



**Безопасность пищевых продуктов.
Руководство для работников общественного
питания в провинции Онтарио**



Министерство здравоохранения и долгосрочного ухода

Сентябрь 2018 г.

Благодарность

Оригинальное содержание этого документа воспроизведено Министерством здравоохранения и долгосрочного ухода с разрешения Windsor-Essex County Health Unit. Министерство выражает благодарность Windsor-Essex County Health Unit за ценный вклад в разработку программы обучения для работников общественного питания провинции. Этот документ доступен, полностью или частично, для использования отделами общественного здравоохранения в Онтарио.

Этот документ предназначен только для образовательных целей и не предназначен для предоставления медицинских или юридических консультаций.

Министерство не несет ответственности за любые изменения содержания этого документа.

Издание 3

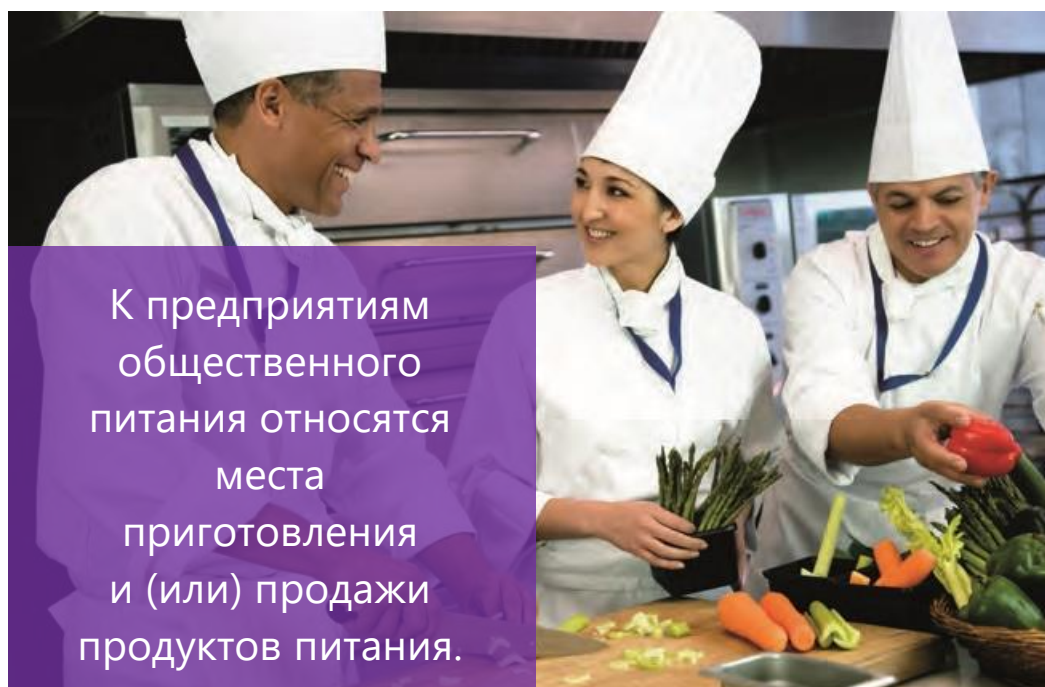
Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
ЗАБОЛЕВАНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ	14
МИКРООРГАНИЗМЫ.....	31
ВРЕМЯ И ТЕМПЕРАТУРА.....	48
ПРИЕМ И ХРАНЕНИЕ	62
МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ	73
ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА	81
МЫТЬЕ И ДЕЗИНФЕКЦИЯ.....	90
БОРЬБА С ВРЕДИТЕЛЯМИ	106
УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	116
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	127
ПРИЛОЖЕНИЯ	128
ЗАКОН ОБ ОХРАНЕ И УКРЕПЛЕНИИ ЗДОРОВЬЯ (НРРА)	150

Введение

Введение в безопасность пищевых продуктов

Индустрия общественного питания является важной частью экономики Канады. В нее входят люди, работающие в различных сферах общественного питания, таких как рестораны и продуктовые магазины, а также фабрики, которые обрабатывают, упаковывают и отправляют продукты питания в эти рестораны и магазины.



К предприятиям общественного питания относятся места приготовления и (или) продажи продуктов питания.

Как известно, в пищевой промышленности существуют специальные стандарты. Это обусловлено тем, что:

- Существует вероятность распространения заболеваний через пищу;
- Покупатели хотят быть уверены в безопасности продуктов питания в

местах их продажи.

Главная цель любого предприятия общественного питания должна заключаться в производстве максимально безопасных и качественных продуктов питания. К сожалению, многие люди, работающие на предприятиях общественного питания, не до конца понимают риски, связанные с питанием, или необходимость соблюдения требований безопасности пищевых продуктов, таких как личная гигиена, предотвращение загрязнения пищевых продуктов и хранение продуктов при безопасной температуре.

Преимущества для предприятий общественного питания

Надлежащая программа безопасности пищевых продуктов приносит пользу как для предприятий общественного питания, так и для их клиентов. Лояльные клиенты и более высокая удовлетворенность сотрудников своей работой — залог увеличения прибыли и повышения качества обслуживания.

Некоторые преимущества для предприятий общественного питания:

- Больше количество лояльных клиентов, которые захотят продолжать посещать заведение, в котором предлагается безопасная еда;
- Более высокая удовлетворенность своей работой сотрудников, которые уверены в безопасности продуктов питания, с которыми они работают;
- Снижение расходов на страхование ввиду отсутствия страховых претензий из-за небезопасных продуктов питания;
- Отсутствие расходов на судебные иски, счета на оплату медицинской помощи или штрафы, связанные с небезопасными продуктами питания;
- Повышение удовлетворенности клиентов, поскольку безопасное обращение с продуктами питания помогает сохранить их свежими и вкусными;
- Снижение расходов на мытье и дезинфекцию благодаря обеспечению безопасности предприятий общественного питания;
- Отсутствие ненужных трат из-за необходимости выбрасывать продукты, которые стали небезопасными;
- Недопущение финансовых потерь из-за необходимости закрытия заведения по причине небезопасных условий;

- Отсутствие плохой репутации и потери клиентов, которые могут произойти, если предприятия общественного питания будут закрыты отделом общественного здравоохранения.

Законодательство в области безопасности пищевых продуктов

Сфера общественного питания регулируется законодательством на всех трех уровнях власти (федеральном, провинциальном и муниципальном). Законодательство устанавливает требования, которым должны следовать предприятия общественного питания для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Некоторые из них относятся исключительно к продуктам питания, например требования в отношении обработки и хранения продуктов питания. Другие требования касаются таких аспектов, как состояние здания и типы оборудования, которое необходимо использовать. Все эти факторы очень важны и влияют на безопасность продуктов питания. Каждый, кто работает на предприятии общественного питания, должен знать применимые к нему правила и соблюдать их.

Федеральное законодательство

Canadian Food Inspection Agency (CFIA) отвечает за инспекцию пищевых продуктов на федеральном уровне.

CFIA обеспечивает соблюдение политики и стандартов, установленных Health Canada, регулирующих безопасность и качество всех продуктов питания, продаваемых в Канаде. CFIA проверяет соответствие отрасли федеральным законам и нормативным актам, включая *Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах (Food and Drug Act)*, посредством деятельности, которая включает регистрацию и инспекцию скотобоен и предприятий по производству пищевых продуктов, а также проверку продукции.

Провинциальное законодательство — Закон об охране и укреплении здоровья (Health Protection and Promotion Act — HPPA)

Каждая провинция имеет собственные провинциальные законы и правила в области здравоохранения. В провинции Онтарио принят Закон об охране и укреплении здоровья (HPPA), предусматривающий принятие правил, программ и протоколов, регулирующих деятельность предприятий общественного питания. Все местные отделы общественного здравоохранения несут ответственность за условия и безопасность хранения, приготовления и предоставления общественности продуктов питания. Это также входит в обязанности владельца/оператора и сотрудников предприятий общественного питания.

В HPPA излагаются полномочия санитарного врача и инспектора общественного здравоохранения. Ниже перечислены некоторые из этих полномочий.

Право на доступ — HPPA (раздел 41)

Санитарный врач или инспектор общественного здравоохранения может заходить на любое предприятие в обычное рабочее время без ордера для выполнения обязанностей, предусмотренных Законом. Сюда входят плановые инспекции или расследование жалоб на потенциальную опасность для здоровья.

Право на изъятие — HPPA (раздел 19)

Санитарный врач или инспектор общественного здравоохранения может изъять все, что может представлять опасность для здоровья, для проведения лабораторных исследований.

Право на уничтожение — HPPA (раздел 19)

Если инспектор общественного здравоохранения определяет, что пищевые продукты представляют опасность для здоровья, он имеет право немедленно уничтожить или утилизировать такие пищевые продукты.

Право на выдачу ордера — НРРА (раздел 13)

Санитарный врач или инспектор общественного здравоохранения может выдать ордер для устранения опасности для здоровья или для уменьшения последствий опасности для здоровья. Такие ордера выдаются в письменном виде. Они также могут предоставлять указания в устной форме. Ордер также может предусматривать запрет на дальнейшее выполнение лицом или лицами определенной деятельности. В отношении предприятий общественного питания это означает право выдать ордер на закрытие предприятия до тех пор, пока не будет устранена опасность для здоровья.

Провинциальное законодательство — РНІ

Сертифицированные инспекторы общественного здравоохранения (Public Health Inspector — PHI) обеспечивают соблюдение как НРРА, так и Положения о предприятиях общественного питания (Food Premises Regulation, O. Reg. 493/17, далее — «Положение») в соответствии с НРРА путем проведения плановых инспекций соответствия всех предприятий общественного питания. Положение распространяется на предприятия общественного питания, включая мытье и дезинфекцию, оборудование, температуру хранения продуктов питания, обращение с продуктами питания, гигиену сотрудников на предприятиях общественного питания и требование в отношении присутствия обученного работника общественного питания или руководителя на месте в течение всех часов работы предприятия. Все эти аспекты будут рассматриваться далее в этом курсе обучения.

Во время инспекций инспекторы общественного здравоохранения обращают внимание на:

- Небезопасные методы работы с продуктами питания;
- Вопросы, связанные с несоблюдением положений;
- Расследование заболеваний пищевого происхождения и вспышек таких заболеваний;
- Расследование жалоб потребителей;
- Действия, которые необходимо предпринять в связи с отзывом продуктов питания, пожарами, наводнениями и чрезвычайными ситуациями.

Если во время инспекции будут обнаружены какие-либо непосредственные опасности для здоровья, РНІ может закрыть предприятие общественного питания и (или) выдать уведомления о нарушениях (тикеты) в соответствии с Законом о правонарушениях провинции (Provincial Offences Act) в отношении несоблюдения требований Положения о предприятиях общественного питания.

Еще одна задача инспекторов общественного здравоохранения заключается в том, чтобы проводить оценку риска во время первой инспекции каждого года и присваивать каждому предприятию общественного питания уровень риска: высокий, умеренный или низкий. От этого будет зависеть, будет ли проводиться инспекция предприятия минимум три, два или один раз в год соответственно. Инспекция предприятий общественного питания с низким уровнем риска, предлагающих к продаже только предварительно упакованные, неопасные продукты питания, может проводиться минимум один раз в 2 (два) года.

При оценке риска учитываются различные факторы, которые могут увеличить риск развития заболеваний пищевого происхождения, такие как история соблюдения требований, обслуживаемое население, количество этапов приготовления пищи, наличие сертифицированных работников общественного питания и наличие плана управления безопасностью пищевых продуктов.

Во время инспекции инспектор общественного здравоохранения также может провести аудит анализа рисков и критических контрольных точек (Hazard Analysis Critical Control Point — HACCP). Более подробная информация о HACCP представлена в разделе «Управление безопасностью пищевых продуктов».

Муниципальное законодательство

Каждый муниципалитет имеет собственные подзаконные акты, регулирующие деятельность в соответствующем муниципалитете. Муниципалитеты создают подзаконные акты в отношении важных для них вопросов, которые не урегулированы на провинциальном или федеральном уровне. Подзаконные акты могут отличаться в каждом муниципалитете, поскольку в каждом регионе есть свои уникальные

проблемы.

Муниципальные подзаконные акты, касающиеся предприятий общественного питания, охватывают такие вопросы, как:

- Выдача лицензии;
- Контроль мусора;
- Удаление сточных вод;
- Строительные нормы;
- Зонирование.

За исполнением муниципальных подзаконных актов следят муниципальные должностные лица, ответственные за обеспечение соблюдения подзаконных актов.

Инспекции

Во время инспекций предприятий общественного питания инспекторы общественного здравоохранения проверяют, соблюдается ли HPPA и его правила, в целях обеспечения безопасности пищевых продуктов. Ниже перечислены факторы, на которые они будут обращать внимание в контексте каждого раздела O. Reg. 493/17, регулирующего каждый из указанных аспектов.

Хранение потенциально опасных продуктов питания при необходимой температуре.

Пример. Приготовленная птица хранится за пределами опасной зоны, при температуре 4 °C или ниже или 60 °C или выше (O. Reg. 493/17, пункт 27 (1)).

Защита пищевых продуктов от загрязнения и фальсификации.

Пример. Продукты питания, выставленные для продажи или подачи, защищены от загрязнения закрытыми контейнерами (O. Reg. 493/17, раздел 26).

Легкость мытья и дезинфекции поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами.

Пример. Любое оборудование или предмет, вступающий в непосредственный контакт с пищевыми продуктами, имеет прочную и герметичную конструкцию, содержится в хорошем состоянии, подходит для использования по назначению и изготовлен из материала, который можно легко помыть и продезинфицировать (О. Reg. 493/17, раздел 8).

Соблюдение всеми сотрудниками правил личной гигиены.

Пример. При работе с пищевыми продуктами работник общественного питания должен быть чистым и должен быть одет в чистую одежду. Работники общественного питания должны мыть руки после их загрязнения, перед началом или возобновлением работы, в том числе после посещения туалета (О. Reg. 493/17, раздел 33 (1)).

Мытье и дезинфекция многоразовой посуды для предотвращения распространения вредных бактерий.

Пример. Многоразовую посуду необходимо мыть и дезинфицировать после каждого использования (О. Reg. 493/17, раздел 21).

Обслуживание предприятий общественного питания

владельцами/операторами. Пример. Все полы, стены и потолки легко моются, содержатся в чистоте и хорошем состоянии (О. Reg. 493/17, раздел 7).

Присутствие обученного работника общественного питания.

Пример. В течение всего рабочего времени операторы должны следить за тем, чтобы на предприятии присутствовал хотя бы один работник или руководитель, прошедший обучение для работников общественного питания (О. Reg. 493/17, раздел 32).

Публикация результатов инспекций отделом общественного здравоохранения.

Пример. Операторы должны обеспечивать публикацию результатов любой инспекции, проводимой инспектором общественного здравоохранения, в соответствии с запросом инспектора (О. Reg. 493/17, раздел 6).

Обязанности

Существует множество факторов, которые необходимо учитывать для обеспечения безопасности пищевых продуктов. Ответственность за

безопасность пищевых продуктов лежит на всех, кто находится на предприятии общественного питания: от владельца до шеф-повара, официанта и мойщика посуды. На каждого человека на предприятии возлагаются определенные должностные обязанности, в которые входит обеспечение безопасности клиентов и пищи, которую вы готовите или продаете им. Как работник общественного питания вы несете ответственность за знание и соблюдение применимых правил и стандартов. Вы несете ответственность за предоставление безопасных продуктов питания.

Краткий обзор

В этом разделе представлена информация о безопасности пищевых продуктов и действующем законодательстве по обеспечению безопасности пищевых продуктов.

В нем были рассмотрены следующие вопросы:

1. Почему безопасность пищевых продуктов имеет важную роль;
2. Ситуации, в которых применимо законодательство в области безопасности пищевых продуктов;
3. Федеральное, провинциальное и муниципальное законодательство, регулирующее безопасность пищевых продуктов, а также различные области, которые охватывают каждое из них;
4. Основные обязанности владельцев/операторов предприятий общественного питания и работников общественного питания;
5. Преимущества соблюдения правил безопасного обращения с продуктами питания.

Notes

Заболевания пищевого происхождения

Введение

Когда употребляемые вами продукты питания или напитки вызывают у вас тошноту или рвоту, это называется «заболеванием пищевого происхождения». Заболевания пищевого происхождения раньше назывались «пищевым отравлением», но поскольку больше заболеваний пищевого происхождения вызываются инфекциями, чем ядом, этот термин был изменен.

Когда пища заражена бактериями, вирусами, паразитами или химическими веществами, это может привести к возникновению заболевания. Все вышеперечисленное при попадании в пищу может быть названо «загрязняющим веществом».

Ежегодно примерно у 4 миллионов (1 из 8) канадцев возникают заболевания пищевого происхождения (Public Health Agency of Canada, 2016 г.). Для большинства людей заболевание пищевого происхождения не представляет серьезной проблемы. Большинство из них выздоравливают в течение короткого времени без серьезных последствий. К группам, подверженным повышенному риску развития заболеваний пищевого происхождения, относятся: дети младшего возраста, пожилые люди, беременные женщины и люди с ослабленной иммунной системой. Заболевания пищевого происхождения могут быть очень опасными и даже смертельными для этих групп.

Многие люди при заболеваниях пищевого происхождения не понимают, в чем причина их плохого самочувствия.

Симптомы

По оценкам, на каждый зарегистрированный случай заболевания пищевого происхождения приходится сотни дополнительных случаев заболевания в обществе. Когда люди говорят, что у них «вирусное заболевание», на самом деле это может быть заболеванием пищевого происхождения. У таких заболеваний могут быть некоторые или все из следующих симптомов

- Спазмы желудка
- Понос
- Рвота
- Тошнота
- Лихорадка

Симптомы могут начаться вскоре после употребления загрязненных продуктов питания или появиться через месяц или более после их употребления.

Продолжительность времени до появления симптомов зависит от следующих факторов:

- Чем вызвано заболевание;
- Насколько здоровым был человек до этого заболевания;
- Количество загрязняющих веществ, попавших в организм человека.



Причины заболеваний пищевого происхождения

Существует четыре причины заболеваний пищевого происхождения:

- Химическое загрязнение
- Физическое загрязнение
- Аллергены
- Микробиологическое загрязнение

Заболевание пищевого происхождения, вызванное пищей, зараженной бактериями, вирусами или паразитами, является микробиологическим. Бактериальные заболевания являются наиболее распространенным типом заболеваний пищевого происхождения в Онтарио (Public Health Ontario, 2015 г.).

В этом разделе будут рассмотрены химические и физические загрязнения и аллергены.

Химическая опасность

Некоторые химические вещества добавляют в пищу специально. К ним относятся соль, специи и красители. Другие химические вещества могут случайно попасть в пищевые продукты в результате перекрестного загрязнения. Если пролить на стойку моющее средство и не убрать его, а затем приготовить пищу на этой стойке, пища будет загрязнена моющим веществом.

Заболевание пищевого происхождения, вызванное химическими веществами, называется пищевым отравлением.

Симптомы обычно проявляются быстро, от 20 минут до нескольких часов после употребления загрязненных продуктов питания. Обычно они начинаются внезапно. Наиболее распространенными симптомами являются тошнота, рвота, боль в животе, а иногда и диарея.

Пищевое отравление может быть вызвано:

- Химическими веществами, добавляемыми в пищу по назначению, такими как консерванты или красители;
- Химическими веществами, которые нельзя добавлять в пищу, такими как инсектициды, родентициды или чистящие химикаты.

Пищевое отравление металлом

Растворенный металл в пище может вызвать химическое пищевое отравление. Если кислая пища, такая как фруктовый сок, кленовый сироп или помидоры, хранится или готовится в металлических контейнерах, кислота может привести к растворению металла. Свинец, медь, олово, цинк, железо и кадмий являются возможными источниками пищевого отравления металлами.

Ниже перечислены некоторые способы загрязнения пищевых продуктов металлом.

- Медные линии для производства напитков. Воду можно безопасно пропускать по медным линиям, поскольку она не растворяет медь. Кислый фруктовый сок или газированные напитки приведут к растворению меди, и она окажется в напитке.
- Кадмий на полках. Если неупакованное мясо хранится непосредственно на полках, содержащих кадмий, металл может раствориться и впитаться в мясо.
- Свинец в краске. Окрашенная посуда или стеклянная посуда может

содержать свинец, который может впитываться в кислую пищу.

- Металлические контейнеры. Кислые продукты ни в коем случае нельзя хранить в металлических контейнерах. Используйте контейнеры для пищевых продуктов.

Подробная информация о подходящих контейнерах для хранения представлена в разделе «Прием и хранение».

Преднамеренные добавки

По данным Health Canada, «пищевая добавка — это любое химическое вещество, которое добавляется в пищу во время приготовления или хранения и либо становится частью пищи, либо влияет на ее характеристики с целью достижения определенного технического эффекта». Другими словами, пищевые добавки — это вещества, добавляемые для окрашивания, сгущения, уплотнения или сохранения продуктов питания.

При правильном использовании добавки не наносят вреда большинству людей. Они улучшают внешний вид и вкус еды, а также обеспечивают ее более длительное хранение. Они называются преднамеренными химическими добавками, поскольку добавляются в пищу специально. Однако при неправильном использовании или использовании слишком большого количества химическая добавка может вызвать пищевое отравление.

Любая пищевая добавка может вызвать плохое самочувствие человека, если у него на нее аллергия. Три добавки, известные своими аллергическими реакциями:

- Сульфиты (используются для сохранения цвета и увеличения срока хранения);
- Глутамат натрия (MSG) (используется для улучшения вкуса);
- Тартразин, также известный как FD&C Yellow #5 (желтый пищевой краситель).

Подробная информация о пищевой аллергии и о том, как можно помочь клиентам с аллергией, представлена в разделе «Аллергены».

Многие пищевые добавки регулируются в Канаде *Законом о пищевых продуктах и лекарственных средствах*. Список всех разрешенных пищевых добавок представлен на сайте Health Canada: www.hc-sc.gc.ca. Соответствующую информацию можно найти, введя в строку поиска food additive dictionary («словарь пищевых добавок»).

Случайные добавки

На предприятиях общественного питания иногда используются ядовитые

химические вещества, такие как инсектициды, родентициды и чистящие химикаты. Если эти химические вещества попадут в пищу, они могут вызвать пищевое отравление. Это называется случайной химической добавкой.

В целях безопасности химикаты следует хранить в оригинальной таре. Если химикаты разливаются в разные, меньшие по размеру контейнеры или пульверизаторы, каждый из них должен быть помещен в чистый, сухой контейнер с маркировкой с названием продукта и содержимого. При работе с ядовитыми химическими веществами следует тщательно соблюдать надлежащие инструкции по хранению и использованию в целях обеспечения безопасного хранения продуктов питания. Например, некоторые моющие средства необходимо смыть со стойки, прежде чем ее можно будет использовать для приготовления пищи. Если стойку не помыть, на ней останется моющее средство, которое может попасть в пищу и вызвать заболевание пищевого происхождения.

Химические вещества не следует хранить вместе с продуктами питания. Также не следует оставлять химические продукты или салфетки для уборки, используемые с химикатами, на поверхностях для приготовления пищи.

Примеры заболеваний химического пищевого происхождения

Заболевание	Отравление хлорированными углеводородами (инсектициды, такие как хлордан, ДДТ, линдан)	Глутамат натрия
Распространенный источник	Инсектициды	Ароматизатор глутамат натрия
Появление симптомов	От 30 минут до 6 часов	От нескольких минут до 1 часа
Симптомы	Тошнота, рвота, онемение, головокружение, мышечная слабость, потеря аппетита, потеря веса, спутанность сознания.	Жжение в задней части шеи, предплечьях, груди, чувство стянутости, покалывание, покраснение, головокружение,

		головная боль, тошнота.
Продукты питания, которые могут вызвать заболевание	Любая случайно загрязненная пища	Блюда азиатской кухни
Факторы, способствующие возникновению вспышки	Хранение инсектицидов в одной зоне с продуктами питания.	Использование чрезмерного количества глутамата натрия в качестве ароматизатора.

*Время с момента, когда человек съел загрязненную пищу, до появления плохого самочувствия.

Физические опасности

К физическим опасностям относятся грязь, волосы, битое стекло, гвозди, скобы, куски металла или любые другие предметы, которые случайно попадают в пищу. Эти предметы могут вызвать что угодно, от небольшого пореза до возможного удушья.

Чтобы избежать таких опасностей, необходимо:

- Установить защитные экраны или крышки на светильниках над зонами хранения и приготовления пищи и обеспечить их обслуживание.
- При получении продуктов питания удалять скобы, гвозди и другие предметы из коробок и ящиков, чтобы они не упали в еду.
- Избегать использования стаканов для зачерпывания льда, так как стакан может разбиться о лед. Использовать только имеющиеся в продаже пищевые пластиковые или металлические ложки с ручками.
- Избегать охлаждения стаканов или любых пищевых продуктов во льду, который будет использоваться в напитках.
- Избегать хранения зубочисток или несъедобных дополнительных предметов на полках над зонами хранения или приготовления продуктов.

Аллергены

Пищевая аллергия, или чувствительность к определенным продуктам питания, является серьезной проблемой для многих людей. Некоторые продукты, такие как арахис, моллюски или яйца, являются очень распространенными аллергенами. Любая пища может представлять опасность для человека, страдающего аллергией или чувствительного к ней. Признаки и симптомы аллергической реакции могут возникнуть в течение нескольких минут после контакта с аллергеном. В некоторых случаях этот период времени может варьироваться до нескольких часов после воздействия аллергена.

По оценкам, более 2,6 миллиона канадцев (7,5 % населения) страдают от пищевой аллергии. Это означает, что у одного из 13 человек, которые приходят в ваше заведение, может быть пищевая аллергия.

Ниже перечислены возможные симптомы аллергической реакции.

- Кожная реакция: крапивница, отек (лица, губ, языка), зуд, жар, покраснение.
- Со стороны респираторной системы (дыхание): кашель, хрипы, одышка, боль или стеснение в груди, стеснение в горле, хриплый голос, заложенность носа или симптомы, похожие на сенную лихорадку (насморк, зуд в носу и слезящиеся глаза, чихание), затрудненное глотание.
- Со стороны желудочно-кишечного тракта: тошнота, боль или спазмы, рвота, диарея.
- Со стороны сердечно-сосудистой системы: цвет кожи бледнее обычного / синий, слабый пульс, обморок, головокружение или предобморочное состояние, шок.
- Прочие: беспокойство, головная боль, маточные спазмы, металлический привкус.

У людей может очень быстро развиться один или несколько из этих симптомов. Затрудненное дыхание и низкое кровяное давление являются наиболее опасными симптомами, и если не предпринять своевременных мер, они могут представлять опасность для жизни. Рекомендуется применять адреналин (например, EpiPen) в начале известной или предполагаемой анафилактической реакции.

Анафилаксия

Анафилаксия — серьезная аллергическая реакция, которая может развиваться стремительно и может быть опасной для жизни. Анафилаксия может начаться в течение нескольких минут после контакта с пищей, на которую у человека аллергия, и требует немедленного лечения. Поскольку анафилактическая реакция может быть тяжелой, люди, у которых может возникнуть этот тип реакции, часто носят с собой автоинъектор адреналина (например, EpiPen®), который следует вводить при первых признаках реакции. Адреналин поможет обратить вспять симптомы реакции, например поможет человеку дышать. Человек должен быть немедленно доставлен в больницу.

Для людей с пищевой аллергией залог безопасности — избегать продуктов, на которые у них аллергия. При попадании внутрь даже небольшие количества аллергена может вызвать аллергическую реакцию. Из-за этого такие люди должны точно знать, что содержится в их пище. Крайне важно, чтобы сотрудники предприятий общественного питания знали о пищевой аллергии и понимали, насколько опасной она может быть. Такие знания могут спасти жизнь.

Риски

У людей может быть аллергия на любую пищу, но некоторые пищевые аллергии встречаются чаще других. Агентство Canadian Food Inspection Agency (CFIA) определило следующие продукты и добавки, которые чаще всего вызывают аллергическую реакцию:

- Яйца
- Арахис
- Кунжут
- Сульфиты
- Пшеница и тритикале
- Молоко
- Рыба
- Ракообразные и моллюски
- Соевые бобы
- Горчица
- Древесные орехи (миндаль, бразильские орехи, кешью, фундук, орехи макадамия, орехи пекан, кедровые орехи, фисташки, грецкие орехи)

Для получения дополнительной информации о каждом из этих продуктов ознакомьтесь с информационными бюллетенями на [сайте CFIA «Пищевая аллергия и маркировка аллергенов»](#).

Если у клиента аллергическая реакция,
позвоните по номеру 911 или в местную службу
экстренной помощи.

Коммуникация

Когда человек с аллергией обедает вне дома, для него чрезвычайно важно знать состав предлагаемых ему блюд. Рестораны, фаст-фуды и пекарни по закону не обязаны перечислять ингредиенты, которые указываются в составе на расфасованных пищевых продуктах.

Ниже указано, что могут сделать точки розничной торговли продуктами питания, чтобы помочь людям с аллергией.

- Перед заказом спросите посетителей, нет ли у них пищевой аллергии.
- Убедитесь, что персонал знает, как и где получить доступ к информации об ингредиентах по запросу клиента.
- Убедитесь, что ингредиенты, используемые в вашем меню, указаны в соответствующих документах, и эти данные являются полными, точными и актуальными.
- Избегайте перекрестного загрязнения пищи с другими продуктами.
- Обеспечьте наличие точной и актуальной папки или электронного файла с рецептами.
- По возможности избегайте добавления в рецепты новых распространенных аллергенов.
- Обучите официантов и работников кухни, как отвечать на вопросы, связанные с пищевой аллергией (например, обращаться к менеджеру или дежурному шеф-повару).
- Если вы не уверены, что входит в состав продукта, скажите об этом. Не предоставляйте неполную или неточную информацию.

Ниже представлены рекомендации, которые помогут вам правильно доносить информацию об ингредиентах до клиентов.

Выявление потенциальных проблем

Теперь, когда вы знаете список продуктов, которые считаются основными аллергенами, вы можете проверить рецепты, используемые на вашем предприятии общественного питания, чтобы определить те, в которых используются эти ингредиенты. Там, где это возможно, используйте продукт, который не содержит основных аллергенов. Например, вы можете использовать растительное масло вместо кунжутного или арахисового масла.

Если вы меняете ингредиенты в каком-либо из своих рецептов, обязательно немедленно вносите обновленные данные в таблицы, содержащие сведения об аллергии, папки или меню.

Если вы не можете узнать полный список ингредиентов в одном из ваших

упакованных или приготовленных продуктов, либо не подавайте его, либо сообщите клиентам, что вы не знаете всех ингредиентов. Вы можете предложить другой продукт, состав которого вы точно знаете.

Обучение

Руководство, работники кухни и обслуживающий персонал должны знать о серьезности пищевой аллергии и понимать, насколько важно, чтобы информация об ингредиентах была полной, точной и актуальной. Сотрудники предприятий общественного питания иногда не знают, насколько опасной может быть пищевая аллергия.

