

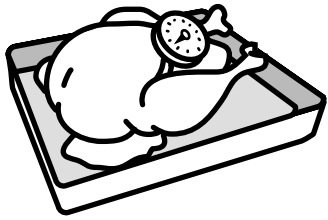
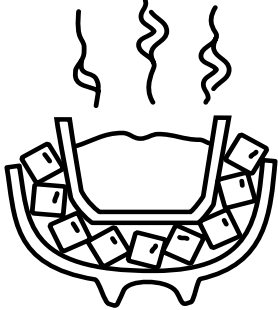


# Принципы безопасности для работающих с продуктами

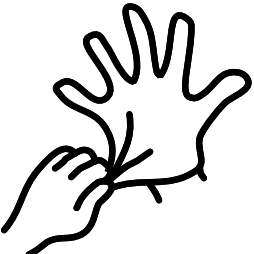
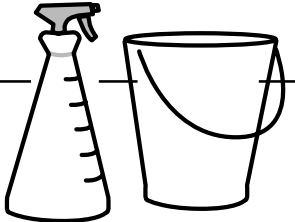
Большинство болезней вызванные употреблением пищи можно избежать обращаясь с продуктами правильным образом. Пища животного происхождения, приготовленные бобы, рис и макароны особенно подвержены риску. Такая пища относится к «Потенциально опасной пище» (ПОП). Вам необходимо следовать основным принципам пищевой безопасности, чтобы продукты, которые вы готовите и сервируете, оставались безопасными для употребления. Данные рекомендации содержатся в «Пищевом кодексе» принятом FDA в 1999 году.

Будьте здоровыми		
Ключевые принципы	Опасность	Инструкция по пищевой безопасности
<p><b>Будьте здоровыми</b></p>	Загрязнение микробами	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не готовьте пищу, когда вы больны или имеете открытые порезы или нарывы на ладонях, или на руках до локтевых сгибов.</li> <li>• Сообщайте о том, что вы больны менеджеру.</li> <li>• Избегайте кашля и чихания вблизи пищи.</li> </ul>
<p><b>Соблюдайте правила личной гигиены</b></p> 	Загрязнение микробами	<p><b>Всегда мойте руки после того как вы:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• были в туалете;</li> <li>• кашляли сморкались или использовали носовой платок или салфетки;</li> <li>• работали с сырой пищей</li> <li>• держали грязное оборудование или посуду;</li> <li>• выносили мусор.</li> </ul>
	Перекрестное загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте специально-предназначенную раковину.</li> </ul>
	Физическое загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Носите чистую одежду на работе.</li> </ul>
	Загрязнение микробами и физическое загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Когда работаете с пищей в рабочей зоне, носите устойчивую косынку или резинку для волос.</li> <li>• Не ешьте, не пейте, не курите, когда готовите пищу.</li> <li>• Следите, чтобы ваши ногти были подстрижены.</li> </ul>
Следите за временем и температурой		
Ключевые принципы	Опасность	Инструкция по пищевой безопасности
<p><b>Следите за временем и температурой</b></p>  <p><b>Во время приобретения</b></p>	Рост бактерий и производство токсинов	<p><b>Держите пищу за пределами опасной температурной зоны (41-140 градусов по Фаренгейту).</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Используйте термометр с делениями для проверки температуры пищи.</li> </ul> <p><b>Приобретайте и храните пищу при правильной температуре.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Храните пищу в холодильнике при температуре ниже 41 градуса по Фаренгейту.</li> <li>• Замороженную пищу ниже нуля градусов.</li> </ul>
<p><b>Во время подготовки</b></p>	Рост бактерий и производство токсинов	<p><b>Размораживайте замороженную пищу в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Холодильнике</li> <li>• Проточной питьевой воде при температуре ниже 70 градусов по Фаренгейту в течение двух часов или меньше.</li> <li>• Микроволновой печи, перед приготовлением, и как часть процесса приготовления пищи</li> </ul>

