

فصل 1: ارائه غذای ایمن: مردم - غذا

مردم ►

جمعیت های پرخطر:

- خانه های اسایشگاه پیران.
 - کودکان کودکان - مهد کودک.
 - افراد با سیستم ایمنی ضعیف - شفاخانه ها / داروها / درمان.
- PIC/مدیر غذا:

- در مدیریت ایمنی مواد غذایی دارای گواهینامه و مصدق شوید.
 - در حالتی باشید تا به سؤالات مربوط به روش ها، مواد تشکیل دهنده، الرژی ها و غیره پاسخ دهید.
 - نشان دهید که دانش دارید.
- تامین کنندگان: از تامین کنندگان/منابع معتبر خریداری کنید.

سازمان های دولتی:

- مقامات ایالتی و محلی (به عنوان مثال: وزارت صحت).
 - کدهای غذایی محلی را می نویسند/ اتخاذ می کنند.
 - به صورت محلی بازرسی و اجرا می کنند.
 - مجوز صادر میکند، اجازه میدهد.
 - ساخت و ساز را تایید می کنند.
 - پلان میگیرد/ واریانس. مثال: رنگ دادن غذا HACCP
- FDA (سازمان غذا و دارو)

- تمام مواد غذایی به جز گوشت، مرغ و تخم مرغ را بررسی می کنند.
 - کد غذای مدل را منتشر می کند (به عنوان یک توصیه / راهنما برای مقامات ایالتی و محلی).
- USDA (وزارت کشاورزی ایالات متحده آمریکا)

- گوشت، مرغ و تخم مرغ را بازرسی می کند.
- CDC (مراکز کنترل بیماری)

- زمانی که فاجعه رخ دهد تحقیق میکند.
- غذا. دو نوع غذا RTE و TCS که با احتمال زیاد خراب می شوند

TCS Foods - غذاهایی که برای ایمن و محفوظ بودن در زمان و حرارت کنترل می شوند :

- شیر و لبنیات
- تخم مرغ
- گوشت
- گوشت پرندگان
- ماهی
- حلزون و سخت پوستان
- میوه ها و سبزیجات خرد شده، پوست کنده یا پخته شده
- توفو یا سویا
- جوانه زدن
- غذای پخته شده
- (آماده برای خوردن) - دیگر به آماده سازی، شستشو یا پختن نیاز نیست. RTE غذاهای
- میوه ها و سبزیجات کامل شسته شده
- گوشت مغازه اغذیه فروشی
- شکر، نمک، ادویه جات و ترشی جات
- غذای پخته شده

فصل 2: بیماری های ناشی از مواد غذایی - آلودگر ها

◀ بیماری ناشی از غذا - بیماری که از طریق غذا به افراد منتقل می شود

بیماری ناشی از غذا زمانی رخ می دهد که:

- دو یا چند نفر بعد از خوردن یک غذا علائم مشابهی دارند. (هم اکنون با مقامات محلی تماس بگیرید.)
 - تحقیقات توسط مقامات نظارتی ایالتی و محلی انجام می شود.
 - حادثه با فاجعه با تجزیه و تحلیل آزمایشگاهی تایید می شود.
- علائم شایع بیماری های ناشی از غذا: اسهال، تهوع، استفراغ، تب، یرقان یا زردی.

پنج روشی که غذاها غیر محفوظ می شوند:

- سوء استفاده از زمان و حرارت
- آلودگی متقابل
- حفظ الصحة شخصی
- نظافت و ضد عفونی ضعیف
- خرید از منابع تایید نشده

▶ آلودگر ها

سه نوع آلودگی:

- بیولوژیکی (باکتری ها، ویروس ها، انگل ها، قارچ ها، سموم)
- کیمیایی (پاک کننده ها، ضد عفونی کننده ها، آفت کش ها، اسپند، مس و غیره)
- فیزیکی (اشیاء، مو، گودال گیلان)