Персонал должен знать, как аллергические реакции могут влиять на здоровье и что они могут быть потенциально опасными для жизни. Работники должны понимать, что пищевая аллергия — очень серьезная проблема, и дело не в том, нравится или не нравится человеку тот или иной ингредиент. Они должны понимать политику предприятия в отношении вопросов, связанных с ингредиентами и процессами приготовления пищи (например, возможность перекрестного загрязнения).

Работники кухни должны точно следовать написанным рецептам при приготовлении пищи. Если рецепт необходимо изменить, руководство и все сотрудники, участвующие в приготовлении и подаче блюд, должны быть уведомлены об этом и сведения о всех изменениях должны быть зафиксированы в папках или файлах рецептов.

Если клиент сообщает о пищевой аллергии, работники должны обратиться непосредственно к своему руководителю или шеф-повару.

Политика

Руководство предприятий общественного питания должно иметь политику в отношении предоставления информации об ингредиентах своим клиентам. Политика должна основываться на принципах обеспечения безопасности клиентов и предоставления им правильной информации. Она также должна учитывать особенности работы предприятий общественного питания и должна быть составлена таким образом, чтобы работники могли с легкостью ее выполнять.

Вам не нужно раскрывать свои рецепты. Можно просто предоставить полный и точный список ингредиентов. Вы также можете попросить клиента рассказать вам, на что у него аллергия, и сравнить полученные сведения с рецептом.

Работники должны знать о необходимости соблюдать эти правила при любых обстоятельствах и обращаться к менеджеру и (или) шеф-повару с любыми

вопросами, в которых они не уверены.

Информирование клиента

Ваши клиенты должны знать, что они могут получить информацию об ингредиентах, которые вы используете, и им должно быть известно о том, как ее можно получить. Например, можно просто указать примечание в меню: «Пожалуйста, сообщите нам, если у вас есть пищевая аллергия».

Какой бы способ вы ни выбрали, клиенты должны четко понимать, как получить необходимую информацию, и знать, что это можно сделать без затруднений.

Способ предоставления информации

Существует много способов, с помощью которых вы можете сообщить своим клиентам и работникам, какие ингредиенты входят в состав пищи.

Предоставление информации о контроле аллергенов на сайте

Обновите сайт своей компании, включив в него политику и процедуры контроля аллергенов. Включите информацию о вариантах меню и ингредиентах, а также о том, к кому обращаться напрямую по любым вопросам, связанным с аллергией.

Включение информации об ингредиентах в меню

Этот вариант может подойти вам, если у вас небольшое меню, которое не меняется часто. Если у вас большое меню или вы часто его меняете, такой вариант может быть слишком дорогостоящим.

Использование таблиц пищевой аллергии и чувствительности

Таблица аллергии позволяет клиентам и работникам быстро увидеть, в каких пунктах меню есть известные основные аллергены. Эти таблицы предназначены для определения известных аллергенов, а не всех ингредиентов. На следующей странице представлен пример таблицы пищевой аллергии.

Использование папок или электронного файла рецептов

В папке или в электронном файле рецептов перечисляются все пункты меню со всеми ингредиентами для каждого из них, как в кулинарной книге рецептов. Список включает ингредиенты готового блюда, указанного в рецепте, например бутилированный соус или смесь специй. В информацию в папке или файле должны вноситься изменения в случае добавления, удаления или обновления пунктов меню. Также в папку или файл должны быть включены блюда из ежедневного меню и специальные блюда.

Определение ответственного сотрудника

В каждой смене необходимо назначить сотрудника, который будет отвечать на вопросы клиентов. Этому сотруднику потребуется прямой доступ к рецептам и работникам кухни. Также он должен четко понимать важность информации об

ингредиентах и возможность перекрестного загрязнения. Официанты будут переадресовывать такому сотруднику все вопросы.

Заблаговременное уточнение информации у гостей

Организатор кейтерингового мероприятия должен спросить, есть ли у кого-либо из его гостей особые диетические потребности или пищевая аллергия. Затем можно удалить аллергены из меню или подать специальные блюда для соответствующих гостей. При печати договоров на проведение банкетов и кейтеринг следует добавить раздел под названием «пищевая аллергия или особые диетические потребности».

Таблица аллергии

Это пример таблицы аллергии, которую можно использовать для указания основных аллергенов в пунктах меню. В нижней части страницы необходимо добавить заявление об отказе от ответственности, чтобы ваши клиенты и работники знали, что в этой таблице указаны только основные пищевые аллергены, а не все ингредиенты в пунктах меню.

Таблица пищевых аллергенов и чувствительности

Продукт	Пункт меню № 1	Пункт меню № 2	Пункт меню № 3	Пункт меню № 4	Пункт меню № 5	Пункт меню № 6
Яйца	✓		✓			
Молоко / молочные продукты		✓			✓	
Горчица						
Арахис	✓		✓			✓
Рыба	✓			✓	✓	
Ракообразные и моллюски						

Кунжут		✓	✓			
Соя				✓		✓
Сульфиты	✓					✓
Орехи		✓	✓		✓	
Пшеница и тритикале	✓		✓			

Примечание. В этот список входят не все аллергены. У некоторых людей может наблюдаться чувствительность и аллергия на другие продукты или ингредиенты в пище.

Порядок действий в чрезвычайных ситуациях

Во всех компаниях по организации общественного питания должны быть предусмотрены процедуры экстренного реагирования на аллергические реакции. Они должны находиться в месте, о котором все работники знают и к которому имеют доступ, например на доске объявлений для персонала.

Как минимум необходимо подготовить номер телефона экстренных служб (например, 911) и список имен работников, обученных оказанию первой помощи и сердечно-легочной реанимации, и разместить эту информацию на видном месте.

Помните: при аллергической реакции необходимо немедленное лечение.

Загрязнение аллергенами

Работники кухни и официанты должны быть осведомлены о рисках загрязнения аллергенами. Как и перекрестное загрязнение, загрязнение аллергенами происходит в случае ненадлежащего разделения пищи. Перекрестное загрязнение может произойти в следующих случаях:

- Использование оборудования, которое не было тщательно очищено и на котором все еще остаются другие продукты питания.
- Загрязнение (фальсификация) пищевых продуктов, намеренно или случайно.
- Повторная переработка, например использование остатков теста для выпечки, приготовленного по двум разным рецептам, которое могло вступить в контакт с аллергеном.

- Использование ненадлежащих упаковок или неправильной маркировки.
- Отсутствие идентификации всех ингредиентов в продуктах питания, полученных от поставщика.
- Использование вводящих в заблуждение названий продуктов питания или ингредиентов. Например, «бомбейская утка», которая на самом деле является разновидностью рыбы.
- Перенос слишком большого количества тарелок одновременно, из-за чего еда на разных тарелках соприкасается.
- Прикосновение к различным видам пищи без промежуточного мытья рук.

Вы можете предотвратить загрязнение,
которое может привести к аллергическим реакциям.

Последствия заболеваний пищевого происхождения

Заболевания пищевого происхождения имеют негативные последствия не только самого человека, который заболел. Средний ущерб от вспышек заболеваний пищевого происхождения для канадских налогоплательщиков оценивается в 12–14 миллиардов долларов в год. Вот некоторые из этих расходов:

- Медицинские расходы, такие как визиты к врачу, госпитализация и лекарственные препараты;
- Расходы на исследование, например, когда медицинское учреждение проводит анализы для подтверждения типа заболевания пищевого происхождения;
- Снижение производительности, в том числе ситуации, когда больные пропускают работу, а предприятия общественного питания вынуждены закрываться на время расследования;
- Расходы на юридические услуги и более высокие расходы на страхование в случае, если на предприятие общественного питания подадут в суд заболевшие.

Жалобы

Если на ваше предприятие общественного питания поступает жалоба на заболевание пищевого происхождения, вам следует **позвонить в отдел общественного здравоохранения, чтобы сообщить о вспышке заболевания**

пищевого происхождения.

Запишите подробные сведения:

- Кто заболел;
- Какую еду употребляли заболевшие и когда;
- Какие симптомы у них возникли и когда;
- Запишите всю возможную информацию о том, что произошло.

Вам также необходимо сделать следующее:

- Поговорите со своими работниками.
- Спросите, есть ли у кого-то из них такие же симптомы.
- Спросите, не болел ли кто-нибудь из них во время работы с продуктами.
- Проанализируйте, как была приготовлена еда.
- Сохраните образцы употребленной пищи.
- Не давайте медицинских советов. Вместо этого обратитесь к врачу или практикующей медсестре.

Краткий обзор

В этом разделе были представлены различные типы заболеваний пищевого происхождения и их влияние.

В нем рассмотрены следующие вопросы:

1. Распространенные симптомы заболеваний пищевого происхождения;
2. Когда заболевание пищевого происхождения является пищевым отравлением;
3. Три типа химических пищевых отравлений: отравление металлом, преднамеренные добавки и случайные добавки;
4. Физические опасности в продуктах питания;
5. Влияние заболеваний пищевого происхождения на людей и бизнес.

Notes

Микроорганизмы

Введение

Как обсуждалось в предыдущем разделе, заболевания пищевого происхождения могут быть вызваны микробиологическими, химическими, физическими опасностями и аллергенами. Из них наиболее распространенной причиной заболеваний пищевого происхождения является микробиологическое загрязнение.

Чтобы понять, как безопасно обращаться с пищевыми продуктами, нужно получить определенные знания о микроорганизмах. Микроорганизмы — это микробы, которые невозможно увидеть без микроскопа, но они встречаются повсюду. Эти микроорганизмы могут поступать из пищи, воды, животных, предметов, а также быть в организме человека или на его теле.

Поскольку микроорганизмы очень малы, пища, зараженная ими, может иметь нормальный внешний вид, запах и вкус, даже если она небезопасна. Поэтому очень важно знать об этих микроорганизмах и о том, как с ними бороться.

Микроорганизмы, которые вызывают у нас заболевания, называются «патогенами».

Типы микроорганизмов

Существует шесть основных типов микроорганизмов: вирусы, простейшие, паразиты, дрожжи, плесень и бактерии. Некоторые микроорганизмы не являются опасными для нас и могут быть полезны. Вот некоторые примеры:

- Дрожжи, используемые для выпечки хлеба и производства алкоголя;
- Ацидофильные и лактобактерии, которые помогают нам переваривать пищу;
- Плесень, которая созревает и придает аромат сыру (например, голубому сыру).

Другие микроорганизмы могут вызывать у нас заболевания. Хлебная плесень, вирусы, такие как грипп и гепатит, бактерии сальмонеллы и бактерии кишечной палочки — все это примеры микроорганизмов, которые могут причинять неудобства, вызывать у нас заболевания или даже быть смертельными.

Вирусы

Вирусы встречаются почти во всех формах жизни, включая людей, животных, растения и грибы. Они очень маленькие, в 20–100 раз меньше, чем бактерия, и часто слишком малы, чтобы их можно было увидеть в стандартный микроскоп. Вирусы не растут в пище, потому что они могут расти только внутри живой клетки. Они используют живые клетки в нашем организме или в живых животных или растениях для увеличения их количества.

Вирусы, вызывающие заболевания пищевого происхождения, также называются кишечными вирусами. Это означает, что они попадают в организм через кишечный тракт. Симптомы обычно начинаются внезапно и длятся один-два дня, но человек может чувствовать слабость еще в течение нескольких дней. Они очень заразны и в большинстве случаев не поддаются лечению, а это означает, что человеку необходимо ждать, пока вирус не исчезнет сам по себе. Распространенной проблемой является обезвоживание, особенно для людей из группы высокого риска. Также возможно, что человек, инфицированный вирусом, не будет иметь симптомов, но передаст этот вирус другому человеку, у которого симптомы появятся.

Человеческие руки — наиболее распространенный путь попадания вирусов в пищу. Вот почему мытье рук так важно. Другим источником является загрязненная вода, которая может загрязнить вымытые в ней продукты или морепродукты и моллюсков, подвергшихся ее воздействию. Вирусы также могут распространяться через перекрестное загрязнение. Тремя примерами вирусов, которые могут передаваться через пищу, являются гепатит А, птичий грипп и ротавирус.



Лучшим способом борьбы с распространением вирусов является мытье рук.

Паразиты

Паразиты живут на людях или животных или внутри них и используют их для роста. Люди могут заразиться паразитами через:

- Загрязненную воду или любые продукты, вымытые загрязненной водой;
- Употребление в пищу недоваренного мяса зараженного животного;
- Перекрестное загрязнение.

Как и вирусы, паразиты не размножаются в пище.

Симптомы паразитарной инфекции зависят от вида паразита. Возможны боли в животе, диарея, мышечные боли, кашель, поражения кожи, потеря веса и многие другие симптомы.

К примерам относятся:

- Трихинеллез (свиной цепень), распространяющийся через сырую или недоваренную свинину или дичь;
- Анизактиоз (паразитический аскарический червь), распространяющийся через сырую морскую рыбу и сырые рыбные продукты, такие как суши, сашими, севиче или лосось.

Лучший способ борьбы с распространением паразитов — тщательная кулинарная обработка.

Простейшие

Существует множество видов простейших. Те, которые вызывают заболевания пищевого происхождения, представляют собой тип паразитов, обитающих в пищеварительном тракте людей и животных.

Простейшие могут попадать в пищу из загрязненной воды. Они могут выживать в воде дольше, чем бактерии, и их труднее удалить из воды, чем бактерии. Простейшие с большей вероятностью, чем большинство других микроорганизмов, заражают человека, который ест или пьет зараженную пищу или воду.

Перекрестное загрязнение может привести к распространению простейших на другие продукты питания. Примеры заболеваний пищевого происхождения, вызываемых простейшими:

- Лямблиоз (также известный как бобровая лихорадка или диарея туриста), который может распространяться через зараженную воду или пищу;
- Криптоспоридиоз, который может распространяться через загрязненную

воду.

Дрожжи

Дрожжи используются для приготовления хлеба и алкоголя, но дрожжи также могут испортить пищу. Дрожжи портят пищу, медленно поедая ее. Загрязнения проявляются в виде пузырьков, алкогольного запаха или привкуса, розовых пятен или слизи.

Дрожжи могут расти при большинстве температур хранения пищевых продуктов. Дрожжи обычно только портят пищу, не вызывая у людей заболевания. Чтобы выжить, им нужны сахар и влага, которые они находят в таких продуктах, как желе и мед.

Плесень

Плесень нужна, например, для изготовления вин и антибиотиков. Голубой цвет сыра с плесенью, вкус и сладость некоторых редких белых вин, а также способность пенициллина бороться с болезнями — все это обусловлено разными видами плесени. Но плесень, которая встречается на наших кухнях, — это слизистая, гнилая, пушистая или неприятного цвета плесень, которая портит пищу.

Отдельные клетки плесени обычно очень маленькие, но колонии плесени (группы клеток, срастающихся вместе) могут выглядеть как пушистые наросты на еде.

Некоторые плесневые грибы вырабатывают токсины, называемые микотоксинами, которые могут вызывать серьезные заболевания или инфекции. По внешнему виду плесени невозможно сказать, относится ли она к одному из ядовитых типов.

К примерам токсинов, выделяемых плесенью, относятся следующие:

- Афлатоксин часто содержится в орехах, арахисе и арахисовом масле;
- Охратоксин А часто содержится в зерне, кофе и вине.

Если вы сомневаетесь...

Плесень может расти практически на любых продуктах питания при любой температуре хранения и при любых условиях. Замораживание предотвращает рост плесени, но не убивает клетки плесени, уже находящиеся в продуктах. Плесень, которую вы видите на продуктах питания — это только ее часть. Если она вырабатывает яды, они, как правило, находятся под поверхностью пищи.

Плесень можно рассматривать как растение. Часть, которую вы видите, похожа на цветок. При этом корни, которые могут сделать пищу небезопасной, находятся внутри нее. Чем мягче пища, тем глубже в пищу может распространиться плесень.

Нужно ли выбрасывать всю заплесневелую пищу?

Некоторые твердые сыры и твердую салями можно спасти, если вырезать часть продукта как минимум на несколько сантиметров вокруг и под плесенью. Тем не менее рекомендуется выбрасывать все заплесневелые продукты.

Если сомневаетесь, лучше выбросите!

Бактерии

Бактерии окружают нас повсюду. Они могут быть очень полезными для нас, но также могут быть и вредными. Вот некоторые примеры полезных бактерий:

- Лактобактерии и бифидобактерии, которые помогают нам переваривать пищу;
- Биопленки, используемые НАСА для очистки воды на борту космического корабля.

Большинство заболеваний пищевого происхождения вызываются неполезными или патогенными бактериями.

Вот некоторые примеры вредных бактерий:

Кампилобактер

Обычно встречается в птице и мясе. Он может переноситься грызунами, дикими птицами, домашними животными, такими как кошки и собаки, а также может быть обнаружен в неочищенной воде.

Листерия

Встречается в почве. Люди могут заразиться, употребляя в пищу молочные продукты, овощи, рыбные и мясные продукты, зараженные бактериями.

Кишечная палочка

Обитает в кишечнике животных и может попадать на внешние поверхности мяса при его разделке. Кишечная палочка также может передаваться через загрязненную воду.

Clostridium perfringens

Может содержаться в продуктах с высоким содержанием белка или крахмала,

таких как вареные бобы или подливки, и может вызвать проблемы при неправильной обработке остатков продуктов питания.

Сальмонелла

Чаще всего встречается в сырой птице, но также содержится в других видах мяса, непастеризованном молоке и сырых яйцах.

Инфекция

Употребление в пищу продуктов питания, зараженных живыми патогенными бактериями, может вызвать инфекционное заболевание пищевого происхождения. Для инфицирования может потребоваться лишь небольшое количество бактерий, в зависимости от их типа.

Бактерии проходят через желудок и попадают в кишечник, где начинают размножаться. Симптомы часто появляются через один или несколько дней после употребления зараженной пищи. Большинство бактерий вызывают симптомы в течение трех дней, но некоторые патогенные бактерии не вызывают симптомов в течение 10 и более дней. При попадании в организм других видов бактерий симптомы могут появиться более чем через два месяца. Симптомы обычно проявляются медленно и могут сохраняться несколько дней. Поскольку это инфекция, одним из симптомов обычно является лихорадка.

Наиболее распространенными примерами этого типа пищевого отравления являются сальмонелла, кампилобактер и шигелла. Существует также много других видов бактерий.

Токсины

Иногда человек заболевает не из-за самих бактерий, а из-за того, что они производят. Все бактерии вырабатывают отходы, некоторые из которых ядовиты или токсичны для человека. Эти отходы называются токсинами. Заболевание пищевого происхождения, вызванное токсином, также называется интоксикацией пищевого происхождения.

Эти токсины не имеют ни запаха, ни вкуса. Некоторые токсины не могут быть уничтожены при нормальной температуре приготовления. Это означает, что кулинарная обработка пищи, зараженной токсином, не гарантирует ее безопасности.

Бактериальные токсины могут поступать от бактерий, которые растут в пище, или от бактерий, которые находятся на человеке, работающем с пищей. Инфекции, порезы, ожоги, фурункулы и прыщи содержат бактерии, и если эти бактерии или продукты их жизнедеятельности попадут в пищу, они могут вызвать заболевание пищевого происхождения.

Симптомы, вызываемые токсинами

Симптомы интоксикации пищевого происхождения могут начаться в тот же день или в течение одного-двух дней после употребления зараженной пищи. Они могут длиться до двух недель. Эти заболевания могут быть очень опасными. Помните, что токсин — это яд. Одним из распространенных типов является *Clostridium botulinum* (*C. botulinum*), вызывающий ботулизм.

Симптомы могут включать следующее:

- Тошнота
- Рвота
- Усталость
- Головокружение
- Головная боль
- Двоение в глазах
- Сухость в горле и носу
- Дыхательная недостаточность
- Паралич
- В некоторых случаях смерть

Важно помнить, что при интоксикации пищевого происхождения заболевание вызывается не бактериями, а токсином, вырабатываемым бактериями.

Ботулизм — отравление, вызванное употреблением пищи, содержащей токсин, вырабатываемый спорообразующей бактерией. Его симптомами являются тошнота, рвота, проблемы со зрением, мышечная слабость и утомляемость. Это заболевание может привести к летальному исходу.

Споры

Некоторые виды бактерий не погибают от сильной жары, сухости или химических веществ. Находясь в условиях, в которых они не могут расти, они производят споры. Споры являются стадией покоя живых бактерий, и они могут превратиться в активные бактерии при наличии хороших условий для роста.

Бактериальные споры НЕ разрушаются при температуре приготовления или при применении большинства дезинфицирующих средств.

C. botulinum, бактерия, вызывающая ботулизм, является одним из типов бактерий, которые, как известно, производят споры. Если младенец съедает споры ботулина с пищей, споры разрастаются в активные бактерии в кишечнике и производят токсины. Это также может произойти у взрослых, которые ранее имели проблемы с кишечником.

Примеры микробиологических заболеваний

Заболевание	Сальмонеллез (сальмонелла)	Стафилококковая интоксикация (<i>Staphylococcus aureus</i>)	Трихинеллез (<i>Trichinella spiralis</i>)	Вирус гепатита А	Геморрагический колит (кишечная палочка)
Обычный источник микроорганизмов	Сырая птица, свинина и фекалии инфицированных людей	Нос, кожа и пораженные участки на теле инфицированных людей и животных, а также вымя коров	Мясо зараженных свиней и медведей	Фекалии, моча и кровь инфицированных людей	Вероятно, сырая говядина, свинина и птица
Начало симптомов*	6–72 часа, обычно 18–36 часов	1–8 часов, обычно 2–4 часа	4–23 дня, обычно 9 дней	10–50 дней, но обычно 25 дней	2–6 дней
Симптомы	Лихорадка, боль в животе, диарея, тошнота, рвота, обезвоживание	Сильная тошнота, рвота, судороги, обычно диарея и протрация	Рвота, тошнота, проблемы со зрением, мышечная скованность, спазмы и затрудненное дыхание	Лихорадка, недомогание, тошнота, боль в животе и желтуха	Спазмы в животе, кровавая или водянистая диарея; иногда со смертельным исходом
Обычные продукты, которые загрязняются этим микроорганизмом	Птица, мясо, мясные продукты, непастеризованное молоко, яичные продукты, сырые яйца, моллюски, пудинги, подливы	Продукты с высоким содержанием белка, заварные кремы, выпечка со сливками, ветчина, птица и мясные продукты, картофель и	Недоваренная свинина и продукты, контактирующие с недоваренной свиной	Моллюски, сырые устрицы, двусторчатые моллюски, молоко, нарезанное мясо и вода	Гамбургеры, другие мясные продукты и сырое молоко

		другие салаты			
Факторы, способствующие возникновению вспышки	Ненадлежащее охлаждение, хранение продуктов при теплых температурах, ненадлежащее приготовление и подогрев, приготовление пищи за несколько часов до подачи, перекрестное загрязнение, недостаточная очистка оборудования, прикосновение инфицированного работника к приготовленным продуктам и получение продуктов из зараженных источников	Ненадлежащее охлаждение, прикосновение инфицированного работника к приготовленным продуктам, приготовление пищи за несколько часов до подачи, наличие у работника кухни инфицированных ран, включая порезы или ссадины, содержащие гной, и хранение продуктов при теплых температурах	Недостаточно охлаждение, хранение продуктов при теплых температурах, приготовление продуктов за несколько часов до подачи и недостаточный разогрев остатков	Контакт инфицированных работников с пищевыми продуктами, нарушение личной гигиены, ненадлежащее приготовление пищи, сбор моллюсков из воды, загрязненной сточными водами, и ненадлежащее удаление сточных вод	Недоготовленные гамбургеры и курица в фаст-фудах, перекрестное загрязнение

* Это время с момента, когда человек съел зараженную пищу, до момента, когда он начинает плохо себя чувствовать.

Переносчики

Микроорганизмы могут поступать из пищи, воды, животных или предметов. Они также могут находиться в теле человека и на нем. Микроорганизмы могут присутствовать в природе или попадать в пищу через переносчика.

Переносчиками являются люди или предметы, которые переносят микроорганизмы, попадающие в пищевые продукты, не прошедшие надлежащую обработку для их безопасности. Поскольку микроорганизмы очень малы, их нельзя увидеть невооруженным глазом, и они могут находиться на людях и на предметах, а вы не будете об этом знать.

Помните, что вирусы, простейшие и паразиты не могут размножаться в пище, но они могут быть перенесены в пищу переносчиком.

Бактерии также могут попадать в пищу через переносчика.

Люди могут переносить имеющиеся у них микробы в пищу, которую они готовят. Человек может заразиться инфекцией без каких-либо симптомов или признаков. На самом деле, мы всегда являемся переносчиком каких-то микробов. Хорошее самочувствие не обязательно означает, что в вашем теле или на нем нет микроорганизмов.

Люди также могут подхватить микроорганизмы из одного вида пищи и перенести их на другой тип пищи в случае несоблюдения правил безопасной работы с пищевыми продуктами. Такое явление, называемое перекрестным загрязнением, будет обсуждаться далее в следующем разделе.



Кто болеет?

Существует ряд факторов, в результате которых человек, употребляющий зараженную пищу, с большей или меньшей вероятностью может заболеть. Ниже перечислены некоторые из них.

Состояние здоровья человека перед употреблением пищи.

Человек со слабой иммунной системой имеет больше шансов заболеть, чем здоровый человек. К людям со слабой иммунной системой относятся очень молодые, очень пожилые люди, беременные женщины и люди с ослабленным иммунитетом из-за заболевания.

Количество патогенов в пище.

Кампилобактер, как правило, вызывает заболевание пищевого происхождения у здорового человека, если в съеденной пище содержится более 500 микроорганизмов. Для сальмонеллы это число составляет 100 000. Что касается шигеллы, человек может заболеть, съев всего 10 организмов. Эти цифры называются «инфекционной дозой». Бактерий должно быть достаточно, чтобы пройти через желудок в кишечник и вызвать заболевание. Опять же, если иммунная система человека ослаблена, для этого хватит меньшего числа микроорганизмов.

Тип микроорганизма.

Некоторые микроорганизмы с большей вероятностью вызывают болезни пищевого происхождения, чем другие. При употреблении в пищу простейшие и паразиты с большой вероятностью могут вызвать заболевание.

Бактерии

В чем состоит опасность бактерий?

- Они могут очень быстро размножаться при комнатной температуре.
- Они могут жить и размножаться в пище.
- Они не погибают при охлаждении или замораживании.
- Их споры и токсины могут быть опасны и после приготовления пищи.

Бактерии передаются через воду, пищу и предметы (такие как посуда, полотенца и одежда), а также через переносчиков, включая людей, насекомых и грызунов. Бактерии могут быстро размножаться, находясь в подходящих для них условиях, то есть если у них есть подходящая температура, уровень влажности и источник пищи.



В идеальной для них окружающей среде количество бактерий будет

удваиваться каждые 10–20 минут. В таком случае количество бактерий может очень быстро достичь опасного уровня за короткий промежуток времени.

Следующие ключевые факторы способствуют росту микроорганизмов:

- Время и температура
- Опасная зона
- Кислород
- pH
- Влага
- Белок

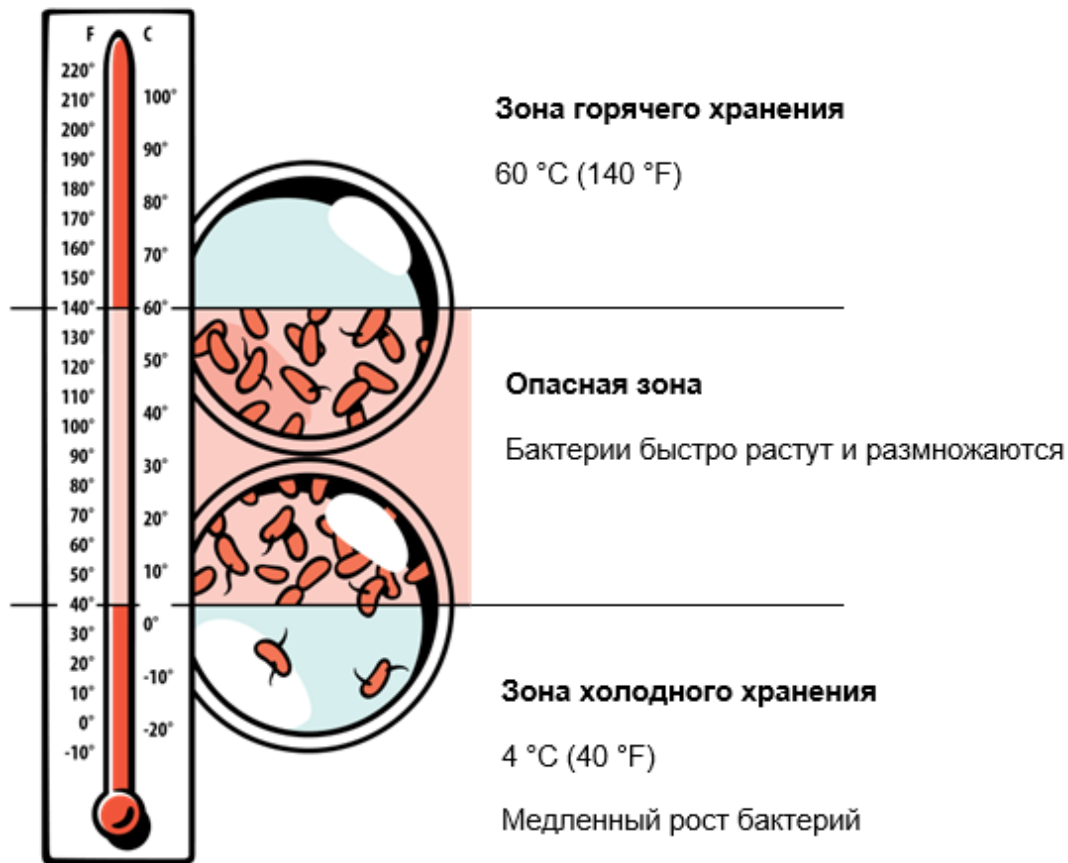
Рост бактерий

Время и температура

Контроль температуры является наиболее эффективным способом замедления роста бактерий в продуктах питания. Для продуктов питания существует температурная опасная зона, где бактерии будут расти быстрее всего.

Опасная зона находится в диапазоне от 4 °C (40 °F) до 60 °C (140 °F).

Важно по возможности не допускать попадания продуктов в эту температурную опасную зону. Чем дольше пища остается в этой опасной зоне, тем больше бактерий может расти и тем опаснее она может стать. Нагревание и хранение пищи при температуре 60 °C (140 °F) или выше предотвратит дальнейший рост бактерий, но, как мы увидели ранее, не убьет споры бактерий и не избавит от токсинов. Охлаждение пищи до температуры 4 °C (40 °F) или ниже также не убивает бактерии и не влияет на споры или токсины, но значительно замедляет рост бактерий.



Кислород

Некоторые виды бактерий будут расти только там, где есть кислород, а другие будут расти только там, где кислорода нет. Заболевания пищевого происхождения могут быть вызваны любым из этих видов бактерий.

