

НАРЪЧНИК ЗА ОБРАБОТВАЩИТЕ ХРАНИ

НАУЧЕТЕ ПОВЕЧЕ ЗА БОЛЕСТИТЕ, КОИТО
СЕ ПРЕДАВАТ ЧРЕЗ ХРАНИ, ЗА
РИСКОВИТЕ ФАКТОРИ И ЗА
ОПАСНОСТИТЕ, СВЪРЗАНИ С ХРАНИ

УВОД

СЪДЪРЖАНИЕ

ЛИЧНА ХИГИЕНА-4

ОДОБРЕНИ ИЗТОЧНИЦИ-6

ПРАВИЛНИ ТЕМПЕРАТУРИ-7

ЗАМЪРСЯВАНЕ НА ХРАНИТЕ-10

СЪХРАНЕНИЕ В ХЛАДИЛНИК-12

РЕЧНИК НА ТЕРМИНИТЕ-13

Този наръчник е изготвен от Отдел Здраве и околна среда към Здравна област Южна Невада, за да служи като образователен инструмент. За повече информация относно полагането на изпит за получаване на Карта за преминал обучение за обработване на храни, посетете www.snhd.info.

УВОД

ЗА ТОЗИ НАРЪЧНИК

Правилата и регулациите във връзка с храните на Здравна област на Южна Невада се концентрират върху контрола над рисковите фактори във връзка с болестите, пренасяни чрез храни, в заведенията за хранене. Контролът на петте рискови фактора ще помогне да се предотвратят болестите, пренасяни чрез храни. Отговорното лице на даден ресторант трябва да познава добре рисковите фактори, за да обучи обработващите храни и да гарантира, че се спазват практиките, свързани с безопасността при работа с храни. Тази информация трябва да се подобрява чрез продължително обучение с акцент върху превенцията на болести, които се пренасят чрез храни. Ако има риск за безопасността на храните, например загуба на вода, проблем с канализацията или нашествие на вредители, заведението трябва да преустанови работа и да се свърже със Здравната област.

РИСКОВИ ФАКТОРИ ЗА БОЛЕСТИ, ПРЕНАСЯНИ ЧРЕЗ ХРАНИ	ОПАСНОСТИ, СВЪРЗАНИ С ХРАНИ
<p>Слаба лична хигиена</p> <ul style="list-style-type: none">•Неправилно измиване на ръцете•Пипане на готова за консумация храна (ГКХ) с голи ръце•Обработващите храни, които работят, докато са болни със следните симптоми: гадене, диария, възпалено гърло и температура, инфектирани прорезни рани на ръцете и жълтеница <p>Храна от небезопасни източници</p> <ul style="list-style-type: none">•Храна от неодобрен източник и/или приготвена на непозволени места•Получаване на храни, които не са оригинално поръчани <p>Неправилна температура/метод на готвене</p> <ul style="list-style-type: none">•Готвене•Претопляне•Замразяване (ключова стъпка за елиминиране на паразити в риба) <p>Неправилна обработка, време и температура</p> <ul style="list-style-type: none">•Неправилна топла и студена обработка на КТВ (контрол на температура и време) храни•Неправилно контролирано време•Неправилно охлаждане на КТВ храни <p>Замърсяване на храни</p> <ul style="list-style-type: none">•Използване на замърсено/неправилно	<p>Биологична</p> <ul style="list-style-type: none">•Микроорганизми, които могат да причинят болести, пренасяни чрез храни•Бактерии, вируси, паразити и гъбички <p>Химическа</p> <ul style="list-style-type: none">•Химикали, които не бива да бъдат консумирани•Хигиенни продукти, почистващи агенти, продукти за контрол над вредителите трябва да се държат отделно от храната <p>Физическа</p> <ul style="list-style-type: none">•Чужди тела, които може да причинят нараняване•Стъкло, метал или кост

конструирано оборудване	
• Недобри практики на служителите	
• Неправилно съхранение или подготовка на храна	
• Излагане на химикали	

ЛИЧНА ХИГИЕНА

ПРАВИЛНА ТЕХНИКА ЗА ИЗМИВАНЕ НА РЪЦЕТЕ

Измиването на ръцете е критична част от личната хигиена. Важно е **да миете ръцете си с препарат на предназначения за това мивка** преди да обработвате храни, за да предотвратите пренасяне на болести чрез храните. Мивката за измиване на ръце е САМО за миене на ръце и трябва да е оборудвана с течен сапун, хартиени кърпи и кош за боклук.

