

ספר הדרכה למטפל מזון

למדו אודות גורמי הסיכון למחלות והרעלות מזון

מבוא

תוכן העניינים

היגיינה אישית-4

מקורות מאושרים-6

טמפרטורה נכונה-7

זיהום מזון-10

אחסון מקורר-12

מילון מונחים-13

ספר זה הוקם ע"י מחוז הבריאות בנבדה הדרומית אגף הבריאות הסביבתית (Southern Nevada Health District Environmental Health Division) ככלי חינוכי. למידע נוסף על עשיית מבחן לקבלת כרטיס אימון בטיחות למטפל מזון, בקרו באתר www.snhd.info.

מבוא

על הספר

תקנות המזון במחוז הבריאות בדרום נבדה מתמקדות בבקרה על גורמי סיכון להרעלת מזון במפעלי וחברות המזון השונות. שליטה בחמשת גורמי הסיכון תסייע במניעת הרעלות מזון. על אחראי המסעדה להיות בקיא בגורמי הסיכון על מנת להכשיר מטפלים במזון ולהבטיח כי נהלים בבטיחות המזון ימולאו. ידע זה מחודד באמצעות אימונים מתמשכים עם דגש על מניעת הרעלות מזון. אם קיים סיכון לבטיחות המזון, כמו אובדן מים, גיבוי שפכים או הדברה, אז על מערכת המזון לסגור את עצמה ולפנות למחוז הבריאות.

גורמי סיכון להרעלת מזון	סכנות במזון
היגינה אישית לקויה <ul style="list-style-type: none">שטיפת ידיים לא נכונהמגע בידיים חשופות עם מזון-מוכן-לאכילה (RTE)מטפלי מזון העובדים כשהם חולים בתסמינים הבאים: הקאות, שלשולים, כאב גרון עם חום, חתכים נגועים בכפות הידיים וצהבת אוכל ממקורות לא בטוחים <ul style="list-style-type: none">מזון ממקור לא מאושר / או מוכן במקומות לא מורשיםקבלת אוכל מהול טמפרטורות / שיטות בישול לא נכונות <ul style="list-style-type: none">בישולחימום מחדשהקפאה (צעד עקרוני לחיסול טפילים בדגים) החזקה, זמן וטמפרטורה לא נכונים <ul style="list-style-type: none">החזקה לא נכונה של מזון חם וקר התלוי בזמן ובטמפרטורה (TCS)שימוש לא נכון בזמן כבקרהקרור לא נכון של מזון התלוי בזמן ובטמפרטורה (TCS) זיהום מזון <ul style="list-style-type: none">שימוש בציוד מזוהם / שנבנה שלא כהלכהנהלי עובדים ירודיםאחסון / הכנת מזון באופן לא תקיןחשיפה לכימיקלים	ביולוגי <ul style="list-style-type: none">מיקרואורגניזמים העלולים לגרום להרעלת מזוןחיידקים, וירוסים, טפילים ופטריית כימיקלי <ul style="list-style-type: none">כימיקלים שלא נועדו לצורךיש להפריד מהמזון חומרי חיסוי, ניקוי או מוצרי הדברה <ul style="list-style-type: none">מגע פיזיחפצים זרים העלולים לגרום לפגיעהזכוכית, מתכת או עצם

היגיינה אישית

טכניקת שטיפת ידיים נכונה

שטיפת ידיים היא חלק קריטי בהיגיינה האישית. זה חשוב לשטוף את הידיים בכיור המיועד לשטיפת ידיים לפני טיפול במזון למניעת הרעלות מזון. כיור שטיפת הידיים מיועד אך ורק לשטיפת ידיים וצריך להכיל סבון נוזלי, מגבות נייר ופח.