Сальмонелла — бактерия, часто встречающаяся в продуктах птицеводства, таких как курица, индейка или яйца, — нуждается в кислороде для роста.

Clostridium botulinum — бактерия, которая встречается в неправильно законсервированных продуктах в жестяных или стеклянных банках, растет только там, где кислорода нет.

Бактерии, которым для роста необходим кислород, называются аэробными бактериями. Это название вызывает аналогию с аэробными упражнениями, то есть упражнениями, которые обеспечивают насыщение организма кислородом. Бактерии, которые растут там, где кислорода нет, называются анаэробными бактериями.

pH

pH — это показатель того, насколько кислым или щелочным является вещество. Шкала pH колеблется от 0 до 14, где 7 — нейтральный pH. Чистая вода имеет pH 7. Любое число ниже 7 является кислым, а любое число выше 7 — щелочным.

Патогенные бактерии нуждаются в слегка кислом pH или выше по шкале pH. Большинство продуктов, которые мы едим, являются кислыми и имеют pH от 2 до 7.

pH некоторых распространенных продуктов питания:

Продукт	pH	Продукт	pH
Бананы	4,5–5,2	Лимоны	2,2–2,4
Хлеб	5,3–5,8	Молоко	6,3–8,5
Морковь	4,9–5,2	Апельсины	3,1–4,1
Вишни	3,2–4,1	Устрицы	4,8–6,3
Кукуруза	6,0–7,5	Свинина	5,3–6,9
Яйца	6,4–9,0	Картофель	6,1
Мука	6,0–6,3	Тыква	5,5–6,2

Влага

Бактериям для роста нужна вода. Во влажных продуктах бактерии будут размножаться быстрее. К влажным продуктам, в которых имеется благоприятная среда для роста бактерий, относятся:

- Мясо (стейк, гамбургер и свинина)
- Молочные продукты (молоко и сыр)
- Рыба
- Яйца
- Овощи

В сухих продуктах недостаточно влаги для роста бактерий, но бактерии могут выжить в них, не размножаясь. Они могут стать опасными при добавлении воды — бактерии в них получают влагу, необходимую для роста.

Пищевые продукты можно сделать более безопасными, если уменьшить в них количество воды, доступной для бактерий, путем замораживания, обезвоживания (удаления воды) или тепловой обработки. Добавление растворенных веществ, таких как соль, сахар и консерванты, также может уменьшить количество доступной воды в пище и снизить скорость роста

микробов.

Низкая влажность не убивает бактерии,
но помогает предотвратить их рост.

Белок

Бактерии растут лучше всего при наличии хорошего запаса пищи или питательных веществ. Основным питательным веществом для бактерий является белок. К продуктам, богатым белком, относятся:

- Мясо (стейк, гамбургер и свинина)
- Рыба
- Птица (курица и индейка)
- Яйца
- Молочные продукты (молоко и сыр)

Продукты с высоким содержанием белка и влаги имеют благоприятную среду для роста бактерий.

Потенциально опасные продукты питания

Потенциально опасные продукты питания — это те, которые способствуют росту бактерий, поскольку они богаты белком и имеют высокое содержание влаги. Для таких продуктов требуется тщательный контроль времени и температуры, чтобы бактерии не размножались, не вырабатывали токсины и не производили споры.

К потенциально опасным продуктам питания относятся:

- Влажные продукты с pH выше 4,5;
- Молочные продукты;
- Мясо, рыба, птица и яйца;
- Некоторые сырые овощи и фрукты (например, ростки фасоли, чеснок в масле и нарезанная дыня), особенно те, которые не будут подвергаться тепловой обработке.

Помните, что любая пища, содержащая один из этих продуктов, также может быть потенциально опасной. Таким образом, пончик с кремовой начинкой, салат с нарезанной курицей, блюдо из пасты с мясным соусом и запеканка с

сыром — все это потенциально опасные продукты питания.

Некоторые сырые и некоторые приготовленные овощи и фрукты способствуют росту патогенных микроорганизмов и, следовательно, являются потенциально опасными. Овощи и фрукты легко могут быть заражены — они уже вызывали ряд вспышек заболеваний (например, кишечная палочка в шпинате — сентябрь 2006 г.; сальмонелла в не прошедших тепловую обработку, свежих помидорах — июль 2008 г.).

Краткий обзор

1. Не все микроорганизмы вредны для нас.
2. Виды патогенных микроорганизмов, вызывающих заболевания пищевого происхождения: вирусы, паразиты, дрожжи, плесень и бактерии.
3. Чем похожи и чем отличаются эти патогенные микроорганизмы.
4. Источники этих микроорганизмов.
5. Заболевания пищевого происхождения, вызываемые этими патогенными микроорганизмами, и симптомы заболеваний.
6. Почему некоторые виды загрязнения пищевых продуктов с большей вероятностью, чем другие, вызывают заболевания у людей.
7. Почему некоторые люди заболевают чаще, чем другие, когда употребляют зараженную пищу.
8. Как переносчики могут переносить микроорганизмы в пищу.
9. Что нужно бактериям для роста: время и температура, кислород, pH, влага и белок.
10. Что делает пищу потенциально опасной.

Notes

Время и температура

Введение

Важно, чтобы продукты питания находились в диапазоне температур опасной зоны (от 4 °C / 40 °F до 60 °C / 140 °F) в течение как можно более короткого времени. Это относится ко всем этапам приготовления, подачи и продажи еды.

Перед подачей клиентам пища проходит множество этапов. На каждом из этих этапов необходимо предпринимать шаги для сведения к минимуму роста бактерий. Это можно сделать путем контроля температуры, при которой хранится пища, и количества времени, в течение которого пища хранится при этой температуре.

Последовательность обеспечения безопасности пищевых продуктов

Основная последовательность приготовления пищи:

- Прием и хранение
- Замораживание
- Размораживание
- Хранение при низких температурах
- Подготовка
- Приготовление
- Хранение при высоких и низких температурах
- Охлаждение
- Разогрев

Не все продукты проходят через все эти этапы, и эта последовательность может меняться. К свежим овощам может не относиться этап замораживания или размораживания. К ингредиентам салата может не относиться этап приготовления или разогрева. Однако вся пища проходит через некоторые или все эти этапы. Очень важно отслеживать и контролировать температуру

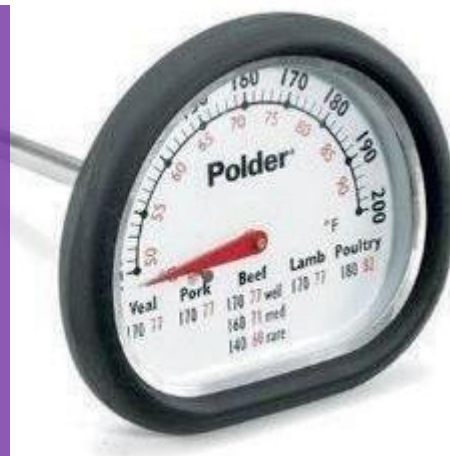
пищи на всех этих этапах, чтобы по возможности предотвратить рост бактерий.

Для проверки температуры на всех этих этапах используется зондовый термометр.

Зондовый термометр

Для проверки достижения и поддержания необходимой температуры пищи используется зондовый термометр.

Ваш зондовый термометр должен быть предназначен для использования на предприятиях общественного питания. Он должен иметь металлический щуп. Рекомендуется использовать термометр с мгновенным считыванием показаний.



- Вставьте щуп так, чтобы чувствительная область находилась в самой толстой части продукта или в центре продукта, если самой толстой части нет.
- Подождите не менее 15 секунд, пока показания не стабилизируются, а затем запишите их.

Зондовые термометры необходимо очищать и дезинфицировать спиртовыми тампонами или дезинфицирующим раствором после каждого использования. Это необходимо для предотвращения перекрестного загрязнения пищи.

Не допускайте, чтобы щуп касался дна или стенок контейнеров для пищевых продуктов, потому что в таком случае показания температуры будут неточными. Никогда не оставляйте термометр в продуктах, которые готовятся в духовке, микроволновой печи или на плите.

Повторная калибровка термометра

Регулярная повторная калибровка термометра поможет обеспечить точность показаний температуры. Повторная калибровка означает регулировку термометра, позволяющая убедиться, что он показывает правильную температуру. Термометр подлежит повторной калибровке:

- После резкого перепада температур;
- После падения.

Даже если этого не произошло, необходимо проводить регулярную калибровку термометра. Рекомендуемый способ калибровки зондового термометра — использование метода точки таяния льда.

Как выполнить повторную калибровку



1. Чтобы использовать метод точки таяния льда, смешайте колотый лед и воду в соотношении 50/50. Температура смеси всегда будет 0 °C (32 °F), поэтому ее можно использовать, чтобы убедиться, что ваш термометр дает точные показания.



2. Погрузите щуп термометра в смесь, убедившись, что он не касается стенок или дна. Подождите, пока стрелка не перестанет двигаться, чтобы увидеть, какую температуру она показывает. Если температура не 0 °C (32 °F), термометр необходимо отрегулировать.



3. Если у вашего термометра есть калибровочная гайка, поворачивайте ее небольшим гаечным ключом до тех пор, пока температура не покажет 0 °C (32 °F). Держите щуп в ледяной воде, чтобы убедиться в точности температуры.



4. Другие типы термометров можно регулировать примерно таким же образом, используя пластиковый цилиндр или плоскогубцы.

Когда не удастся выполнить повторную калибровку

Цифровые термометры обычно не подлежат повторной калибровке, но их все равно необходимо проверять на точность. Для термометра циферблатного типа используйте метод, описанный выше. Исключением является цифровой термометр, который может иметь кнопку сброса — ее необходимо нажать для повторной калибровки настройки. Если термометр не показывает 0 °C (32 °F), попробуйте установить новую батарею или обратитесь в ремонтную службу для проверки устройства.

Следуйте всем инструкциям по техническому обслуживанию и уходу за термометром, прилагаемым к нему при покупке, включая инструкции по повторной калибровке.

Если при проверке термометра вы выявляете отклонение на несколько градусов, но вы не можете немедленно его откалибровать, обязательно откорректируйте любые показания температуры вручную. Например, если ваш термометр показывает -3 °C (27 °F) при использовании метода точки таяния льда, необходимо добавить 3 °C (5 °F) к считанному показанию, поскольку вы знаете, что термометр должен показывать 0 °C (32 °F). Это означает, что если ваш термометр показывает температуру холодильника 4 °C (40 °F), на самом деле она составляет 7 °C (45 °F).

Во избежание путаницы как можно скорее выполните повторную калибровку термометра.

Если отклонение температуры на вашем термометре составляет более чем несколько градусов, ему нельзя доверять. Выполните его повторную калибровку или используйте другой термометр.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

Прием и хранение

Важно, чтобы продукты питания хранились при правильной температуре во время их транспортировки на ваше предприятие и при хранении на вашем предприятии.

Замораживание

Замороженные продукты должны храниться при температуре, не

допускающей их размораживания. Температуру необходимо контролировать несколько раз в день, чтобы гарантировать, что продукты остаются замороженными. Раз в неделю следует использовать зондовый термометр для проверки правильности температуры на термометре морозильной камеры.

Если продукты были разморожены, не замораживайте их повторно без предварительного приготовления.

Морозильные камеры и холодильники будут работать лучше и ваши продукты будут храниться в безопасных условиях, если вы будете следовать этим советам:

- По возможности держите дверь закрытой.
- Не перегружайте пространство.
- Используйте открытые проволочные полки без подкладки (без картона, фольги или другого твердого материала).
- Убедитесь, что дверные уплотнители плотно прилегают и находятся в хорошем состоянии.



Размораживание

НИКОГДА не размораживайте продукты при комнатной температуре. По мере размораживания, хотя внутренняя часть пищи все еще заморожена, внешняя часть будет находиться при комнатной температуре (опасная зона) в течение длительного времени, обеспечивая возможность быстрого роста и

размножения любых имеющихся бактерий.

Безопасно разморозить продукты можно, используя один из следующих четырех методов.



В холодильнике при температуре 4 °C (40 °F)

Этот метод медленный, поэтому для размораживания крупных продуктов, таких как птица и жаркое, потребуется день или больше. Время размораживания составляет около 10 часов/кг или 5 часов/фунт. По возможности следует использовать именно этот метод, так как он самый безопасный.



В раковине под холодной проточной водой

Используйте большую чистую раковину и не позволяйте воде брызгать на другие продукты или поверхности, где будут находиться продукты, например на стойки. Поток воды должен быть постоянным, чтобы внешняя поверхность продукта оставалась холодной. Как только продукты разморозятся, достаньте их из раковины и продезинфицируйте раковину и всю посуду, используемую при размораживании.



При непрерывном процессе приготовления

Этот метод хорошо подходит для небольших порций продуктов, таких как морепродукты, говяжий фарш и т. д., но не для крупных продуктов.



В микроволновой печи

Используйте этот способ только в том случае, если вы сразу будете готовить продукт, поскольку после размораживания при таком способе продукт остается теплым. Этот метод неэффективен для крупных продуктов.

Хранение при низких температурах

Охлажденные продукты должны храниться при температуре 4 °C (40 °F) или

ниже. Температуру в холодильниках необходимо контролировать так же, как и в морозильных камерах. Во всех холодильниках должен быть хорошо читаемый и точный термометр. Термометр должен находиться в самой теплой части холодильника, которая находится возле дверцы и ближе кверху. Температуру необходимо контролировать несколько раз в день — она должна держаться на уровне 4 °C (40 °F) или ниже. Раз в неделю следует использовать зондовый термометр для проверки правильности температуры на термометре холодильника.

Морозильные камеры и холодильники будут работать лучше и ваши продукты будут храниться в безопасных условиях, если вы будете следовать этим советам:

- По возможности держите дверь закрытой.
- Не перегружайте пространство.
- Используйте открытые проволочные полки без подкладки (без картона, фольги или другого твердого материала).
- Не оставляйте в холодильниках деревянные предметы из-за большой вероятности появления плесени.
- Убедитесь, что дверные уплотнители плотно затянуты и находятся в хорошем состоянии.

Холодильник для добавок

Холодильники для добавок часто используются для приготовления или сборки продуктов, таких как сэндвичи или пицца.

В верхней части холодильника для добавок имеется стойка с отделениями для хранения таких ингредиентов, как мясное ассорти, сыр, помидоры, салат и соленые огурцы. В этих устройствах очень трудно поддерживать надлежащую температуру в отсеке для продуктов, поэтому важно стараться постоянно держать крышку закрытой и внимательно следить за температурой. Отсеки для продуктов следует перемещать в основную часть холодильника для хранения на ночь.

Подготовка

Когда вы работаете с продуктами при комнатной температуре, подготавливая их к приготовлению или подаче, необходимо проявлять особую осторожность.

Любое приготовление пищи при комнатной температуре является рискованным, поскольку оно происходит в опасной зоне. Большинство бактерий быстрее всего растут в диапазоне 20–50 °C (68–122 °F), особенно при 37 °C (98 °F) или при температуре тела. Чем дольше опасные продукты

находятся в этом диапазоне, тем больше вероятность того, что патогенные бактерии будут расти и (или) вырабатывать токсины, способные вызвать заболевания пищевого происхождения. Потенциально опасные продукты можно подготавливать, обрабатывать и изготавливать при комнатной температуре, но не более двух часов.

Это обусловлено тем, что этого времени слишком мало для того, чтобы бактерии могли начать расти или вырабатывать токсины на уровне, который может причинить вред.

Не следует оставлять продукты в опасной зоне дольше, чем это необходимо. Если по какой-либо причине вам нужно покинуть рабочее место, положите продукты обратно в холодильник до тех пор, пока вы не сможете снова приступить к работе.

Если вы готовите большое количество пищи:

- Используйте небольшие партии.
- Используйте предварительно охлажденные ингредиенты.
- Упаковывайте еду на льду.



Приготовление

Блюда, содержащие опасные продукты, следует готовить при внутренней

температуре не менее 74 °C (165 °F). Проверьте температуру с помощью зондового термометра в течение как минимум 15 секунд.

Потенциально опасные продукты питания могут включать следующее:

- Молочные продукты (например, молоко и сыр)
- Мясо
- Мясо птицы
- Рыба
- Яйца

Приготовление мяса

Некоторые виды мяса имеют разную минимальную внутреннюю температуру приготовления. Как упоминалось в разделе, посвященном размораживанию, большинство бактерий находится на поверхности пищи. Поэтому, когда готовится твердый кусок мяса, такой как стейк, его внешняя поверхность полностью нагревается, а бактерии на поверхности погибают, даже если температура в центре не достигает 74 °C (165 °F).

Когда мясо перемалывается, любые бактерии на поверхности смешиваются с фаршем. Чтобы все бактерии были наверняка уничтожены, мясо должно быть полностью приготовлено. Следующие температуры обеспечивают надлежащую термическую обработку мяса и снижают вероятность выживания бактерий.

Приготовление сырых продуктов	Требования к температуре ¹
Свинина	71 °C (160 °F)
Мясо птицы (целиком)	82 °C (180 °F) не менее 15 секунд
Мясо птицы (кусковое или в виде фарша)	74 °C (165 °F) не менее 15 секунд
Мясной фарш (кроме мяса птицы)	71 °C (160 °F) не менее 15 секунд
Рыба	70 °C (158 °F) не менее 15 секунд
Блюда, содержащие птицу, яйца, мясо, рыбу или другие	74 °C (165 °F) не менее 15 секунд

¹ Кодекс розничной торговли продуктами питания и общественного питания (Food Retail and Food Services Code), 2016 г.

потенциально опасные продукты	
-------------------------------	--

Хранение при высоких и низких температурах

Хранение пищи означает поддержание ее правильной температуры после приготовления и до подачи. Пищу можно хранить горячей, холодной или комнатной температуры в зависимости от типа пищи и того, как долго она хранится.

Для каждого типа хранения существуют разные требования, которые будут рассмотрены далее.

Горячее хранение

Когда пища остается горячей после приготовления, это называется «горячим хранением». Вот некоторые примеры:

- Питание в формате шведского стола (буфет)
- Хранение горячих хот-догов в тележке для хот-догов
- Хранение фаст-фуда на мармите до подачи на стол

Продукты, хранящиеся горячими для подачи или демонстрации, должны постоянно храниться при температуре 60 °C (140 °F) или выше. Используйте зондовый термометр для регулярного контроля температуры во время хранения и записывайте показания. Это необходимо делать после того, как пища будет приготовлена до нужной внутренней температуры.

Холодное хранение

Все продукты, хранящиеся холодными для подачи или демонстрации, должны постоянно храниться при температуре 4 °C (40 °F) или ниже. Это температура, при которой они хранились бы в холодильнике. Используйте зондовый термометр для регулярного контроля температуры во время хранения и записывайте показания.

Не переполняйте контейнеры. Используйте металлические контейнеры для всех опасных пищевых продуктов, так как металл проводит холод лучше, чем пластик.

Еда может храниться в холодной зоне с использованием холодильной установки или на льду. Контейнеры с продуктами всегда следует перемещать в холодильник на ночь.

Охлаждение

Если приготовленную пищу необходимо охладить для хранения или подачи, это нужно делать осторожно, поскольку пища будет проходить через температурную опасную зону. Пищу следует положить на лед или охладить до того, как температура опустится ниже 60 °C / 140 °F. Чем быстрее охлаждается пища, тем меньше времени она проводит в опасной зоне и тем меньше риск роста бактерий.

Слишком медленное охлаждение продуктов — одна из основных причин заболеваний пищевого происхождения.

Время, необходимое для охлаждения пищи:

- В течение двух часов температура пищи должна опуститься с 60 °C (140 °F) до 20 °C (68 °F).
- В течение следующих четырех часов температура пищи должна опуститься с 20 °C (68 °F) до 4 °C (40 °F) или ниже.

Как и в случае с приготовленными продуктами, температуру продуктов необходимо контролировать во время охлаждения с помощью зондового термометра, чтобы убедиться, что они охлаждаются достаточно быстро. Охлажденные продукты должны храниться при температуре 4 °C (40 °F) или ниже.

Неглубокие кастрюли

Лучший способ охладить пищу — переложить горячую приготовленную пищу из больших емкостей в неглубокие кастрюли (глубиной 2–3 дюйма / 5–7 см или меньше).

Частично накройте кастрюли, чтобы защитить пищу от загрязнения, при этом давая возможность теплу выходить наружу. Поставьте кастрюли в холодильник, чтобы быстро снизить температуру. Храните их на верхних полках для уменьшения риска перекрестного загрязнения во время охлаждения. Перемешивание пищи также значительно сократит время охлаждения.

После того как пища полностью остынет, плотно накройте кастрюли крышкой, чтобы защитить ее от загрязнения и предотвратить высыхание. Маркируйте контейнеры с указанием дат для определения срока хранения продуктов.

Большие емкости

Охлаждать приготовленную пищу в больших емкостях намного сложнее. Кроме того, в таком случае пища будет находиться в опасной зоне в течение более длительного времени, если не будут приняты дополнительные меры предосторожности. Вы можете ускорить охлаждение пищи с помощью следующих способов:

- Помещение большой емкости в раковину с ледяной водой (ледяная водяная баня);
- Помешивание;
- Использование контейнера с тающим льдом;
- Добавление льда непосредственно в пищу;
- Разделение пищи на небольшие количества.

Температуру продуктов необходимо контролировать во время охлаждения с помощью зондового термометра, чтобы убедиться, что они охлаждаются достаточно быстро.

Охлаждение после приготовления

Пищу, приготовленную при комнатной температуре, следует охладить с 20 °C (68 °F) до 4 °C (40 °F) или ниже в течение четырех часов. Это требование относится к пище сразу после ее приготовления. Это также относится к пище, которая не проходит термическую обработку, например к салату.

Используйте зондовый термометр, чтобы убедиться, что пища охлаждается достаточно быстро.

Разогрев

При повторном разогреве опасных продуктов их необходимо довести до минимальной температуры приготовления минимум на 15 секунд. Пища должна достичь этой температуры в течение двух часов. Поскольку пища будет проходить через опасную зону, разогрев должен быть выполнен как можно быстрее, поэтому используйте максимально возможную температуру.

- Такие продукты, как супы, тушеное мясо или подливки, следует довести до кипения. По возможности разогревайте пищу небольшими порциями, чтобы обеспечить более быстрый разогрев. Не забывайте всегда



использовать зондовый термометр для проверки температуры повторного нагрева.

- Пищевые продукты нельзя разогревать в устройствах для поддержания тепла, таких как духовой шкаф с низкотемпературным режимом, мармит или суповой горшок, потому что они не предназначены для быстрого нагрева пищи или для достаточно высоких температур.
- Будьте осторожны при использовании остатков, так как они проходят через опасную зону дважды. Выбросьте остатки после разогрева (т. е. не используйте остатки остатков).

Краткий обзор

В этом разделе были рассмотрены следующие вопросы:

1. Как и когда проводить повторную калибровку зондового термометра;
2. Правильная температура хранения замороженных и охлажденных продуктов;
3. Безопасные методы размораживания замороженных продуктов;
4. Как правильно следить за температурой в морозильной камере и холодильнике;
5. На каких этапах продукты попадают в опасную зону: подготовка, приготовление, охлаждение и разогрев;
6. Как безопасно охладить продукты, минимизируя время нахождения в опасной зоне;
7. Различные безопасные температуры для приготовления мяса и других опасных пищевых продуктов;
8. Как безопасно хранить продукты при температуре горячего, холодного хранения и комнатной температуре.

Notes

Прием и хранение

Введение

Безопасность пищевых продуктов важна на всех этапах приготовления и производства. Чтобы гарантировать безопасность предлагаемой клиентам еды, вам необходимо убедиться, что она получена из безопасного источника и хранится правильно.

Отправка и получение

Всякий раз, когда на ваше предприятие поступают продукты, их следует проверять. Все продукты, которые вы получаете, должны поступать из одобренного источника и быть в хорошем состоянии.

Проверяйте грузовики, выполняющие доставку. Они должны быть чистыми и не иметь признаков загрязнения.



Все пищевые продукты должны быть проверены перед приемом, чтобы убедиться, что они не испорчены и не повреждены. Необходимо обращать внимание на следующие факторы:

- Надлежащая температура транспортировки
- Вмятины или ржавчина на банках
- Вздутия, протечки или пятна на упаковке
- Признаки того, что продукты могут быть испорчены или заражены вредителями (например, прогрызенные отверстия или крылья насекомых)

- Соответствующие ярлыки и этикетки должны быть нетронутыми — не измененными, не сломанными и не удаленными с пищевых продуктов, к которым они должны быть прикреплены.
- Проверьте срок годности, установленный производителем. Не принимайте продукты с истекшим сроком годности.

Температуры

Продукты, которые должны быть охлажденными или замороженными, необходимо перевозить в транспортных средствах, которые могут поддерживать их нужную температуру. Охлажденные продукты должны транспортироваться при температуре 4 °C (40 °F) или ниже, а замороженные — в замороженном состоянии, твердыми и без признаков размораживания.

Необходимо перепроверить фактическую температуру продуктов, которые должны храниться при температуре холодильника или морозильной камеры. Сначала проверьте температуру термометра в грузовике доставки (все грузовики должны иметь термометры в своих холодильных установках). Используйте зондовый термометр для проверки внутренней температуры. Если вы не можете вставить термометр непосредственно в продукт, откройте коробку и вставьте весь щуп термометра между двумя упаковками, стараясь не проткнуть в них отверстие. Откажитесь от слишком теплых продуктов.

Размораживание и повторное замораживание представляют большую опасность для замороженных продуктов.

Замороженные продукты следует тщательно проверять, чтобы убедиться, что они не разморозились и не были повторно заморожены. Обращайте внимание на крупные кристаллы льда, твердые участки льда, обесцвеченные или высохшие продукты. Отказывайтесь от любых продуктов, которые могли быть разморожены и повторно заморожены. Если продукт, который вы получаете, размораживается, его не следует замораживать повторно. Положите его в холодильник, поставьте дату и продолжайте процесс размораживания — или откажитесь от него.

Вода

Любая вода, используемая на предприятиях общественного питания, должна поступать из питьевого водопровода, то есть вода должна быть пригодной для питья.

Мясо, птица и морепродукты

На предприятиях общественного питания могут использоваться только прошедшие государственную проверку мясо, птица и рыба/моллюски. На обертках и (или) коробках с этими продуктами обычно стоит отметка о государственной проверке и указано место упаковки продуктов.

От продуктов из мяса и птицы следует отказаться, если они обесцвечены, имеют странный запах или если на продуктах есть слизь, они липкие или сухие. Эти продукты должны поставляться в замороженном или охлажденном виде.

Рыба и моллюски должны поставляться либо замороженными, либо живыми при температуре 4 °C (40 °F). Осмотрите саму рыбу. Откажитесь от рыбной продукции, если:

- Присутствует сильный «рыбный» или аммиачный запах.
- Глаза рыбы запавшие или мутные.
- Мясо мягкое и податливое (т. е. если надавить на мякоть пальцем, останется отпечаток пальца).
- Температура транспортировки выше 4 °C (40 °F).

Если раковины моллюсков, мидий или устриц частично открыты и не закрываются при постукивании, это означает, что они мертвы. Откажитесь от них. Если омары и креветки мягкие и имеют резкий запах, откажитесь от них.



Ищите государственные метки на продуктах из говядины или бирки на продуктах из курицы и морепродуктов.

Яйца

Куриные яйца, приготовленные или продаваемые на предприятиях общественного питания (например, в ресторанах), должны быть произведены на зарегистрированном предприятии по производству яиц и на них должен быть указан их класс. Потребители могут приобретать несортированные яйца непосредственно у производителя для собственного потребления, а не для перепродажи.

Всегда проверяйте внутреннюю часть коробок для яиц. Посмотрите, есть ли в них трещины, перья и/или фекалии. Если вы видите что-либо из этого, яйца относятся к классу С и могут нести риск заражения *сальмонеллой*. Треснувшие яйца и яйца класса С нельзя использовать на предприятиях общественного питания. Яичная масса должна быть пастеризована, а упаковка не должна быть повреждена.

Яйца и яичные продукты следует доставлять при температуре 1–4 °C (40 °F). Если они доставляются при более высокой температуре, от них следует отказаться. Если яйца поступают непосредственно из пункта сортировки яиц, их можно отгружать при температуре 13 °C (55 °F). Охладите соответствующие критериям яйца сразу после получения. Храните их в оригинальной упаковке.

Утиные и перепелиные яйца должны быть чистыми и без трещин при поступлении на предприятия общественного питания. Любая транспортировка или хранение этих яиц должны производиться при температуре 4 °C или ниже.



Молочные продукты

Покупайте только пастеризованное молоко. Все молочные продукты, такие как мороженое, сыр, сметана и йогурт, должны быть приготовлены только из пастеризованного молока. Это не относится к сыру, изготовленному из непастеризованного молока на лицензированном заводе, а также к сыру, изготовленному из молока животных, отличных от коров или коз, при условии,

что сыр был приготовлен в порядке, обеспечивающем уничтожение и предотвращение роста бактерий и любое другое загрязнение, которое может сделать его небезопасным для употребления в пищу. Рекомендуется замораживать мороженое и хранить большинство других молочных продуктов при температуре от 2 до 4 °C (36–40 °F). Молочные продукты не должны иметь кислый или заплесневелый вкус, странный цвет или текстуру. Обязательно проверяйте срок годности. Эти продукты должны поставляться при температуре 4 °C (40 °F) или ниже. Если температура выше, от таких продуктов следует отказаться.

Продукты в упаковке в МГС

Упаковка в модифицированной газовой среде (МГС) снижает содержание кислорода или заменяет его другими газами для предотвращения роста бактерий. Продукты, упакованные в МГС, могут храниться дольше без использования консервантов. Некоторые из продуктов, упакованных в МГС:

- Охлажденные блюда
- Свежая паста
- Готовые салаты
- Супы
- Соусы
- Вареное мясо и птица

Проверьте упаковку на наличие отверстий или разрывов, пузырей, слизи или обесцвеченного содержимого. Если вы видите что-либо из этого, откажитесь от продуктов. МГС снижает вероятность порчи продуктов питания при условии надлежащей упаковки, с которой правильно обращались.

Проверьте срок годности на упаковке и убедитесь, что продукты получены при температуре, указанной на упаковке производителем или поставщиком.

Консервированные продукты

Предприятия общественного питания не могут использовать или принимать консервированные продукты, сделанные в домашних условиях. Риск ботулизма слишком высок. Продукты промышленного приготовления становятся безопасными путем нагревания до очень высоких температур в соответствии со стандартами контроля качества, которые регулярно тестируются и проверяются.

Никогда не пробуйте содержимое банки для его проверки.

Заразиться ботулизмом можно даже от одного маленького кусочка.

Не принимайте металлические банки со вздутыми стенками или краями, дефектами швов, ржавчиной, вмятинами, протечками или неприятно пахнущим содержимым. Не принимайте банки без этикеток. После вскрытия металлической банки ее нельзя повторно использовать для хранения или приготовления пищи.