آلودگرهای بیولوژیکی - میکروارگانیسم های مضر به نام پاتوژن. رایج ترین

باکتری - * با کنترل زمان و حرارت از آن جلوگیری کنید

تام چاق

- غذا: باکتری ها برای رشد به مواد غذایی نیاز دارند
- (4.6-7 pH) • خنثی بد است تیزابیت:
- بین درجه حرارت به سریعترین سرعت میروید. (70°F-125°F منطقه خطر حرارت (41°F-135°F))
- زمان: زمان بیشتر در منطقه خطر حرارت = تغییر بیشتر برای رشد باکتری
- اکسیژن: برخی به آن نیاز دارند، برخی نه
- رطوبت: فعالیت آب. سطوح بالا (نزدیک به 1.0) بیشتر متمایل به باکتری هستند
- ویروس - به یک میزبان زنده نیاز دارد. * با شستن دستها جلوگیری کنید/ بهداشت و حفظ الصحة فردی خوب
- انگل ها یا فنجی ها - برای زندگی به میزبان نیاز دارند. گاهی اوقات در منبع آب آلوده ملوث... * با خرید از تامین کنندگان معتبر و تایید شده جلوگیری کنید

فنجی ها - مخمرها، کپک ها، قارچ ها. * با خرید از تامین کنندگان معتبر و تایید شده جلوگیری کنید

سموم - به طور طبیعی وجود دارند. حس خارش. * با خرید از تامین کنندگان معتبر و تایید شده جلوگیری کنید

The Big 6 - کنار گذاشتن از کار.

- باکتری - سالمونلا تیفی- در غذاها و نوشیدنی های آماده یافت می شود. تب حصبه
- باکتری - سالمونلا غیر تیفونیدی - حیوانات مزرعه (طیور، تخم مرغ، گوشت، لبنیات)، محصولات کثیف
- باکتری- از مگس ها و آب آلوده ملوث به مدفوع حیوانات
- باکتری- E. Coli Shiga Toxin - در گوشت چرخ کرده و محصولات آلوده یافت می شود
- ویروس - هپاتیت A (یرقان) - آماده برای خوردن غذا و صدف از آب آلوده
- ویروس - نورو ویروس - آماده برای خوردن غذا و صدف از آب آلوده

دو سم - نیورولوژیکی، حس خارش

- هیستامین ها- تونا، بونیتو، ماهیماهی
 - سیگواترا- باراکودا، اسنپر، هامور، عنبرجک
- آلودگر های کیمیایی- پاک کننده ها، ضد عفونی کننده ها، آفت کش ها، اسپند/مس. از تامین کنندگان معتبر و تایید شده استفاده کنید
- آلودگر های فیزیکی - اشیاء (مو، پلاستیک و غیره) فقط حلقه عروسی ساده. بدون دستبند هشدار پزشکی
- واکنش آلرژیک - سیستم ایمنی به غذاهای خاص واکنش نشان می دهد
- آلرژن ها - تماس متقابل
- علائم: کهیر یا بثورات خارش دار، تورم. واکنش شدید به نام آنافیلاکسی

- کارکنان در محل که مواد تشکیل دهنده را می شناسند، از سرخ کن های جداگانه استفاده کنید، ظروف/تجهیزات را بشویید و ضد عفونی کنید
- شیر/لبنیات، سویا/توفو، تخم مرغ، گندم/گلوتن، ماهی، صدف/سخت پوستان، بادام زمینی و آجیل درختی

فصل 3: کنترل کننده ایمن مواد غذایی - بهداشت شخصی و بیماری کارکنان

◀ بهداشت فردی

استافیلوکوک - پاک کردن یا دست زدن به موهای بینی

شستن دست ها - به شستن دست ها «قبل از» غذا، ظروف، تجهیزات، دستکش و غیره فکر کنید

20 ثانیه شستشوی دست:

- دست های تر/بازوهای باز (100 درجه فانهایت)
 - صابون
 - اسکراب یا مالیدن 10-15 ثانیه
 - با آب شستن
 - در هوا خشک شدن/دستمال یکبار مصرف
- ضد عفونی کننده دست / ضد عفونی کننده اف دی اه تایید شده. هیچ وقت بجای دست شستن.
- دستکش های یکبار مصرف - بعد از 4 ساعت استفاده مداوم یا هنگام تغییر کارها را عوض کنید
- روکش غیر قابل نفوذ زخم دست یا مچ (باند برای تخت انگشتی) و دستکش یکبار مصرف. فقط گروه عروسی متال ساده.
- پیش بند - هنگام خروج از محل غذا بردارید. پیش بند کثیف را در کیسه لباسشویی تمیز قرار دهید
- پایاله پوش شده با دسته فقط در قسمت های غذا

◀ بیماری کارکنان

- به اداره صحت گزارش دهید. برای بازگشت نیاز به اجازه از داکتر و بخش صحت دارید. The Big 6-Excluded.
- استفراغ و اسهال - مستثنی شده است. برای بازگشت به کار باید 24 ساعت بدون علائم باشد
 - گلودرد و تب: کنترل کننده های غذای محدود می توانند سر کار بیایند، اما نمی توانند در کنار غذا کار کنند
 - کنترل کننده های مواد غذایی مستثنی که عمدتاً با خطر بالا کار می کنند، مستثنی هستند.