НАМОКРЕТЕ РЪЦЕТЕ с топла вода (поне 100°F)	САПУНИСАЙТЕ	ИЗТЪРКАЙТЕ ЕНЕРГИЧНО за 15 секунди	ИЗПЛАКНЕТЕ	ПОДСУШЕТЕ	СПРЕТЕ ВОДАТА с хартиена кърпа
---	-------------	--	------------	-----------	---

<p>ИЗМИВАЙТЕ СИ РЪЦЕТЕ...</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Когато влизате в кухнята✓ След като сте пипали лицето, косата или кожата си✓ След ползване на тоалетните помещения✓ След като сте работили със сурови животински продукти✓ След като сте изхвърлили боклука или сте почистили✓ След като сте пипали КАКВОТО И ДА БИЛО мръсно нещо	<p>Ако имате прорезна рана на ръката, измийте си ръцете, сложете чиста превръзка и носете ръкавици.</p> <p>Ако не можете да си измиете ръцете, защото имате рана, шина, превръзка или скоба, не можете да работите с храна.</p>
--	---

ГОТОВИ ЗА КОНСУМАЦИЯ ХРАНИ НЕ БИВА ДА СЕ ПИПАТ С ГОЛИ РЪЦЕ

Готовите за консумация храни не бива да се пипат с голи ръце. **Използвайте физическа бариера, за да предотвратите замърсяване от микроби, които потенциално може да причинят болести, пренасяни чрез храните.** Тези микроби не могат да бъдат изцяло премахнати само с правилно измиване на ръцете.

Готовите за консумация храни включват сготвена храна, сурови плодове и зеленчуци, изпечени продукти, пакетирани храни и лед. Физическите бариери включват дели/восьчна хартия, ръкавици и прибори, например щипци, лопатки и шпатули.

ЛИЧНА ХИГИЕНА

УНИФОРМИ

<ul style="list-style-type: none">✓ Подходящо прибиране на косата✓ Спретнати и чисти дрехи✓ Всички рани да бъдат покрити✓ Без бижута по китките✓ Пръстен тип халка✓ Къси и чисти нокти	<ul style="list-style-type: none">✗ Коса, която се показва изпод шапката✗ Мръсни дрехи✗ Отворени и кървящи рани✗ Бижута по китките✗ Орнаментирани пръсти или пръстени с камъни✗ Дълги, лакирани и/или изкуствени нокти
---	---

ЗДРАВНА ПОЛИТИКА ЗА СЛУЖИТЕЛИТЕ

Личната хигиена започва у дома, когато се приготвяте за работа всеки ден. Всички ние пренасяме микроби, които имат потенциала да причинят болести. **Като служител, обработващ храни, вие сте отговорни да се погрижите за здравето си така, че да предотвратите пренасянето на болести чрез храни.** Информирайте работодателя си, ако някога сте били диагностицирани със салмонела, шигелоза (дизентерия), ешерихия коли O157:H7, хепатит А или норовирус (Norovirus), или ако имате някой от следните симптоми:

ПОВРЪЩАНЕ	ДИАРИЯ	ВЪЗПАЛЕНО ГЪРЛО С ТЕМПЕРАТУРА	ЛЕСЕН НАЧИН ДА ЗАПОМНИТЕ ОСНОВНИТЕ 5 БОЛЕСТИ, ПРЕНАСЯНИ ЧРЕЗ ХРАНИ	
	ИНФЕКТИРАНИ ПРОРЕЗНИ РАНИ ИЛИ ОТКРИТИ РАНИ на дланите и ръцете	ЖЪЛТЕНИЦА	ИЗПРАТЕТЕ БОЛНИТЕ СЛУЖИТЕЛИ ВКЪЩИ ВЕДНАГА	Салмонела (Salmonella) Шигелоза дизентерия (Shigella) Ешерихия коли (E coli) Хепатит А (Hepatitis A) Норовирус (Norovirus)

☞ **НЕ МОЖЕТЕ ДА ПОДНОВИТЕ РАБОТА, ПРЕДИ ДА ИЗМИНАТ 24 ЧАСА, В КОИТО НЕ ПРИЕМАТЕ ЛЕКАРСТВА И НЕ СЕ ПРОЯВЯВАТ НИКАКВИ СИМПТОМИ.**

ОДОБРЕНИ ИЗТОЧНИЦИ

ХРАНА ОТ НЕОДОБРЕНИ И/ИЛИ НЕПОЗВОЛЕНИ ИЗТОЧНИЦИ

Първо важните неща.... След като сте приели доставката на храна, **няма как да направите небезопасната храна отново безопасна.**

Храните, които с цел безопасност подлежат на контрол на температура и време (КТВ), известни и като потенциално опасни храни (ПОХ), изискват контрол на температура и време, за да се ограничи развитието на микроорганизми и образуването на токсини.

Одобреният източник е доказан доставчик, който е преминал инспекция и следва правилата и регулациите. Винаги трябва да проверявате, преди да приемете храните от доставчика. При приемането на доставката, трябва да проверите храните за:

Температура при получаване на КТВ храни		Непокътната цялост		Замразени храни
135°F	Температура на горещите храни (над 135°F)	Отказвайте консерви, които са пробити, подути или течаци.		Отказвайте замразени храни, които имат ледени кристали или течност в опаковките.
ОПАСНА ЗОНА!	Между 41°F и 135°F			
45°F	Приемливо е да приемете яйца, мляко и живи морски дарове при температура 45°F			
41°F (или ПОНИСКА)	Студени храни (под 41°F) Замразените храни трябва да са твърдо замразени			
Разваляне		Изтичане на срокове на годност		Признаци за замърсяване от вредители или разливи
Храната НЕ бива да е хлъзгава, лепкава, обезцветена или с лоша миризма.		ИЗПОЛЗВАЙТЕ ДО 01-01-07 НАЙ-ДОБЪР ДО 01-01-07	Храната трябва за е в срок на годност, обозначен на етикета от производителя.	Опаковките трябва да бъдат чисти, сухи и непокътнати
Правилно етикетирани и фактури		Етикети на морските храни		Унищожаване на паразити при някои видове риба
Храната трябва да бъде идентифицирана, така че да е ясно каква е и откъде идва.		Етикетите на морските дарове трябва да се съхраняват 90 дни.		Рибата, която се поднася недосготвена или сурова, трябва да идва с документи от доставчика, които да носят информация как рибата е замразена или отгледана.

ОТКАЗВАЙТЕ ХРАНА, АКО НЕ ОТГОВАРЯ НА СТАНДАРТИТЕ, ВМЕСТО ДА Я ПРИЕМАТЕ ОТ ДОСТАВЧИКА.

УПРАЖНЕНИЕ	ДА ПРИЕМА, ИЛИ ДА ОТКАЖА?			
Салата от зеле, моркови и майонеза - пакетирани микс в добро състояние при 45°F	Чисти и здрави яйца с черупки при 45°F	Риба с мътни хлътнали очи	Сирене чедър с малки петънца мухъл	Прясно телешко, което възстановява еластичност при натиск