Свежие продукты

Проверяйте свежие фрукты и овощи на предмет увядания, плесени или любых признаков заражения насекомыми или другими вредителями. Если состояние продуктов нельзя назвать хорошим, от них следует отказаться.

Помните о правилах перекрестного загрязнения. Убедитесь, что охлажденные продукты хранятся под готовыми к употреблению продуктами и над сырым мясом, птицей или морепродуктами.



Сухие продукты

К сухим продуктам относятся следующие продукты:

- Злаковые
- Орехи
- Зерна
- Рис

- Крекеры
- Крендели
- Сахар
- Мука

Такие продукты должны быть получены в сухих, неповрежденных упаковках. Сырость или плесень могут быть признаками испорченных продуктов или размножения бактерий. Проверьте упаковки на наличие отверстий или разрывов, которые могут свидетельствовать о заражении. Убедитесь, что срок годности этих продуктов не истек.

Все зерновые и сыпучие продукты следует хранить в закрытых металлических или пластиковых контейнерах, чтобы предотвратить загрязнение и не допустить проникновения вредителей.

Получение

После того как вы осмотрели продукты и решили их принять, необходимо предпринять еще несколько действий для сохранения продуктов в безопасности.

Удалите потенциальные физические загрязнения.

Удалите скобы, гвозди или другие крепежные элементы из упаковок, чтобы они впоследствии не попали в качестве физических загрязнителей в пищу, подаваемую клиентам.

Проверьте счета.

Сверяйте полученные продукты со счетами, чтобы убедиться, что вы получили все, что заказали, и только то, что заказали.

Не забывайте о контроле температуры.

Как можно быстрее помещайте охлажденные и замороженные продукты в холодильную камеру. Не оставляйте их на стеллаже или в зоне приема.

Предотвратите загрязнение.

Все продукты следует как можно скорее переместить в места хранения, чтобы предотвратить их загрязнение.

Ведите учет и сохраняйте чеки.

Обязательным требованием является сохранение всех чеков в течение года после покупки.

Проверенные источники.

Убедитесь, что продукты питания, подлежащие проверке правительством Канады или Онтарио (например, мясо, молочные продукты, куриные яйца), получены из проверенного источника.

Отказ от продукции

Сотрудники, ответственные за получение продуктов, должны знать, что делать, если груз не соответствует стандартам вашей системы безопасности пищевых продуктов. Если вы несете за это ответственность, убедитесь, что вы знаете политику вашей компании в отношении того, что делать. Если вы отказываетесь от всей поставки или от ее части, зафиксируйте отказ в журнале доставки. В журнале необходимо указать дату, продукты питания, маркировку упаковки (если таковая имеется), стандарты, которые не были соблюдены, и тип внесенной корректировки.

Хранение

Разные виды продуктов имеют разные требования к хранению. Некоторые продукты можно безопасно хранить при комнатной температуре, а другие необходимо хранить в холодильнике или замораживать в целях обеспечения их безопасности. В приложении вы найдете руководство, в котором указаны сроки хранения или срок годности продуктов, хранящихся в холодильнике, морозильной камере и при комнатной температуре.

Всегда храните продукты в местах, которые используются только для хранения продуктов.

Все продукты должны храниться на полках, а не на полу. Благодаря этому можно качественно мыть пол, а продукты будут защищены от потенциального загрязнения и вредителей. Общее правило — 6 дюймов от пола. Если места не хватает, следует внести коррективы. Рассмотрите возможность более частых, небольших поставок или сокращения меню.

Никогда не храните продукты в:

- Туалетах
- Раздевалках для персонала
- Коридорах
- Котельных

Швабры, ведра, метлы и другие подобные предметы следует хранить отдельно от мест хранения продуктов.

Рекомендации по хранению

Существуют некоторые общие правила, применимые ко всем видам хранения продуктов.

- Ваши складские помещения должны содержаться в чистоте.
- Все продукты питания должны находиться на высоте не менее 15 см (шесть дюймов) от пола. Это облегчает уборку и борьбу с вредителями.
- Химикаты и продукты питания никогда не должны храниться вместе. Храните химикаты в оригинальных контейнерах с этикетками с соответствующими инструкциями по смешиванию, предупреждениями и информацией по оказанию первой помощи. Химикаты должны храниться вдали от продуктов питания.
- Все продукты должны храниться в контейнерах для пищевых продуктов хорошего качества, которые легко мыть. Коммерческие контейнеры для пищевых продуктов долговечны и прослужат дольше, чем более дешевые контейнеры, которые не выдерживают ежедневного износа. Картон в качестве оригинальной тары для определенных продуктов (например, грибов) разрешен, но его нельзя повторно использовать для хранения любых других продуктов, поскольку его нельзя должным образом очистить и продезинфицировать.
- Не следует переполнять продуктами пространство для их хранения. Для притока и циркуляции воздуха как в холодильных камерах (холодильниках и морозильниках), так и в помещениях для хранения при комнатной температуре должно быть достаточно места. Также должно быть достаточно места для хранения продуктов отдельно друг от друга для предотвращения перекрестного загрязнения.
- Поддержание низкого уровня влажности поможет дольше хранить продукты и предотвратит появление плесени.

Ротация запасов

Важно следить за тем, чтобы продукты питания или запасы, которые вы храните, оставались безопасными и свежими.

- Все продукты, хранящиеся в морозильной камере, холодильнике или сухом хранилище, должны быть организованы в соответствии с правилом использования в порядке поступления (FIFO — First In, First Out). Сортируйте продукты по сроку годности. Для продуктов, на которых не указаны эти даты, должны быть указаны даты получения. Новые продукты следует размещать позади старых, чтобы обеспечить использование старых продуктов в первую очередь — первый продукт, который вы получили, должен быть первым продуктом, который вы используете.
- Соблюдайте рекомендуемые сроки хранения охлажденных, замороженных и

сухих продуктов. Дополнительная информация представлена в Руководстве по хранению для работников общественного питания. Проверьте наличие дат на всех продуктах.

- Не заказывайте больше, чем можете использовать. Если у вас будет слишком много запасов, вам в конечном итоге придется их выбрасывать.
- Если вы не собираетесь выбрасывать продукты сразу, держите продукты с истекшим сроком годности подальше от других продуктов питания.

Краткий обзор

В этом разделе были рассмотрены следующие вопросы:

- 1 Различные требования к транспортировке и хранению разных типов продуктов питания
- 2 Проверка температуры и состояния получаемых вами продуктов, гарантирующая, что они были отправлены в соответствии со стандартами безопасности пищевых продуктов
- 3 Действия, которые необходимо предпринять для отказа от поставки
- 4 Применение правила использования в порядке поступления, гарантирующего, что продукты расходуются в правильном порядке

Notes

Микробиологическое загрязнение

Введение

Микробиологическое загрязнение — это распространение вредных микроорганизмов на продукты питания, которые обычно не содержат этих микроорганизмов.

Как обсуждалось в разделе «Микроорганизмы», в некоторых продуктах в норме содержатся микроорганизмы, например *сальмонелла* в сырой домашней птице. Если *сальмонелла* переносится с сырой птицы на другие продукты питания, это называется перекрестным загрязнением. Существуют и другие источники микробиологического загрязнения. Вирусы, такие как гепатит А, могут попадать на продукты от инфицированного человека, который с ними работает.

К другим источникам микробиологического загрязнения относятся плохая уборка, плохая личная гигиена или посуда, которая не была должным образом очищена и продезинфицирована. Описанные ниже простые действия помогут вам как работнику общественного питания предотвратить загрязнение продуктов.

Перекрестное загрязнение

Перекрестное загрязнение происходит тремя способами:

1. От продукта к продукту

Сырые продукты или соки вступают в контакт с готовой к употреблению пищей.

2. От оборудования к продукту

Использование одного и того же оборудования при работе с сырыми и готовыми к употреблению продуктами без промежуточного мытья и дезинфекции.

3. От людей к продукту

Прикосновение к готовым к употреблению продуктам руками, которые прикасались к сырой пище, без промежуточного мытья.

Хранение в холодильнике

При хранении продуктов в холодильнике важно разместить их таким образом, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

Храните сырое мясо, птицу и морепродукты на нижних полках. Приготовленные и готовые к употреблению продукты должны храниться на верхних полках. Сырые фрукты и овощи, а также продукты, которые будут повторно разогреты, должны находиться в центре. Если в холодильнике много места, храните каждую группу продуктов в отдельной зоне холодильника.

Все продукты должны быть накрыты во избежание перекрестного загрязнения каплями или соками из других продуктов, а также в целях недопущения попадания других загрязняющих веществ, таких как пыль или другие предметы.

Если вы считаете, что существует вероятность того, что продукты были загрязнены, выбросьте их или сообщите об этом своему руководителю.

Что может произойти?

На изображении слева показаны продукты, хранящиеся в холодильнике в неправильном порядке. Что может произойти в таком случае?

Вот некоторые примеры:

- Салат-латук хранится рядом с сырой курицей. Салат-латук не готовится перед подачей и может быть перекрестно заражен *сальмонеллой* или другими бактериями курицы. И курица, и листья салата не накрыты.
- Сырая курица хранится над неплотно закрытыми готовыми к употреблению продуктами. Сок курицы может капать на продукты внизу и загрязнять их.
- Суп внизу холодильника не накрыт. Это создает опасность физического или микробиологического загрязнения от пищевых продуктов, хранящихся над ним.



Витрина с едой

Старые продукты ни в коем случае нельзя смешивать с новыми. Старая пища может испортиться быстрее, чем новая, и загрязнить при этом новую. Кроме того, микробиологическое загрязнение — еще одна причина не смешивать старые продукты с новыми. Если хранить их отдельно, любые загрязнения, которые могли попасть в старую пищу, не попадут в новую пищу.

При замене продуктов на витрине всегда следует использовать новую посуду и новые кастрюли.

Каждый раз при замене кастрюли с едой кастрюли и вся используемая посуда подлежат мытью. Вместо них необходимо использовать чистую и продезинфицированную посуду. Всегда следует использовать защитный экран, расположенный между лицом человека и витриной с едой. Ручки столовых приборов, используемых для накладывания пищи, никогда не должны соприкасаться с едой.

Подача пищи

Микробиологическое загрязнение также может произойти при подаче пищи клиентам. Чтобы не загрязнить пищу во время подачи, следует придерживаться следующих советов.

- При подаче пищи используйте одноразовые пластиковые пакеты, вощеную бумагу или одноразовые перчатки.
- Накрывайте столовые приборы (вилки, ножи и ложки) и держите стаканы вверх дном, если они не используются.
- Для подачи используйте подносы.
- Не прикасайтесь к поверхностям посуды или приборов, которые соприкасаются со ртом или пищей, например к внутренним поверхностям стаканов, соломинкам или концам столовых приборов (зубцам вилок, ложкам и т. д.).
- Не кладите большой палец на тарелку, чтобы удержать ее. Держите тарелки снизу, поддерживая их большим пальцем с края.

Утилизация

Любая пища, которая была подана, но не съедена, должна быть выброшена, за исключением продуктов с низким уровнем риска, которые ранее подавались в упаковке или контейнере, защищающем пищу от загрязнения. Такие продукты можно подавать повторно, если упаковка или контейнер не были повреждены и продукты питания не были загрязнены.

Даже если пища выглядит так, как будто к ней никто не прикасался,
вы не можете знать это наверняка.
Она может быть загрязнена и должна быть выброшена.

Предметы одноразового использования, такие как одноразовые тарелки, пластиковые столовые приборы или палочки для еды, необходимо выбрасывать. Даже если они выглядят так, как будто их не использовали, вы не можете знать это наверняка, поэтому их необходимо выбросить.

Предметы одноразового использования не предназначены для повторного использования. Они не могут быть должным образом очищены или продезинфицированы, поэтому их нельзя использовать повторно.

Оборудование

Если оборудование, используемое на кухне, вступает в контакт с сырыми продуктами, на нем остаются микроорганизмы, которые находятся на продуктах. Если оно затем соприкоснется с готовой к употреблению пищей, произойдет перекрестное загрязнение.

Во избежание этого все оборудование необходимо часто мыть, ополаскивать и дезинфицировать, особенно между использованием различных продуктов.

Очень важно держать сырые продукты подальше от приготовленной или готовой к употреблению пищи. Сырые продукты, включая мясо, другие продукты животного происхождения, такие как яйца, а также сырые фрукты и овощи, могут содержать вредные микроорганизмы. Лучший способ избежать перекрестного загрязнения между сырыми и готовыми к употреблению продуктами — иметь отдельное оборудование, посуду, разделочные доски и места для их приготовления.

В этом могут помочь посуда и разделочные доски с цветовой кодировкой. Используйте один цвет для сырых продуктов и другой цвет для готовых к употреблению продуктов. Если вы не можете этого сделать, очень важно немедленно вымыть, ополоснуть и продезинфицировать любую поверхность, к которой прикасались продукты (особенно сырые продукты), каждый раз, когда она используется.

Как такое могло случиться?

Чтобы показать, насколько легко может произойти перекрестное загрязнение продуктов питания, рассмотрим следующий пример.



Работник общественного питания нарезает сырую курицу на разделочной доске. Сырая курица заражена бактериями сальмонеллы, которые обычно встречаются на сырой птице, но погибают при варке. Сырая курица загрязняет доску, нож и руки работника общественного питания.



Работник протирает загрязненный нож и доску тряпкой и откладывает их в сторону. Теперь доска, нож, тряпка и руки работника заражены микроорганизмами сырой курицы.



При комнатной температуре бактерии сальмонеллы очень быстро размножаются. Микроорганизмы не видны, поэтому другие работники на кухне не будут знать, что все эти предметы заражены.



Другой работник берет нож и разделочную доску и использует их, чтобы нарезать салат-латук для салата. Теперь салат тоже заражен бактериями сальмонеллы.



Чтобы предотвратить такую ситуацию, нож, разделочную доску и тряпку необходимо помыть и продезинфицировать, прежде чем они вступят в контакт с пищевыми продуктами или поверхностями, контактирующими с пищевыми продуктами. Перед тем как прикасаться к любым другим пищевым продуктам или оборудованию, контактирующему с пищевыми продуктами, необходимо вымыть руки.

Уход за оборудованием

Чтобы предотвратить перекрестное загрязнение оборудования, необходимо:

- Держать дезинфицирующий раствор под рукой в ведре или флаконе с распылителем с этикеткой, смешанный до нужной концентрации.
- Замачивать тряпки в дезинфицирующем растворе, чтобы предотвратить размножение бактерий на ткани.
- Заменять режущие поверхности, если на них есть трещины, щели или открытые швы. Поврежденные поверхности не могут быть очищены достаточно хорошо, чтобы избавиться от вредных микроорганизмов.
- Помните, что слайсеры для мяса контактируют с пищевыми продуктами, поэтому после использования их необходимо разбирать, тщательно очищать и дезинфицировать. Если слайсеры используются несколько раз в день, очищайте оборудование в течение дня для удаления бактерий с режущих поверхностей. Разберите слайсер и тщательно очистите его в конце дня.
- Часто меняйте посуду (например, ножи, ковши, щипцы и т. д.) в течение дня. Если посуда упала, не вытирайте ее о фартук или тряпку и не используйте повторно. Она грязная, и ее необходимо отправить в зону мытья посуды и заменить на чистую.
- Лезвия консервного ножа входят в банку и касаются пищи. Их необходимо регулярно мыть.





Когда вы пробуете пищу, необходимо следить за тем, чтобы микроорганизмы во рту и на пальцах не попадали в пищу.

Дегустация

Работникам общественного питания часто приходится пробовать пищу на вкус во время ее приготовления.

Что делать:

- Используйте одноразовую ложку и выбрасывайте ее сразу после того, как попробовали еду.
- Используйте чистую обычную ложку и кладите ее к грязной посуде сразу после того, как попробуете еду.
- Положите еду в чашку, дегустационную миску или другую ложку. Используйте вторую ложку, чтобы попробовать пищу на вкус — таким образом, первая ложка будет соприкоснуться с едой, а вторая — с вашим ртом, и они не будут соприкасаться друг с другом.

Чего не делать:

- Не окунайте пальцы в пищу, чтобы затем попробовать ее.
- Не кладите ложку, которая была у вас во рту, обратно в пищу.

Краткий обзор

В этом разделе были рассмотрены следующие вопросы:

- 1 Как предотвратить попадание микроорганизмов в пищу, которую готовят, подают, хранят или выставляют;
- 2 Важность содержания кухонного оборудования и посуды в чистоте;
- 3 Как предотвратить перекрестное загрязнение, не смешивая продукты во время их приготовления и хранения.

Notes

Личная гигиена

Введение

Люди являются одним из основных источников микроорганизмов, вызывающих заболевания пищевого происхождения. Микроорганизмы находятся на теле и в организме (например, на руках, лице, волосах) и на одежде человека. Эти микроорганизмы находятся там постоянно, а не только тогда, когда человек чувствует себя плохо.

При передаче через пищу они могут вызвать серьезное недомогание у другого человека. Это может произойти даже в том случае, если микроорганизмы не вызывают недомогание у человека, который является их носителем. Человек может быть носителем патогена и не иметь никаких симптомов. Именно поэтому крайне важно, чтобы люди, которые обрабатывают и готовят пищу, соблюдали правила личной гигиены. Это снизит вероятность передачи микроорганизмов от вас к пище, с которой вы работаете. Это то, что вы можете контролировать. Вы должны относиться к этому серьезно. Даже небольшое количество микроорганизмов может быть смертельно опасным для некоторых людей.

Униформа, одежда и фартуки

Положение о предприятиях общественного питания требует, чтобы все сотрудники, работающие на предприятиях общественного питания, носили чистую верхнюю одежду при работе с пищевыми продуктами. Рекомендуется носить одежду светлых тонов, потому что по ней легко увидеть, когда она испачкается.

Помните, что грязная одежда может быть переносчиком болезнетворных микроорганизмов. Если одежда или фартук работника общественного питания выглядят грязными, немедленно замените их на чистые.



Волосы

Человеческие волосы могут быть причиной как физического, так и микробного загрязнения. Головные уборы, такие как колпаки или сетки для волос, помогут предотвратить попадание волос на пищу и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами. Головные уборы также помогают людям не прикасаться к волосам и не загрязнять руки. Когда на кухне становится жарко, работник может, сам того не заметив, убирать рукой волосы со лба и затылка. Ношение головного убора помогает лучше контролировать прикосновения к голове и волосам.

Волосы также являются переносчиками микроорганизмов, и некоторые из них могут быть патогенными, поэтому в целях предотвращения заболеваний пищевого происхождения нельзя допускать попадания волос в пищу. Также важно, чтобы руки не касались волос при приготовлении пищи или работе с поверхностями или посудой, контактирующей с пищевыми продуктами (например, тарелками, вилками, ложками и ножами).

Покрытие волос

В соответствии с Положением о предприятиях общественного питания работники общественного питания обязаны принимать разумные меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание волос в продукты питания. Это может включать в себя ношение головного убора, который покрывает волосы. От работников общественного питания, которые не готовят еду, например официантов, может не требоваться носить головные уборы. Если официант обслуживает столы, а также занимается приготовлением пищи (например, готовит салат или десерты, или разливает суп), головной убор обязателен.

Важно правильно носить головной убор. Он должен покрывать все волосы, в том числе на лбу и задней части шеи.

Не следует носить украшения для рук. Кольца, браслеты и наручные часы могут задерживать грязь, затрудняя тщательное мытье рук.

Руки и ногти

Через руки очень легко подхватить микробы. Руки нужно тщательно мыть, чтобы не допустить попадания грязи и микробов в пищу. Особое внимание следует уделять ногтям. Грязь может застрять под ногтями, и для ее удаления обычного мытья рук может быть недостаточно.

- Используйте персональную нейлоновую щетку для очищения зоны под ногтями.

- Следите за тем, чтобы ногти были подстрижены — так будет легче обеспечивать их чистоту.
- Не следует использовать лак для ногтей, так как он может отколоться и попасть в пищу.
- Следите за заусенцами, чтобы предотвратить инфицирование.

Мытье рук

Мытье рук, если оно проводится правильно, является единственным наиболее эффективным способом предотвращения распространения инфекционных заболеваний. Сюда относятся также заболевания пищевого происхождения. Работники общественного питания должны мыть руки, когда в этом возникает необходимость, а также и в описанных ниже случаях.

- Всегда мойте руки перед началом работы.
- Мойте руки перед тем, как прикасаться к любым продуктам питания или мыть посуду и столовые приборы.
- Руки необходимо мыть каждый раз, когда они загрязняются микробами или другими видами продуктов питания.

Посещение туалета

Очень важно правильно мыть руки после посещения туалета или писсуара. Через фекалии и мочу могут передаваться очень высокие уровни микроорганизмов и патогенов, даже если вы не чувствуете себя больным. Туалетная бумага не защищает от попадания микробов на руки. Микроорганизмы настолько малы, что могут проходить через туалетную бумагу.

Вспышки гепатита А были обусловлены следующими причинами:

«Другие люди являются единственным источником вируса гепатита. Вирус обнаруживается в фекалиях в больших количествах за неделю или две до того, как симптомы становятся очевидными. Таким образом, можно неосознанно передать вирус другим людям из-за несоблюдения надлежащей личной гигиены (мытья рук). Вспышки были связаны с... пищевыми продуктами, зараженными инфицированными работниками общественного питания, в том числе с сэндвичами и салатами, которые не проходили тепловую обработку или с которыми работали после приготовления» (Alberta Health and Wellness: Common Foodborne Illnesses, 2009 г.).

Контакт с носом или ртом

Прикосновение к носу или рту может привести к загрязнению пальцев и рук. Если вы прикоснулись к носу или рту, немедленно вымойте руки в мойке для рук.

Чтобы не допустить попадания микроорганизмов на пальцы и руки, придерживайтесь

следующих правил:

- Не грызите ногти
- Воздерживайтесь от курения
- Не слюнявьте пальцы, чтобы поднять предметы, например бумагу
- Не приглаживайте волосы, бороду или усы
- Не прикасайтесь к носу

Если вы сделали что-либо из перечисленного, тщательно вымойте руки, прежде чем прикасаться к пище или всему, что соприкасается с пищей, например к стойкам или посуде.

Кашель или чихание

При кашле и чихании микроорганизмы, такие как золотистый стафилококк, попадают в воздух, где их могут вдыхать другие люди. Они также приземляются на близлежащие поверхности, где могут загрязнить все, что с ними соприкасается.

При чихании или кашле следует закрывать нос и рот бумажными салфетками и сразу же после этого мыть руки в мойке для рук. Помните, что микроорганизмы настолько малы, что могут проникать на руки через салфетку. Если у вас нет под рукой салфетки, кашляйте или чихайте в верхнюю часть рукава, а не в руки. Не используйте тканевый носовой платок. Каждый раз, когда вы прикасаетесь к нему, микробы, уже находящиеся на нем, попадают на ваши руки. Любую пищу, загрязненную чиханием или кашлем, необходимо выбросить. Любая поверхность, контактирующая с пищевыми продуктами, загрязненная чиханием или кашлем, должна быть вымыта и продезинфицирована.

Другие ситуации

Вот некоторые другие распространенные способы загрязнения рук:

- Работа с сырыми продуктами
- Уборка со столов
- Работа с грязной посудой
- Работа с мусором
- Уборка и мытье полов
- Обработка дна ящиков
- Работа с деньгами

Как мыть руки

Чтобы правильно вымыть руки и удалить микроорганизмы на поверхности кожи, нужно использовать много мыла и теплой воды. Используйте раковину, предназначенную только для мытья рук.



1. Намочите руки

Снимите украшения и часы. Сначала намочите руки теплой водой.



2. Используйте мыло

Обязательно используйте достаточное количество жидкого мыла.



3. Хорошо вспеньте мыло

Вспенивайте мыло в течение 15–20 секунд. Вымойте запястья, ладони, тыльную сторону кистей и между пальцами.



4. Ополосните руки

Смойте мыло теплой водой. Следите за тем, чтобы не прикасаться к стенке раковины.



5. Высушите руки

Полностью высушите руки бумажным полотенцем или с помощью сушилки для рук.



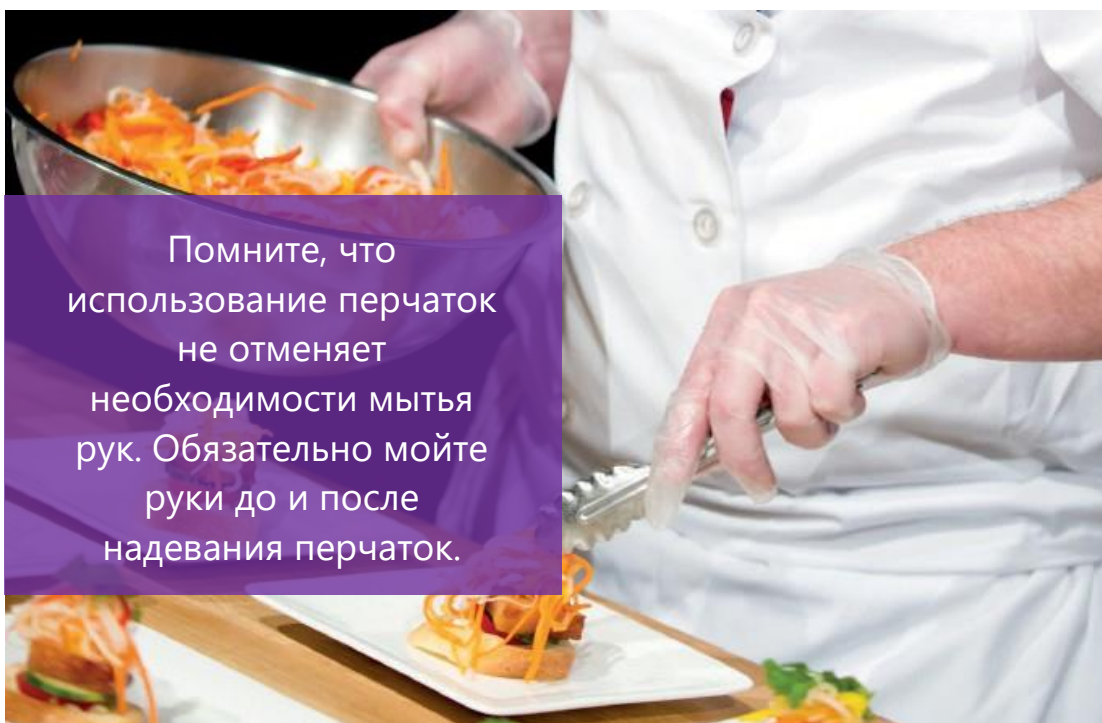
6. Избегайте повторного загрязнения

Используйте бумажное полотенце для выключения воды, чтобы защитить руки от повторного загрязнения.

Бесконтактные методы работы

Работники общественного питания по возможности должны избегать непосредственного прикосновения к пищевым продуктам. Посуда, такая как щипцы, ложки и черпаки, действует как барьер между вашими руками и пищей. Работая с такими продуктами, как кексы, пончики, печенье, хлеб и рожки мороженого, можно использовать салфетки или листы воощеной бумаги, чтобы не прикасаться непосредственно к продуктам руками.

Вместо того чтобы брать продукты голыми руками, можно использовать одноразовые пластиковые перчатки, однако перчатки будут собирать микроорганизмы так же, как и руки. Обязательно мойте руки до и после использования перчаток и всегда используйте новую пару одноразовых пластиковых перчаток при смене задач или после любого потенциального загрязнения. Выбрасывайте использованные перчатки.



Бесконтактные методы особенно важны при работе с любой пищей, которая не будет подвергаться тепловой обработке или готовиться после того, как вы к ней прикоснетесь. Если вы прикоснетесь грязными руками к готовой к употреблению пище, то все, что находится на ваших руках, попадет в еду, а затем и в чей-то рот. Помните: никто не хочет болеть из-за несоблюдения вами правил гигиены!

Выполняемая работа

Вот еще несколько советов по обеспечению безопасности продуктов, с которыми

вы работаете:

- Никогда не складывайте тарелки друг на друга, чтобы нести их одновременно, так как ваши руки могут коснуться еды.
- Никогда не дуйте в пакеты, чтобы открыть их.
- Никогда не берите столовые приборы или еду, не помыв руки после уборки столов или грязной посуды.
- Никогда не прикасайтесь к внутренней стороне стаканов или к посуде.

Старайтесь не совмещать разные виды работ, поскольку такое совмещение может привести к загрязнению. Не следует параллельно:

- Работать с сырыми и с приготовленными продуктами;
- Мыть грязную посуду и складывать чистую;
- Убирать грязную посуду и ставить на столы чистую.



Если вам нужно выполнять эти задачи параллельно, необходимо мыть руки между разными видами работы.

Когда нужны перчатки

Если у вас на руке порез или инфекция, следует надеть повязку, чтобы закрыть ее, и носить сверху перчатку, пока порез или инфекция не заживут. Одной повязки недостаточно. Бинты намокают и пачкаются, а затем могут переносить патогенные микроорганизмы. Это единственный случай, когда работник пищевой промышленности должен носить перчатки, если только ношение перчаток не требуется правилами вашего работодателя. Не забывайте менять перчатки после каждого задания.

Когда вы больны

Если вы больны, ваш организм производит больше микробов и микроорганизмов, чем когда вы здоровы. Если у вас есть какие-либо из следующих симптомов, вы не должны готовить или подавать пищу:

- Понос
- Рвота
- Лихорадка
- Боль в горле
- Постоянный кашель или чихание

Если у вас есть какие-либо из этих симптомов или если у вас есть инфекционное заболевание, вы должны сообщить об этом своему руководителю.

Возвращение к работе

Если у вас диарея, уровень патогенных микроорганизмов, выделяемых вашим организмом, настолько высок, что даже хорошее мытье рук не может снизить его до безопасного уровня. После 24 часов отсутствия симптомов патогенные микроорганизмы все еще выделяются из вашего организма, но их количество намного меньше.

Вы не должны возвращаться на работу, пока не пройдет 24 часа после исчезновения симптомов.

Даже если вы чувствуете себя хорошо, вы все равно должны быть осторожны и придерживаться правил правильного мытья рук. Вы можете быть больны и не знать об этом. При некоторых заболеваниях ваш организм может выделять микроорганизмы за две недели до того, как вы почувствуете себя плохо.

Краткий обзор

В этом разделе были рассмотрены следующие вопросы:

1. Почему так важно поддерживать чистоту рук;
2. Некоторые из способов загрязнения рук;
3. Как правильно мыть руки перед тем, как прикасаться к пище;
4. Как работать с пищевыми продуктами, не прикасаясь к ним напрямую.

Notes

Мытье и дезинфекция

Введение

Поддержание чистоты на предприятии общественного питания — это не только забота о его хорошем внешнем виде. Это касается мытья и дезинфекции для борьбы с микроорганизмами и обеспечения безопасности ваших продуктов питания и ваших клиентов.

Уничтожить все микроорганизмы практически невозможно, но с помощью мытья и дезинфекции можно снизить их количество до безопасного уровня. Для этого необходимо надлежащим образом выполнять как мытье, так и дезинфекцию.