فصل 4: گرما سنج یا ترمامتر/میله بازرسی

انواع گرما سنج یا ترمامتر/میله بازرسی یا پروب ▶

- دو فلزی - فرورفتگی
- ترموکوپل/ترمیستور
- غوطه وری-سوپ
- سطح / مادون قرمز -تجهیزات
- نفوذ-گوشت
- کولر

- حداکثر قابلیت ثبت ماشین ظرفشویی (شستشوی نهایی 180 درجه فارنهایت)
 - نشانگر زمان و حرارت - (TTI) تحویل / بسته بندی (تغییر رنگ)
- دستورالعمل های عمومی حرارت سنج یا ترمومتر

- قبل و بعد از استفاده حرارتسنج ها را بشویید، آبکشی کنید، ضدعفونی کنید و در هوا خشک کنید
- قبل از هر استفاده آن را درجه بندی و تنظیم کنید
- برای هوا $3^{\circ}\text{F} \pm$ برای غذا و $2^{\circ}\text{F} \pm$ دقیق به
- فقط از حرارتسنج شیشه ای در محفظه نشکن استفاده کنید
- ساقه یا پروب حرارتسنج را در ضخیم ترین قسمت قرار دهید
- بیش از یک مطالعه در نقاط مختلف انجام دهید
- صبر کنید تا حرارتسنج ثابت شود
- درجه بندی: نقطه یخ - غوطه ور شدن در یخ و آب به مدت 30 ثانیه. مهره کالیبراسیون را روی 32 درجه فارنهایت تنظیم کنید

فصل 5: جریان مواد غذایی: خرید - دریافت - ذخیره سازی

◀ خرید

هیچگاه از خانه! چاشنی گرم خانگی کاکا چارلی نی.

◀ دریافت

تحویل باید:

- در ورود به عملیات بازرسی شود
 - از یک منبع تایید شده باشد
 - برای حفظ حرارت مورد نیاز در محل نگهداری صحیح قرار گرفته باشند
- معیارهای حرارت برای تحویل:

- غذای سرد TCS باید در حرارتی 41 درجه فارنهایت یا کمتر دریافت شود.
 - غذای گرم: TCS با حرارتی 135 درجه فارنهایت یا بالاتر دریافت کنید.
 - شیر را می توان در حرارت 45 درجه فارنهایت دریافت کرد تا زمانی که ظرف 4 ساعت به 41 درجه فارنهایت یا کمتر سرد شود.
 - تخم مرغ های پوسته ای را می توان در حرارت هوای 45 درجه فارنهایت دریافت کرد تا زمانی که ظرف 4 ساعت تا حرارت 41 درجه فارنهایت یا کمتر سرد شوند.
 - صدف های زنده را می توان در حرارت هوای 45 درجه فارنهایت دریافت کرد تا زمانی که در عرض 4 ساعت تا حرارت 41 درجه فارنهایت یا کمتر سرد شوند.
- اقدام آسیب دیده، خراب و تاریخ گذشته را رد کنید.

مدارک مورد نیاز: صدف، ماهی خام، ماهی پرورش یافته در مزرعه - برچسب های موجودی پوسته را به مدت 90 روز پس از آخرین فروش آن نگه دارید.

▶ ذخیره سازی

ترتیب ذخیره سازی* به « ترتیب نگهداری/حداقل حرارت داخلی پخت و پز در فصل 6* » مراجعه کنید

برچسب زدن مواد غذایی برای استفاده در محل:

همه اقلامی که در ظروف اصلی خود نیستند باید با نام غذای معمول برچسب زده شوند

برچسب زدن به مواد غذایی بسته بندی شده در محل برای فروش خرده فروشی: اگر 2 یا بیشتر از مواد تشکیل دهنده

- نام متداول
- مقدار غذا
- فهرست مواد به ترتیب نزولی بر حسب وزن
- فهرست رنگ ها و طعم دهنده های مصنوعی در غذا، از جمله نگهدارنده های کیمیایی
- نام و محل کسب و کار سازنده، بسته بندی یا توزیع کننده

