перекрестного загрязнения.

Перед помещением в хранилище все приготовленные продукты должны быть промаркированы с указанием даты.

На приготовленных на объекте продуктах, требующих при хранении соблюдения определенного температурного и временного режима, должна быть указана дата приготовления и их следует использовать в течение семи дней.



Поместите термометр в самую теплую часть продукта.

Хранить на высоте не менее пятнадцати сантиметров (шести дюймов) от уровня пола.

Хранение пищи в закрытом виде, хранение сырых животных продуктов отдельно от готовых к употреблению продуктов, использование чистого и санитарно обработанного оборудования/инструментария, а также соблюдение рекомендаций для работника помогают обеспечить безопасность пищевых продуктов.



Надежный источник или поставщик

Садоводы, поставщики, производители, обработчики или любые другие физические или юридические лица, предоставляющие продукты питания для продажи и употребления, которые считаются приемлемыми органом здравоохранения, поскольку установлено их соответствие принципам, практическим методикам и общепризнанным стандартам охраны общественного здоровья.

Калибровать

Настроить в сравнении с известным стандартом точность измерительного инструмента, такого как термометр.

Информация для потребителей

Письменное заявление, информирующее потребителей о повышенном риске возникновения заболевания, передающегося через пищеварительную систему, в случае употребления в пищу сырых или полусырых продуктов животного происхождения и перечисляющее пункты в меню пищевого предприятия, включающие сырые или полусырые продукты животного происхождения.

Загрязнение

Наличие посторонних, особенно заразных, материалов, которые загрязняют субстанцию или блюдо или делают их небезопасными. В частности, имеются три типа загрязнения: физическое, биологическое и химическое.

Охлаждение

Двухэтапный процесс быстрого снижения температуры продуктов. На первом этапе продукты охлаждают от 135 °F до 70 °F в течение двух часов, на втором этапе от 70 °F до 41°F в течение четырех часов. Время охлаждения не должно превышать в общей сложности 6 часов.

Перекрестное загрязнение

Передача бактерий, микробов и других опасных веществ, таких как химреагенты, с одной поверхности на другую через неправильное или антисанитарное оборудование, процедуры или продукты.

Политика охраны здоровья сотрудников

Процедуры, направленные на выявление и ограничение/исключение доступа работников, которые могут заразить еду пищевыми патогенами. Это также предполагает проведение гигиенических мероприятий для предотвращения передачи пищевых вирусов и бактерий в организациях, работающих с продуктами питания.

Оборудование

Изделие, используемое в продовольственном учреждении, включая, помимо прочего, морозильные камеры, мельницы, вытяжки, генераторы льда, мясные блоки, миксеры, печи, холодильные шкафы, весы, раковины, ломтерезки, плиты и столы.

Продукты

Сырые, приготовленные или подвергнутые обработке готовые к употреблению продукты, лед, напитки или используемые ингредиенты, предназначенные для использования или продажи полностью или частями и для употребления человеком. Жевательная резинка также считается пищей.

Болезни пищевого происхождения

Неблагоприятное воздействие на здоровье в результате употребления загрязненного или некачественного пищевого продукта или воды.

Микроб

Микроорганизм, особенно тот, который вызывает болезнь.

Неизбежная опасность для здоровья

Серьезная угроза здоровью, которая может существовать, когда есть достаточные основания считать, что продукт, деятельность, обстоятельство или случай требуют немедленного устранения проблемы или закрытия заведения, а именно отсутствие воды, засорение стока или заражение вредителями.

Заражение

Наличие на территории необычайно большого количества насекомых или животных, как правило, приводящее к повреждению или заболеванию.

Паразит

Организм, проживающий внутри или на поверхности другого организма (своего хозяина) и питающийся за счет хозяина.

Ответственное лицо

Лицо, присутствующее на пищевом предприятии, обладающее необходимыми знаниями и несущее ответственность во время работы предприятия.

ГЛОССАРИЙ



Вредитель

Любое нежелательное и вредоносное насекомое или другое животное, которое наносит ущерб пищевым продуктам или растительным культурам и может распространить заболевание путем перекрестного загрязнения.

Пестициды

Вещество или реагент, используемые для уничтожения вредителей сертифицированным работником службы по борьбе с вредителями в организации, работающей с пищевыми продуктами.

Разогрев

Нагрев ранее приготовленных пищевых продуктов.

Готовые к употреблению продукты

Пища пригодная к употреблению без дополнительной обработки или приготовления.

Дезинфицировать

Применение высоких температур или химических препаратов на контактирующих с пищевыми продуктами очищенных поверхностях с целью снижения количества болезнетворных бактерий или микроорганизмов до допустимого уровня.

Моллюски в раковинах

Сырые моллюски в раковинах, такие как двустворчатые моллюски, устрицы или мидии.



Симптомы

Признак или проявление патологического состояния или заболевания, как правило, заметное изменение в самочувствии или внешности человека.

Температура

Измерение уровня тепла или холода с помощью термометра.

Опасная температурная зона

Температурный диапазон, при котором бактерии или микроорганизмы размножаются с опасной скоростью (41–135 °F).

Размораживание

Изменение состояния продукта от замороженного до охлажденного одобренным способом. Это также называется «размораживание».

Термометр

Устройство, предназначенное для измерения температуры.

Соблюдение временного и температурного режима в целях безопасности (TCS)

Пищевые продукты, требующие временного и температурного контроля из соображений безопасности для ограничения роста патогенных микроорганизмов или образования токсинов, такие как мясо, рыба, яйца, молоко и нарезанный салат латук.

Время как параметр контроля общественного здоровья

Процедура, в которой для контролирования роста бактерий или микроорганизмов используется время. Пища, хранящаяся с использованием данной процедуры, должна быть сервирована, реализована или утилизирована по истечении четырех часов.

Кухонная утварь

Все, что соприкасается с продуктами, или тара одноразового или многократного использования, куда продукты складываются при хранении, приготовлении, транспортировке, измельчении, продаже или подаче, а именно бумага для закусок, щипцы, ложки, ковши, лопатки и др.



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

FOOD



HANDLER