ПРАВИЛНИ ТЕМПЕРАТУРИ

ТЕМПЕРАТУРИ НА СЪХРАНЕНИЕ		
<p>Макар че термичната обработка на храните (готвенето им) е единственият начин да се сведе броя микроби до безопасно ниво, трябва да съхранявате КТВ храните при правилните температури, за да се гарантира безопасността им. Важно е храните, които се нуждаят от КТВ за безопасност, да се съхраняват извън опасната температурна зона, в която бактериите се развиват най-бързо. Дръжте топлите храни на топло, а студените - на студено! Когато се използва времето като здравна мярка за контрол, КТВ храните, съхранявани на стайна температура, трябва да бъдат съхранявани за кратък времеви период и след това да бъдат изхвърлени.</p>	<p>ЗОНА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ТОПЛИ ХРАНИ</p>	<p>БЕЗ РАЗВИТИЕ 135°F</p>
	<p>ОПАСНА ЗОНА Дръжте храните далеч</p>	<p>Бактериите се развиват и размножават</p>
	<p>ЗОНА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА СТУДЕНИ ХРАНИ</p>	<p>41°F БАВНО РАЗВИТИЕ</p>

ПРАВИЛНО РАЗМРАЗЯВАНЕ

Важно е да се поддържа температура 41°F или по-ниска, когато размразявате храни. Използвайте одобрен метод на размразяване:

<p>В ХЛАДИЛНИК Планирайте — на големите опаковки може да са им нужди няколко дни, докато се размразят. Поддържайте температура в хладилника 41°F или по-ниска.</p>	<p>КАТО ЧАСТ ОТ ГОТВЕНОТО Гответе направо със замразена храна. Това е чудесен метод за малки количества.</p>	<p>В МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА (ДА БЪДАТ ГОТВЕНИ НЕЗАБАВНО) Незабавно преминете към традиционен начин на готвене или сгответе до готовност в микровълновата фурна.</p>	<p>ИЗЦЯЛО ПОТОПЕНИ ПОД СТУДЕНА ТЕЧАЩА ВОДА Уверете се, че течащата вода тече достатъчно бързо, за да отмива и извежда свободни частици. Уверете се, че всички части са изцяло потопени под водата. Течащата вода трябва да бъде студена; температурата на храната не бива да се вдига над 41°F.</p>
---	---	--	--

ПРАВИЛНИ ТЕМПЕРАТУРИ

ГОТВЕНЕ

Готвенето на КТВ храни при правилни температури е единственият начин да се намали количеството микроби и бактерии до безопасно ниво. Използвайте калибриран и хигиенизиран термометър, за да проверявате температурата на храните. Поставете термометъра в най-плътната част на храната, далеч от костите, за да сте сигурни, че всички части на храната са добре сготвени. Използвайте подходящо оборудване за готвене и претопляне на храни. Не гответе храни в оборудване, което е предназначено само за съхранение на горещи храни.

(Забележка: Минималните температури на готвене трябва да се поддържат 15 секунди.)

<p>165°F 155°F 145°F 135°F ОПАСНА ЗОНА 41°F</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Претопляне на КТВ храни, което се извършва на място, за храни, които се съхраняват не по-дълго от 2 часа • Пилешко месо: пиле, патица, пуйка • Пълнени храни • Окрекотени/инжектирани и млени меса • Сурови яйца с черупки за съхранение на топло • Цяло месо (необработено)* • Риба и морски дарове • Сурови яйца с черупки за непосредствено поднасяне • Плодове, зеленчуци и зърнени, приготвени за съхранение на топло • Претоплени или обработени КТВ храни в рамките на два часа • Съхранение на топло • МЕЖДУ 41°F и 135°F • Съхранение на студено • Замразените храни трябва да се поддържат твърдо замразени <p style="text-align: right; font-size: small;">*Предназначените за печене може да се готвят до 130°F за 112 минути или според таблицата за приготвяне на печено.</p>
	<p>☞ СУРОВИТЕ КТВ МОЖЕ ДА БЪДАТ НЕДОСГОТВЕНИ, САМО АКО КЛИЕНТЪТ ИЗРИЧНО ГИ ПОРЪЧА ТАКА И ИМА ПРЕПОРЪЧИТЕЛНА ЗАБЕЛЕЖКА В МЕНЮТО.</p>

