

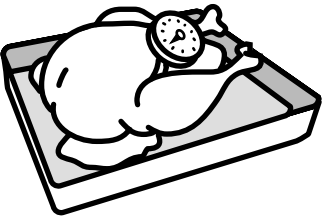
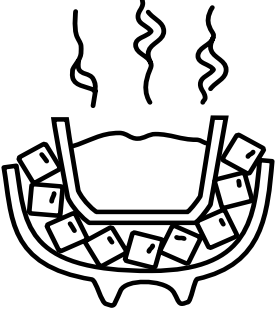


Принципы безопасности для работающих с продуктами

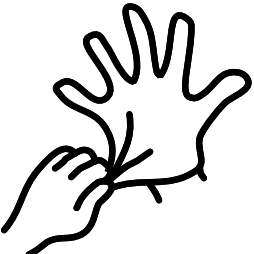
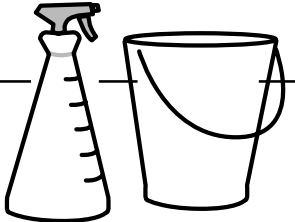

Большинство болезней вызванные употреблением пищи можно избежать обращаясь с продуктами правильным образом. Пища животного происхождения, приготовленные бобы, рис и макароны особенно подвержены риску. Такая пища относится к «Потенциально опасной пище» (ПОП). Вам необходимо следовать основным принципам 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>Будьте здоровыми</p>	Загрязнение микробами	<ul style="list-style-type: none"> • Не готовьте пищу, когда вы больны или имеете открытые порезы или нарывы на ладонях, или на руках до локтевых сгибов. • Сообщайте о том, что вы больны менеджеру. • Избегайте кашля и чихания вблизи пищи.
<p>Соблюдайте правила личной гигиены</p> 	Загрязнение микробами	<p>Всегда мойте руки после того как вы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • были в туалете; • кашляли сморкались или использовали носовой платок или салфетки; • работали с сырой пищей • держали грязное оборудование или посуду; • выносили мусор.
	Перекрестное загрязнение	<ul style="list-style-type: none"> • Используйте специально-предназначенную раковину.
	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 пищей в рабочей зоне, носите устойчивую косынку или резинку для волос. • Не ешьте, не пейте, не курите, когда готовите пищу. • Следите, чтобы ваши ногти были подстрижены.
Следите за временем и температурой		
Ключевые принципы	Опасность	Инструкция по пищевой безопасности
<p>Следите за временем и температурой</p>  <p>Во время приобретения</p>	Рост бактерий и производство токсинов	<p>Держите пищу за пределами опасной температурной зоны (41-140 градусов по Фаренгейту).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Используйте термометр с делениями для проверки температуры пищи. <p>Приобретайте и храните пищу при правильной температуре.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Храните пищу в холодильнике при температуре ниже 41 градуса по Фаренгейту. • Замороженную пищу ниже нуля градусов.
<p>Во время подготовки</p>	Рост бактерий и производство токсинов	<p>Размораживайте замороженную пищу в:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Холодильнике • Проточной питьевой воде при температуре ниже 70 градусов по Фаренгейту в течение двух часов или меньше. • Микроволновой печи, перед приготовлением, и как часть процесса приготовления пищи

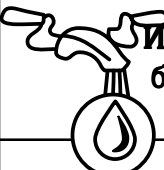
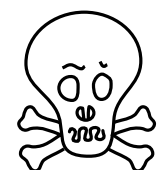
Следите за временем и температурой

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

Предотвращение загрязнения

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

Проверьте надежность и чистоту поставщика пищи

Ключевые принципы	Опасность	Инструкция по пищевой безопасности
<p>Проверьте источник пищи и состояние пищи</p>	<p>Загрязнение микробами, физическое и химическое загрязнение</p>	<ul style="list-style-type: none"> Используйте пищу от надежного поставщика. Не используйте пищу приготовленную в частном доме. Не используйте пищу из раздутых, деформированных банок, и ли из 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. Поддерживайте температуру пищи в холодильнике на уровне 41 градус и ли ниже. Горячую пищу поддерживайте горячей (140 градусов и ли 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 использования. Только уполномоченные лица имеют право применять пестициды

Партнерство Массачусеттса по обучению пищевой безопасности является результатом сотрудничества между Отделением программы питания Университета штата Массачусеттс, федеральными агентствами и агентствами штата Массачусеттс, ассоциациями, работающими с потребителями, инспекторами и работниками пищевой сферы, участвующих в приготовлении и сервировке пищи, с пищевыми службами и розничными предприятиями. Цель партнерства – снизить уровень заболеваемости, которая вызвана употреблением плохой пищи путем:

- Приобретения знаний и навыков среди определенных групп с целью улучшения пищевой безопасности в целом.
- Обучение этих групп систематическому подходу к пищевой безопасности.
- Увеличение вовлеченных в программу организации и повышения эффективности взаимодействия между ними.

Участвующие в программе службы:

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Департамент образования Массачусеттса. • Департамент Пищи и сельского хозяйства Массачусеттса. • Департамент Здравоохранения. • Ассоциация Здоровья и окружающей среды штата Массачусеттс. • Офис по работе с пенсионерами штата Массачусеттс. | <ul style="list-style-type: none"> • Пищевая ассоциация штата Массачусеттс. • Массачусеттский пищевой банк • Массачусеттское головное отделение начальных программ. • Ассоциация работников здравоохранения штата Массачусеттс. • Ассоциация инспекторов молочно – пищевой сферы штата Массачусеттс. | <ul style="list-style-type: none"> • Ассоциация ресторанов штата Массачусеттс. • Массачусеттская школа Ассоциации пищевых служб. • Государственный департамент сельского хозяйства, пищи и служб питания (ГДСХПСР) • Государственный департамент сельского хозяйства, пищевой безопасности и инспекции. • Государственная администрация по пище и лекарствам. |
|--|---|--|



Massachusetts Department of
ELEMENTARY & SECONDARY
EDUCATION

Разработано при совместном сотрудничестве программ, Партнерства по Безопасности Пищевых Продуктов штата Массачусеттс, при поддержке Департамента Образования штата Массачусеттс. UMass Extension предоставляет равноправные возможности в выборе программ и трудоустройстве. NU-0139:07/2002.



UMass
Extension

Russian