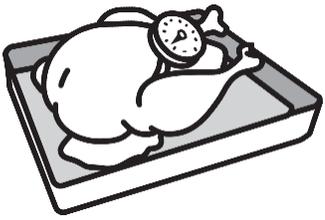
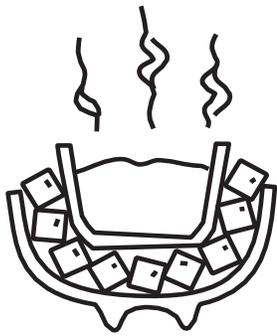


Принципы безопасности для работающих с продуктами

Большинство болезней, вызванные употреблением пищи, можно избежать, обращаясь с продуктами правильным образом. Пища животного происхождения, приготовленные бобы, рис и макаронные изделия особенно подвержены риску. Такая пища является «Пищей, для приготовления которой необходим контроль времени / температуры (КВТ)». Вам необходимо следовать основным принципам пищевой безопасности, чтобы продукты, которые вы готовите и сервируете, оставались безопасными для употребления. Данные рекомендации соответствуют требованиям «Пищевого кодекса», принятого FDA в 2013 году.

БУДЬТЕ ЗДОРОВЫМИ		
Ключевые	Опасность	Инструкция по пищевой
Будьте здоровыми	Загрязнение микробами	<ul style="list-style-type: none"> • Не готовьте пищу, если вы больны или имеете открытые порезы или нарывы на руках или ладонях. • Сообщайте о болезни и/или симптомах менеджеру. • Избегайте кашля и чихания вблизи пищи.
Соблюдайте правила личной гигиены 	Загрязнение микробами	Всегда мойте руки после того, как вы: <ul style="list-style-type: none"> • были в туалете. • кашляли, чихали или использовали носовой платок или салфетки. • работали с сырыми продуктами. • держали грязное оборудование или посуду. • выносили мусор. • меняли перчатки, перед тем, как надеть новые перчатки.
	Перекрестное загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> • Мойте руки в специально предназначенной раковине.
	Физическое загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> • Носите чистую одежду на работе.
	Загрязнение микробами и физическое загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> • Когда работаете с зоне приготовления пищи, носите головные уборы или резинки для волос. • Не ешьте, не пейте или не курите во время приготовления пищи. • Следите, чтобы ваши ногти были подстрижены.
КОНТРОЛЬ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ		
Ключевые	Опасность	Инструкция по пищевой
Следите за временем и температурой  Во время приобретения	Рост бактерий и производство токсинов	Держите пищу за пределами «Опасной температурной зоны»: 41 – 135 градусов по Фаренгейту <ul style="list-style-type: none"> • Используйте термометр с делениями для проверки температуры пищи. Приобретайте и храните продукты при правильной температуре <ul style="list-style-type: none"> • Охлажденные продукты при температуре 41 градус по Фаренгейту или ниже. • Замороженные продукты при 0 градусов по Фаренгейту или ниже
Во время подготовки	Рост бактерий и производство токсинов	Размораживайте продукты в: <ul style="list-style-type: none"> • Холодильнике. • В проточной холодной питьевой воде при температуре ниже 70 градусов по Фаренгейту в течение 2 часов или меньше. • Микроволновой печи перед приготовлением, или как часть процесса приготовления пищи.