## Следите за временем и температурой

Ключевые принципы	Опасность	Инструкция по пищевой безопасности
<p><b>Контроль времени и температуры.</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Во время приготовления</b></p> 	<p>Выживающие бактерии и производство токсинов</p>	<p><b>Готовьте пищу при правильной внутренней температуре приготовления.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>При 165 градусах в течение 15 секунд:</b> птица, мясо с начинкой; рыба, макароны и макаронные изделия с начинкой содержащей мясо, домашняя птица и рыба.</li> <li>• <b>При 165 градусах в течении 15 секунд:</b> фаршированная птица, индейка.</li> <li>• <b>При 155 градусах в течении 15 секунд или 158 градусах незамедлительно:</b> для фаршированного мяса (рубленного и заливного), а также таких фаршированных продуктов как: рыба, мясо, а также сырые яйца, приготовленные в виде полуфабрикатов.</li> <li>• <b>При 145 градусах в течение 15 секунд:</b> рыба, свинина, сырые яйца в скорлупе, предназначенные для немедленного употребления.</li> <li>• <b>При 145 градусах в течение трех минут:</b> жаркое из говядины, жаркое из свинины, солонина.</li> <li>• <b>При 145 градусах с двух сторон:</b> куски говядины с меткой «центральная говядина».</li> <li>• <b>При 165 градусах в микроволновой печи:</b> сырые мясные продукты</li> </ul>
<p><b>Во время хранения</b></p>	<p>Рост бактерий и производство токсинов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Держите потенциально опасную пищу (ПОП) с высокой температурой при 140 градусах и выше.</li> <li>• Держите (ПОП) с низкой температурой при 41 градусе и выше.</li> </ul>
<p><b>Во время охлаждения</b></p> 	<p>Рост бактерий и производство токсинов</p>	<p><b>Холодно приготовленная потенциально опасная пища (ПОП):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 140 градусов – 70 градусов по фарингиту в течение 2 часов или меньше.</li> <li>• 70 градусов – 41 градус в течение 4 часов или меньше.</li> <li>• Охлаждайте пищу при температуре 41 градус или ниже в течение 4 часов.</li> <li>• Датируйте и отмечайте приготовленную на месте пищу, и храните ее не более чем 24 часа от даты срока годности:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• при 41 градусе – 7 дней включая дату приготовления</li> <li>• При 45 градусах – 4 дня включая дату приготовления</li> </ul> </li> <li>• Охлаждайте пищу в неглубоких емкостях (4 дюйма или менее).</li> </ul>
<p><b>Во время размораживания</b></p>	<p>Выживающие бактерии и их рост Производство токсинов</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Быстро размораживайте (ПОП) при температуре 165 градусов по Фарингиту (2 часа или менее) и храните при температуре 140 градусов.</li> </ul>

# Предотвращение загрязнения

Ключевые принципы	Опасность	Инструкция по пищевой безопасности
<p><b>Защита пищи от загрязнения</b></p> 	<p>Загрязнение микробами и физическое загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Избегайте прикосновения руками к готовой для употребления пищи. Используйте такие приспособления как резиновые перчатки, салфетки, лопатки, щипцы и другие раздаточные приспособления.</li> <li>• Сокращайте контакт руками с выставленной пищей, которая еще не готова к употреблению.</li> <li>• Храните пищу в закрытых контейнерах и/ли в первичной упаковке.</li> <li>• Не храните упакованную пищу во впитывающих, абсорбирующих упаковках с непосредственным контактом с водой и/ли льдом.</li> <li>• Мойте фрукты и овощи перед приготовлением и сервировкой.</li> <li>• Храните пищу в чистом, сухом месте, куда не попадают брызги, пыль и/ли другое загрязнение, на расстоянии 6 дюймов от пола.</li> </ul>
<p><b>Предотвращение перекрестного загрязнения</b></p> 	<p>Перекрестное загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разделяйте сырую животную пищу с приготовленной животной пищей и другой готовой к употреблению пищи (суши, устрицы, раки, фрукты и овощи) во время приготовления, хранения и сервировки.</li> </ul>
	<p>Загрязнение микробами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Очищайте и обеззараживайте пищевые термометры до и после измерения температуры сырой и уже приготовленной пищи.</li> </ul>
	<p>Перекрестное загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не мешайте сырую животную пищу с приготовленной пищей.</li> </ul>
<p><b>Держите чистой поверхность соприкасающуюся с пищей:</b></p> 	<p>Загрязнение микробами</p>	<p><b>Чистите и обеззараживайте контактирующую с пищей поверхность:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перед использованием различного типа сырой пищи (говядина, рыба, баранина, свинина и птица).</li> <li>• Когда вы переходите от работы с сырой пищей к работе с пищей готовой к употреблению.</li> <li>• Между приготовлением сырых овощей и фруктов и приготовлением потенциально опасной пищи.</li> <li>• В любое время при операции, во время которой может случиться загрязнение.</li> <li>• Каждые четыре часа если используется в контакте с потенциально опасной пищей при комнатной температуре выше чем 55 градусов.</li> <li>• Очищайте и обеззараживайте пищевые термометры перед употреблением и хранением.</li> </ul>