Поддержание порядка на предприятиях общественного питания обеспечивается посредством следующих действий:

- Использование надлежащих моющих и дезинфицирующих средств и их правильное применение;
- Обучение персонала методам мытья и дезинфекции;
- Ответственное отношение руководства и работников;
- Организованность.

Как выполнять мытье

При мытье необходимо использовать правильные химикаты и трение для удаления грязи или пятен. Например, сюда может относиться мытье пола средством для мытья полов или мытье посуды средством для мытья посуды.

Этапы мытья:

- Удалите все видимые кусочки пищи, грязь или другой мусор.
- Используйте чистящие химикаты и трение для удаления остатков.
- Ополосните поверхность горячей водой из-под крана, чтобы удалить чистящие химикаты.

Для поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, таких как стойки, посуда, разделочные доски или столовые приборы, одного мытья будет недостаточно. Поверхность может выглядеть чистой, но при этом на ней может быть небезопасный уровень микроорганизмов. После того как предмет, контактирующий с пищевыми продуктами, очищен, следующим шагом является его дезинфекция.

Как выполнять дезинфекцию

Проводя дезинфекцию, вы снижаете количество микроорганизмов до безопасного уровня. Примерами дезинфекции являются замачивание вымытой посуды в разбавленном отбеливателе или использование очень высокой температуры воды в цикле дезинфекции в посудомоечной машине.

Этапы дезинфекции:

- Всегда выполняйте мытье перед дезинфекцией.
- Используйте очень горячую воду температурой не менее 77 °C (170 °F) или химикаты для удаления микробиологических загрязнителей.
- Убедитесь, что предметы, которые вы дезинфицируете, находятся в контакте с химическим раствором или горячей водой в течение как минимум 45 секунд.
- Используйте тестовые реагенты, тест-полоски или термометр, чтобы убедиться, что ваше дезинфицирующее средство или дезинфицирующий раствор работает.

Следуйте указаниям производителя при использовании химических средств для дезинфекции.



Важно правильно смешивать химикаты. Если использовать недостаточное количество химикатов, микроорганизмы не будут уничтожены, а использование слишком большого количества может привести к химическому загрязнению.

Виды химических дезинфицирующих средств

При выборе дезинфицирующего средства убедитесь, что у вас также есть тестовый реагент или тест-полоски для измерения концентрации раствора. Специальные тест-полоски можно приобрести у поставщика химической продукции или поставщика, с которым работает ваш ресторан. Там, где для дезинфекции используется горячая вода, для проверки температуры воды необходимо использовать точный термометр.

Средства на основе хлора

Концентрация — 100 частей на миллион (ч/млн)

Существует множество химических веществ на основе хлора. Самым распространенным из них является бытовая отбеливатель. Убедитесь, что используемая концентрация составляет 100 мг на литр. Чтобы приготовить дезинфицирующее средство с содержанием хлора в концентрации 100 ч/млн, смешайте 2 мл отбеливателя (концентрацией 5 %) с литром воды.

Средства на основе четвертичного аммония

Концентрация — 200 ч/млн

Отмерьте средство в соответствии с этикеткой производителя, чтобы получить концентрацию 200 мг на литр. После дезинфекции аммиаком может потребоваться ополоснуть поверхность, контактирующую с пищевыми продуктами. Следуйте инструкциям производителя, указанным на этикетке. Эти чистящие составы на основе четвертичного аммония также называются «аммиачными моющими средствами» или «аммиачными дезинфицирующими средствами».

Средства на основе йода

Концентрация — 25 ч/млн

Смешайте средство в соответствии с инструкциями на этикетке производителя, чтобы получить концентрацию 250 мг на литр.

Другие дезинфицирующие средства

Можно использовать и другие дезинфицирующие средства, но при условии, что:

- они одобрены Health Canada, Canadian Food Inspection Agency или местным инспектором здравоохранения для использования по назначению;
- они используются в соответствии с указаниями производителей; и
- они поставляются с тестовым реагентом для получения соответствующей концентрации при использовании.

Убедитесь, что эти разрешения и указания производителей доступны для

инспекторов общественного здравоохранения, которые проверяют надлежащее использование.

Химические дезинфицирующие средства

Какое бы средство вы ни выбрали, важно помнить о трех факторах, которые влияют на его эффективность.

Контакт

Для уничтожения микроорганизмов необходимо, чтобы раствор находился в контакте с дезинфицируемыми предметами в течение как минимум 45 секунд.



Избирательность

Некоторые продукты более эффективны, чем другие, в уничтожении определенных видов микроорганизмов. В частности, аммиачные моющие средства могут убивать не все виды микроорганизмов.

Концентрация

Растворы нужно смешивать до нужной концентрации. Если раствор слишком слабый, он может не обеспечивать дезинфекцию. Если он слишком сильный, он может оставить привкус или запах, повредить металлы или представлять опасность для здоровья. Лучше всего использовать систему, которая автоматически дозирует дезинфицирующее средство.

Проверка качества дезинфекции

Обязательно используйте тестовый реагент или тест-полоски для измерения концентрации дезинфицирующего раствора. Если вы выполняете дезинфекцию горячей водой, необходимо проверять температуру воды точным термометром.

Все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, должны очищаться и дезинфицироваться между использованием. Сюда входит:

- Дезинфекция посуды после ее мытья
- Дезинфекция столов между клиентами
- Дезинфекция зон приготовления пищи между приготовлением различных видов пищи

Мытье посуды

На предприятиях общественного питания можно использовать три метода мытья посуды, в зависимости от типа посуды, которую предстоит мыть, и используемого оборудования. К ним относятся:

- Ручное мытье посуды с использованием трехсекционных моек
- Ручное мытье посуды с использованием двухсекционных моек
- Механическое мытье посуды

Трехсекционная мойка

Если вы моете предметы многоразового использования (например, многоразовую посуду, ножи, вилки, ложки, стаканы), вам понадобится три мойки: одна для мытья, вторая для ополаскивания и третья для дезинфекции. Если у вас есть посуда с прилипшим жиром или значительными остатками пищи, предварительно замочите и очистите ее перед мытьем.



1. Очистка и предварительное ополаскивание

Удалите остатки пищи с посуды, очистив или ополоснув ее.



2. Мытье (мойка 1)

В первой секции вымойте и потрите посуду, столовые приборы и кастрюли, убедившись, что вся пища и жир удалены. Помните, что для очистки требуются химикаты и трение. Используйте теплую воду с моющим средством.



3. Ополаскивание (мойка 2)

Во второй секции ополосните посуду, столовые приборы и кастрюли, чтобы удалить моющее средство и оставшиеся частицы пищи. Это важно, потому что любое моющее средство, оставшееся на посуде, ослабит действие дезинфицирующего средства. Используйте чистую воду температурой не менее 43 °C (110 °F). Смените воду, если она не выглядит чистой.



4. Дезинфекция (мойка 3)

Продезинфицируйте посуду, столовые приборы и кастрюли в третьей секции, погрузив их в горячую воду температурой не менее 77 °C (170 °F) или химический раствор в воде температурой не менее 24 °C (75 °F). Оставьте их как минимум на 45 секунд, чтобы дезинфицирующее средство успело уничтожить микроорганизмы. Важно убедиться, что дезинфицирующее средство достаточно сильное, поэтому проверьте дезинфицирующее средство сразу после смешивания в раковине.



5. Сушка на воздухе

После дезинфекции дайте посуде высохнуть на воздухе на непористой наклонной подставке для сушки. Никогда не вытирайте посуду полотенцем, так как это может вызвать загрязнение от рук работника или влажного кухонного полотенца.

Двухсекционная мойка

В одной секции можно выполнять мытье и ополаскивание, а во второй — дезинфекцию. Этот метод может быть использован:

- Если вы используете одноразовую посуду;
- Для очистки и дезинфекции любых предметов, кроме предметов многоразового использования, таких как кастрюли и сковородки, слишком большие для механической посудомоечной машины.

Если у вас есть посуда с прилипшим жиром или значительными остатками пищи, предварительно замочите и очистите их перед мытьем.



1. Очистка и предварительное ополаскивание

Удалите остатки пищи с посуды, очистив или ополоснув ее.



2. Мытье и ополаскивание (мойка 1)

В первой секции вымойте и потрите посуду, столовые приборы и кастрюли, убедившись, что вся пища и жир удалены. Помните, что для очистки требуются химикаты и трение. Используйте теплую воду с моющим средством. После мытья ополосните посуду под краном чистой проточной водой. Убедитесь, что мыльная вода и вся мыльная пена смыты.



3. Дезинфекция (мойка 2)

Продезинфицируйте посуду, столовые приборы и кастрюли во второй секции, погрузив их в горячую воду температурой не менее 77 °C (170 °F) или химический раствор в воде температурой не менее 24 °C (75 °F). Оставьте их как минимум на 45 секунд, чтобы дезинфицирующее средство успело уничтожить микроорганизмы. Важно убедиться, что дезинфицирующее средство достаточно сильное, поэтому проверьте дезинфицирующее средство сразу после смешивания в раковине.



4. Сушка на воздухе

После дезинфекции дайте посуде высохнуть на воздухе на непористой наклонной подставке для сушки. Никогда не вытирайте посуду полотенцем, так как это может вызвать загрязнение от рук работника или влажного кухонного полотенца.

Механическое мытье

Все посудомоечные машины должны соответствовать минимальным стандартам, изложенным в Положении о предприятиях общественного питания. Их необходимо регулярно мыть и обслуживать.

Два основных типа посудомоечных машин — это те, которые выполняют дезинфекцию с помощью горячей воды, и те, которые выполняют дезинфекцию с помощью химического раствора. Можно использовать любой из способов при условии регулярной проверки, гарантирующей надлежащую дезинфекцию.



Все машины должны иметь датчики, показывающие температуру мытья и ополаскивания.

Высокотемпературная машина

Высокотемпературные машины используют горячую воду в цикле ополаскивания для дезинфекции. Температура воды в этом цикле должна достигать 82 °C (180 °F) или выше в течение как минимум 10 секунд. При необходимости используйте подогреватель.

Низкотемпературная машина

Низкотемпературные машины используют химические дезинфицирующие средства в цикле ополаскивания для дезинфекции. Необходимо иметь специальные тест-полоски для измерения количества дезинфицирующего средства в цикле полоскания, чтобы гарантировать, что машина выполняет дезинфекцию должным образом. Не загружайте в машину слишком много посуды, так как ее будет сложнее вымыть. Миски, чашки и стаканы следует ставить открытой стороной вниз. Столовые приборы должны быть разными, чтобы при мытье они не накладывались друг на друга.

NSF

На предприятиях общественного питания также могут использоваться посудомоечные машины, одобренные NSF. Они могут иметь разные настройки времени и температуры для мытья и дезинфекции. Операторы должны убедиться, что машина работает в соответствии с указаниями производителя.

После мытья

После мытья посуда, столовые приборы и кастрюли необходимо хранить на помытых и продезинфицированных поверхностях. Держите их подальше от пыли, мусора или брызг на высоте не менее 15 см (шести дюймов) от пола. Не стоит убирать их до тех пор, пока они не высохнут и не остынут. Помните, что их не нужно вытирать полотенцем, так как это может привести к загрязнению.

Не используйте посуду с повреждениями (треснувшую, имеющую сколы или деформированную), поскольку она представляет физическую опасность. Ее необходимо выбросить.

Всегда мойте руки перед тем, как прикасаться к чистой посуде.

Общая уборка

Чтобы уборка была эффективной, она должна быть организована. Не стоит ожидать, что работники будут убираться, «когда у них найдется свободная минутка» — такой подход не работает, и задачи забываются. Менеджер предприятия общественного питания должен уделять приоритетное внимание поддержанию чистоты. Благодаря этому персонал будет видеть, какую важную роль имеет уборка. Все сотрудники должны гордиться своей работой. Поддерживать чистоту на предприятиях общественного питания в одиночку не получится. Для обеспечения чистоты может быть полезным график уборки. Он должен включать следующее:

- Каждая задача, которую необходимо выполнить
- Кто будет выполнять работу
- Химикаты и (или) инструменты, которые будут использоваться для выполнения работы
- Как часто должна выполняться работа (ежечасно, ежедневно, еженедельно)
- Последующая проверка для контроля выполнения работы

График следует обсуждать с персоналом до его введения в действие и регулярно в дальнейшем для проверки его эффективности.

Поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами

Рабочие поверхности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, такие как стойки, разделочные доски, столы и грили, должны быть прочными и легко моющимися.

Лучше иметь много разделочных досок, достаточно маленьких, чтобы их можно было поместить в посудомоечную машину или раковину, чем несколько больших. Небольшие доски можно быстро менять при загрязнении, не замедляя процесс приготовления пищи. Во избежание перекрестного загрязнения рекомендуется маркировать разделочные доски для конкретного использования. Для этого можно использовать разноцветные доски или доски с цветными ручками для разных типов продуктов: красная для сырого мяса, зеленая для овощей, оранжевая для хлеба и т. д.

Пластик — хороший материал для разделочной доски, поскольку он долговечен, его легко мыть и дезинфицировать. Можно использовать древесину твердых пород, если в ней нет зазоров и трещин, в которых могут задерживаться остатки пищи и из-за которых невозможно выполнять тщательное мытье и дезинфекцию. Необходимо проявлять особую осторожность при дезинфекции деревянных разделочных досок, так как их нельзя мыть в посудомоечной машине. Деревянные поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, нельзя покрывать лаком или герметизировать, так как эти покрытия изнашиваются и химические вещества попадают в пищу.

Если на разделочной доске есть значительные трещины или выбоины, которые невозможно должным образом очистить или продезинфицировать, ее следует заменить.

Уборка со столов

Стол следует мыть и дезинфицировать между посетителями. Используйте дезинфицирующее средство и чистую влажную тряпку или одноразовое бумажное полотенце для удаления всех загрязнений со стола. Тряпки, используемые для уборки столов, должны быть чистыми и не должны использоваться для каких-либо других целей.

Если на столе есть столовое белье (скатерти, тканевые салфетки или подложки под приборы), их следует менять между сервировками стола. Любое используемое столовое белье должно быть чистым и в хорошем состоянии. Его необходимо стирать между использованиями.

Оборудование

Необходимо достаточно часто мыть оборудование, чтобы на нем не скапливались остатки пищи или любые другие загрязняющие вещества, такие как пыль или мусор.

Оборудование, которое используется без перерывов при комнатной температуре или используется с опасными пищевыми продуктами, необходимо мыть и дезинфицировать не реже одного раза в четыре часа, а также между использованием с сырыми и готовыми к употреблению продуктами. В качестве примера можно привести слайсер для мяса, мясорубку, слайсер для сыра или кухонный комбайн. По возможности рекомендуется иметь несколько единиц оборудования, чтобы использовать одно во время очистки другого.

Помещение

Безопасность пищевых продуктов частично зависит от планировки помещения и его обслуживания. Здание предприятия общественного питания должно:

- Содержаться в чистоте
- Иметь подходящее освещение
- Находиться в хорошем состоянии
- Иметь надлежащую вентиляцию
- Быть свободно от вредителей

Микроорганизмы могут переноситься с пола или стен на поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, через другие предметы.

- Полы должны быть плотными, гладкими и не впитывающими влагу.
- Стены и потолки должны легко очищаться.
- Полы, стены и потолки должны содержаться в чистоте. Поврежденные участки необходимо ремонтировать, поскольку их невозможно должным образом очистить и продезинфицировать.
- Поврежденная водой или сломанная потолочная плитка подлежит замене.

Туалеты

Количество туалетных комнат, необходимых для клиентов и персонала, а также количество туалетных комнат для инвалидов определяется местными строительными нормами и строительным отделом. Количество необходимого оборудования (раковины, унитазы и т. д.) также указывается в строительных нормах. Оператор не имеет права изменять площадь, количество туалетов или умывальников в санитарном помещении без письменного разрешения инспектора общественного здравоохранения.

Сантехнику необходимо мыть и дезинфицировать не реже одного раза в день и по мере необходимости для поддержания надлежащего санитарного состояния.

Хорошая идея — разместить плакаты о мытье рук в туалетных комнатах как для персонала, так и для клиентов.

Раковина для мытья рук

Как обсуждалось в разделе «Личная гигиена», при каждом загрязнении рук их следует мыть, используя шестиэтапный подход.

На предприятиях общественного питания должна быть хотя бы одна мойка, используемая только для мытья рук. Эта мойка должна находиться в удобном для работников месте. На предприятиях общественного питания мойка для мытья рук обязательно должна находиться в каждой зоне, где готовится или обрабатывается пища или где моется посуда.

Как минимум в каждой мойке для мытья рук должно быть предусмотрено следующее:

- Горячая и холодная вода;
- Мыло или моющее средство в дозаторе;
- Чистые одноразовые полотенца или рулон тканевых полотенец И запас бумажных полотенец.

Мойки для мытья рук можно использовать только для мытья рук.

Мойку для мытья рук нельзя использовать для приготовления пищи, мытья посуды, слива воды из кастрюль или мытья ведер. Использование мойки для каких-либо других целей, кроме мытья рук, увеличивает риск загрязнения рук человека, работающего с пищевыми продуктами.

Контроль в области обращения с отходами

Контейнеры для мусора внутри предприятий общественного питания должны быть удобными в использовании для вашего персонала и клиентов. Их должно быть достаточно, чтобы они не переполнялись. Контейнеры следует часто опорожнять для предотвращения их переполнения и поддержания помещений в надлежащем санитарном состоянии. Когда мусорные контейнеры наполняются, их необходимо сразу опорожнять.

Крышки или другие виды изоляции, такие как контейнер для мусора внутри отсека с распашной дверью, помогут предотвратить появление запахов, вредителей и загрязнения воздуха. Мусорные контейнеры следует очищать и дезинфицировать после каждого использования, поэтому они должны быть изготовлены из прочных материалов.

Когда мусор выбрасывается в контейнеры за пределами вашей территории, эти

контейнеры должны быть сделаны таким образом, чтобы не допускать проникновения в них вредителей и утечки из них любых запахов или опасностей для здоровья, таких как загрязненная пища. Любые разливы или утечки следует немедленно убирать.

Живые животные

На предприятиях общественного питания не должно быть живых животных. Из этого правила есть исключения:

- Животные-поводыри, описанные в пункте 80.45 (4) Положения провинции Онтарио 191/11 (Комплексные стандарты доступности) (Ontario Regulation 191/11 (Integrated Accessibility Standards)), принятого в соответствии с Законом о доступности для жителей Онтарио с ограниченными возможностями (Accessibility for Ontarians with Disabilities Act) 2005 года, в местах подачи, продажи или предложения к продаже продуктов питания.
- Живые водные виды, находящиеся в санитарных резервуарах, например рыба или омары.
- Живые птицы или животные, если они предлагаются к продаже на предприятиях общественного питания, отличных от компаний по организации общественного питания, с разрешения местного инспектора здравоохранения.

Также обратите внимание на уникальное правило о живых птицах или животных, которые продаются в качестве корма. Содержание живых цыплят в помещении общественного питания (т. е. в ресторане) не допускается, однако допускается продажа живых цыплят на рынке.



Планировка кухни

В помещениях, которые легко убирать и в которых предусмотрена хорошая планировка для потока людей и пищевых продуктов, реже возникают проблемы с перекрестным загрязнением, нарушением температуры или личной гигиеной. Если к мойке для мытья рук обеспечен легкий доступ, она с большей вероятностью будет часто использоваться. Если холодильник находится рядом с зоной приготовления пищи, повышается вероятность того, что продукты не будут доставать из холодильника до тех пор, пока они не понадобятся.

Перед строительством или реконструкцией какой-либо части предприятия общественного питания планы или чертежи планировки должны быть переданы на рассмотрение в отдел общественного здравоохранения. Проверка планов до начала работ может сэкономить деньги, избавив вас от необходимости вносить изменения после завершения строительства.



Планировка кухни должна предусматривать следующее:

- Возможность легкого перемещения людей и продуктов питания с места на место во избежание скопления людей и перекрестного загрязнения.
- Достаточное количество места для холодного и сухого хранения, одежды персонала, мусора и чистящих средств.
- По возможности, отдельные зоны для приготовления сырых продуктов и готовых к употреблению продуктов для снижения риска перекрестного загрязнения.
- Простой и удобный доступ к мойкам для мытья рук.
- Отдельные специальные мойки для мытья рук и посуды.
- Зона мытья посуды, отдельная от зоны приготовления пищи.

Краткий обзор

Рассмотрены следующие вопросы:

1. Почему важно очищать и дезинфицировать поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, и другие зоны помещения
2. Как и с какой периодичностью выполнять мытье разных зон и оборудования
3. Методы мытья посуды с использованием двухсекционной мойки, трехсекционной мойки и механического мытья посуды
4. Как планировка предприятия общественного питания может облегчить мытье и дезинфекцию

Notes

Борьба с вредителями

Введение

Насекомые и грызуны — это больше, чем просто досадная неприятность на предприятии общественного питания. Вредители могут загрязнить ваши продукты питания. Они могут повредить здание, вызвав опасность поражения электрическим током или возгорания, а также создав дыры в конструкции здания.

Их самая большая угроза заключается в том, что они распространяют заболевания, загрязняя пищу.

Если вы немного лучше узнаете о видах вредителей, с которыми сталкиваются предприятия общественного питания, вы сможете эффективнее с ними бороться.

Тараканы

Если у вас появятся тараканы, вам будет очень сложно от них избавиться. Живые тараканы могут выжить при очень малом количестве пищи и воды. Они могут жить до двух лет, в течение которых самка может отложить более 500 яиц. Яйца тараканов защищены оболочкой.

Тараканы могут жить и размножаться практически в любом темном, теплом, влажном месте, которое трудно очистить. Вот некоторые места, которые им нравятся:

- За холодильниками, морозильниками и плитами
- В сливах раковин и напольных стоках
- В помещениях вокруг труб горячего водоснабжения
- В двигателях электрооборудования
- За облицовкой шкафов и под обоями
- В коробках и мешках

Тараканы издают сильный маслянистый запах, а их фекалии похожи на крупно помолотый черный перец. Они едят практически все органическое и любят откладывать яйца в гофрированных кусочках картона.

Если вы видите тараканов в освещенном месте, это обычно означает, что на вашем предприятии серьезное нашествие тараканов. Тараканы обычно ищут пищу и воду в темноте.

Распространенные виды тараканов

Существует множество различных видов тараканов. Ниже перечислены виды, которые чаще всего встречаются в Онтарио.

Вид	Описание
Немецкий	<ul style="list-style-type: none"> • Бледно-коричневый или рыжевато-коричневый, длиной 10–15 мм (около 1/2 дюйма) • Встречается в закрытых помещениях — в моторах, трещинах, щелях, автоматах с безалкогольными напитками и рядом с водой • Любит картофель, лук и сладкие напитки • Размножается быстрее, чем другие тараканы
Восточный	<ul style="list-style-type: none"> • Блестящий, черный, длиной около 25–32 мм (от 1 до 1–1/4 дюйма)
Американский	<ul style="list-style-type: none"> • Красновато-коричневый, длиной около 34–53 мм (от 1–1/4 до 2 дюймов) • Тянется к обоям, воде и крахмалу в пище • Встречается в дренажных и канализационных зонах,
Коричневый	<ul style="list-style-type: none"> • Похож на немецкого таракана • Встречается на кухнях, в сухих хранилищах, а также под столами и стульями в обеденной зоне
Азиатский	<ul style="list-style-type: none"> • Похож на немецкого таракана, но умеет летать • Тянется к свету и склонен прятаться в тропических растениях



Мухи

Мухи настолько распространены в нашей повседневной жизни, что иногда их не считают особой проблемой. Однако на предприятиях общественного питания они представляют собой большую проблему.

Мух привлекают запахи. Они размножаются в мусоре и фекалиях. Самка комнатной мухи может отложить от 375 до 750 яиц за свою жизнь, а отложенные яйца вылупляются всего за семь дней. Маленькая проблема с мухами может очень быстро превратиться в большую.

Мухи легко распространяют грязь, потому что их тела покрыты волосками, а на ногах есть присоски. Любые загрязнения, к которым они прикасаются, прилипают к ним. У мух нет зубов, поэтому они не могут пережевывать пищу. Если они хотят съесть что-то твердое, они выделяют рвотную массу на этот предмет. Кислота из желудка растворяет твердое вещество, а затем они всасывают его обратно. Если муху спугнуть, рвотные массы останутся, как и микробы. Мухи обычно испражняются и во время потребления пищи.

Мухи:

- Могут проникнуть в здание через отверстие размером с булавоочную головку.
- Их привлекают запахи гнили, мусора, человеческих фекалий и отходов жизнедеятельности животных.
- Именно в таких местах они откладывают яйца и находят пищу.
- Их привлекают места, защищенные от ветра, и края объектов, такие как ободки мусорных баков.
- Чтобы из их яиц вылупились личинки, они нуждаются во влажном, теплом,

гниющем материале вдали от солнечного света.

Другие насекомые

Жуки, мотыльки и муравьи могут выжить, питаясь очень небольшим количеством пищи. Мучная моль, жуки и подобные им насекомые часто встречаются в сухих складских помещениях. Обращайте внимание на следующее:

- Тела насекомых
- Крылья или паутина
- Слипшаяся пища
- Отверстия в обертке и упаковке

Муравьи часто гнездятся в стенах и полу, особенно возле плит и труб горячей воды. Их тянет к теплу, жирной и сладкой пище.

Грызуны

Грызуны, такие как крысы и мыши, едят и портят продукты питания, а также портят вещи. И крысы, и мыши могут повредить здания. Они могут ослабить стены, прогрызая дыры, и даже вызвать пожары, перегрызая электрические провода.

Эти вредители представляют серьезную опасность для здоровья. Они могут распространять заболевания через отходы жизнедеятельности и при прикосновении к пище или поверхностям, контактирующим с пищевыми продуктами. Грызуны имеют простую пищеварительную систему и слабый контроль мочевого пузыря. Они мочатся и испражняются, перемещаясь по помещению. Их отходы могут упасть, разлететься или попасть в пищу. Как и другие вредители, крысы и мыши часто и быстро размножаются.

Крысы достаточно умны, чтобы избегать неправильно расставленных ловушек и других мер контроля. Укусы крыс могут быть очень опасны для человека. С мертвыми крысами следует обращаться очень осторожно, чтобы избежать распространения болезней.

Как и тараканы, грызуны активны в темноте и ночью. Если вы видите их при дневном свете или в хорошо освещенных местах, это признак сильного нашествия.



Профилактика и контроль

Лучший способ борьбы с нашествием вредителей — в первую очередь предотвратить его возникновение.

Если, несмотря на все ваши усилия, ваши методы профилактики не отпугнули вредителей, необходимо знать, как от них избавиться. Некоторые из этих методов могут быть опасны для вас, вашего персонала и ваших клиентов, если не принять надлежащие меры предосторожности.

Предотвратить заражение помещений вредителями намного проще и дешевле, чем избавиться от уже существующих вредителей.

Система борьбы с вредителями

Операторы предприятий общественного питания должны обращаться в сертифицированные службы по борьбе с вредителями и уделять особое внимание комплексным методам борьбы с вредителями, которые сводят к минимуму зависимость от химических средств контроля для минимизации риска загрязнения пищевых продуктов пестицидами.

Комплексная программа борьбы с вредителями (IPM) — это система, предназначенная для предотвращения проникновения вредителей на предприятия общественного питания и избавления от любых вредителей, которые уже там есть.

Три простых правила при разработке программы IPM:

- Лишите вредителей пищи, воды и убежища, соблюдая надлежащие санитарные правила и выполняя необходимые работы по обслуживанию помещения.
- Не допускайте проникновения вредителей на предприятия общественного питания, защитив здание от вредителей.
- Сотрудничайте с лицензированной компанией по борьбе с вредителями.

Компания по борьбе с вредителями

Компании по борьбе с вредителями можно привлекать в чрезвычайных ситуациях, когда вредители уже заполонили ваше предприятие общественного питания. Также к ним можно обращаться для профилактики.

Наймите лицензированную компанию по борьбе с вредителями, соответствующую потребностям вашего предприятия. . Согласуйте со своей компанией по борьбе с вредителями наилучшие условия договора, системы контроля, процедур обработки и последующего наблюдения. Узнайте, какие химические вещества и процедуры будут использоваться в конкретных областях.

Некоторые методы борьбы с вредителями, особенно использование химикатов, могут быть очень опасными для ваших сотрудников и клиентов, если они не используются должным образом.

Предприятия общественного питания должны быть защищены от проникновения вредителей и не допускать условий, способствующих скоплению или размножению вредителей. Операторы должны хранить квитанции и записи обо всех мерах по борьбе с вредителями в течение года для проверки инспектором общественного здравоохранения.

Хорошие рабочие отношения между оператором и компанией по борьбе с вредителями важны для поддержания среды, свободной от вредителей.

Методы контроля

Перед использованием химикатов

Перед началом распыления накройте все продукты и посуду в местах, где будут распыляться химикаты.

После использования химикатов

Всегда тщательно мойте и дезинфицируйте все поверхности и оборудование, контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием их для приготовления пищи.

НИКОГДА не распыляйте химикаты во время приготовления пищи.

Некоторые химикаты и средства обработки нельзя использовать, когда сотрудники находятся на территории или в помещении. Опять же, для этого следует обратиться к профессионалам.

Другими методами, которые может использовать оператор по борьбе с вредителями, являются ловушки, клеевые доски и ядовитые приманки. Они также могут разрушать гнезда и места размножения вредителей.

Для проверки эффективности устранения нашествия важно проводить последующий контроль. В противном случае следует пробовать другие методы.

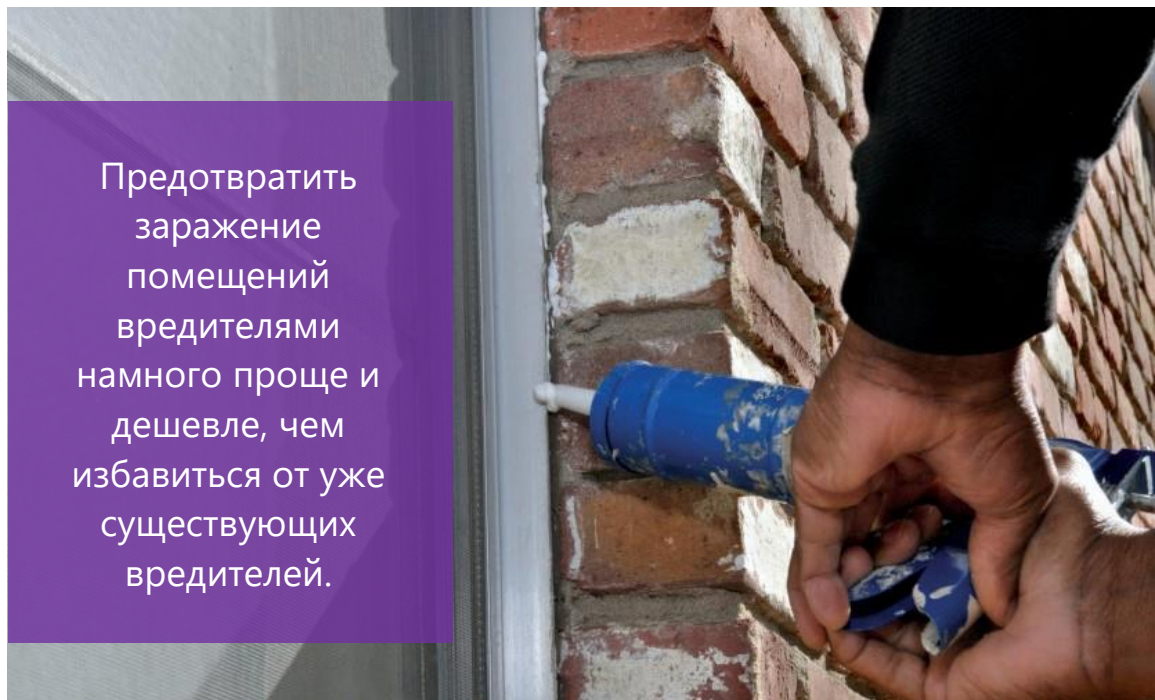
Защита от вредителей

ЧТО ДЕЛАТЬ

- Выполните герметизацию щелей, трещин и отверстий в полах, стенах и оборудовании.
- Отремонтируйте протекающую сантехнику.
- Поддерживайте внешнюю часть здания в хорошем состоянии.
- Используйте сетки для закрытия окон, дверей и вентиляционных отверстий.
- Установите тяжелые пластиковые полоски или воздушные завесы на дверях, которые необходимо часто открывать.