- منبع هر یک از آلرژن یا الرژی را های اصلی غذایی
 - علامت گذاری تاریخ
- علامت گذاری تاریخ:

- غذای آماده مصرف در صورت نگهداری بیش از 24 ساعت باید علامت گذاری شود TCS
 - علامت های تاریخ باید نشان دهند که چه زمانی غذا باید دور ریخته شود یا مورد استفاده قرار گیرد
 - اگر در حرارت 41 درجه فارنهایت یا پایین تر نگهداری شود. تنها به مدت 7 روز قابل نگهداری است غذا TCS آماده مصرف است.
- حرارت:

- غذای TCS را در حرارت داخلی 41 درجه فارنهایت یا کمتر یا 135 درجه فارنهایت یا بالاتر نگهداری کنید
 - مواد غذایی یخ زده را در حرارت نگهداری کنید که آنها را منجمد نگه دارد
 - درجه فارنهایت داشته باشد واحدهای ذخیره سازی باید حداقل یک دستگاه اندازه گیری حرارتی هوا با دقت +/-
 - دستگاه را در گرمترین قسمت واحدهای سرد کننده و سردترین قسمت واحدهای نگهدارنده گرم قرار دهید
- FIFO را دنبال کنید - اقلام را با جدیدترین ها در جلو بچرخانید.

فصل 6: جریان غذا: ذوب - آماده سازی - پختن - سرد کردن - گرم کردن مجدد

◀ ذوب شدن

4 روش برای آب کردن غذا:

- غذا را در یک کولر ذوب کنید، حرارت آن را در حرارتی 41 درجه فارنهایت یا کمتر نگه دارید
 - غذا را در حرارت 70 درجه فارنهایت یا کمتر در زیر آب جاری فرو ببرید
 - غذا را فقط در صورتی که بلافاصله پس از ذوب شدن پخته شود، در مایکروویو ذوب کنید
 - ذوب را به عنوان بخشی از فرآیند پخت و پز انجام دهید
- برچسب های هشدار دهنده روی ماهی های منجمد بسته بندی شده در خلاء را بررسی کنید. برخی از ماهی ها را نمی توان در بسته بندی ROP ذوب کرد.

▶ آماده سازی

جلوگیری از آلودگی متقاطع (انتقال عوامل بیماری زا)

- تجهیزات جداگانه: برای هر نوع غذا از تجهیزات جداگانه استفاده کنید. تجهیزات کد رنگ
 - تمام سطوح کار، تجهیزات و ظروف را بعد از هر کار تمیز و ضدعفونی کنید
 - غذا را در زمان های مختلف آماده کنید: گوشت خام، ماهی و مرغ را در زمان های متفاوتی نسبت به غذای آماده آماده کنید
 - غذاهای آماده بخارپز که نیاز به آماده سازی یا دست زدن زیادی ندارند
- ظاهر- شما باید غذا را صادقانه ارائه دهید. اگر متوجه شدید که اشتباه ارائه شده است، آن را دور بریزید
- اقدام اصلاحی برای غذای آلوده - دور انداختن

- غذاهایی که توسط کارکنانی که محدود شده یا کنار گذاشته شده اند، استفاده می شود
 - مواد غذایی آلوده به تجهیزات، دست های ناپاک، مایعات بدن
 - زمانی که غذا به روش های زیر مورد استفاده قرار می گیرد، از درجه حرارت زمانی سوء استفاده شده است
 - در حرارتی داخلی اشتباه پخته شده است
 - نگهداری در حرارتی نامناسب (در منطقه خطر)
 - به طور غیر درست دوباره گرم شده است
- فقط به اندازه ای که می توانید در مدت زمان کوتاهی غذا را از کولر خارج کنید
- تهیه غذای خاص

تولید کردن:

- در آب جاری بشویید
- سبزی های برگ دار را جدا کنید

تخم مرغ برای جمعیت های پرخطر:

- اگر تخم مرغ ها مخلوط می شوند از تخم مرغ های پوسته ای پاستوریزه استفاده کنید
- هنگام صرف غذاهای خام یا نیم پز از تخم مرغ پاستوریزه یا محصولات تخم مرغ استفاده کنید
- اگر ظرف تا انتها پخته شود (مثلاً املت، کیک) می توان از تخم مرغ های پوسته غیرپاستوریزه استفاده کرد