КОНТРОЛЬ ВРЕМЕНИ И ТЕМПЕРАТУРЫ

Ключевые	Опасность	Инструкция по пищевой
<p>Контроль времени и температуры</p> <p style="text-align: center;">Во время приготовления</p> 	<p>Рост бактерий и производство токсинов</p>	<p>Готовьте пищу при правильной внутренней температуре приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>165 градусов по Фаренгейту в течение 15 секунд:</i> птица, мясо с начинкой, рыба, макаронные изделия и изделия с начинкой, содержащей мясо, домашнюю птицу или рыбу. • <i>165 градусов по Фаренгейту в течение 15 секунд:</i> Фаршированная птица, индейка. • <i>155 градусов по Фаренгейту в течение 15 секунд или 158 градусов по Фаренгейту незамедлительно:</i> для фаршированного мяса (рубленного или заливного), а также таких фаршированных продуктов как: рыба, мясо и сырые яйца, приготовленные в виде полуфабрикатов. • <i>145 градусов по Фаренгейту в течение 15 секунд:</i> рыба, мясо, свинина и сырые яйца, предназначенные для немедленного употребления. • <i>145 градусов по Фаренгейту в течение 3 минут:</i> Жаркое из говядины, жаркое из свинины, солонина. • <i>145 градусов по Фаренгейту:</i> Куски говядины с меткой «цельная говядина». • <i>165 градусов по Фаренгейту в микроволновой печи:</i> Сырые мясные продукты.
<p>Во время хранения</p>	<p>Рост бактерий и производство токсинов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Храните КВТ пищу с высокой температурой в 135 градусов по Фаренгейту и выше. • Храните КВТ пищу с низкой температурой при 41 градусе по Фаренгейту или ниже.
<p>Во время охлаждения</p> 	<p>Рост бактерий и производство токсинов</p>	<p>Охлаждайте приготовленную КВТ при температуре в:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 135 - 70 градусов по Фаренгейту в течение 2 часов и меньше. • 135-41 градусов по Фаренгейту в течение 6 часов и меньше. • 70-41 градусов по Фаренгейту в течение 4 часов и меньше. <p>Охлаждайте холодную пищу при температуре 41 градус по Фаренгейту и ниже в течение 4 часов.</p> <p>Датируйте и отмечайте приготовленную на месте пищу и храните ее не более 24 часов от даты срока годности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • при 41 градусе по Фаренгейту - 7 дней, включая дату приготовления • при 45 градусах по Фаренгейту - 4 дня, включая дату приготовления <p>Охлаждайте пищу в неглубоких емкостях (4 дюйма или менее).</p>
<p>Во время разогрева</p>	<p>Выживающие бактерии, их рост и производство токсинов</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Быстро разогрейте КВТ при температуре в 165 градусов по Фаренгейту (2 часа или меньше) и храните при температуре в 135 градусов по Фаренгейту

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Ключевые	Опасность	Инструкция по пищевой
<p data-bbox="131 212 407 279">Защита пищи от загрязнения</p> 	<p data-bbox="448 212 787 310">Загрязнение микробами и физическое загрязнение</p>	<ul data-bbox="808 212 1495 863" style="list-style-type: none"> • Избегайте прикосновения руками к готовой к употреблению пище. Используйте одноразовые перчатки, салфетки, лопатки, щипцы или другие раздаточные приспособления. • Сократите контакт руками с выставленной пищей, которая еще не готова к употреблению. • Храните пищу в закрытых контейнерах или в первичной упаковке. • Не храните упакованную пищу во впитывающих, абсорбирующих упаковках с непосредственным контактом с водой или льдом. • Не храните неупакованные продукты в прямом контакте с необработанным льдом. • Мойте фрукты и овощи перед приготовлением или сервировкой. • Храните пищу в чистом, сухом месте, куда не попадают брызги, пыль, или другое загрязнение и на расстоянии 6 дюймов от пола.
<p data-bbox="131 894 407 1003">Предотвращение перекрестного загрязнения</p> 	<p data-bbox="521 894 711 961">Перекрестное загрязнение</p>	<ul data-bbox="808 894 1474 1052" style="list-style-type: none"> • Отделяйте сырую животную пищу от приготовленной животной пищи и другой сырой, готовой к употреблению пищи (суши, устрицы, морепродукты, фрукты и овощи) во время хранения, приготовления и сервировки.
	<p data-bbox="537 1087 695 1157">Загрязнение микробами</p>	<ul data-bbox="808 1087 1495 1178" style="list-style-type: none"> • Очищайте и обеззараживайте пищевые термометры до и после измерения температуры сырой и уже приготовленной пищи.
	<p data-bbox="521 1220 711 1287">Перекрестное загрязнение</p>	<ul data-bbox="808 1220 1507 1276" style="list-style-type: none"> • Не смешивайте сырую животную пищу с приготовленной пищей.
<p data-bbox="107 1331 418 1482">Держите чистыми поверхности, соприкасающиеся с пищей</p> 	<p data-bbox="529 1320 703 1388">Загрязнение микробами</p>	<p data-bbox="808 1320 1446 1381">Чистите и обеззараживайте контактирующие с пищей поверхности, оборудование и посуду:</p> <ul data-bbox="808 1402 1511 1955" style="list-style-type: none"> • Перед использованием различного типа сырой животной пищи (говядина, рыба, баранина, свинина и птица). • Когда вы переходите от работы с сырой пищей к работе с пищей, готовой к употреблению. • Между приготовлением сырых овощей и фруктов и приготовлением пищи, которой необходим контроль времени / температуры (КВТ). • В любое время при процедуре, во время которой может произойти загрязнение. • Каждые 4 часа, если вы контактировали с пищей, для приготовления которой необходим контроль времени / температуры (КВТ) при температуре выше 55 градусов по Фаренгейту. • Очищайте и обеззараживайте пищевые термометры перед употреблением и хранением.