ЧЕГО НЕ ДЕЛАТЬ

- Не допускайте наличия источника воды для вредителей. Сливайте воду из раковин и ремонтируйте протекающие трубы.
- Не оставляйте двери открытыми, когда вы ими не пользуетесь. Используйте щетки для дверей, если между дверью и полом есть зазор (мыши могут протиснуться через отверстие в четверть дюйма, а крысы могут протиснуться через отверстие в полдюйма).



Предотвратить заражение помещений вредителями намного проще и дешевле, чем избавиться от уже существующих вредителей.

Санитарная обработка и уборка

Борьба с вредителями не заменяет надлежащей санитарной обработки. Чем чище ваше помещение, тем легче вам будет бороться с вредителями.

ЧТО ДЕЛАТЬ

- Храните все продукты и материалы на высоте не менее 15 см (шести дюймов) от пола, чтобы вы могли следить за признаками появления вредителей.
- Храните зерно и открытые сыпучие пищевые продукты в герметичных металлических или тяжелых пластиковых контейнерах.
- Поддерживайте чистоту и сухость в комнатах отдыха, туалетах и раздевалках.

ЧЕГО НЕ ДЕЛАТЬ

- Не принимайте поставки с признаками присутствия вредителей, например грызунов или фекалий.
- Не храните картонную упаковку. Она может быть переносчиком тараканьих яиц.
- Не оставляйте пролитую пищу, чтобы не привлекать вредителей. Немедленно убирайте пролитую жидкость.
- Не оставляйте мусор там, где он будет привлекать вредителей. Храните мусор должным образом.



Краткий обзор

В этом разделе были рассмотрены следующие вопросы:

1. Различные виды вредителей, которых следует остерегаться на предприятиях общественного питания;
2. Что вы можете сделать, чтобы предотвратить попадание вредителей на предприятия общественного питания;
3. Почему эффективнее и дешевле предотвращать нашествие вредителей, а не избавляться от них, когда они уже появились.

Notes

Управление безопасностью пищевых продуктов

Введение

Аббревиатура HACCP расшифровывается как анализ рисков и критические контрольные точки (Hazard Analysis Critical Control Point). Это система самоконтроля, предназначенная для контроля физического, химического, биологического и аллергенного загрязнения на всех этапах обработки продуктов питания.

Система мониторинга пищевых продуктов HACCP изначально разрабатывалась для НАСА. Пища, приготовленная для астронавтов в космосе, должна была быть максимально безопасной. Программа оказалась настолько успешной, что была внедрена в компаниях по производству продуктов питания и теперь используется во всем мире.

Целью системы HACCP является ликвидация или снижение уровня заболеваний пищевого происхождения и предотвращение фальсификации продуктов питания.

В этом разделе будут рассмотрены принципы HACCP. Для получения дополнительной информации о внедрении системы HACCP посетите сайт Canadian Food Inspection Agency (CFIA).

Перед началом работы

Прежде чем приступить к работе с какой-либо системой управления безопасностью пищевых продуктов, необходимо убедиться, что вы следуете основным методам обеспечения безопасности пищевых продуктов. Мы рассмотрели все эти аспекты в предыдущих разделах.

- Предприятие общественного питания должно быть чистым и соответствовать санитарным требованиям. Это включает в себя мытье, дезинфекцию, борьбу с вредителями и надлежащее техническое обслуживание оборудования.
- Продовольственные запасы должны быть безопасными. Это включает в себя как приемку и хранение, так и способы транспортировки.
- Вы должны использовать безопасные методы обращения с пищевыми продуктами и их упаковки.
- Каждый сотрудник, работающий с пищевыми продуктами, должен соблюдать правила личной гигиены.

Принципы НАССР

Семь принципов НАССР:

- 1** Проведите анализ опасностей.
- 2** Определите критические контрольные точки (ККТ).
- 3** Установите критические пределы.
- 4** Создайте систему контроля ККТ.
- 5** Определите корректирующие действия, которые необходимо предпринять, если по результатам мониторинга будет выявлено, что значения конкретной ККТ выходят за рамки установленных пределов.
- 6** Установите процедуры контрольной проверки, чтобы гарантировать эффективную работу НАССР.
- 7** Создайте документацию, касающуюся всех процедур и документов, соответствующих этим принципам и их применению.

Адаптировано на основе Справочника по стандартам и рекомендациям по соответствию QMP Canadian Food Inspection Agency, глава 3, тема 4, раздел 5.



ШАГ 1. Анализ опасностей

Первым шагом в HACCP является анализ опасностей. Он включает в себя:

- Выявление любых потенциальных опасностей при обработке или приготовлении пищевых продуктов.
- Определение степени критичности каждой опасности.
- Определение вероятности возникновения каждой опасности.

Эти опасности должны выявляться на каждом этапе обработки и приготовления пищи. Как мы уже говорили, эти этапы включают в себя следующее:

- Прием и хранение
- Замораживание
- Размораживание
- Хранение при низких температурах
- Подготовка
- Приготовление
- Хранение при высоких и низких температурах
- Охлаждение
- Разогрев

Примеры опасностей

В этих разделах обсуждаются различные типы угроз безопасности пищевых продуктов. Ниже перечислены некоторые из них.

- Микроорганизмы, которые могут размножаться во время приготовления и (или) хранения.
- Микроорганизмы или токсины, способные выжить при нагревании.
- Химические вещества, которые могут загрязнять пищевые продукты или поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами.
- Физические объекты, которые могут случайно попасть в пищу.

Вот некоторые примеры потенциальных опасностей:

- Добавление известного аллергена в рецепт.
Потенциальная опасность: аллерген.
- Перемещение полученных продуктов питания из оригинальной упаковки в контейнеры для хранения.
Потенциальная опасность: физическое загрязнение.
- Разогрев пищи от холодной до горячей температуры.
Потенциальная опасность: микробиологическое загрязнение.

- Очистка поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, химическими средствами.

Потенциальная опасность: химическое загрязнение.

Такие ситуации представляют собой потенциальную опасность, и каждую из них необходимо изучить, чтобы определить, является ли опасность критической, исходя из того, насколько высок риск безопасности пищевых продуктов и насколько вероятно, что он приведет к заболеваниям пищевого происхождения.

Риски, связанные с обработкой продуктов

Некоторые способы приготовления или обработки пищевых продуктов могут увеличить риск потенциальной опасности. Вот некоторые примеры:

- Большие объемы пищи, готовящейся за один раз, что увеличивает время нахождения в опасной температурной зоне.
- Процессы, включающие многоступенчатое приготовление, особенно если они происходят в течение более чем одного дня или если в них задействованы разные работники.
- Процессы со значительными изменениями температуры, которые входят в опасную зону или проходят через опасную зону при переходе от горячего к холодному или от холодного к горячему.

ШАГ 2. Критические контрольные точки

Критическая контрольная точка (ККТ) — это любая точка во время приготовления или производства пищевых продуктов, в которой безопасность пищевых продуктов может быть под угрозой. После того как опасности выявлены и проанализированы, необходимо определить ККТ. Для каждой критической опасности, выявленной на первом этапе, необходимо задокументировать способ снижения, предотвращения или устранения риска.

Для ведения учета следует использовать стандартный лист анализа опасностей / критических контрольных точек. В приложении представлен рабочий лист для печати.

Примеры критических контрольных точек

Управление ККТ, связанными с температурой и временем, описано в разделе «Время и

температура». Напомним некоторые из них:

- Обеспечение тепловой обработки опасных продуктов питания до минимальной температуры, необходимой для уничтожения бактерий.
- Хранение продуктов при температуре, препятствующей размножению бактерий.
- Ограничение времени, в течение которого пища находится в опасной зоне.

В разделе «Заболевания пищевого происхождения» представлена информация о том, как обеспечить контроль аллергенов путем:

- Четкого информирования клиента об ингредиентах блюда;
- Использования безопасных методов обращения с пищевыми продуктами, гарантирующих, что аллергены не добавляются в продукты, в которых их не должно быть;
- Замены известных аллергенов продуктами, которые с меньшей вероятностью вызовут аллергическую реакцию.

ШАГ 3. Критические пределы

Для каждой выявленной критической контрольной точки (ККТ) должен быть установлен критический предел. Информация о критических пределах представлена в других разделах. Некоторые примеры приведены в следующей таблице.

Критическая контрольная точка	Пример критического предела
Сырые части курицы могут содержать бактерии сальмонеллы.	Согласно передовому опыту и имеющимся данным, курицу следует готовить до минимальной внутренней температуры 74 °C (165 °F) для уничтожения бактерий
Рост бактерий наиболее вероятен при температуре от 4 °C (40 °F) до 60 °C (140 °F).	Рекомендуется охладить приготовленные продукты с 60 °C (140 °F) до 20 °C (68 °F) в течение двух часов и с 20 °C (68 °F) до 4 °C (40 °F) или ниже в течение следующих четырех часов.
Работа с сырыми продуктами загрязняет руки работника.	Необходимо мыть руки между работой с сырыми продуктами и готовыми к употреблению продуктами.

ШАГ 4. Мониторинг

В каждой критической контрольной точке (ККТ) необходимо обеспечить систему мониторинга, гарантирующую эффективность критических пределов.

Процедуры мониторинга должны быть задокументированы. Они должны быть измеримыми и регистрируемыми, и должно быть ясно, кто несет ответственность за их выполнение и как часто их следует выполнять.

Примеры мониторинга включают проверку:

- Температуры во время приготовления
- Температуры в холодильнике и морозильной камере
- Времени охлаждения, чтобы гарантировать достаточно быстрое снижение температуры продуктов
- Штампов или этикеток государственной инспекции на полученных продуктах питания
- Наличия признаков заражения или загрязнения
- Правильной температуры транспортировки полученных продуктов питания

ШАГ 5. Корректирующие действия

Корректирующие действия объясняют, что делать, если результаты контроля показывает нарушение критических пределов. Шаги, предпринимаемые в рамках корректирующих действий, должны охватывать:

- Устранение проблемы
- Выявление продуктов, затронутых проблемой
- Работу с затронутыми продуктами
- Предотвращение повторения проблемы

Когда необходимо предпринять корректирующие действия, следует вести записи, показывающие, что было сделано, когда и почему.

Примеры корректирующих действий

Корректирующие действия на разных предприятиях общественного питания могут различаться. Ниже приводится несколько примеров действий, которые могут быть реализованы.

Критический предел	Пример корректирующего действия (при несоблюдении установленных мер контроля)
Целую курицу необходимо готовить до минимальной внутренней температуры 82 °C (180 °F) для уничтожения бактерий сальмонеллы.	Продолжайте готовить курицу, пока не будет достигнута минимальная внутренняя температура 74 °C (165 °F).
Необходимо охладить приготовленные продукты с 60 °C (140 °F) до 20 °C (68 °F) в течение двух часов и с 20 °C (68 °F) до 4 °C (40 °F) или ниже в течение следующих четырех часов.	Если пища не была охлаждена до 20 °C (68 °F) в течение двух часов, ее следует выбросить.
Необходимо мыть руки между работой с сырыми продуктами и готовыми к употреблению продуктами.	Любые продукты, к которым прикасались загрязненными руками, необходимо выбросить.
Запеченную курицу необходимо хранить при температуре 60 °C (140 °F) или выше до подачи.	Если курица хранится дольше двух часов, ее следует выбросить. Если курица хранится меньше двух часов и температура опускается ниже 60 °C (140 °F), необходимо разогреть ее до 74 °C (165 °F) или выше как минимум на 15 секунд — только один раз.

Корректирующие действия должны соответствовать стандартам безопасности пищевых продуктов.

ШАГ 6. Контрольная проверка

Контрольная проверка — это двойная проверка, гарантирующая эффективную работу системы HACCP. Контрольная проверка проводится в дополнение к мониторингу. При отсутствии проблем контрольная проверка проводится реже, чем мониторинг.

Как и в случае с другими принципами HACCP, процедуры контрольной проверки должны быть документально зафиксированы. Необходимо определить:

- Кто будет проводить контрольную проверку
- Как ее проводить
- Когда ее проводить
- Что является предметом контрольной проверки



Контрольную проверку обычно выполняют лица, не задействованные в процессах мониторинга.

ШАГ 7. Документация

Для HACCP необходимы два типа записей: документация и записи. Документация HACCP относится к политикам, процедурам и другим документам, которые составляются при создании системы HACCP.

Записи создаются при выполнении процедур HACCP. К записям относятся данные о зафиксированной температуре, журналы корректирующих действий и любая другая хранящаяся информация.

Записи должны быть простыми и удобными в использовании для сотрудников:

- Держите пустые бланки и папку-планшет рядом с рабочими зонами, чтобы проверять несколько пунктов одновременно.
- Подготовьте блокноты или дополнительные страницы, чтобы записывать предпринятые действия.
- Размещайте или храните документацию рядом с рабочими зонами, чтобы сотрудники могли быстро к ней обратиться.
- Прикрепляйте журналы к оборудованию, для которого они используются, например размещайте журналы температуры на передней панели холодильника.

Для получения дополнительной информации о внедрении системы HACCP и типах хранимых записей см. раздел HACCP на сайте Canadian Food Inspection Agency (CFIA).



Сотрудники с большей вероятностью будут правильно использовать записи, если ими легко пользоваться. Если вести записи сложно или неудобно, персонал может просто записывать цифры без фактического измерения.

Краткий обзор

В этом разделе были рассмотрены следующие темы:

- 1 Семь принципов HACCP.
- 2 Как определить критические контрольные точки (ККТ) и установить для них пределы.
- 3 Что нужно для мониторинга и контрольной проверки системы HACCP.
- 4 Документация и записи, которые необходимо создавать и хранить.

Notes

Список ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Федеральный/провинциальный/территориальный комитет по безопасности пищевых продуктов (2016 г.). *Кодекс розничной торговли продуктами питания и общественного питания.*

Public Health Agency of Canada (2016 г.). *Заболевания пищевого происхождения и связанные с ними случаи госпитализации и смерти в Канаде.* Источник:
<http://healthycanadians.gc.ca/eating-nutrition/risks-recalls-rappels-risques/surveillance/illness-estimates-estimations-maladies/yearly-annuel-eng.php>.

Public Health Ontario (2015 г., март). *Заболевания пищевого происхождения: то, о чем мы не знаем, может нам навредить.* Источник:
<http://www.publichealthontario.ca/en/DataAndAnalytics/OntarioHealthProfile/Pages/OHP-IWR-Foodbornellness.aspx>.

Приложения

Ссылки	129
Ссылки на материалы по безопасности пищевых продуктов	129
Безопасная температура приготовления и разогрева опасных продуктов питания	130
Критические температуры	132
Мытье посуды в трехсекционной мойке	133
Руководство по хранению для работников общественного питания	134
Шкаф (комнатная температура). Если не указано иное, время хранения относится к невскрытым упаковкам.	134
Холодильник	135
Морозильник	137
Рабочий лист по системе анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР)	139
Глоссарий	140
ЗАКОН ОБ ОХРАНЕ И УКРЕПЛЕНИИ ЗДОРОВЬЯ (НРРА)	150
Положение о предприятиях общественного питания (O. Reg. 493/17)	150

Ссылки

Ссылки на материалы по безопасности пищевых продуктов

Для получения дополнительной информации о безопасности пищевых продуктов посетите следующие сайты:

Канадский словарь пищевых добавок

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/diction/index-eng.php>

Положения Канады в отношении пищевых продуктов и лекарственных средств (Canada Food and Drug Regulations)

http://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/C.R.C.%2C_c_870/

Canadian Food Inspection Agency <http://www.inspection.gc.ca>

Canadian Partnership for Consumer Food Safety Education www.canfightbac.org/en

Food Science Network <http://www.uoguelph.ca/foodsafetynetwork/>

Health Canada www.hc-sc.gc.ca

Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs www.omafra.gov.on.ca

Ministry of Health and Long-Term Care www.health.gov.on.ca

Public Health Agency of Canada <http://www.phac-aspc.gc.ca>

World Health Organization www.who.int/en

Безопасная температура приготовления и разогрева опасных продуктов питания

Согласно Положению о предприятиях общественного питания, пища должна быть приготовлена так, чтобы она была безопасна для употребления. Рекомендуется довести продукт до минимальной внутренней температуры на основе наилучших имеющихся данных как минимум на 15 секунд. Проверить температуру можно с помощью помытого и продезинфицированного зондового термометра для проверки температуры пищи.

Ниже указана температура опасных пищевых продуктов.

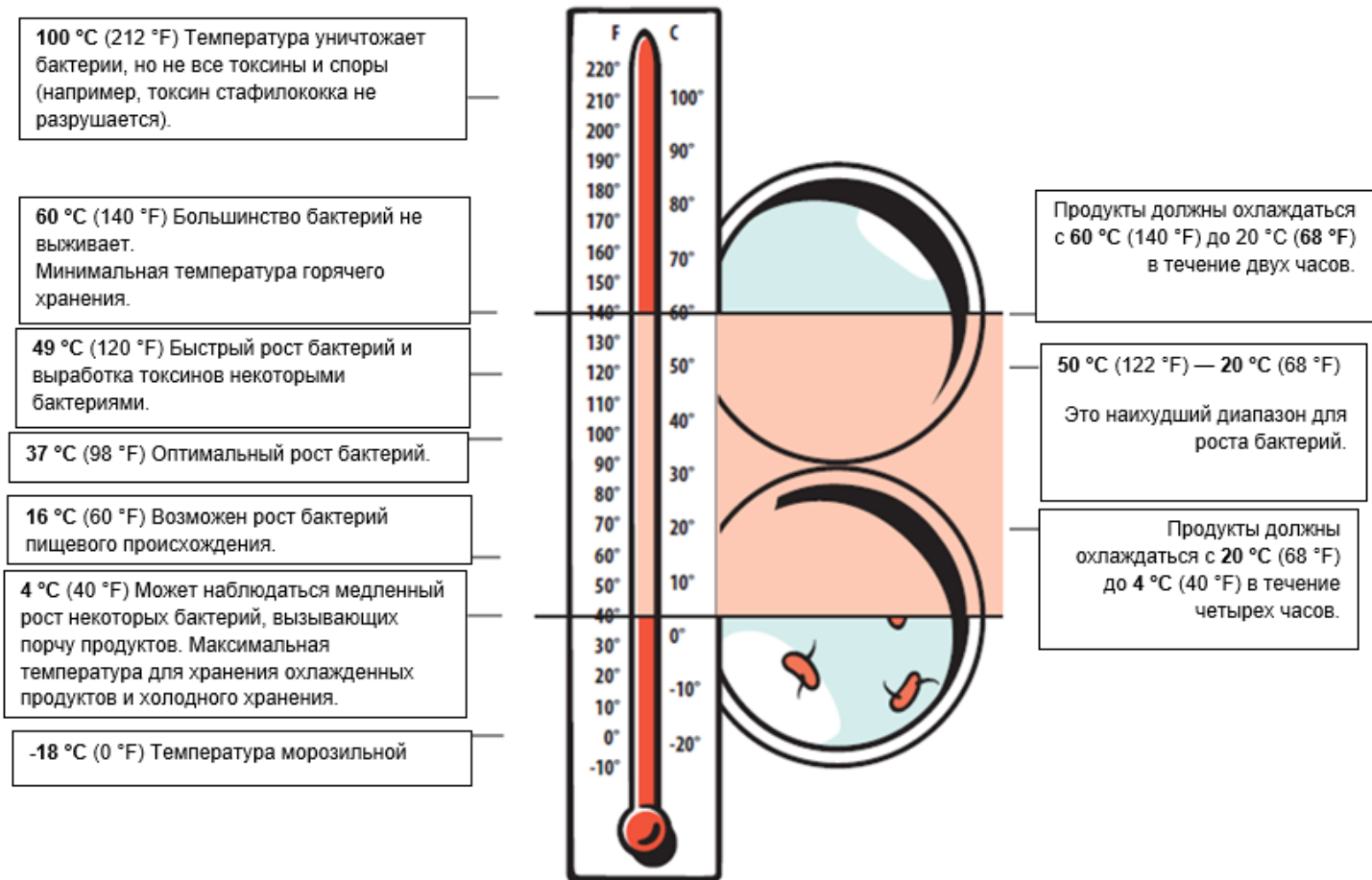
Продукт	Рекомендуемая минимальная внутренняя температура при приготовлении	Рекомендуемая минимальная внутренняя температура при разогреве
 Целая птица	82 °C (180 °F)	74 °C (165 °F)
 Фарш из мяса птицы Продукты из мяса птицы Кусочки птицы	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
 Пищевые смеси, содержащие птицу, яйца, мясо, рыбу или другие опасные пищевые продукты	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
 Свинина Продукты из свинины Мясной фарш, кроме фарша из птицы	71 °C (160 °F)	71 °C (160 °F)

Температура опасных пищевых
продуктов

	Рыба	71 °C (160 °F)	71 °C (160 °F)
	Морепродукты	70 °C (158 °F)	70 °C (158 °F)

Критические температуры

Основной причиной заболеваний пищевого происхождения является нарушение времени и температурного режима приготовления пищи. Нарушение температурного режима происходит, когда продукты остаются при температуре выше 4 °C (40 °F) или ниже 60 °C (140 °F). Этот температурный диапазон обычно называют «*опасной зоной*». Ниже приведены показатели температуры, которые вы должны знать.



Мытье посуды в трехсекционной мойке



1 Очистка

Очистите, отсортируйте и предварительно ополосните посуду перед мытьем.



2 Мытье

Промойте посуду теплой водой и раствором моющего средства, способного удалить жир.



3 Ополаскивание

Ополосните посуду чистой водой температурой не менее 43 °C (110 °F).



4 Дезинфекция

Продезинфицируйте посуду чистой теплой водой.

Замочите посуду как минимум на 45 секунд в одном из следующих растворов:

- Вода температурой 24 °C (75 °F) с содержанием хлора 100 ч/млн.
- Вода температурой 24 °C (75 °F) с содержанием четвертичного аммония 200 ч/млн.
- Только вода температурой 77 °C (170 °F).



5 Сушка на воздухе

Не вытирайте посуду полотенцем.

Руководство по хранению для работников общественного питания

Общие рекомендации по сроку годности распространенных пищевых продуктов. Прочтите этикетку и проверьте сроки годности, если применимо. Большинство продуктов можно безопасно употреблять в пищу при более длительном хранении, но их вкус и пищевая ценность при этом ухудшатся. Если имеются признаки порчи продуктов, их необходимо выбросить.

Шкаф

(комнатная температура). Если не указано иное, время хранения относится к невскрытым упаковкам.

Зерновые культуры (после вскрытия хранить в герметичных контейнерах, вдали от света и тепла)

Панировочные сухари (сухие)	3 месяца
Хлопья (готовые к употреблению)	8 месяцев
Кукурузная мука	6–8 месяцев
Крекеры	6 месяцев
Макароны	несколько лет
Рис	несколько лет
Овсяные хлопья	6–10 месяцев
Мука белая	1 год
Цельнозерновая мука	3 месяца

Консервированные продукты (после вскрытия хранить в герметичном контейнере в холодильнике)

Сгущенное молоко	9–12 месяцев
Прочие консервированные продукты	1 год

Сухие продукты (после вскрытия хранить в герметичных контейнерах, вдали от света и тепла)

Разрыхлитель, пищевая сода	1 год
Фасоль, горох, чечевица	1 год
Шоколад (выпечка)	7 месяцев
Какао	10–12 месяцев
Кофе (молотый)	1 месяц
Кофе (растворимый)	1 год
Забеливатель для кофе	6 месяцев
Сухофрукты	1 год
Желатин	1 год
Желейный порошок	2 года
Смеси (для тортов, блинов и бисквитов)	1 год
Смеси (начинка для пирогов и пудингов)	18 месяцев

Смеси (дополнения к основному блюду) 9–12 месяцев	
Картофель (хлопья)	1 год
Сухое обезжиренное молоко	
- в закрытом виде	1 год
- в открытом виде	1 месяц
Сахар (все виды)	несколько лет
Чай в пакетиках	1 год
Прочие продукты питания	
Мед	18 месяцев
Варенье, желе (после открытия, под крышкой, в холодильнике)	1 год
Майонез, заправки для салатов	
- в закрытом виде	6 месяцев
- в открытом виде (под крышкой, в холодильнике)	1–2 месяца
Патока	2 года
Орехи	1 месяц
Арахисовое масло	
- в закрытом виде	6 месяцев
- в открытом виде	2 месяца
Пектин — жидкий	1 год
- в открытом виде (под крышкой, в холодильнике)	1 месяц
- порошкообразный	2 года
Бутербродная паста (после вскрытия, под крышкой, в холодильнике)	8 месяцев
Сиропы — кукурузные, кленовые, столовые	1 год
Растительные масла (после вскрытия, под крышкой, в холодильнике)	1 год
Уксус	несколько лет
Дрожжи (сухие)	1 год
Овощи	
Картофель, брюква, патиссоны	1 неделя
Помидоры	1 неделя
Прохладное помещение (7–10 °C, 45–50 °F)	
Лук репчатый (сухой, с желтой кожурой)	6 недель
Картофель (зрелый)	6 месяцев
Брюква (натертая воском)	несколько месяцев
Патиссоны (зимние)	несколько месяцев

Холодильник

(4 °C, 40 °F) Если не указано иное, накрывайте все продукты крышкой.

Молочные продукты и яйца (проверяйте сроки годности)

Масло	
- в закрытом виде	8 недель
- в открытом виде	3 недели

Сыр	
- домашний творог (в открытом виде)	3 дня
- твердый	
несколько месяцев	
- обработанный (в закрытом виде)	несколько месяцев
- обработанный (в открытом виде)	3–4 недели
Яйца	3 недели
Маргарин	
- в закрытом виде	8 месяцев
- в открытом виде	1 месяц
Молоко, сливки, йогурт (открытый)	3 дня
Рыба и моллюски	
Моллюски, крабы, омары и мидии (живые)	12–24 часа
Рыба (очищенная)	
- сырая	3–4 дня
- приготовленная	1–2 дня
Устрицы (живые)	24 часа
Гребешки, креветки (сырые)	1–2 дня
Моллюски (приготовленные)	1–2 дня
Свежие фрукты (спелые)	
Яблоки	2 месяца
- купленные с февраля по июль	2 недели
Абрикосы (хранить без крышки)	1 неделя
Черника (хранить без крышки)	1 неделя
Вишня	3 дня
Клюква (хранить без крышки)	1 неделя
Виноград	5 дней
Персики (хранить без крышки)	1 неделя
Груши (хранить без крышки)	1 неделя
Сливы	5 дней
Малина (хранить без крышки)	2 дня
Ревень	1 неделя
Клубника (хранить без крышки)	2 дня
Свежие овощи	
Спаржа	
Фасоль (зеленая, восковая)	5 дней
Свекла	3–4 недели
Брокколи	3 дня
Брюссельская капуста	1 неделя
Капуста	2 недели
Морковь	несколько недель
Цветная капуста	10 дней

Сельдерей	2 неделя
Кукуруза	в тот же день
Огурцы	1 неделя
Салат-латук	1 неделя
Грибы	5 дней
Лук (зеленый)	1 неделя
Пастернак	несколько недель
Горох	использовать в тот же день
Перец (зеленый, красный и т. д.)	1 неделя
Картофель (молодой)	1 неделя
Шпинат	2 дня
Ростки	2 дня
Патиссоны (летние)	1 неделя

Мясо и птица

Не приготовленное мясо	
Отбивные, стейки	2–3 дня
Вяленое или копченое мясо	6–7 дней
Мясной фарш	1–2 дня
Птица	2–3 дня
Жаркое	3–4 дня
Мясные субпродукты, потроха	1–2 дня
Приготовленное мясо	
Все виды мяса и птицы	3–4 дня
Запеканки, мясные пироги, мясные соусы	2–3 дня
Супы	2–3 дня

Прочие продукты питания

Кофе (молотый)	2 месяца
Орехи	4 месяца
Жир для теста	12 месяцев
Цельнозерновая мука	3 месяца

Морозильник

(-18 °C, 0 °F) Используйте упаковку для заморозки или герметичные контейнеры. Замораживайте свежие продукты в их наилучшем состоянии.

Молочные продукты и жиры

Масло	
- соленое	1 год
- несоленое	3 месяца
Сыр — твердый, плавленый	3 месяца
Сливки — столовые, для взбивания (отделяются при размораживании)	1 месяц
Мороженое	1 месяц
Маргарин	6 месяцев

Молоко	6 недель
Рыба и моллюски	
Рыба (жирные виды: озерная форель, скумбрия, лосось)	2 месяца
Рыба (нежирные виды: треска, пикша, щука, корюшка)	6 месяцев
Моллюски	2–4 месяца
Фрукты и овощи	
Мясо, птица и яйца	
Не приготовленные	
Говядина (жаркое, стейки)	10–12 месяцев
Курица, индейка	
- нарезанные	6 месяцев
- целые	1 год
Вяленое или копченое мясо	1–2 месяца
Утка, гусь	3 месяца
Яйца (белки, желтки)	4 месяца
Мясной фарш	2–3 месяца
Баранина (отбивные, жаркое)	8–12 месяцев
Свинина (отбивные, жаркое)	8–12 месяцев
Сосиски, сардельки	2–3 месяца
Мясные субпродукты, потроха	3–4 месяца
Телятина (отбивные, жаркое)	8–12 месяцев
Приготовленное мясо	
Все мясо	2–3 месяца
Вся птица	1–3 месяца
Запеканки, пирожки с мясом	3 месяца
Прочие продукты питания	
Фасоль, чечевица, горох, запеканки	3–6 месяцев
Хлеб (выпеченный или невыпеченный, дрожжевой)	1 месяц
Торты, печенье (выпечка)	4 месяца
Травы	1 год
Выпечка, быстрый хлеб (выпечка)	1 месяц
Тесто для коржа (не выпеченное)	2 месяца
Пирог (фруктовый, не выпеченный)	6 месяцев
Сэндвичи	6 недель
Супы (бульоны, сливки)	4 месяца

Рабочий лист по системе анализа рисков и критических контрольных точек (HACCP)

1	2	3	4	5	6
Ингредиент / этап обработки	Определите потенциальные опасности, которые появились, контролировались или усилились на этом этапе (1)	Существуют ли какие-либо потенциальные угрозы безопасности пищевых продуктов? (Да/Нет)	Обоснуйте свое решение, указанное в столбце 3.	Какие профилактические меры могут быть применены в отношении значительных опасностей?	Является ли это критической контрольной точкой? (Да/Нет)
	Биологические				
	Химические				
	Физические				
	Аллергены				

Глоссарий

Добавка (пищевая)

Вещество, добавляемое в небольших количествах к чему-либо с целью его улучшения, усиления или иного изменения.