ידיים רטובות עם מים חמים (מינימום 100 פרנהייט מעלות)	סבון	לשפשף בנמרצות למשך 15 שניות	שטיפה	יבוש	כיבוי זרם המים עם מגבת
--	------	-----------------------------	-------	------	------------------------

רחץ את ידיך... ✓ בעת הכניסה למטבח ✓ לאחר נגיעה בפנים, בשיער או בעור שלך ✓ לאחר השימוש בשירותים ✓ לאחר טיפול במוצרים מן החי ✓ לאחר הוצאת האשפה או ניקוי ✓ לאחר טיפול במשהו מלוכלך	אם יש לך חתך על היד, שטוף ידיים, חבוש תחבושת נקייה ושים כפפות. אם אינך יכול לשטוף ידיים בגלל פצע, גבס, תחבושת או קיבוע, אתה לא יכול לעבוד עם מזון.
--	---

אי מגע בידיים חשופות עם מזון-מוכן-לאכילה

לא ניתן לטפל במזון-מוכן-לאכילה בידיים חשופות. השתמש במכשול פיזי כדי למנוע זיהום מחיידקים שיש להם פוטנציאל לגרום להרעלת מזון. לא ניתן להסיר את החיידקים במלואם על ידי שטיפת ידיים נאותה בלבד.

אוכל-מוכן-לאכילה כולל מזון מבושל, פירות וירקות נאים, מאפים, חטיפים וקרח. מחסומים פיזיים אפשריים הם: נייר שעווה, כפפות וכלי אוכל כמו מלקחיים, סקופים ומרית.

היגיינה אישית

מדים

✓	רשת שיער יעילה	✗	שיער היוצא מחוץ לכיסוי
✓	בגדים מסודרים ונקיים	✗	בגדים מלוכלכים
✓	כל הפצעים מכוסים	✗	פצעים פתוחים ומדממים
✓	ללא תכשיטים על הידיים	✗	תכשיטים לידיים
✓	טבעת רגילה	✗	טבעת מעוטרת או משובצת
✓	ציפורניים קצרות ונקיות	✗	ציפורניים ארוכות, צבועות ו / או מלאכותיות

מדיניות בריאות העובד

היגיינה אישית מתחילה בבית כשמתכוננים לעבודה בכל יום. כולנו נושאים חיידקים הגורמים למחלות העלולים לגרום לחולי. כמטפל במזון, אתה אחראי לדאוג לבריאותך על מנת למנוע הרעלת מזון. הודע למעסיק שלך אם אובחנת כחולה סלמונלה, E coli O157:H7, שיגלה (Shigella), צהבת A או נורובירוס (Norovirus) או אם יש לך את אחד מהתופעות הבאות:

הקאה	שלשול	גרון יבש עם חום	דרך קלה לזכור את 5 סוגי הרעלות המזון הגדולות
חתכים נגועים או פציעות על הידיים והזרועות	צהבת	שלח חולה עובדים בית עכשיו	סלמונלה שיגלה אי-קולי דלקת כבד (Hepatitis A) נורובירוס

אינך יכול לעבוד שוב עד שתהיה ללא תסמינים במשך 24 שעות ללא שימוש בתרופות.

מקורות מאושרים

מזון ממקור לא מאושר ו / או בלתי מורשה

דבר ראשון.... לאחר קיבלת משלוחי מזון, אינך יכול להפוך מזון לא בטוח לבטוח שוב. בקרת זמן / טמפרטורה לבטיחות מזון (TCS), הידועים גם כמאכלים שעלולים להיות מסוכנים (PHF), הדורשים בקרת זמן וטמפרטורה כדי להגביל את צמיחת המיקרואורגניזם הפתוגני או היוצרות רעלים.

מקור מאושר הוא ספק בעל מוניטין שנבדק ועוקב אחר התקנות. עליך לבדוק תמיד מזון לפני שאתה מקבל אותו מהספק. במהלך הקבלה עליך לבדוק אם במזון יש:

אוכל מוקפא	בריאות כללית	טמפרטורות הולמת לקבלת מזון TCS	
דחו מזון קפוא שיש בו גבישי קרח או נוזלים באריזה.	דחו פחיות שקועות, נפוחות או דולפות.	135 פרנהייט מעלות (מעל 135)	135 פרנהייט מעלות
		בין 41 ל-135 פרנהייט מעלות	אזור סכנה!
		מקובל לקבל ביצים, חלב וצדפות נאות ב-45 פרנהייט מעלות	45 פרנהייט מעלות
		אוכלים קר (מתחת ל-41 מעלות) מזון קפוא צריך להיות קפוא ומוצק	41 פרנהייט מעלות (או להלן)
סימני זיהום ממזיקים או שפיכה		ריקבון	
החבילות צריכות להיות נקיות, יבשות ושלמות	מזון צריך להיות בתאריך השימוש המסומן מהיצרן.	שימוש עד 01-01-07 עדיף להשתמש לפני 01-01-07	אוכל צריך לא להיות דליל, דביק, חסר צבע או בעל ריח רע.
דגים נטולי טפילים		תיגוד צדפות	
דגים המוגשים מבושלים או גולמיים חייבים לכלול מסמכים מהספק שמסבירים כיצד הוקפא או גדל הדג.	חובה לשמור על תגי המזון הימי לאורך 90 יום.		יש לזהות את סוג המזון ומהיכן הוא הגיע.