ПРОВЕРЯЙТЕ НАДЕЖНОСТЬ И ЧИСТОТУ ПОСТАВЩИКА ПИЩИ

Ключевые	Опасность	Инструкция по пищевой
<p>Проверяйте источник и состояние пищи</p>	<p>Загрязнение микробами, физическое и химическое загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> Используйте пищу от надежных поставщиков. Не используйте пищу, приготовленную в частном доме. Не используйте пищу из вздутых, деформированных банок или поврежденной упаковки.
 <p>Используйте безопасную воду</p>	<p>Загрязнение микробами и химическое загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> Используйте только безопасную питьевую воду Лед для пищи должен быть приготовлен только из питьевой воды.
<p>Используйте надежный вид транспортировки</p>	<p>Загрязнение микробами и химическое загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> Защищайте пищу от загрязнения во время транспортировки. Перевозите пищу в чистом транспорте с чистым оборудованием. Храните пищу в холодильнике при температуре в 41 градус по Фаренгейту или ниже). Горячую пищу держите горячей (135 градусов по Фаренгейту или выше).
<p>Используйте и храните химикаты и пестициды в безопасном месте</p> 	<p>Химическое загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> Храните и используйте только те химикаты, которые абсолютно необходимы. Используйте химикаты в соответствии с инструкцией производителя. Не храните химикаты, где они могли бы загрязнить кухонное оборудование, посуду, скатерти и предметы одноразового пользования. Только уполномоченные лица имеют право применять пестициды.

Партнерство Массачусетса по обучению пищевой безопасности является результатом сотрудничества между образовательной программой по расширению питания Университета Массачусетса, федеральными агентствами и агентствами штата Массачусетс, ассоциациями, работающими с потребителями, инспекторами и работниками пищевой сферы, участвующих в приготовлении, переработке, доставке продуктов питания и розничной торговле. Целью партнерства является снижение уровня заболеваемости в штате Массачусетс, вызванной употреблением плохой пищи, путем:

- Улучшения знаний и навыков в области безопасности пищевых продуктов среди целевых групп
- Обучения целевых групп систематическому подходу к безопасности пищевых продуктов
- Расширения сотрудничества и общения между партнерами

Участвующие в программе службы:

- Департамент сельскохозяйственных ресурсов штата Массачусетс
- Департамент начального и среднего образования штата Массачусетс
- Департамент общественного здравоохранения штата Массачусетс, Программа защиты продовольствия
- Исполнительный офис по делам пожилых людей Массачусетса

- Продовольственная ассоциация Массачусетса
- Продовольственные банки Массачусетса
- Ассоциация ресторанов Массачусетса
- Массачусетская ассоциация гигиены окружающей среды
- Ассоциация работников здравоохранения Массачусетса

- UMass Extension
- Университет Массачусетса – Факультет питания
- Департамент сельского хозяйства США – Отдел безопасности пищевых продуктов и инспекции
- Управление США по контролю за продуктами и лекарствами



При сотрудничестве Министерства сельского хозяйства США. Разработано в рамках программы по расширению питания UMass Extension Nutrition Education Университета Массачусетса при поддержке Департамента образования штата Массачусетс в сотрудничестве с Массачусетским партнерством по образованию в области безопасности пищевых продуктов. UMass Extension предоставляет равноправные возможности в выборе программ и трудоустройстве. NU-013 Изменено 04.2021.