◀ آشپزی

سفارش ذخیره سازی/حداقل حرارت پخت داخلی

*دیگر	*دیگر	حرارت/زمان ها	سفارش ذخیره سازی
		135 درجه فارنهایت دقیقه	آماده میل/غذای گیاهی
		145 درجه فارنهایت – 15 ثانیه	ماهی/غذای بحری
سرخ کردن (چهار دقیقه)	تخم مرغ	145 درجه فارنهایت – 15 ثانیه	برش های کامل/ریز شده
	تخم مرغ هیلد	135 درجه فارنهایت – 15 ثانیه	گوشت کوفته یا ماهی/شتر مرغ
گرم کردن (15 ثانیه)	مایکروویو	165 درجه فارنهایت – یک ثانیه	پرنده ها

دستورالعمل ها برای پخت در مایکروویو

- روی غذا را بپوشانید تا سطح آن خشک نشود
- در نیمه پخت آن را بچرخانید یا هم بزنید تا گرما به طور یکنواخت به غذا برسد
- اجازه دهید حداقل دو دقیقه بعد از پخت بماند تا حرارتی غذا یکنواخت شود
- درجه حرارت را حداقل در دو مکان بررسی کنید تا از پخته شدن غذا مطمئن شوید

◀ سرد نمودن

غذا را از 135 درجه فارنهایت به 70 درجه فارنهایت در 2 ساعت سرد کنید و 4 ساعت فرصت دارید تا آن را تا 41 درجه فارنهایت سرد کنید.

کل زمان سرد شدن نمی تواند بیش از 6 ساعت باشد.

مثال: اگر غذا را از 135 درجه فارنهایت به 70 درجه فارنهایت در 1 ساعت سرد کنید، 5 ساعت تا 41 درجه فارنهایت فرصت دارید.

راه های سرد کردن غذا:

- اقلام بزرگتر را به قطعات کوچکتر برش دهید
- ظروف بزرگ غذا را به ظروف کوچکتر یا تابه های کم عمق تقسیم کنید.
- غذا را در آب یخ قرار دهید
- آن را با پد یخ حرکت دهید

- آن را در یک چیلر بلاست قرار دهید
- ◀ گرم کردن مجدد

برای خدمت فوری:

اگر غذا به درستی پخته یا سرد شده باشد، می توان آن را تا هر حرارتی دوباره گرم کرد

فصل 7: جریان غذا: نگهداری – مصرف نمودن

◀ نگهداری

دستورالعمل نگهداری غذا با کنترل حرارت

- درجه حرارت:
- غذا باید ظرف 2 ساعت تا حرارتی داخلی 165 درجه فارنهایت/15 ثانیه گرم شود
- غذای داغ: 135 درجه فارنهایت یا بالاتر
- غذای سرد: 41 درجه فارنهایت یا کمتر
- باید حداقل هر 4 ساعت حرارت را بررسی کنید. غذا را در حرارتی 41 درجه فارنهایت یا کمتر دور بریزید
- اختیاری-هر 2 ساعت حرارت را بررسی کنید تا زمان لازم برای اقدامات اصلاحی باقی بماند
- نگه داشتن غذا بدون کنترل حرارت
- غذای سرد را می توان بدون کنترل حرارت تا 6 ساعت نگه داشت اگر:
- در طول سرویس از 70 درجه فارنهایت تجاوز نکند
- زمان باید بیرون انداخته شود
- غذای داغ را می توان بدون کنترل حرارت تا 4 ساعت نگه داشت اگر:
- دارای یک برچسب است که مشخص می کند چه زمانی باید بیرون انداخته شود

▶ مصرف نمودن

- جمعیت های پرخطر: جوانه ها، شیر یا آبیوه غیرپاستوریزه، گوشت خام یا نیم پز، مرغ، یا غذاهای دریایی، تخم مرغ های پاستوریزه نشده یا نیم پز را صرف نکنید.
- توصیه های مصرف کننده - به مشتریان در مورد افزایش خطر ابتلا به بیماری های ناشی از مواد غذایی TCS ناشی از اقلام خام یا نیم پز توصیه کنید.
- ظروف:
- ظروف جداگانه برای هر غذا
- بعد از 4 ساعت تعویض یا تمیز و ضدعفونی کنید
- دستگیره ها بالای لبه ظرف کشیده شوند
- چمچه/قاشق ها را می توان زیر آب جاری در هر حرارتی یا ظرف آب با حرارت 135 درجه فارنهایت قرار داد
- فقط غذای باز نشده و از پیش بسته بندی شده را دوباره در شرایط خوب مصرف کنید - بسته های چاشنی، کراکر پیچیده شده
- فله - بدون برچسب برای مواد غذایی فله بسته بندی نشده در صورت عدم ادعای مواد مغذی و تهیه شده در محل
- غذای فروش رفته - باید بسته بندی شود. سیب را بپیچید.