דחו מזון אם אינו עומד בסטנדרטים ראויים ואל תקבלו אותו מהספק.

פעולה			לקבל או לדחות?
תערובת קולסלאו (Coleslaw) ארוזה במצב טוב ב-45° פרנהייט מעלות	קליפות ביצים נקיות ושאינם שבורות ב-45° פרנהייט מעלות	דגים עם עיניים שקועות ומעוננות	גבינת צ'דר עם כתמי עובש קטנים
בשר בקר טרי שרך למגע			

טמפרטורות נכונות

טמפרטורות לאחסון		
ללא גדילה 135 פרנהייט מעלות	אזור אחזקה חמים	<p>למרות שבישול מזון היא הדרך היחידה להפחתת מספר החיידקים לרמות בטוחות, עליכם לאחסן מזון TCS בטמפרטורות נכונות לבטיחות מלאה. חשוב שמזונות הדורשים בקרת זמן וטמפרטורה למען הבטיחות (TCS) יישארו מחוץ לאזור סכנת הטמפרטורה בו חיידקים גדלים הכי מהר. הקפידו על מזון חם חמים ומזון קר קריר! עם השימוש בזמן כבקרת בריאות הציבור, יש להחזיק מזון TCS בטמפרטורת החדר למשך זמן מוגבל ואחרי כן להשליך.</p>
חיידקים גדלים ומתרבים	אזור סכנה הרחק מזון מנקודה זו	
41 פרנהייט מעלות גדילה איטית	אזור אחזקה קריר	

הפשרה נכונה

חשוב לשמור על המזון בטמפרטורה של 5 פרנהייט מעלות ומטה בעת ההפשרה. השתמש בשיטת הפשרה מאושרת:

<p>תחת קירור</p> <p>תכנן קדימה - פריטים גדולים עשויים לקחת מספר ימים בכדי להפשר. שמור על קירור בטמפרטורה של 41 מעלות או פחות.</p>	<p>כחלק מהבישול</p> <p>קח ישירות מההקפאה לבישול. זה נהדר למאכלים קטנים.</p>	<p>במיקרוגל (לבישול באופן מיידי)</p> <p>מעבירים מייד לתהליך בישול קונבנציונאלי או מבשלים לחלוטין במיקרוגל.</p>	<p>שקוע באופן מלא תחת מים זורמים וקרים</p> <p>וודא שהמים זורמים במהירות בכדי להסיר ולהציף חלקיקים רופפים. ודא שכל חלקי המזון שקועים במלואם מתחת למים. מים זורמים צריכים להיות קרים; המזון לא צריך לעלות מעל 41 פרנהייט מעלות.</p>
---	---	--	---

טמפרטורות נכונות

בישול

בישול של מזון TCS לטמפרטורה הנדרשת היא הדרך היחידה להפחתת כמות החיידקים לרמות בטוחות. השתמש במדחום מכויל ומחוטא כדי לבדוק את טמפרטורת המזון. הכנס את המדחום לחלק העבה ביותר של המזון, רחוק מעצמות, כדי לוודא שכל חלקי המזון מבושלים היטב. השתמש בציוד מתאים לבישול ולחימום חוזר של המזון. אל תבשל מאכלים בציוד המיועד להחזקה חמה בלבד.

(הערה: טמפרטורת הבישול המינימלית מוחזקת למשך 15 שניות.)