Фальсификация

Действия, направленные на снижение чистоты или ухудшение качества путем добавления к продукту чего-то еще. Например, фальсификацией является добавление менее дорогого яблочного сока в другие фруктовые соки для снижения затрат. Фальсификация также может произойти при случайном или неосознанном добавлении ингредиента в пищу.

Аэробные бактерии

Бактерии, которым необходим кислород для жизни и роста.

Аллерген

Вещество, такое как пыльца или пища, вызывающее аллергию.

Аллергия

Аномально высокая чувствительность к определенным веществам, таким как пыльца, пищевые продукты или микроорганизмы. К распространенным симптомам аллергии могут относиться чихание, зуд и кожная сыпь.

Анаэробные бактерии

Бактерии, которые могут жить и расти только там, где нет кислорода.

Анафилаксия

Внезапная тяжелая аллергическая реакция, которая включает резкое падение артериального давления, сыпь или крапивницу и затрудненное дыхание. Реакция может быть фатальной, если немедленно не оказать неотложную помощь, включая инъекции адреналина.

Анизакиаз

Паразит, также называемый паразитическим круглым червем, распространяющийся через сырую морскую рыбу и сырые рыбные продукты, такие как суши, сашими, севиче или лосось.

Бактерии

Множественное число термина «бактерия». Любой представитель группы одноклеточных микроорганизмов, обитающих в почве, воде, телах растений и животных или веществе, полученном от живых существ. Они важны из-за их химического воздействия и способности вызывать заболевания.

Ботулизм

Отравление, вызванное употреблением пищи, содержащей токсин, вырабатываемый спорообразующей анаэробной бактерией. Его симптомами являются тошнота, рвота, проблемы со зрением, мышечная слабость и утомляемость. Это заболевание может привести к летальному исходу.

Подзаконные акты

Законы, созданные муниципальными или региональными органами власти для решения важных вопросов, которые находятся под их контролем и не рассматриваются на провинциальном или федеральном уровне.

Кампилобактер

Патогенная бактерия пищевого происхождения, обычно встречающаяся в домашней птице и мясе. Ее могут переносить грызуны, дикие птицы и домашние животные, такие как кошки и собаки. Ее также можно найти в неочищенной воде.

Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

CFIA состоит из инспекторов по пищевым продуктам из Health Canada, Agriculture and Agri-Food и Department of Fisheries and Ocean. Это агентство отвечает за проверку продуктов питания на федеральном уровне.

Переносчик

Переносчиками являются люди или предметы, переносящие микроорганизмы. При небезопасном обращении с пищевыми продуктами микроорганизмы могут попасть в пищевые продукты через переносчиков.

Хлор

Неметаллический элемент, встречающийся отдельно в виде зеленовато-желтого раздражающего газа. Используется в качестве отбеливателя, антисептического или дезинфицирующего средства. Его часто используют в жидкой форме для дезинфекции поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. Он также используется в двухсекционных и трехсекционных мойках для дезинфекции.

Мытье

Удаление масла, жира, грязи и мусора с использованием мыла, воды и трения.

Clostridium Perfringens

Болезнетворные бактерии пищевого происхождения, которые можно найти в продуктах с высоким содержанием белка или крахмала, таких как вареные бобы или подливки. Эти бактерии особенно опасны при неправильном обращении с остатками.

Инфекционное (заболевание)

Заболевание, которое может передаваться или переноситься от одного человека или предмета к другому. Также называется заразным.

Проверка соответствия

Тщательная и полная инспекция пищевого помещения для определения общего уровня соответствия безопасности пищевых продуктов Положению о предприятиях общественного питания (O. Reg. 493/17) на момент инспекции. Проверки соответствия проводятся инспектором общественного здравоохранения.

Загрязняющее вещество

Вещества в пище (например, бактерии, вирусы, паразиты, химические вещества или аллергены), которые могут вызвать заболевания пищевого происхождения.

Загрязнение (пищевых продуктов)

Попадание в пищу микроорганизмов или других веществ, которые могут вызвать заболевание пищевого происхождения. См. также «перекрестное загрязнение».

Критические контрольные точки (ККТ)

В системе критических контрольных точек анализа опасностей — точка в рецепте, где существует опасность и используется мера контроля для устранения, предотвращения или минимизации этой опасности.

Перекрестное загрязнение

Перенос микроорганизмов или возбудителей болезней из сырых продуктов в безопасные или готовые к употреблению продукты, что делает готовые к употреблению продукты питания небезопасными. Перекрестное загрязнение может произойти при контакте сырых продуктов или их соков с приготовленной или готовой к употреблению пищей. Перекрестное загрязнение также может произойти при прикосновении загрязненных рук к пище. Еще один способ перекрестного загрязнения пищи — использование одного оборудования или посуды для работы с сырой и приготовленной пищей. Более подробную информацию см. в разделе «Микробиологическое загрязнение» (стр. 70).

Критическое нарушение

Нарушение, которое создает высокий и непосредственный риск для безопасности пищевых продуктов.

Криптоспоридиоз

Заболевание пищевого происхождения, вызываемое простейшим паразитом *Cryptosporidium*. *Cryptosporidium* может распространяться через загрязненную воду.

Опасная зона

Диапазон температур от 4 °C до 60 °C, в котором бактерии очень хорошо

растут и размножаются.

Обезвоживание

Аномальная потеря воды организмом, особенно в результате заболевания или физической нагрузки.

Понос

Аномально частое и водянистое опорожнение кишечника.

Раствор для дезинфекции

Смесь дезинфицирующего химиката и воды, которая будет использоваться для дезинфекции поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, оборудования и предметов многоразового использования. Также называется «дезинфицирующим раствором».

Кишечная палочка

Болезнетворные бактерии пищевого происхождения, обитающие в кишечнике животных. Кишечная палочка может распространяться на внешние поверхности мяса при разделке мяса. Кишечная палочка также может передаваться через загрязненную воду.

Экзема

Кожное заболевание, характеризующееся покраснением, зудом и шелушащимися или покрытыми коркой образованиями.

Энтеротоксин

Токсин, который вырабатывается микроорганизмами и вызывает желудочно-кишечные симптомы (например, при некоторых формах заболеваний пищевого происхождения или холеры).

Эпинефрин

Гормон надпочечников. Вызывает сужение кровеносных сосудов и повышение артериального давления. Также называется адреналином. Используется для лечения анафилаксии.

Закон о пищевых продуктах и лекарственных средствах (Food and Drugs Act)

Основное регулирующее законодательство на федеральном уровне. Этот закон охватывает такие вопросы, как изменение, цвет, бактериальные стандарты, условия производства и дистрибуция продуктов питания для обеспечения безопасности здоровья человека.

Для пищевых продуктов

Контейнеры, изготовленные из коррозионностойких, нетоксичных материалов, которые не разрушаются при нормальном использовании. Контейнер для пищевых продуктов можно легко помыть,

продезинфицировать и поддерживать в хорошем состоянии. Если контейнер не изготовлен или не предназначен для многократного контакта с пищевыми продуктами, его нельзя использовать. Примеры контейнеров не для пищевых продуктов — пластиковые контейнеры для мусора и пластиковые емкости для хранения, которые не предназначены для хранения пищевых продуктов.

Предприятия общественного питания

Предприятия, на которых пищевые продукты или молоко производятся, обрабатываются, готовятся, хранятся, выставляются, распределяются, транспортируются, продаются или предлагаются к продаже; к предприятиям общественного питания не относятся помещения, фактически используемые в качестве жилых помещений в частном жилом доме (НППА).

Трение

Трение одного предмета или поверхности о другой.

Лямблиоз

Заболевание пищевого происхождения, вызываемое простейшим паразитом *Giardia lamblia*. Оно также известно как бобровая лихорадка или диарея туриста. Это заболевание может распространяться через загрязненную воду или пищу.

Мытье рук

Физическое действие по удалению грязи и микроорганизмов с рук с помощью мыла и воды путем очистки в течение как минимум 15 секунд с последующим ополаскиванием и сушкой бумажными полотенцами. На предприятиях общественного питания используется шестиступенчатый метод мытья рук (см. стр. 84.)

Анализ рисков и критические контрольные точки (НАССР)

Система, используемая в пищевой промышленности для повышения безопасности пищевых продуктов. Система позволяет определять опасные пищевые продукты, выявлять наибольшие факторы риска и вносить необходимые изменения для снижения или устранения риска. НАССР также обеспечивает мониторинг работы с продуктами питания в целом.

Опасные пищевые продукты

Пищевые продукты, в которых могут размножиться патогенные микроорганизмы или вырабатываться токсины.

Опасность для здоровья

Любое состояние предприятий общественного питания или вещества, предмета, растения или животного, кроме человека, или твердого вещества, жидкости, газа или комбинации любого из них, которое оказывает или может оказать неблагоприятное воздействие на здоровье любого человека.

Крапивница

Состояние кожи, характеризующееся сильно зудящими волдырями. Крапивница может быть вызвана аллергической реакцией на внутренние или внешние факторы, инфекцией или нервным состоянием.

Хозяин

Живое животное или растение, на котором или в котором обитает микроорганизм.

Контейнер с тающим льдом

Пластиковый контейнер для перемешивания, наполненный замораживаемой жидкостью. Перемешивание горячей пищи с помощью контейнера с тающим льдом обеспечивает более быстрое охлаждение пищи. Его также называют охлаждающим контейнером.

Иммунная система

Система организма, которая защищает организм от чужеродных веществ, клеток и тканей, вырабатывая иммунный ответ. Иммунная система человека включает в себя тимус, селезенку, лимфатические узлы, лимфоциты и антитела.

Ослабленный иммунитет

Неспособность развить нормальный иммунный ответ, как правило, из-за заболевания, недоедания или иммуносупрессивной терапии.

Инфекция

Состояние, вызванное наличием, ростом и увеличением количества микробов в организме.

Интоксикация

Неблагоприятная реакция организма на чужеродное (токсическое) вещество, независимо от того, было ли это вещество произведено внутри или вне организма.

Йод

Химическое вещество, используемое в качестве антисептического или дезинфицирующего средства. Очень дорогой и может испачкать предметы многократного использования.

Законодательство

Принятый закон или свод законов. Законодательство о безопасности пищевых продуктов означает все законы и подзаконные акты, которые регулируют безопасное обращение с пищевыми продуктами.

Листерия

Патогенные бактерии пищевого происхождения, присутствующие в почве.

Люди могут заразиться, употребляя в пищу молочные продукты, овощи, рыбные и мясные продукты, зараженные бактериями.

Микроорганизмы

Живые одноклеточные организмы, слишком маленькие, чтобы их можно было увидеть невооруженным глазом.

Глутамат натрия

Химическое вещество, используемое для ароматизации пищевых продуктов, особенно в Китае и Японии. Он встречается в природе в помидорах, сыре пармезан и морских водорослях.

Плесень

Часто пушистая поверхность грибка, особенно на влажных или разлагающихся веществах.

Предметы многоразового использования

Столовые приборы (вилки, ножи, ложки) и посуда (тарелки, миски, чашки), предназначенные для многократного использования. Предметы многоразового использования должны мыться и дезинфицироваться после каждого использования.

Микотоксин

Ядовитое вещество, выделяемое грибком, особенно плесенью.

Вспышка

В отношении заболеваний пищевого происхождения: возникновение двух или более случаев одинакового заболевания, вызванного одним и тем же продуктом питания.

Паразиты

Организмы, вызывающие заболевания, живя и питаясь в организме-хозяине. Паразиты не обязательно вызывают заболевание.

Пастеризованный

Подвергать (пищу, такую как молоко, сыр, йогурт, пиво или вино) воздействию высокой температуры в течение периода времени, достаточного для уничтожения определенных микроорганизмов без радикального изменения вкуса или качества пищи. Пастеризация проводится для уничтожения микроорганизмов, которые могут вызывать заболевания или порчу или нежелательную ферментацию пищевых продуктов.

Патоген

Вредные микроорганизмы, которые могут вызвать заболевание у человека. Патогенные бактерии — бесцветные бактерии без запаха, вызывающие заболевания у людей.

pH

Число, используемое для выражения кислотности или щелочности по шкале, значения которой варьируются от 0 до 14. Семь соответствует нейтральному pH. Числа меньше семи показывают увеличение кислотности, а числа больше семи — увеличение щелочности. Высокий или низкий pH не убивает болезнетворные бактерии, но не позволяет им расти.

Питьевой

Годный или пригодный для питья.

Приготовление (пищи)

Заключительный этап (этапы) приготовления продуктов питания для употребления в пищу, будь то в коммерческих целях или дома. Приготовление обычно происходит на кухне.

Обработка (продуктов питания)

Обработка продуктов питания, как правило, в промышленных масштабах, с целью повышения их полезности, стабильности или приемлемости.

Производство (продуктов питания)

Выращивание, как правило, под наблюдением человека, основного животного или растительного материала, из которого состоят продукты питания.

Белок

Любое из многочисленных веществ, состоящих из цепочек аминокислот и содержащих элементы – углерод, водород, азот, кислород и часто серу. Белок включает в себя множество соединений, таких как ферменты и гормоны, которые необходимы для жизни. Белок содержится в различных продуктах, таких как мясо, молоко, яйца, орехи и бобовые. Белок используется живыми организмами в качестве источника пищи.

Простейшие

Любой представитель большой группы одноклеточных и обычно микроскопических организмов, таких как амёбы, инфузории, жгутиконосцы и споровики. Некоторые простейшие являются паразитами и могут быть патогенными.

Провинциальное законодательство

Акты и положения, принятые провинциальным правительством. Законодательство должно соблюдаться на всей территории провинции.

Четвертичный аммоний

Химическое вещество, используемое в качестве антисептического или дезинфицирующего средства. Обычно используется в цикле дезинфицирующего ополаскивания механических посудомоечных машин.

Реагенты

Вещества, используемые в химической реакции для обнаружения, измерения, исследования или производства других веществ. Когда дезинфицирующее средство смешивается с реагентом, цвет раствора используется для определения того, имеет ли раствор нужную концентрацию.

Розничная торговля (продуктами питания)

Продажа продуктов питания конечному пользователю или потребителю.

Материалы для переработки

Остатки ингредиентов или пищевых продуктов, сохраненные для последующего использования или повторной обработки. В качестве примера можно привести повторное формирование мясных котлет из других, которые были деформированы или оказались слишком малы, или повторное использование вареной колбасы в качестве начинки для пиццы.

Сальмонелла

Патогенные бактерии пищевого происхождения, которые чаще всего встречаются в сырой птице. Сальмонелла также может быть обнаружена в других видах мяса, непастеризованном молоке и сырых яйцах.

Дезинфекция

Уничтожение 999 из 1000 патогенных микроорганизмов.

Подача (пищи)

Окончательное приготовление и продажа или выдача еды для употребления в заведении (в ресторане или кафетерии) или в другом месте (еда на вынос). Услуга также может включать кейтеринговое обслуживание для групп на открытом воздухе на пикниках.

Шигелла

Палочковидные бактерии пищевого происхождения, вызывающие дизентерию у животных и особенно у людей.

Источник (загрязняющего вещества)

Место происхождения микроорганизма (часто кишечник человека или животного).

Растворенное вещество

Вещество, растворенное в другом веществе. Растворенным веществом обычно является тот компонент, которого меньше. Если соль растворить в воде, соль будет растворенным веществом.

Споры

Резистентное тело, образованное определенными бактериями, находящимися в среде, где они не могут расти.

Стерилизовать

Уничтожить все микроорганизмы.

Сульфиты

Регулируемые пищевые добавки, которые используются в качестве консервантов для сохранения цвета пищевых продуктов и продления срока годности, предотвращения роста микроорганизмов и поддержания эффективности некоторых лекарственных препаратов. Сульфиты используются для отбеливания пищевых крахмалов (например, картофельного), а также используются в производстве некоторых упаковочных материалов для пищевых продуктов (например, целлофана).

Тартразин

Водорастворимый синтетический желтый краситель, используемый в качестве пищевого красителя. Также называется FD&C Yellow 5.

Трихинеллез

Также известен как свиной цепень. Паразит, распространяющийся через сырую или недоваренную свинину или дичь.

Вирусы

Микроорганизмы, которые размножаются внутри живых клеток и вызывают заболевания.

Мытье на месте

Система мытья, ополаскивания и дезинфекции крупного оборудования, которое нельзя мыть в посудомоечной машине или раковине. Оборудование необходимо вымыть водой с мылом и ополоснуть чистой водой.

Дезинфицирующее ополаскивание может состоять из распыления горячей воды или пара на обработанную поверхность до достижения минимальной температуры 82 °C (178 °F) или химического раствора, распыляемого на обработанную поверхность с удвоенной концентрацией, используемой для ручного мытья посуды.

Дрожжи

Одноклеточные грибки, которые могут встречаться на поверхности сладких продуктов, особенно жидкостей. Также коммерческий разрыхлитель, содержащий дрожжевые клетки; используется для поднятия теста при выпечке хлеба и для брожения пива или виски.

Закон об охране и укреплении здоровья (НРРА)

Положение о предприятиях общественного питания (O. Reg. 493/17)

Для получения последней версии Закона провинции Онтарио об охране и укреплении здоровья R.R.O. 1990 г., Положение 493/17, перейдите по следующей ссылке: www.e-laws.gov.on.ca

Нажмите на кнопку: Поиск или просмотр действующего сводного закона

В поле поиска введите: Предприятия общественного питания

Содержание

ЧАСТЬ I Толкование и применение	153
Толкование	153
Приложение	156
ЧАСТЬ II Мобильные предприятия общественного питания	158
Мобильные предприятия общественного питания	158
ЧАСТЬ III Эксплуатация и обслуживание	158
Начало работы	158
Публикация результатов проверок	158
Эксплуатация и обслуживание	159
Оборудование, посуда и предметы многоразового использования	160
Расстановка мебели и т. д.	161
Освещение	161
Вентиляция	161
Мусор и отходы	161
Борьба с вредителями	161
Живые птицы или животные	162
Скатерти и салфетки	162
Тряпки и полотенца	162
Торговые автоматы	162
ЧАСТЬ IV Мытье и дезинфекция	163
Оборудование для мытья и дезинфекции	163
Дезинфекция посуды	163
Механические посудомоечные машины	164
Мытье и дезинфекция посуды	165
Мытье и дезинфекция поверхностей	165
Хранение веществ	165
ЧАСТЬ V САНИТАРНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ	166
Изменение площади, количества унитазов или умывальников	166
Санитарные помещения	166
ЧАСТЬ VI Работа с пищевыми продуктами	167
Предприятия общественного питания, работа с пищевыми продуктами	167
Температура, потенциально опасные продукты питания	167
Хранение замороженных продуктов в замороженном виде	168
Записи об обработке продуктов питания	168
Хранение потенциально опасных продуктов питания	168
Хранение других продуктов питания	169
Обучение для работников общественного питания	169
Работники общественного питания	169
ЧАСТЬ VII Продукция	170
Мясо и мясные продукты	170
Порядок обеспечения безопасности готовых мясных продуктов	170
Потребление готовых мясных продуктов	170
Записи о готовых мясных продуктах	170

Идентификаторы готовых мясных продуктов	171
Мясо, разрешенное к использованию на предприятиях общественного питания	171
Молоко и молочные продукты	174
Пастеризация и стерилизация	174
Охлаждение после пастеризации	175
Пастеризаторы	175
Регистрирующее устройство для пастеризации	176
Сыр из непастеризованного молока	176
Дезинфекция	177
Контейнеры для молока	177
Переупаковка молочных продуктов	177
Яйца	177
Яйца класса С	177

ЧАСТЬ I

Толкование и применение

Толкование

1. (1) В настоящем Положении:

«Коррозионностойкий материал» означает любой материал, который сохраняет свои первоначальные характеристики поверхности после:

(а) многократного воздействия пищи, грязи, влаги или тепла, или

(b) воздействия любого вещества, используемого для мытья и дезинфекции; ("matériau résistant à la corrosion")

«домашняя курица» означает домашнюю курицу, принадлежащую к виду *Gallus Domesticus*; ("poule domestique")

«яйца» означают сырые яйца в скорлупе; ("oeufs")

«оборудование» означает любой прибор, аппарат или устройство, которое используется или может использоваться при эксплуатации или обслуживании предприятия общественного питания, включая торговые автоматы; оборудование не включает посуду или предметы многоразового использования; ("Équipement")

«продавец продуктов питания на фермерском рынке» означает оператора торгового объекта или другого предприятия общественного питания, расположенного в центральном месте, где группа лиц, управляющих торговыми объектами или другими предприятиями общественного питания, встречается для продажи или предложения к продаже потребителям продуктов, которые включают, помимо прочего, сельскохозяйственную продукцию, хлебобулочные изделия и консервированные продукты, и в которых большинство лиц, управляющих торговыми объектами или другими предприятиями общественного питания, являются производителями сельскохозяйственной продукции, которые в основном продают или предлагают к продаже свою собственную продукцию; ("vendeur d'aliments dans un marché de producteurs")

«фермерские продукты» означают продукты, выращенные или произведенные на ферме и предназначенные для использования в пищу, включая, помимо прочего, фрукты и овощи, грибы, мясо и мясные продукты, молочные продукты, медовые продукты, продукты из клена, рыбу, зерно и семена, а также зерновые и

семенные продукты; ("produits agricoles")

«поверхность, контактирующая с пищевыми продуктами» означает поверхность стоек, оборудования и приборов, с которыми обычно могут контактировать пищевые продукты; ("surface de contact avec des aliments")

«работник общественного питания» означает любое лицо, которое:

- (a) работает на предприятии общественного питания, и
- (b) прикасается к любой посуде или пищевым продуктам или вступает с ними в контакт во время их приготовления, обработки, упаковки, подачи, хранения или транспортировки; ("préposé à la manutention des aliments")

«обучение для работников общественного питания» означает обучение по безопасности пищевых продуктов, проводимое местным советом по здравоохранению, агентством совета по здравоохранению или в рамках программы, которую Министерство признало эквивалентной стандартам обучения по безопасности пищевых продуктов, установленным Министерством; ("formation des préposés à la manutention des aliments")

«предприятие общественного питания» означает любое предприятие общественного питания, в котором блюда или порции блюд готовятся для немедленного потребления, продаются или подаются в форме, позволяющей немедленное потребление в помещении или в другом месте; ("lieu de restauration")

«яйца класса С» означают яйца, отнесенные к канадской категории С в соответствии с *Положением о яйцах (Egg Regulations)* (Канада), произведенные в соответствии с *Законом Канады о сельскохозяйственных продуктах (Canada Agricultural Products Act)*; ("oeufs de catégorie C")

«место для мытья рук» означает раковину с горячей и холодной проточной водой, расположенную в непосредственной близости от дозатора мыла и либо механической сушилки для рук, либо одноразового дозатора полотенец; ("poste de lavage des mains")

«продукты питания с низким уровнем риска» означают продукты питания, которые не являются потенциально опасными продуктами питания; ("aliments à faible risque")

«готовый мясной продукт» означает пищевой продукт, который является продуктом технологического процесса, содержит мясо в качестве ингредиента и обычно употребляется в пищу без дальнейшего приготовления, а также включает мясо, обработанное путем засолки, маринования, ферментации, консервирования,

сушки или копчения или иным образом подвергается нагреву или к которому были добавлены пищевые жиры, крупы, приправы или сахар; ("produit carné")

«мобильное предприятие общественного питания» означает продуктовый фургон, прицеп или тележку или другое передвижное предприятие общественного питания, которое можно легко перемещать и в котором готовятся и предлагаются для продажи населению продукты питания; ("dépôt d'aliments mobile")

«предметы многоразового использования» означают любую тару или посуду, которая предназначена для многократного использования в сфере обслуживания или продажи продуктов питания; ("article à usage multiple")

«официальный метод» означает метод, используемый лабораторным центром общественного здравоохранения, созданным в соответствии со статьей 79 Закона, для лабораторного исследования пищевых продуктов (Act for the laboratory examination of food); ("méthode officielle")

«потенциально опасные продукты питания» означают пищевые продукты в форме или состоянии, способном поддерживать рост инфекционных или токсигенных микроорганизмов и требующие контроля времени и температуры для ограничения такого роста; ("aliments potentiellement dangereux")

«расфасованные пищевые продукты» означают пищевые продукты, упакованные в помещении, отличном от помещения, в котором они предлагаются для продажи; ("aliments préemballés")

«зарегистрированное предприятие по производству яиц» означает зарегистрированное предприятие по производству яиц в значении *Положения о яйцах* (Канада), принятого в соответствии с *Законом Канады о сельскохозяйственных продуктах* (Канада); ("poste d'oeufs agréé")

«зарегистрированное предприятие по производству переработанных яичных продуктов» означает зарегистрированное предприятие по производству переработанных яичных продуктов в значении *Положения о переработанных яичных продуктах* (*Processed Egg Regulations*) (Канада), принятого в соответствии с *Законом Канады о сельскохозяйственных продуктах* (Канада); ("poste agréé d'oeufs transformés")

«дезинфекция» означает обработку, направленную на снижение уровня микроорганизмов до уровня, который не поставит под угрозу безопасность пищевых продуктов; «дезинфицировать» имеет соответствующее значение; ("désinfection, désinfecter")

«обслуживание» включает в себя самообслуживание; ("service")

«предмет одноразового использования» означает любую тару или столовые приборы, которые должны использоваться только один раз при обслуживании или продаже продуктов питания; ("article à use unique")

«одноразовое полотенце» означает полотенце, которое должно быть использовано только один раз, прежде чем оно будет выброшено или выстирано для повторного использования; ("serviette jetable")

«посуда» включает кухонную утварь, столовую посуду, стаканы, столовые приборы или другие подобные предметы, используемые при работе с продуктами питания, их приготовлении, обработке, упаковке, демонстрации, сервировке, раздаче, хранении или потреблении. ("ustensile")

(2) Ссылка в настоящем Положении на санитарного врача или инспектора общественного здравоохранения означает санитарного врача или инспектора общественного здравоохранения, в зависимости от обстоятельств, Совета по вопросам здравоохранения в медицинском учреждении, к которому относится указанное предприятие общественного питания.

Приложение

2. (1) Эксплуатация или содержание предприятия общественного питания разрешено исключительно в соответствии с условиями настоящего Положения.

(2) Настоящее Положение распространяется на все предприятия общественного питания, за исключением:

- (a) пансионатов, обеспечивающих питанием менее 10 человек;
- (b) с учетом пункта (3), предприятий общественного питания, принадлежащих, эксплуатируемых или арендуемых религиозными организациями, клубами по интересам или братскими организациями, в которых религиозная организация, клуб по интересам или братская организация:
 - (i) готовит и подает пищу для особых мероприятий, или
 - (ii) осуществляет продажу выпечки; и
- (c) продавцов продуктов питания на фермерских рынках.

(3) Если религиозная организация, клуб по интересам или братская организация готовит и подает обед для специального мероприятия, на которое приглашается широкая общественность, который

включает в себя потенциально опасные продукты питания, происходящие из предприятия общественного питания, которое не подлежит проверке в соответствии с Законом, исключение, предусмотренное пунктом (2) (b), применяется только при соблюдении следующих условий:

1. Посетители, посещающие специальное мероприятие, должны быть уведомлены в письменной форме о том, было ли предприятие общественного питания проверено в соответствии с настоящим Положением. Объявление должно быть вывешено на видном месте при входе на предприятие общественного питания, в котором проводится специальное мероприятие.
2. Оператор должен вести список всех лиц, которые жертвуют потенциально опасные продукты питания для специального мероприятия, и должен предоставить копию этого списка инспектору общественного здравоохранения по запросу. Список должен содержать полное имя, адрес и номер телефона каждого жертвователя.

Продажа расфасованных продуктов питания или горячих напитков с низким уровнем риска.

3. Предприятия общественного питания, которые продают или предлагают к продаже только горячие напитки или расфасованные продукты питания с низким уровнем риска, или и то, и другое, освобождаются от положений пунктов 7 (3) (b) и (c) и частей IV и V, если:

- (a) на предприятии общественного питания используются только предметы одноразового использования; и
- (b) площадь любой зоны для приема пищи или напитков в помещении не превышает 56 квадратных метров.

ЧАСТЬ II

Мобильные предприятия общественного питания

Мобильные предприятия общественного питания

4. (1) На мобильном предприятии общественного питания:

- (a) пища должна быть приготовлена на предприятии и подаваться населению лицами, работающими на предприятии;
- (b) для подачи пищи должны использоваться только предметы одноразового использования;
- (c) должны быть предусмотрены отдельные резервуары для питьевой воды и сточных вод; и
- (d) каждый резервуар для сточных вод и резервуар для питьевой воды должен быть оборудован легко читаемым датчиком для определения уровня сточных вод или питьевой воды в резервуаре.

(2) Пункты (1) (c) и (d) не применяются к мобильным предприятиям общественного питания, которые продают только расфасованные или неопасные пищевые продукты.

ЧАСТЬ III

Эксплуатация и обслуживание

Начало работы

5. Лицо, которое в соответствии с пунктом 16 (2) Закона сообщает о намерении начать эксплуатацию предприятия общественного питания инспектору здравоохранения, должно указать в уведомлении свое имя, контактную информацию и местонахождение предприятия.

Публикация результатов проверок

6. Оператор предприятия общественного питания должен обеспечить публикацию результатов любых проверок, проводимых инспектором общественного здравоохранения, по запросу инспектора.