ПРАВИЛНИ ТЕМПЕРАТУРИ

<p>МЕТОДИ НА ОХЛАЖДАНЕ</p> <p>За топлите КТВ храни е необходим двустепенен процес на охлаждане: 135°F до 70°F за два часа и от 70°F до 41°F за следващите четири часа (да не се превишават общо шест часа). Охлаждането на храни бързо и безопасно е важно, за да се гарантира, че храните са прекарвали минимално кратко време в температурно опасната зона. Използвайте метод, който ще ускори процеса на охлаждане, например ледена вана или разпределянето на топлите храни в плитки тави и поставянето им в хладилник. Разбърквайте храните редовно, за да подпомогнете понижаването на температурата.</p>	2 ЧАСА	135°F
	4 ЧАСА	70°F 41°F

Дата	Храна	Начално време и температура	При 1 час	При 2 часа	135°F до 70°F за 2 часа?	При 3 часа	При 4 часа	При 5 часа	При 6 часа	70°F до 41°F за 4 часа?
3-20	СУПА	9:00 часа 135°F	10:00 часа 120°F	11:00 часа 90°F		12:00 часа 65°F	13:00 часа 40°F			
6-27	ОРИЗ	15:00 часа 135°F	16:00 часа 90°F	17:00 часа 68°F		17:00 часа 55°F	19:00 часа 55°F	20:00 часа 45°F	21:00 часа 39°F	

Супата трябваше да се претопли до 165°F преди 2 часа. Супата трябва да се изхвърли.	Оризът стигна 70°F и след това необходимите 41°F в рамките на шест-часовия процес на охлаждане.
---	---

<p>КАЛИБРОВКА НА ТЕРМОМЕТЪРА</p> <p>Термометърът е най-важният инструмент, който гарантира безопасността на храните. Важно е да калибрирате термометъра си, преди да проверявате вътрешната температура на храните. Калибрирайте всеки термометър редовно, както когато е все още нов, така и винаги, когато е изпуснат. Използвайте подходящ термометър за храната, чиято температура измервате.</p>	<p>СТЪПКИ ЗА ПРАВИЛНА КАЛИБРОВКА НА ТЕРМОМЕТЪР СЪС СЪЛЪБ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.Напълнете изцяло контейнер с лед. 2.Добавете чиста вода (ледът не бива да плува). 3.Потопете термометъра. 4.Разбъркайте добре. 5.Оставете 30 секунди, преди да настроите на 32°F. 	<p>Глава</p> <p>Шестоъгълна гайка за настройка</p> <p>Сълб</p> <p>Ледена вода (32°F)</p> <p>2" минимум</p>
---	--	--

ЗАМЪРСЯВАНЕ НА ХРАНИ

ПРЕНЕСЕНО ЗАМЪРСЯВАНЕ

Пренесеното замърсяване възниква, когато де пренесат микроби/бактерии от една храна или повърхност върху друга.

Болестите, пренасяни чрез храни, възникват в резултат от:

- Добавяне на замърсени продукти към храната.
- Контактни повърхности (оборудване или посуда), които не са били добре почистени или дезинфектирани.
- Когато се остави сурова храна да докосне или да покапе върху готова за консумация храна.
- Ръце, с които е пипана замърсена храна, а след това и готова за консумация храна.

Избягвайте други случаи на пренесено замърсяване, като:

- Използвайте отделни дъски за рязане и посуда за сурови продукти (например яйца с черупки, месо, риба, птиче месо) и готова за консумация храна или почиствайте и дезинфекцирайте оборудването между отделните употреби.
- Разделяйте мръсното оборудване от храната и от чистото такова.
- Започнете с чиста, дезинфекцирана работна повърхност и почистете и дезинфекцирайте всички работни повърхности, оборудване и посуда след всяка задача.
- Не съхранявайте нищо в лед, който ще бъде консумиран.