فصل 8: سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی

◀ کنترل مدیریتی فعال – مسئولیت کلی شما برای کنترل فعال عوامل خطر برای بیماری های ناشی از غذا

- خطرات احتمالی و راه های کنترل یا حذف آنها را شناسایی و مستند کنید.
- نظارت بر فعالیت های حیاتی.

- اقدام اصلاحی برای اصلاح رویه ها یا رفتارهای نادرست.
- بررسی کنید پالیسی ها، رویه ها و اقدامات اصلاحی دنبال می شوند.
- آموزش و بازآموزی در صورت نیاز.
- به طور دوره ای سیستم را ارزیابی کنید تا مطمئن شوید که کار می کند.

► سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی

نمونه هایی از سیستم های مدیریت ایمنی مواد غذایی:

- برنامه بهداشت فردی
 - برنامه کنترل آفات
 - برنامه تمیز کردن/عفونی کردن
 - رویه های عملیاتی استاندارد (SOP)
 - برنامه انتخاب تامین کننده
 - برنامه آموزشی ایمنی مواد غذایی (ServSafe-This class!)
 - FDA ابزار برنامه دفاع غذایی برای جلوگیری از آلودگی عمدی/ قصدی غذا: A.L.E.R.T.
 - اطمینان حاصل کنید که محصولات دریافتی از منابع ایمن هستند
 - نگاه - نظارت بر امنیت محصولات. دوربین ها را نصب کنید. به دنبال اقلام فراخوان شده یا آسیب دیده باشید
 - کارمندان- بدانید چه کسانی در مرکز شما هستند
 - گزارش - اطلاعات مربوط به دفاع غذایی را در دسترس نگه دارید
 - تهدید- برنامه ای برای پاسخگویی ایجاد کنید - با چه کسی باید اطلاع داد/تماس گرفت
 - برنامه HACCP (نقطه کنترل بحرانی تجزیه و تحلیل خطر)
 - بر اساس شناسایی خطرات بیولوژیکی، کیمیایی یا فیزیکی قابل توجه در نقاط کنترل بحرانی خاص در جریان محصول.
 - پس از شناسایی، می توان از خطرات پیشگیری، حذف یا به سطوح ایمن کاهش داد.
 - «واریانس» سندی است که توسط سازمان تنظیم مقررات صادر می شود که اجازه اصلاح کد را می دهد.
- * اگر غذا را به روش های زیر آماده می کنید، به واریانس نیاز دارید*

- بسته بندی آبمیوه تازه در محل برای فروش در زمان بعدی، مگر اینکه آب میوه دارای برچسب هشدار دهنده باشد
- دود دادن غذا برای حفظ آن اما نه برای افزایش طعم
- استفاده از افزودنی های غذایی برای تغییر غذا به گونه ای که دیگر برای ایمنی نیازی به کنترل زمان و حرارت نباشد
- درمان غذا
- بسته بندی مواد غذایی با استفاده از روش بسته بندی با اکسیژن کم (ROP) سو وید
- جوانه زدن بذر یا لوبیا
- ارائه صدف زنده از مخزن نمایش
- پردازش سفارشی حیوانات برای استفاده شخصی (مانند پانسمان آهو)

فصل 9: تأسیسات ایمن - مدیریت آفات

► امکانات ایمن

سازمان های استاندارد

- ANSI استانداردهایی را برای صنعت خدمات غذایی تعیین می کند
- NSF استانداردهایی را برای تجهیزات خدمات غذایی تعیین کرد

الزامات داخلی برای یک عملیات ایمن

کف، دیوار و سقف: مواد باید غیرجاذب، صاف، مقاوم در برابر خوردگی، تمیز کردن آسان، بادوام، مقاوم در برابر آسیب و نگهداری منظم باشند