<ul style="list-style-type: none">• חימום מחודש של מזון TCS המיוצרים בבית להחזקה חמה תוך שעתיים• עופות: עוף, ברווז, הודו• מזון ממולא• בשרים מרוככים / מוזרקים וטחונים• ביצים נאות להחזקה חמה• בשר שריר שלם*• דגים ופירות ים• ביצים נאות לשירות מיידי• פירות, ירקות ודגנים מבושלים להחזקה חמה• חימום חוזר של מזון TCS תוך שעתיים• החזקה חמה• בי 41° ל-135° פרנהייט מעלות• החזקה קרה• יש לשמור על מזון קפוא קריר ומוצק <p>* ניתן לבשל מזון צלוי בחום של 130 מעלות למשך 112 דקות או לפי תרשים לבישול צלוי.</p>	<ul style="list-style-type: none">165 פרנהייט מעלות155 פרנהייט מעלות145 פרנהייט מעלות135 פרנהייט מעלותאזור סכנה41 פרנהייט מעלות
<p>ניתן לבשל באופן מועט וקצר מזון TCS נא רק אם הלקוח מזמין זאת באופן לא שיגרתי זה ויש ייעוץ לצרכן על כך בתפריט.</p>	

טמפרטורות נכונות

<p>135 פרנהייט מעלות</p> <p>70 מעלות צלזיו</p> <p>41 פרנהייט מעלות</p>	<p>2 שעות</p> <p>4 שעות</p>	<p>שיטות קירור</p> <p>תהליך קירור דו-שלבי נדרש למזונות TCS חמים: 135° עד 70° מעלות שעתיים ו-70° עד 41° מעלות בארבע השעות הקרובות (לא יעלה על שש שעות בסך הכל). קירור מזון במהירות ובבטיחות נחוץ על מנת להבטיח שהמזון יעביר מינימום זמן באזור הטמפרטורות המסוכנות. השתמש בשיטה שתאיץ את תהליך הקירור, כגון שימוש באמבט קרח או חלוקת מזון חם למחבתות רדודות ואז להכניס אותם למקרר. ערבב את המזון באופן קבוע כדי לאפשר לחום לברוח.</p>
--	-----------------------------	--

תאריך	מזון	זמן התחלה וטמפרטורה	בשעה אחת	2 שעות	3 שעות	4 שעות	5 שעות	6 שעות	עד 70° 41° מעלות תוך שעתיים?
3-20	מרק	9 בבוקר 135 פרנהייט מעלות	10 בבוקר 120 פרנהייט מעלות	11 בבוקר 90 פרנהייט מעלות	12 בערב 65 פרנהייט מעלות	1 בצהריים 40 פרנהייט מעלות			
6-27	אורז	3 בצהריים 135 פרנהייט מעלות	4 בצהריים 90 פרנהייט מעלות	5 בצהריים 68 פרנהייט מעלות	5 בצהריים 55 פרנהייט מעלות	7 בערב 55 פרנהייט מעלות	8 בערב 45 פרנהייט מעלות	9 בערב 39 פרנהייט מעלות	

המרק צריך להיות מחומם מחדש לחום של 165 מעלות לפני שעתיים. יש להשליך את המרק.	האורז הגיע לטמפרטורה הרצויה של 70 מעלות ואז 41 במשך תהליך הקירור של שש השעות.
--	---

<p>ראש</p> <p>תבריג התאמה משושה זכוכית מי קרח (32° מעלות)</p> <p>2 אינץ' מינימום</p>	<p>כיול מד טמפרטורה</p> <p>מד טמפרטורה הוא הכלי החשוב ביותר שבבעלותך בכדי להבטיח את בטיחות המזון. חשוב לכייל את מד הטמפרטורה לפני שתבדוק את הטמפרטורות הפנימיות של המזון. נדרש כיול של כל מד טמפרטורה באופן קבוע, אף כאשר הוא חדש, ובכל פעם שהוא נופל. השתמש במד טמפרטורה המתאים למזון הנמדד.</p>	<p>שלבים לביצוע כיול נכון של מד טמפרטורה מזכוכית</p> <ol style="list-style-type: none"> מלא מיכל עם קרח. הוסף מים נקיים (קרח לא אמור לצוף). טבול פנימה את מד הטמפרטורה. ערבב היטב. אפשר 30 שניות לפני כיוון ל-32 מעלות.
---	--	---

זיהום מזון

זיהום צולב

זיהום צולב מתרחש כאשר מועברים חיידקים ממזון או משטח אחד למשנהו.