ПОЧИСТВАНЕ И ДЕЗИНФЕКЦИРАНЕ

Уверете се, че оборудването е чисто и дезинфекцирано, като го миете толкова често, колкото е необходимо. Когато се използват, почиствайте и дезинфекцирайте кухненската посуда и оборудване на всеки четири часа.

ХИГИЕНИЗИРАЩИ КОФИ

Видове одобрени дезинфекциращи или хигиенизиращи препарати са хлор и четвъртични амониеви соли (Quats). Следвайте препоръките на производителя за подходяща концентрация и контактно време. Изпробвайте дезинфекциращия препарат с тест ленти, за да проверите концентрацията. Дръжте кърпа в хигиенизиращата кофа по всяко време, когато се поднася или приготвя храна.

МИВКА С ТРИ ОТДЕЛЕНИЯ

Винаги използвайте подходящо оборудвана мивка с три отделения (умивалника) за правилно миене на чинии и посуда на ръка и следвайте следните пет стъпки: предварително измиване (остъргване), измиване, изплакване, дезинфекциране и изсушаване на въздух.	Предварително измиване	Гореща вода със сапун поне на 110°F	Изплакнете с чиста вода	Одобрен химически дезинфектант	Изсушете на въздух
--	------------------------	-------------------------------------	-------------------------	--------------------------------	--------------------

СЪДОМИЯЛНИ МАШИНИ

(ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА И ХИМИКАЛИ)

Дезинфекцирането/хигиенизирането е намаляването на броя микроби/бактерии до безопасни нива. За да се дезинфекцират повърхностите в контакт с храни се използват химикали и висока температура. Прочетете наръчника или табелката с данни на машината, за да я обработите правилно. Температурата на повърхностите в контакт с храни при машини с висока температура трябва да достига поне 160°F. Измерете правилната концентрация на химикала, който използвате за дезинфекция, като използвате тест ленти. Измерете температурата на съдомиялната машина с висока температура, като използвате термометър с минимални и максимални стойности или топло чувствително тиксо.

ЗАМЪРСЯВАНЕ НА ХРАНИ

ДРУГИ ИЗТОЧНИЦИ НА ЗАМЪРСЯВАНЕ

ИЗМИВАНЕ НА ПРОДУКТИТЕ

Измивайте плодовете и зеленчуците под течаща вода, преди да ги нарежете, да ги комбинирате с други съставки или да ги готвите. Вредители и мръсотия може да се крият във вътрешните листа на продуктите. Премахнете външните листа и напълно отделете листата на спанака и марулите. Изплакнете старателно. Изрежете натъртени или повредени зони, когато пригответе плодове и зеленчуци.

СЪХРАНЕНИЕ НА ПОСУДАТА

Съхранявайте посудата по следния начин:

- С дръжките, сочещи в една и съща посока.
- Върху гладка, лесна за почистване контактна повърхност
- Във вода, която е 41°F или по-ниска, 135°F или по-висока
- Под течаща вода

КОНТРОЛ НАД ВРЕДИТЕЛИТЕ (ГРИЗАЧИ И НАСЕКОМИ)

Примери за вредители включват **хлебарки, мухи, и гризачи**.

Интегрираното управление на вредителите (ИУВ) представлява серия от превантивни методи, използвани да се държат вредителите далеч и да се контролира нашествието им:

- Ограничете всякакъв достъп, храна и престой.
- Работете съвместно с лицензиран оператор за борба с вредителите.
- Запечатайте всякакви пролуки и отвори в подовете, стените и тавана.
- Дръжте вратите, параваните и прозорците затворени, за да не влизат вредители.
- Дръжте въздушните завеси в изправност.

Признаците за нашествие на вредители включват:

- Да видите вредители в различни размери и етапи на развитие.
- Да видите доклад от лицензирания оператор за борба с вредители, където е отбелязано наличието им.
- Да намерите изпражнения на гризачи или хлебарки (малки черни точки) на пода, оборудването, или стените.
- Следи от гризане и нокти върху опаковките на храните.