تجهیزات کف یا سقف / ذخیره کردن

- تجهیزات / اذخیره‌های نصب شده روی زمین باید روی پایه‌هایی با ارتفاع حداقل 6 اینچ نصب شوند
 - روکش باید در جایی نصب شود که کف و دیوار به هم می‌رسند
 - تجهیزات/محافظه میز/رومیزی باید روی پایه‌هایی با ارتفاع حداقل 4 اینچ نصب شود
- ایستگاه‌های شستشوی دست باید فقط برای شستشوی دست استفاده شوند:

- آب گرم (100 درجه فارنهایت) و سرد
- صابون
- حوله‌های یکبار مصرف یا خشک کن هوا
- ظرف زباله
- امضا

آب و لوله کشی

آشامیدنی=نوشیدنی

اتصال متقابل: ارتباط فیزیکی بین آب سالم و آب کثیف یا آلوده

- جریان برگشتی: جریان معکوس آلوده گر ها از طریق یک اتصال متقابل به منبع آب آشامیدنی
- Backsiphonage : خلاء ایجاد شده در لوله کشی که آلوده گر ها را دوباره به منبع آب می‌مکد
- 2روش جلوگیری از جریان برگشتی: خلاء شکن و شکاف هوا. شکاف هوا بهتر است!

زباله

ظروف داخلی باید:

- ضد نشئی یا سوراخ، ضد آب و ضد آفات باشد و تمیز کردن آن آسان، پوشش داده شده در صورت عدم استفاده باشد
- ظروف فضای باز باید:
- روی یک سطح صاف و غیر جاذب بادوام مانند آسفالت یا بتن (بدون شن) قرار داده شود
- درپوش‌های محکم داشته باشد و همیشه پوشیده باشد. بسته باشد اما لازم نیست محصور شود
- شمع‌های تخلیه آنها را در جای خود قرار دهید
- به طور منظم تمیز شود تا از آفات جلوگیری شود

► مدیریت آفات

پیشگیری از آفت

عدم دسترسی:

- تحویل‌ها را قبل از ورود به عملیات بررسی کنید
 - در صورت وجود آفات یا علائم آفات از حمل و نقل خودداری کنید
 - مطمئن شوید که تمام نقاطی که آفات می‌توانند به ساختمان دسترسی داشته باشند، ایمن هستند
 - پرده‌های هوا (درهای نواری یا فن‌های هوا نیز نامیده می‌شود) نصب کنید
- (Harborage): از آفات غذا، آب و سرپناه خودداری کنید

- زباله‌ها را به سرعت و به درستی دور بریزید
 - ظروف را تمیز و در شرایط خوب نگه دارید
 - ظروف در فضای باز را محکم ببوشانید
 - فوراً ریزیدهای اطراف ظروف را تمیز کنید
 - مواد قابل بازیافت را در ظروف تمیز و ضد آفات نگهداری کنید
 - غذا و لوازم را به سرعت و به درستی ذخیره کنید (FIFO)
- با مجوز پی‌سی او کار کنید- بازرسی‌های برنامه ریزی شده منظم / درمان با آفت کش‌ها با استفاده محدود.

► خطر حتمی صحتی

یک خطر صحتی قریب الوقوع یک تهدید یا خطر قابل توجه برای سلامتی است و برای جلوگیری از آسیب نیاز به اصلاح یا بسته شدن فوری دارد.

در صورت بسته شدن با مرجع نظارتی محلی خود تماس بگیرید
خطرات احتمالی قریب الوقوع سلامتی شامل قطع برق، آتش سوزی، سیل، پشتیبان گیری فاضلاب است
برای بازگشایی نیاز به مجوز از مرجع نظارتی محلی دارید

فصل 10: تمیز کردن - ضد عفونی کردن - شستن ظروف - تامین تمیز کردن - نگهداری مواد شیمیایی

◀ تمیز کردن

برنامه اصلی تمیز کردن: چه کسی، چه چیزی، چه زمانی، چگونه

سطوح و تجهیزات در تماس با غذا باید تمیز و ضد عفونی شوند:

- قبل از کار با نوع دیگری از غذا
 - هر زمان که یک کار قطع شد و موارد آلوده شدند
 - پس از 4 ساعت در صورت استفاده مداوم از اقلام
 - به صورت مکرر، منظم و مستمر
- تمیز کردن، مواد غذایی و سایر زباله ها را با استفاده از پاک کننده ها از بین می برد