הרעלות מזון נובעות מ:

- הוספת רכיבים מזוהמים למזון.
- משטחים היוצרים מגע עם מזון (ציוד וכלים) שלא נוקו וחוטאו כראוי.
- אפשור למזון גולמי לגעת או לטפוף על אוכל-מוכן-לאכילה.
- ידיים הנוגעות במזון מזוהם ואז באוכל-מוכן-לאכילה.

הימנע מזיהום צולב על ידי:

- שימוש בקרש חיתוך וכלים נפרדים למוצרי גלם (כמו ביצים, בשר, דגים, עופות) ואוכל מוכן לאכילה או ציוד לניקוי וחיטוי בין שימושים.
- הפרדת ציוד מלוכלך מהמזון או הציוד הנקי.
- החל לעבוד בשטח עבודה נקי ומחוטא ודאג לניקוי וחיטוי כל משטחי העבודה, הציוד והכלים לאחר כל משימה.
- לא לאחסן שום דבר בקרח שייצרך בהמשך.

ניקוי וחיטוי

וודא שהציוד נקי ומחוטא על ידי שטיפה בתדירות גבוהה ככל שנדרש. בעת השימוש, יש לנקות ולחטא כלים בכל ארבע שעות.

דליי חיטוי

כלור ואמוניה (Quats) הם סוגים של חומרי ניקוי מאושרים. עקוב אחר המלצות היצרן לגבי ריכוז וזמן מגע נאותים. בדוק את חומר הניקוי בעזרת רצועות בדיקת נייר כדי לבדוק את הריכוז. שמור מטלית המאוחסנת בדלי חומרי ניקוי בכל עת שיש שירות או הכנה למזון.

כיוור שלושה תאים

יבוש באוויר	חומר חיטוי כימי מאושר	שוטפים במים נקיים	מי סבון חמים לפחות 110 פרנהייט מעלות	לשטוף מראש	השתמש תמיד בכיוור מטבח עם שלושה תאים כראוי לצורך שטיפה ידנית נכונה ובצע את חמשת השלבים: שטיפה מראש (גירוד), שטיפה, ניגוב, חיטוי וייבוש באוויר.
-------------	-----------------------	-------------------	--------------------------------------	------------	--

מכונות כלים

(טמפרטורה גבוהה וחומרים כימיים)

מטרת הטיהור היא הפחתת מספר החיידקים לרמות בטוחות. כימיקלים וחום משמשים לחיטוי משטחי מגע במזון. קרא את המדריך או לוחית הנתונים במכונה להפעלה תקינה. טמפרטורת משטחי המגע במזון במכונת הטמפרטורה הגבוהה חייבת להגיע לפחות ל-160° פרנהייט מעלות. מדוד את הריכוז הנכון של חומר ניקוי כימי באמצעות רצועות בדיקה. מדוד טמפרטורה של מכונת הכלים בטמפרטורה גבוהה באמצעות מד טמפרטורה מינימלי-מקסימאלי או סרט רגיש לטמפרטורה.

זיהום מזון

מקורות זיהום אחרים

שטיפת מרכיבים

יש לשטוף פירות וירקות תחת מים זורמים לפני חיתוך, שילוב עם מרכיבים אחרים או בישול. מזיקים ולכלוך יכולים להסתתר בעלים הפנימיים של המרכיבים. הסר את העלים החיצוניים ושלוף את עלי החסה והתרד לגמרי החוצה. לשטוף ביסודיות. חתוך אזורים חבולים או פגומים בעת הכנת פירות וירקות.

אחסון כלים

אחסן כלים בצורה הבאה:

- כאשר ידיות מכוונות לאותו כיוון.
- על משטח מגע למזון חלק וקל לניקוי
- במים שנמצאים 41 פרנהייט מעלות ומטה או 135 מעלות ומעלה
- מתחת למים זורמים

בקרת מזיקים (מכרסמים וחרקים)

דוגמאות למזיקים כוללות: **ג'וקים, זבובים, ומכרסמים.**

- ניהול חדירת מזיקים (IPM) היא סדרה של שיטות מניעה המשמשות להרחקת מזיקים ולבקרת זיהום:
- מניעת חדירה, אוכל ומקלט.
 - לעבוד עם מפעיל הדברה מורשה.
 - אטום את כל הפערים והפתחים ברצפות, בקירות ובתקרה.
 - שמור על דלתות, מסכים וחלונות סגורים כדי להרחיק את המזיקים.
 - השאר את וילונות האוויר פעילים.