Само един гризач в кухнята изисква незабавна консултация с организация за контрол над вредителите. Не използвайте пестициди, които са предназначени само за домашна употреба. Само лицензиран оператор за борба с вредителите може да ползва пестициди с ограничена употреба.

ПУШЕНЕ/ХРАНЕНЕ В КУХНЯТА

Правила относно пушене, хранене и консумиране на напитки в кухнята:

- Забранява се храненето, пушенето и консумацията на напитки, докато се приготвя или сервира храна, докато сте в зони, използвани за приготвяне и сервиране на храна, или докато сте в зони, предназначени за миене на оборудване и посуда.

- Храненето и пушенето са разрешени само на определените за целта места, далеч от храна и повърхности за измиване на посудата.
- Зоните за пушене трябва да отговарят на изискванията на Закона за чист въздух в затворени помещения на Невада.

СЪХРАНЕНИЕ В ХЛАДИЛНИК

Правилното съхранение на храните и подготовката им да ключови компоненти за предотвратяване на болести, пренасяни чрез храните. Съхранявайте и подготвяйте храните така, че да предотвратите пренесено замърсяване.

Всички приготвени храни трябва да бъдат покрити, етикетирани и обозначени с дата, когато се оставят за съхранение.	Всички приготвени храни трябва да бъдат покрити, етикетирани и обозначени с дата, когато се оставят за съхранение.	КТВ храните, приготвени в заведението, трябва да бъдат с обозначена дата на приготвяне и да се използват в рамките на 7 дни.
	КТВ храните, приготвени в заведението, трябва да бъдат с обозначена дата на приготвяне и да се използват в рамките на 7 дни.	
	Сготвени и готови за консумация храни	
	Почистени, приготвени плодове и зеленчуци	
	Неизмити плодове и зеленчуци	
Поставете термометър в най-топлата част на плода.	Сурова риба, морски дарове, цяло парче месо и яйца	
	Сурово мляно месо	
	Сурово пилешко, пуешко, птиче и пълнени храни	Съхранявайте поне на 6 инча над пода.

Съхраняването на храните покрити, съхраняването на животински продукти по-ниско и далеч от готовата за консумация храна, използването на чисто и дезинфекцирано оборудване и посуда, както и поощряването на цялостни добри практики на служителите, ще подпомогнат значително да се гарантира безопасността на храните.

РЕЧНИК НА ТЕРМИНИТЕ

Одобрен източник/доставчик

Човек, който отглежда, доставя, произвежда, обработка, или всеки човек или бизнес, който продава храна или консумация, която е приемлив за ХЕИ властите, въз основа на преценка дали отговаря на принципите, практиките и общопризнатите стандарти, които опазват общественото здраве.

Калибровам

Да настроя, като сравня с познат стандарт, точността на даден инструмент за измерване, например термометър.

Предупреждение за консумация

Писмена бележка, която информира клиентите относно повишените рискове от болести, пренасяни чрез храните, когато консумират сурови или недосготвени продукти, и посочва всички артикули от менюто на дадено заведение за хранене, които съдържат сурови или недосготвени животински продукти.

Замърсяване

Наличието на външни, особено заразни материали, които могат да доведат до това дадено вещество или подготовката му да е замърсено или вредно. Трите вида замърсяване включват физическа, биологична и химическа опасност.

Охлаждане

Двустепенният процес на бързо намаляване на температурата на храните. Първият етап е да се охлади от 135°F до 70°F в рамките на два часа, а следва етап 2 е от 70°F до 41°F в рамките на четири часа. Охлаждането не бива да превишава общо шест часа.

Пренесено замърсяване

Пренасянето на микроби, микроорганизми и други вредни субстанции, например химикали, от една повърхност върху друга чрез неподходящо или недезинфекцирано/нехигиенизирано оборудване, процедури, или продукти.