Эксплуатация и обслуживание

7. (1) При эксплуатации и обслуживании предприятия общественного питания должно гарантироваться следующее:

- (a) на предприятии не должно быть условий, которые могут:
 - (i) представлять опасность для здоровья,
 - (ii) отрицательно влиять на санитарную эксплуатацию помещений, или
 - (iii) отрицательно влиять на полезность содержащихся в них продуктов питания;
- (b) помещения, в которых пищевые продукты готовятся, обрабатываются, упаковываются, подаются, транспортируются, производятся, продаются, предлагаются к продаже или выставляются, не должны использоваться для сна;
- (c) пол или напольные покрытия должны быть плотными, гладкими и не впитывающими влагу в помещениях, где:
 - (i) пищевые продукты готовятся, обрабатываются, упаковываются, подаются, транспортируются, производятся, продаются, предлагаются к продаже или выставляются;
 - (ii) выполняется мойка посуды, или
 - (iii) находятся умывальники и туалетные принадлежности;
- (d) стены и потолки помещений и проходов должны легко очищаться и поддерживаться в хорошем санитарном состоянии;
- (e) каждое помещение на предприятии, где готовятся, обрабатываются, упаковываются, подаются, транспортируются, изготавливаются, продаются, предлагаются к продаже или выставляются пищевые продукты, должно поддерживаться в хорошем санитарном состоянии с целью предотвращения загрязнения пищевых продуктов;
- (f) в помещении, где готовятся, обрабатываются, упаковываются, подаются, транспортируются, производятся, продаются, предлагаются к продаже или выставляются пищевые продукты, не должны использоваться материалы и оборудование, которые не используются в помещении регулярно;

- (g) полы, стены и потолки в каждом помещении, где пища готовится, обрабатывается, упаковывается, подается, транспортируется, изготавливается, продается, предлагается к продаже или выставляется, должны содержаться в чистоте и в хорошем состоянии; и
 - (h) одноразовые контейнеры и предметы одноразового использования должны храниться таким образом и в таком месте, чтобы предотвратить их загрязнение.
- (2) Невзирая на пункт (1) (с), ковровое покрытие можно использовать в помещении, где подается еда, если оно поддерживается в чистом и хорошем санитарном состоянии.
- (3) Предприятие общественного питания должно быть обеспечено:
- (a) запасом питьевой воды, достаточным для функционирования предприятия;
 - (b) горячей и холодной проточной водой под давлением в местах, где обрабатываются, готовятся или изготавливаются пищевые продукты или где осуществляется мытье посуды;
 - (c) достаточным количеством мест для мытья рук, которые обслуживаются и содержатся в надлежащем состоянии и к которым обеспечен удобный доступ работников общественного питания; и
 - (d) холодильным оборудованием, достаточным для безопасного хранения потенциально опасных пищевых продуктов.
- (4) Места для мытья рук, упомянутые в пункте (3) (с), должны использоваться только для мытья рук работников.

Оборудование, посуда и предметы многоразового использования

8. (1) Все оборудование, посуда и предметы многоразового использования, которые используются для приготовления, обработки, упаковки, подачи, транспортировки, изготовления, продажи, предложения к продаже или выставления пищевых продуктов на предприятии общественного питания, должны:

- (a) иметь прочную и герметичную конструкцию;
- (b) содержаться в хорошем состоянии;
- (c) быть такой формы и из такого материала, чтобы их можно было легко помыть и продезинфицировать; и
- (d) быть пригодны для использования по назначению.

(2) Оборудование и посуда, вступающие в непосредственный контакт с пищевыми продуктами, должны быть:

- (a) коррозионностойкими и нетоксичными; и
- (b) без трещин, щелей и открытых швов.

Расстановка мебели и т. д.

9. Мебель, оборудование и приборы в любом помещении или месте, где готовятся, обрабатываются, упаковываются, подаются, транспортируются, изготавливаются, продаются, предлагаются к продаже или выставляются продукты питания, должны быть сконструированы и расставлены таким образом, чтобы обеспечивать возможность тщательной уборки и поддержания помещения в чистоте и хорошем санитарном состоянии.

Освещение

10. На предприятии общественного питания в течение всего времени работы должны поддерживаться уровни освещенности, требуемые в соответствии с Положением Онтарио 332/12 (Строительный кодекс), принятым в соответствии с *Законом о строительных нормах и правилах (Building Code Act) 1992 года*.

Вентиляция

11. На предприятии общественного питания должна быть предусмотрена система вентиляции, обеспечивающая устранение запахов, дыма, паров, копоти и чрезмерного тепла.

Мусор и отходы

12. Мусор и отходы, в том числе жидкие, должны собираться и вывозиться из предприятия общественного питания так часто, как это необходимо для поддержания предприятия в хорошем санитарном состоянии.

Борьба с вредителями

13. (1) Предприятия общественного питания должны быть защищены от проникновения вредителей и не допускать условий, способствующих скоплению или размножению вредителей.

(2) Оператор предприятия общественного питания должен вести учет всех мер по борьбе с вредителями, которые проводятся на этом предприятии, и хранить эти записи в течение как минимум одного года после их проведения.

Живые птицы или животные

14. (1) В помещении, где готовятся, обрабатываются, упаковываются, подаются, транспортируются, производятся, продаются, предлагаются к продаже или выставляются пищевые продукты, не должно быть живых птиц или животных.

(2) Пункт (1) не применяется в следующих случаях:

1. Животные-поводыри, описанные в пункте 80.45 (4) Положения провинции Онтарио 191/11 (Комплексные стандарты доступности) (Ontario Regulation 191/11 (Integrated Accessibility Standards)), принятого в соответствии с Законом о доступности для жителей Онтарио с ограниченными возможностями 2005 года (Accessibility for Ontarians with Disabilities Act, 2005), которые находятся на предприятии общественного питания в местах подачи, продажи или предложения к продаже продуктов питания.
2. Живые птицы или животные, которые предлагаются для продажи на предприятиях общественного питания, за исключением компаний по организации общественного питания, если санитарный врач дал письменное разрешение на содержание птиц или животных в таких объектах.
3. Живые водные виды, выставленные или хранящиеся в санитарных резервуарах на предприятиях общественного питания.

Скатерти и салфетки

15. Скатерти и салфетки, используемые при подаче пищи, должны быть чистыми и в хорошем состоянии.

Тряпки и полотенца

16. Тряпки и полотенца, используемые для мытья, сушки или полировки посуды или очистки поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, должны:

- (a) быть в хорошем состоянии;
- (b) быть чистыми; и
- (c) не использоваться ни для каких других целей.

Торговые автоматы

17. (1) Торговый автомат на предприятии общественного питания, который автоматически смешивает воду для получения продукта,

должен быть снабжен питьевой водой, подаваемой в автомат под давлением.

(2) Если сотрудник оператора не присутствует на рабочем месте постоянно, на торговом автомате или рядом с ним на видном месте должны быть указаны имя и номер телефона оператора.

ЧАСТЬ IV

Мытье и дезинфекция

Оборудование для мытья и дезинфекции

18. Для мытья и дезинфекции посуды на предприятии общественного питания должен быть предусмотрен один из следующих видов оборудования:

1. Механическое оборудование.
2. Оборудование для ручной мойки, состоящее из подставок для сушки из коррозионностойкого материала и,
 - i. трехсекционной мойки или трех моек из коррозионностойкого материала достаточного размера для обеспечения тщательного мытья и дезинфекции посуды, или
 - ii. двухсекционной мойки или двух моек из коррозионностойкого материала для мытья и дезинфекции посуды, если:
 - A. предприятие общественного питания не использует такую мойку для предметов многоразового использования,
 - B. мытье и ополаскивание можно эффективно выполнять в первой мойке, и
 - C. вторая мойка используется для дезинфекции, как описано в разделе 19.

Дезинфекция посуды

19. Посуду необходимо дезинфицировать с использованием:

- (a) чистой воды температурой не менее 77 °С или выше в течение как минимум 45 секунд;
- (b) чистого раствора хлора с содержанием не менее 100 частей на миллион активного хлора при температуре не ниже 24 °С

- в течение как минимум 45 секунд;
- (с) чистого раствора соединения четвертичного аммония в концентрации не менее 200 частей на миллион при температуре не ниже 24 °С в течение как минимум 45 секунд;
 - (d) чистого раствора с содержанием не менее 25 частей на миллион доступного йода при температуре не ниже 24 °С в течение как минимум 45 секунд; или
 - (е) других дезинфицирующих средств, если:
 - (i) они одобрены Health Canada, Canadian Food Inspection Agency или инспектором здравоохранения для использования по назначению,
 - (ii) они используются в соответствии с инструкциями производителя, и
 - (iii) в месте проведения дезинфекции легко доступен тестовый реагент для определения концентрации дезинфицирующего средства.

Механические посудомоечные машины

20. (1) Механические посудомоечные машины должны быть:

- (а) сконструированы, спроектированы и обслуживаться таким образом, чтобы:
 - (i) вода для мытья всегда была достаточно чистой для мытья посуды и поддерживалась при температуре не ниже 60 °С или выше 71 °С, и
 - (ii) было обеспечено дезинфицирующее ополаскивание с использованием
 - (А) воды температурой не ниже 82° С, которая подается в течение как минимум 10 секунд в каждом цикле дезинфекции, или
 - (В) химического раствора, описанного в пункте 19 (b), (с), (d) или (е); и
- (b) снабжены термометрами, которые показывают температуру мытья и полоскания и расположены таким образом, чтобы их показания можно было легко считывать.

(2) Пункт (1) не распространяется на механическую посудомоечную машину, имеющую сертификат NSF International, подтверждающий ее коммерческое использование.

(3) Пункты (1) и (2) не применяются, если санитарный врач убежден,

что механическая посудомоечная машина эффективно моет и дезинфицирует посуду и подходит для использования на предприятии общественного питания.

Мытье и дезинфекция посуды

21. (1) Предметы многоразового использования должны мыться и дезинфицироваться после каждого использования.

(2) Посуда, за исключением предметов многоразового использования, должна очищаться и дезинфицироваться так часто, как это необходимо для поддержания ее в чистоте и хорошем санитарном состоянии.

Мытье и дезинфекция поверхностей

22. Поверхности оборудования и приборов, кроме посуды, контактирующих с пищевыми продуктами, должны очищаться и дезинфицироваться так часто, как это необходимо для поддержания таких поверхностей в хорошем санитарном состоянии.

Хранение веществ

23. Токсичные или ядовитые вещества, необходимые для поддержания хорошего санитарного состояния, должны:

- (а) храниться в отсеке, отдельном от пищевых продуктов, с тем, чтобы исключить загрязнение любых пищевых продуктов, рабочей поверхности или посуды;
- (б) храниться в контейнере, на котором имеется этикетка с четким обозначением его содержимого; и
- (с) использоваться только таким образом и в таких условиях, чтобы вещества не загрязняли пищевые продукты и не представляли опасности для здоровья.

ЧАСТЬ V

САНИТАРНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Изменение площади, количества унитазов или умывальников

24. (1) Оператор предприятия общественного питания не имеет права изменять площадь, количество туалетов или умывальников в санитарном помещении без предварительного письменного разрешения инспектора общественного здравоохранения.

(2) Пункт (1) не применяется, если предприятие общественного питания является мясоперерабатывающим заводом, лицензированным в соответствии с Положением Онтарио 31/05 (Мясные продукты) (Ontario Regulation 31/05 – Meat), принятым в соответствии с *Законом о безопасности и качестве пищевых продуктов 2001 года (Food Safety and Quality Act)*, или заводом, лицензированным в соответствии с *Законом о молоке (Milk Act)*.

Санитарные помещения

25. (1) Оператор предприятия общественного питания должен обеспечить техническое обслуживание санитарных помещений в соответствии с требованиями к проектированию, строительству и монтажу, изложенными в Положении провинции Онтарио 332/12 (Строительный кодекс), принятом в соответствии с *Законом о строительных нормах и правилах 1992 года*.

(2) Каждое санитарное помещение на предприятии общественного питания должно содержаться в хорошем санитарном состоянии, быть надлежащим образом оборудованным и постоянно поддерживаться в хорошем состоянии.

(3) Каждое санитарное помещение на предприятии общественного питания должно быть обеспечено:

- (a) постоянным снабжением горячей и холодной проточной водой;
- (b) запасом туалетной бумаги;
- (c) прочным, легко очищаемым контейнером для использованных полотенец и других отходов;
- (d) запасом мыла или моющего средства; и
- (e) устройством для сушки рук с использованием одноразовых полотенец или сушилкой с горячим воздухом.

(4) Предприятие общественного питания, в котором не могут быть установлены унитазы со смывом воды, освобождается от требований пунктов (3) (а), (d) и (e), если:

- (а) туалеты без смыва или туалеты, полностью отделенные от предприятия общественного питания, были построены в соответствии с разрешением, выданным в соответствии с Законом о строительных нормах и правилах 1992 года; и
- (b) помещения освещены и снабжены одноразовыми влажными салфетками в коммерческой упаковке.

ЧАСТЬ VI

Работа с пищевыми продуктами

Предприятия общественного питания, работа с пищевыми продуктами

26. (1) Все пищевые продукты должны быть защищены от загрязнения и фальсификации.

(2) Все пищевые продукты должны обрабатываться в порядке, обеспечивающем их безопасность для употребления.

(3) В соответствии с пунктом (4) еда, которая ранее была подана клиенту, не подлежит повторной подаче.

(4) Пищевые продукты с низким уровнем риска, которые ранее подавались в упаковке или контейнере, защищающем пищевые продукты от загрязнения, могут быть повторно поданы, если упаковка или контейнер не были повреждены и пищевые продукты не были загрязнены.

(5) Лед, используемый при приготовлении и обработке пищи или напитков, должен быть изготовлен из питьевой воды и должен храниться и обрабатываться в соответствии с санитарными нормами.

Температура, потенциально опасные продукты питания

27. (1) Потенциально опасные продукты питания должны распространяться, храниться, транспортироваться, выставляться, продаваться и предлагаться к продаже только при условии, что внутренняя температура пищевых продуктов составляет:

- (а) 4 °C или ниже; или

(b) 60 °C или выше.

(2) Пункт (1) не применяется:

- (a) к потенциально опасным продуктам питания в течение периодов времени, не превышающих двух часов, которые необходимы для приготовления, обработки и производства продуктов питания; или
- (b) к герметично закрытым продуктам питания, которые были подвергнуты обработке, достаточной для предотвращения образования бактериальных токсинов или выживания спорообразующих патогенных бактерий.

Хранение замороженных продуктов в замороженном виде

28. Продукты питания, которые должны распространяться, храниться, транспортироваться, выставляться, продаваться и предлагаться к продаже в замороженном виде, должны храниться в замороженном состоянии до тех пор, пока они не будут проданы или подготовлены к употреблению.

Записи об обработке продуктов питания

29. (1) Любые продукты питания, которые по закону подлежат проверке правительством Канады или Онтарио или их соответствующими агентствами на предприятии общественного питания, должны быть получены из источника, который подлежит проверкам этими органами, если иное не разрешено настоящим Положением.

(2) Каждый оператор предприятия общественного питания обязан обеспечить сохранение записей о приобретении продуктов питания для использования на предприятии в течение как минимум одного года со дня покупки.

Хранение потенциально опасных продуктов питания

30. Оборудование, используемое для охлаждения или горячего хранения потенциально опасных пищевых продуктов, должно:

- (a) иметь достаточный размер для хранения любых потенциально опасных продуктов питания и поддерживать их при соответствующей температуре, указанной в разделе 27; и
- (b) быть оснащено точными термометрами, показания которых можно легко считывать.

Хранение других продуктов питания

31. Стеллажи, полки или поддоны, которые используются для хранения продуктов питания на предприятиях общественного питания, должны быть спроектированы таким образом, чтобы защищать продукты от загрязнения, и должны обеспечивать возможность легкой очистки.

Обучение для работников общественного питания

32. Каждый оператор предприятия общественного питания должен обеспечить присутствие на предприятии хотя бы одного работника общественного питания или руководителя, прошедшего обучение для работников общественного питания, в течение всех часов работы предприятия.

Работники общественного питания

33. (1) Оператор предприятия общественного питания должен обеспечить, чтобы каждый работник общественного питания на предприятии:

- (a) не употреблял табак во время работы в качестве работника общественного питания;
- (b) поддерживал чистоту и соблюдал правила личной гигиены;
- (c) носил чистую верхнюю одежду;
- (d) принимал разумные меры предосторожности для обеспечения того, чтобы пищевые продукты не загрязнялись волосами;
- (e) мыл руки так часто, как это необходимо, чтобы предотвратить загрязнение продуктов питания или зон работы с продуктами питания;
- (f) не имел возбудителей инфекции, которые могут передаваться через продукты питания;
- (g) проходил медицинские осмотры и анализы, которые требуются инспектором здравоохранения для подтверждения отсутствия возбудителя инфекции, упомянутого в пункте (f); и
- (h) воздерживался от любого другого поведения, которое может привести к загрязнению продуктов питания или зон работы с продуктами питания.

(2) Лицо, страдающее кожным заболеванием, не должно выполнять какую-либо работу, при которой оно контактирует с продуктами питания, если оно не получило письменное разрешение от

инспектора здравоохранения перед выполнением этой работы.

ЧАСТЬ VII

Продукция

Мясо и мясные продукты

Порядок обеспечения безопасности готовых мясных продуктов

34. (1) Оператор предприятия общественного питания, на котором производятся готовые мясные продукты, должен разработать письменные процедуры безопасности пищевых продуктов, относящиеся к готовым мясным продуктам, предназначенные для устранения опасности для здоровья в связи с их использованием.

(2) Письменные процедуры, указанные в пункте (1), должны быть одобрены санитарным врачом или инспектором общественного здравоохранения.

(3) Пункт (2) не применяется, если предприятие общественного питания является мясоперерабатывающим заводом, лицензированным в соответствии с Положением Онтарио 31/05 (Мясные продукты), принятым в соответствии с *Законом о безопасности и качестве пищевых продуктов 2001 года*.

(4) Оператор, упомянутый в пункте (1), должен обеспечить соблюдение процедур на предприятии общественного питания.

Потребление готовых мясных продуктов

35. На предприятии общественного питания готовые мясные продукты должны подвергаться обработке, достаточной для уничтожения патогенных бактерий, паразитов, кистозных форм паразитов и любых других форм загрязнения, которые делают продукты небезопасными для употребления в пищу.

Записи о готовых мясных продуктах

36. (1) Оператор предприятия общественного питания, на котором производятся мясные продукты, должен обеспечить создание и хранение записей о готовых мясных продуктах на предприятии как минимум в течение одного года с даты их изготовления.

(2) Записи, упомянутые в пункте (1), должны включать информацию о видах готовых мясных продуктов, названия и адреса поставщиков, которые поставляли продукты, используемые в производстве, вес

мясных продуктов и даты получения продуктов, использованных в производстве.

Идентификаторы готовых мясных продуктов

37. (1) На каждом готовом мясном продукте, который транспортируется, обрабатывается, распределяется, выставляется, хранится, продается или предлагается к продаже на предприятии общественного питания, должен быть идентификатор происхождения мясоперерабатывающего завода в виде бирки, штампа или этикетки, прикрепленной к продукту.

(2) Пункт (1) не применяется к готовым мясным продуктам, которые хранятся, продаются или предлагаются к продаже в розничной торговой точке на заводе-производителе.

Мясо, разрешенное к использованию на предприятиях общественного питания

38. (1) На предприятиях общественного питания разрешается использовать только мясо, полученное от животного, проверенного и одобренного для употребления в пищу в соответствии с Положением провинции Онтарио 31/05 (Мясные продукты), принятым в соответствии с *Законом о безопасности и качестве пищевых продуктов 2001 года*, или правилами, принятыми в соответствии с *Законом об инспекции мяса (Meat Inspection Act)* (Канада), и на котором имеется печать, маркировка или иная идентификация в соответствии с этим положением или этим Законом.

(2) Невзирая на положения пункта (1), на предприятии общественного питания, на котором продается мясо, за исключением объектов общественного питания, может находиться мясо промысловых животных, добытых в результате охоты на территории, в целях индивидуальной разделки, упаковки и замораживания его для владельца, если:

- (a) мясо нарезают по индивидуальному заказу, заворачивают, замораживают и хранят таким образом, чтобы оно не соприкасалось с инспектируемым мясом;
- (b) на каждой четверти или большей части туши имеется бирка, на которой указаны имя и адрес владельца мяса; и
- (c) на каждой четверти или более части туши имеется разборчивая маркировка «Принадлежит потребителю, не для продажи» или «Принадлежит потребителю, не для продажи / Propriété du consommateur — non destiné à la vente» на

каждом из участков первичного среза чернилами, изготовленными из нетоксичных пищевых ингредиентов и буквами высотой не менее 1,25 см.

(3) Невзирая на положения пункта (1), на предприятии общественного питания на мясоперерабатывающем заводе, лицензированном в соответствии с Положением провинции Онтарио 31/05 (Мясные продукты), созданным в соответствии с *Законом о безопасности и качестве пищевых продуктов 2001 года*, может находиться мясо, не прошедшее проверку, если:

- (a) в соответствии с частью VIII.2 этого положения было выдано разрешение на ввоз непроверенного мяса на мясоперерабатывающий завод;
- (b) директор одобрил предприятие общественного питания в соответствии с частью VIII.3 этого положения для целей приема непроверенного мяса на период времени, пока мясо находится на предприятии; или
- (c) предприятие было утверждено в соответствии с частью VIII.4 этого положения для целей приема и обработки туш охотничьей дичи.

(4) Владелец предприятия общественного питания, на котором имеется непроверенное мясо, должен обеспечить следующее:

- (a) непроверенное мясо не должно находиться в любой части предприятия общественного питания, где осуществляется продажа, подача или предложение продуктов к продаже; и
- (b) непроверенное мясо не продается и не предлагается к продаже.

(5) Невзирая на положения пункта (1), предприятие общественного питания, расположенное в медицинском центре Sioux Lookout Meno-Ya-Win Health Centre, может иметь мясо дикого лося, дикой утки, дикого гуся, дикого карибу, дикой ондатры, дикого кролика, дикого оленя, дикого бобра, дикого марала или дикого овцебыка на территории, если птица или животное были убиты во время охоты и если соблюдены следующие условия:

1. Мясо обрабатывается, готовится и хранится исключительно с целью подачи его пациентам, посетителям и персоналу медицинского центра.
2. Мясо обрабатывается, готовится и хранится таким образом, чтобы оно не контактировало с другими продуктами питания до их подачи.

3. Пациенты, посетители и персонал медицинского центра каждый раз перед подачей мяса получают письменное уведомление о том, что оно не было проверено в соответствии с Положением провинции Онтарио 31/05 (Мясные продукты), принятым в соответствии с Законом о безопасности и качестве пищевых продуктов 2001 года, или правилами, принятыми в соответствии с Законом об инспекции мяса (Канада), и что мясо, прошедшее проверку, доступно для употребления.
4. Пациенты, посетители и персонал медицинского центра получили письменное уведомление о том, что мясо, прошедшее проверку в соответствии с Положением провинции Онтарио 31/05 (Мясные продукты), принятым в соответствии с Законом о безопасности и качестве пищевых продуктов 2001 года, или правилами, принятыми в соответствии с Законом об инспекции мяса (Канада), всегда доступно для подачи на предприятии.

(б) Невзирая на положения пункта (1), на предприятии общественного питания может находиться мясо дичи, добытое в результате охоты, которое обрабатывается, готовится и хранится с целью подачи его на обеде или мероприятии, на которых подается дичь, если соблюдены следующие условия:

1. Мясо обрабатывается, готовится и хранится таким образом, чтобы оно не контактировало с другими продуктами питания до их подачи.
2. Посетители и персонал получают письменное уведомление каждый раз перед подачей мяса о том, что оно не было проверено в соответствии с Положением провинции Онтарио 31/05 (Мясные продукты), принятым в соответствии с Законом о безопасности и качестве пищевых продуктов 2001 года, или правилами, принятыми в соответствии с Законом об инспекции мяса (Канада). Уведомление должно быть вывешено на видном месте у входа в место проведения обеда или мероприятия, на которых подается дичь.
3. Оператор должен вести список всех посетителей обеда или мероприятия, на которых подается дичь, и должен предоставить копию списка инспектору общественного здравоохранения по запросу. Список должен содержать полное имя, адрес и номер телефона каждого посетителя.
4. Оператор должен вести список всех лиц, которые жертвуют мясо дичи для обеда или мероприятия, на которых подается

дичь, и должен предоставить копию списка инспектору общественного здравоохранения по запросу. Список должен содержать:

- i. полное имя, адрес и номер телефона каждого жертвователя, и
- ii. в отношении каждого жертвователя — название вида животного, от которого было получено пожертвованное мясо.

(7) В пункте (6)

«обед, на котором подается дичь» означает обед, организованный в соответствии с разрешением, предоставленным в соответствии с пунктом 52 (3) (а) *Закона об охране рыбы и дикой природы (Fish and Wildlife Conservation Act) 1997 года*; ("dîner avec gibier sauvage au menu")

«мероприятие, на котором подается дичь» означает мероприятие, на котором может подаваться дичь в соответствии с разделом 135.1 Положения провинции Онтарио 665/98 (Охота) (Ontario Regulation 665/98 – Hunting), принятого в соответствии с *Законом об охране рыбы и дикой природы 1997 года*. ("événement avec gibier sauvage au menu")

(8) Посуда, оборудование и поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, которые контактировали с непроверенным мясом, должны быть очищены и продезинфицированы в соответствии с положениями части IV перед использованием в сочетании с любыми другими пищевыми продуктами.

Молоко и молочные продукты

Пастеризация и стерилизация

39. (1) Молочные продукты, содержащие менее 10 % молочного жира, должны быть пастеризованы или изготовлены из молока, которое было пастеризовано путем:

- (a) нагрева до температуры не менее 63 °C и выдерживания при этой температуре в течение как минимум 30 минут, если используется система периодической пастеризации;
- (b) нагрева до температуры не менее 72 °C и выдерживания при этой температуре в течение как минимум 15 секунд в высокотемпературном пастеризаторе кратковременного действия; или
- (c) нагрева до другой температуры и выдерживания при этой

температуре в течение определенного периода времени, если этот процесс приведет к уничтожению патогенных организмов и фосфатазы, что по меньшей мере эквивалентно процессам, изложенным в пунктах (а) и (b).

(2) Молочные продукты с содержанием молочного жира 10 % или более должны быть пастеризованы или изготовлены из молока, которое было пастеризовано путем:

- (а) нагрева до температуры не менее 66 °С и выдерживания при этой температуре в течение как минимум 30 минут, если используется система периодической пастеризации; или
- (b) нагрева до температуры не менее 75 °С и выдерживания при этой температуре в течение как минимум 15 секунд в высокотемпературном пастеризаторе кратковременного действия.

(3) Молочные продукты подлежат промышленной стерилизации путем нагревания молочного продукта до температуры не менее 135° С и выдерживания его при этой температуре не менее двух секунд или до такой другой температуры в течение такого периода времени, который приведет к стерилизации.

Охлаждение после пастеризации

40. (1) Молочные продукты должны быть охлаждены сразу после пастеризации до температуры не менее 4° С.

(2) Пункт (1) не применяется к молочному продукту, который:

- (а) подлежит дальнейшей обработке перед упаковкой, а затем охлаждению до 4 °С или ниже;
- (b) был стерилизован в промышленных масштабах и должен быть упакован в асептическую упаковку; или
- (с) обрабатывается сушкой.

Пастеризаторы

41. (1) Каждый пастеризатор, используемый для пастеризации молочных продуктов на предприятии общественного питания, должен быть оборудован точными показывающими и регистрирующими термометрами, показания которых легко просмотреть.

(2) Каждый высокотемпературный пастеризатор кратковременного действия, используемый для пастеризации молочных продуктов на предприятии общественного питания, должен быть оснащен надлежащим образом функционирующим клапаном отвода потока.

(3) Регистрирующие термометры должны быть влагозащищенными и обеспечивать возможность удобного считывания показаний.

(4) Температурой молочного продукта в пастеризаторе в любой момент времени считается температура, отображаемая на показывающем термометре, а не температура, отображаемая на регистрирующем термометре.

(5) Температура, отображаемая на регистрирующем термометре, должна ежедневно проверяться оператором в сравнении с температурой, отображаемой на показывающем термометре, и должна быть отрегулирована таким образом, чтобы она не превышала температуру, отображаемую показывающим термометром.

Регистрирующее устройство для пастеризации

42. (1) При пастеризации молочных продуктов используется регистрирующее устройство для пастеризации, которое регистрирует следующую информацию:

1. Название операции и дата операции.
2. Номер пастеризатора (если используется несколько единиц), к которому присоединено регистрирующее устройство.
3. Температура показывающего термометра в определенный момент времени соответствует отмеченной точке периода выдержки.
4. Название пастеризованного молочного продукта.

(2) Во время пастеризации любых молочных продуктов оператор пастеризатора должен записать информацию, указанную в пункте (1), и подписать ее.

(3) Запись, упомянутая в пункте (2), должна храниться в течение как минимум одного года после ее создания или, для молока и молочных продуктов со сроком годности более одного года, до истечения этого срока годности.

(4) Оператор должен предоставить записи, упомянутые в пункте (2), инспектору общественного здравоохранения или санитарному врачу по запросу.

Сыр из непастеризованного молока

43. Пункт 2 статьи 18 Закона не применяется к сыру, изготовленному из непастеризованного молока, если сыр хранился в условиях, достаточных для уничтожения патогенных бактерий и токсинов, а также любых других форм загрязнения, которые могут

сделать сыр небезопасным для употребления в пищу.

Дезинфекция

44. Оборудование для пастеризации, стерилизации и последующей обработки молока и молочных продуктов необходимо мыть и дезинфицировать непосредственно перед использованием.

Контейнеры для молока

45. Стерилизованные жидкие молочные продукты должны продаваться в контейнерах с надписями «СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ» или «СТЕРИЛЬНЫЙ» и «ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ».

Переупаковка молочных продуктов

46. (1) Предприятие общественного питания, осуществляющее переупаковку молочных продуктов, которые не были произведены на данном предприятии, должно указывать на контейнерах с переупакованными молочными продуктами первоначального переработчика, дату упаковки и номер серии.

(2) Независимо от положений пункта (1), оператор предприятия общественного питания может показывать следующую информацию на контейнерах с переупакованными молочными продуктами, если он ведет записи, в которых указан их первоначальный переработчик, дата упаковки и номер серии:

1. Имя и адрес оператора или кодовая маркировка.
2. Срок годности, указанный оператором, или дата переупаковки.

(3) Записи, упомянутые в пункте (2), должны храниться на предприятии общественного питания по крайней мере в течение одного года со дня переупаковки молочного продукта.

(4) Настоящий раздел не разрешает переупаковку жидких молочных продуктов.

Яйца

Яйца класса С

47. (1) Оператор предприятия общественного питания не имеет права хранить, обрабатывать, подавать, готовить, выставить, распределять, транспортировать, продавать или предлагать к продаже несортированные яйца или яйца класса «С».

(2) Незирая на положения пункта (1), оператор зарегистрированного предприятия по производству яиц может хранить и обрабатывать несортированные яйца с целью сортировки, а также может продавать, предлагать к продаже и транспортировать яйца класса «С» на зарегистрированное предприятие по производству переработанных яичных продуктов.

(3) Пункт (1) не применяется к яйцам других животных, кроме домашней курицы, если:

- (а) яйца находятся в чистом состоянии, без видимых трещин в момент их поступления на предприятие общественного питания; и
- (б) яйца транспортируются и хранятся при температуре холодного хранения — 4 °С или ниже.