הסימנים לחדירת מזיקים כוללים:

- ראיית מזיקים בגדלים ובשלבי התפתחות שונים.
- פעילות מזיקים המופיעה על פי דיווח של מפעיל הדברה מורשה.
- מציאת גללי מכרסמים על רצפות או ציוד או צואת תיקנים (כתמים שחורים קטנים) על קירות ורצפות.
- סימני נשיכה על מכולות מזון.

מכרסם בודד במתקן דורש התייעצות מיידית עם הדברה. אל תשתמש בחומרי הדברה המסומנים כ"שימוש ביתי בלבד". רק מפעיל הדברה מורשה יכול להחיל חומרי הדברה לשימוש מוגבל.

עישון / אכילה במטבחים

כללים בדבר עישון, אכילה ושתייה במטבח:

- לאסור אכילה, עישון ושתייה בזמן הכנת או הגשת אוכל, באזורים המשמשים להכנה או הגשה של אוכל או באזורים המשמשים לכביסה של ציוד וכלים.
- אכילה ועישון מותרות רק באזורים ייעודיים הרחק מאזורי מזון או שטיפת כלים.
- אזורי עישון חייבים להיות תואמים לחוקי אוויר פנימי נקי הארציים.

אחסון בקירור

אחסון מזון נכון והכנה הם מרכיבים עיקריים במניעת הרעלות מזון. יש לאחסן ולהכין מזון כדי להגן עליהם מפני זיהום צולב.

יש לתארך שימוש במזון TCS המוכן במתקן תוך שבעה ימים.	יש לכסות, לתייג ולתארך את כל המזונות המוכנים כאשר הם מונחים באחסון.	יש לכסות, לתייג ולתארך את כל המזונות המוכנים כאשר הם מונחים באחסון.
	יש לתארך שימוש במזון TCS המוכן במתקן תוך שבעה ימים.	
	אוכל מבושל ומוכן לאכילה	
	פירות וירקות נקיים ומוכנים	
	פירות וירקות לא שטופים	
	דגים נאים, פירות ים, בשר שריר מלא וביצים	הנח מדחום בחלק החם ביותר של היחידה.
	בשרים טחונים גולמיים	
אחסן לפחות שישה סנטימטרים מעל הרצפה.	עוף גא, הודו, עופות אחרים ומזון ממולא	

שמירה על מזון מכוסה, אחסון של מוצרים מן החי מתחת והרחק ממזונות מוכנים לאכילה, שימוש בציוד / כלים נקיים ומחוטאים ואכיפה של כללי העובדים הבסיסיים תעזור לשמור על בטיחות המזון.

מילון מונחים

מקור / ספק מאושר

מגדל, ספק, יצרן, מעבד או כל אדם או עסק המספק מזון למכירה או לצריכה המקובל על משרד הבריאות, על סמך קביעת התאמה לעקרונות, פרקטיקות ותקנים מוכרים בדרך כלל המגנים על בריאות הציבור.

כיול

להתאים, בהשוואה לתקן ידוע, את הדיוק של מכשיר מדידה כמו מד טמפרטורה.

ייעוץ צרכני

הצהרה בכתב שמודיעה לצרכנים על הסיכון המוגבר להרעלת מזון כאשר אוכלים מוצרים גולמיים מן החי או מבושלים, ורשימה של כל הפריטים בתפריט של חברת המזון המכילים מוצרים גולמיים מן החי או מבושלים.

זיהום מזון

נוכחות של חומר חוץ, זיהומי במיוחד, שהופכת חומר או תכשיר למזוהם או מזיק. שלושת סוגי הזיהום כוללים סכנות פיזיות, ביולוגיות וכימיות.

צינון

תהליך בשני שלבים להפחתת טמפרטורת המזון במהירות. שלב ראשון הוא לקרר בין 135° עד 70° מעלות תוך שעתיים, ואז שלב 2 הוא בין 70° עד 41° מעלות בארבע שעות. הקירור לא יכול לעלות על שש שעות בסך הכל.

זיהום צולב

העברת חיידקים, מיקרואורגניזמים או חומרים מזיקים אחרים כמו כימיקלים ממשטח אחד למשנהו באמצעות ציוד, נהלים או מוצרים לא ראויים או לא צבאיים.