4 نوع اصلی پاک کننده ها

- مواد شوینده
- پاک کننده های ساینده
- چربی زدا
- جداکننده - *ساخت مواد معدنی

◀ **ضد عفونی کردن - ضد عفونی کردن عوامل بیماری زا را کاهش می دهد (نه 100٪).** 2 روش وجود دارد - شیمیایی یا حرارتی

- PPM = قطعات در میلیون
- از کیت تست برای بررسی غلظت استفاده کنید
- آب سخت مواد ضد عفونی کننده را ضعیف می کند

نحوه تمیز کردن و ضد عفونی کردن:

• تکه های غذا را خراش دهید، بشویید یا از روی سطح بردارید

- سطح را بشویید
- سطح را با آب پاک بشویید
- سطح را ضد عفونی کنید
- اجازه دهید سطح در هوا خشک شود

آب گرم، کلریت، ید، کواتس ضد عفونی کننده

Chemical Sanitizer Concentrations		
Chlorine	Iodine	Quats
50-99 ppm	12.5-25 ppm	Per Manuf.
7 sec	30 sec	30 sec
*Hot Water (Heat) Sanitizing – 171 °F for 30 sec		

غلظت مواد ضد عفونی کننده کیمیایی		
کوات	آبودین	کالورین
در هر سازنده (پرماتوف)	12.5-25 قطعات در میلیون	50-99 قطعات در میلیون
30 ثانیه	30 ثانیه	7 ثانیه
*آب جوش (گرم) ضد عفونی کردن - 171 درجه فارنهایت برای 30 ثانیه		

◀ ظرفشویی

ماشین ظرفشویی - از حداکثر حرارت سنج ثبت کننده استفاده کنید

ماشین های با حرارت بالا: شستشوی نهایی ضد عفونی کننده حرارت:

- درجه فارنهایت برای رک های ثابت، ماشین های تک حرارت 165
 - ماشین ظرفشویی اتوماتیک 180 درجه فارنهایت
- ماشین آلات ضد عفونی کیمیایی:

در حرارتی بسیار پایین تر تمیز و ضد عفونی کنید

ظرفشویی دستی

راه اندازی ظرفشویی سه محفظه:

- هر تخته ظرفشویی و تخلیه را تمیز و ضد عفونی کنید
 - اولین ظرفشویی را با مواد شوینده و آب حداقل 110 درجه فارنهایت پر کنید
 - ظرفشویی دوم را با آب تمیز پر کنید
 - ظرفشویی سوم را با غلظت مناسب (یا 171 درجه فارنهایت آب) با آب و ضد عفونی کننده پر کنید
 - یک ساعت با عقربه دوم تهیه کنید تا به مسئولین غذا اطلاع دهید که چه مدت در ضد عفونی بوده است
- مراحل - مراحل شستشوی دستی ظروف:

- قبل از شستشو اقلام را بشوید، خراش دهید یا تر کنید
 - وسایل را در اولین ظرفشویی بشوید
 - اقلام را در ظرفشویی دوم آبکشی کنید
 - اقلام موجود در ظرفشویی سوم را ضد عفونی کنید
 - اقلام را روی یک سطح تمیز و ضد عفونی شده با هوا خشک کنید
- پارچه های مرطوب را باید در محلول ضد عفونی کننده بین استفاده نگهداری کرد. در صورت لزوم محلول را تغییر دهید
- سطوح بدون تماس با مواد غذایی (دیوارها و کف) تمیز کردن منظم برای جلوگیری از کثیفی / عوامل بیماری زا / آفات. نیازی به ضد عفونی کردن نیست
- عملیات باید دارای روش های مکتوب برای پاکسازی استفراغ و اسهال باشد
- روش خاص
 - آموزش
 - تجهیزات حفاظت فردی

◀ لوازم تمیز کردن / ذخیره سازی مواد کیمیایی

مواد کیمیایی

- SDS (Safety Data Sheets) (OSHA) روش ها و خطرات کمک های اولیه
 - هنگام استفاده در ظرف اصلی یا برچسب با نام رایج نگهداری شود
- محل نگهداری مواد کیمیایی

- نورپردازی خوب
- قلاب یا چنگک برای موب/ابزار

- سودمندی/ظرفشویی خدمات برای پر کردن سطل و شستشوی ابزار نظافت
- زهکشی کف یا توقف برای تخلیه آب کثیف