Здравна политика за служителите

Процедури за идентифициране и ограничение/отстраняване на служители, които може да пренесат патогенни организми на болести, предавани чрез храните. Те също така включват хигиенизиращи намеси, които предотвратяват пренасянето на вируси и бактерии, които се пренасят чрез храните, в заведенията за хранене.

Оборудване

Предмети, които се ползват при работа в заведение за хранене, включително, но неограничено до хладилник, мелачка, абсорбатор, ледогенератор, приспособления за рязане на месо, миксер, фурна, по-малък хладилник, везна, мивка, машина за рязане, фурна и маси.

Храна

Сурови, сготвени или обработени хранителни вещества, лед, напитки или продукти и съставки, или такива предназначени за употреба или продажба, цели или на части, за консумация от хора. Дъвката също се счита за храна.

Болести, пренасяни от храни

Неблагоприятните последици за здравето от поглъщането на замърсена или заразена храна или вода.

Микроби

Микроорганизъм, особено такъв, който причинява болести.

Неизбежна опасност за здравето

Значителна заплаха или опасност за здравето, която се счита за съществуваща, когато има доказателство, което показва, че продукт, практика, обстоятелство или събитие създава ситуация, която изисква незабавно коригиране или затваряне, като например загубата на вода, проблем с канализацията и нашествие на вредители.

Нашествие

Наличието на необикновено голям брой насекоми или животни на мястото, обикновено в степен, която би причинила щети или болести.

Паразит

Организъм, който живее във или върху друг организъм (негов приемник) и се възползва, като извлича хранителни вещества за сметка на приемника.

Отговорно лице

Лице, което е налично в заведението за хранене и има познания, както и носи отговорност по време на работа.

Вредител

Всяко нежелано или вредно насекомо или животно, което може да навреди на храни или

реколта, и може да разпространи болести чрез пренесено замърсяване.

РЕЧНИК НА ТЕРМИНИТЕ

Пестицид

Вещество или агент, използван за унищожаване на вредители, прилагано от сертифицирана организация за борба с вредителите в заведенията за хранене.

Претопляне

Да се приложи топлинна обработка на хранителен продукт, който е сготвен предварително.

Готови за консумация храни (ГКХ)

Храна, която може да се консумира без допълнителна подготовка или готвене.

Хигиенизиране

Прилагането на висока температура или химикали върху чиста повърхност в контакт с храна, за да се намали броят на микробите, които причиняват болести, пренасяни чрез храни, до приемливи нива.

Морски дарове

Сурови черупчести морски дарове като миди, стриди и други черупчести.

Симптоми

Признак или индикация за неразположение или заболяване, обикновено забележима промяна в това как човек се чувства или изглежда.

Температура

Количеството топлина или студ, измерено в даден продукт чрез термометър.

Опасна температурна зона

Температурен обхват, в който микробите и бактериите се развиват с опасни скорости (между 41°F-135°F).

Размразяване

Да се промени даден продукт от твърдо и замразено състояние до температура на хладилник като се използва одобрен метод. Известно и като размразяване (отпускане).

Термометър

Устройство, създадено да измерва температура.

Контрол на температура и време с цел безопасност (ТКВ)

Храни, които се нуждаят от контрол на температура и време с цел безопасност, за да се ограничи развитието на патогенни организми или образуването на токсини, например месо, риба, яйца, мляко и нарязана маруля.

Времето като инструмент за контрол на общественото здраве

Процедура, при която времето се използва, за да се контролира развитието на микроорганизми и микроби. Храната, съхранявана чрез тази процедура, трябва да бъде поднесена, продадена или изхвърлена след четири часа.

Посуда

Прибор или контейнер, който има контакт с храна, използван за съхранение, приготвяне, транспортиране, изхвърляне, продажба или сервиране на храна, който е за многократна употреба или еднократна употреба, например восьчна/дели хартия, щипци, лъжици, черпаци, лопатки за загребване и др.

ЗАБЕЛЕЖКИ