מדיניות בריאות העובד

נהלים לזיהוי והגבלה / הרחקה של עובדים העלולים להעביר גורמי מחלות למזון. הוא כולל אף התערבויות היגייניות המונעות העברת וירוסים וחיידקים הנישאים במזון במפעלי מזון.

ציוד

מאמר שמשמש להפעלת מפעל מזון, לרבות, בין השאר, מקפיא, מטחנה, מכסה המנוע, יצרנית קרח, בלוק בשר, מערבל, תנור, מקרר, סולם, כיור, כלי חיתוך, כיריים ושולחן.

מזון

חומר אכיל גולמי, מבושל או מעובד, קרח, משקה, או מרכיב המשמש, או המיועד לשימוש או למכירה, כולו או חלקו למאכל אדם. לעיסת מסטיק נחשבת גם כמזון.

הרעלת מזון

השפעות בריאותיות שליליות הנובעות מבליעת מזון או מים מזוהמים או מבולבלים.

חיידקים

מיקרואורגניזם, בעיקר כזה הגורם למחלות.

סכנת בריאות ממשית

איום או סכנה משמעותית לבריאות שנחשבים כקיימים כשיש ראיות מספיקות להראות שמוצר, תרגול, נסיבות או אירוע יוצר מצב הדורש תיקון או סגירת פעולה מיידית כמו אובדן מים, גיבוי שפכים ומזיק. התפשטות.

שריצה

נוכחות של מספר גדול במיוחד של חרקים או בעלי חיים במקום, בדרך כלל על מנת לגרום נזק או מחלה.

טפיל

אורגניזם החי על / באורגניזם אחר (המארח שלו) ומרויח מכך שהפיק חומרים מזינים על חשבון המארח.

האחראי

אדם הנוכח במפעל מזון הבקיא והאחראי במהלך פעולתו.

מזיקים

כל חרק בלתי רצוי והרסני או בעל חיים אחר הפוגע במזון או בגידולים ויכול להפיץ מחלות על ידי זיהום צולב.

מילון מונחים

הדברה

חומר או סוכן המשמש להרגת מזיקים, מוחל על ידי מפעיל הדברה מוסמך במפעל המזון.

חימום מחדש

להחיל חום על מוצר מזון שבושל בעבר.

אוכל-מוכן-לאכילה (RTE)

אוכל אכיל שאינו דורש הכנה או בישול נוסף.

חיטוי

יישום של חום גבוה או כימיקלים על משטחי מגע במזון נקיים כדי להפחית את מספר המחלות הגורמות לחיידקים או מיקרואורגניזמים לרמות מקובלות.

סחורת צדפות

צדפות נאות כמו: mussels-ו clams, oysters.

אזור סכנת טמפרטורה

טווח טמפרטורות בו חיידקים או מיקרואורגניזמים גדלים בקצב לא בטוח (בין 41-135 מעלות).

הפשרה

כדי לשנות ממצב מוצק וקפוא לטמפרטורה בקירור בשיטה מאושרת. זו פעולה הידועה כהפשרה.

מד טמפרטורה

מכשיר המיועד למדידת טמפרטורות.

בקרת זמן וטמפרטורה לבטיחות (TCS)

מזון הדורש בקרת זמן וטמפרטורה לבטיחות כדי להגביל את צמיחת המיקרואורגניזם הפתוגני או היווצרות רעלים, כמו בשר, דגים, ביצים, חלב וחסה חתוכה.

זמן כבקרת בריאות הציבור

נוהל בו משתמשים בזמן כדי לשלוט על צמיחת חיידקים או מיקרואורגניזמים. יש להגיש, למכור או להשליך מזון המוחזק באמצעות נוהל זה לאחר ארבע שעות.

כלים

מכשיר או מכולה ליצירת מגע עם מזון המשמשים לאחסון, הכנה, הובלה, מחלק, מכירה או שירות של מזון רב-שימושי או חד-פעמי כגון נייר מעדנייה, מלקחיים, כפות, מצקות, סקופים וכו'.

תסמינים

סימן או אינדיקציה להפרעה או מחלה, בדרך כלל שינוי בולט באופן בו אדם מרגיש או נראה.

טמפרטורה

כמות החום או הקור שנמדד במוצר עם מד טמפרטורה.

