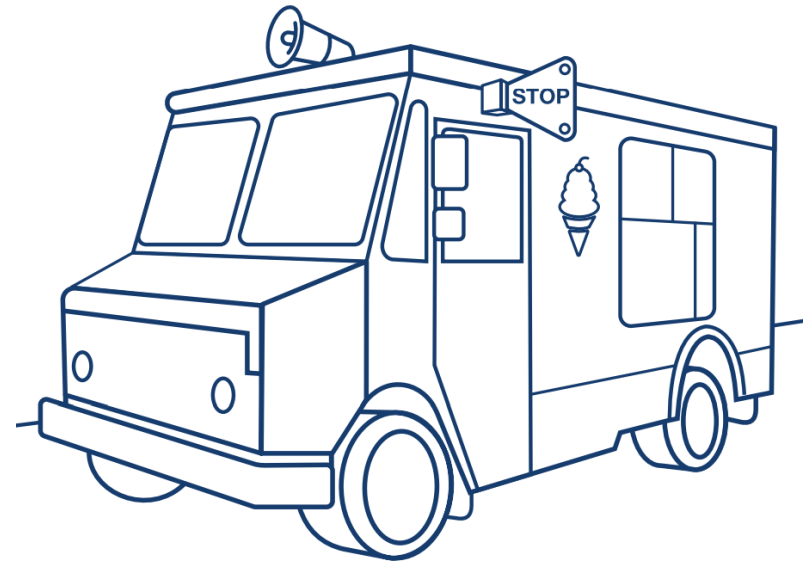


Курс переподготовки для операторов передвижных пунктов торговли питанием



Структура курса

- В состав этого курса входят пять занятий.
- В конце каждого занятия предусмотрена краткая проверка знаний. Переходить к следующим занятиям можно только после того, как вы ответите на все вопросы в конце каждого из них. Ответы на проверку знаний **не** оцениваются, так как они служат для повторения вами пройденного материала.
- Перед сдачей итогового экзамена вам следует потратить не менее 15 минут на повторение материалов курса и проверок знаний.
- Вы можете в любой момент приостановить прохождение курса и вернуться к нему позже, заново начав с того места, на котором вы остановились.
- Для сдачи итогового экзамена вы должны набрать не менее 70 % баллов (правильно ответить на 7 из 10 вопросов). Если вы не сдали экзамен, вы можете заново пройти курс и пересдать его.

Какие знания охватывает этот курс?

- **Занятие 1:** Температура продуктов;
- **Занятие 2:** Закупка и прием продуктов;
- **Занятие 3:** Гигиена рук;
- **Занятие 4:** Чистка и дезинфекция;
- **Занятие 5:** Ограничения торговли.

Занятие № 1: Температура продуктов

Что подразумевают собой продукты с контролируемым временным и температурным режимом безопасности (Time and Temperature Control for Safety, TCS)?

- Продукты TCS — это продукты, в которых легко и быстро могут развиваться бактерии.
- Для предотвращения развития бактерий в продуктах TCS необходимо контролировать их срок годности и температурный режим хранения.



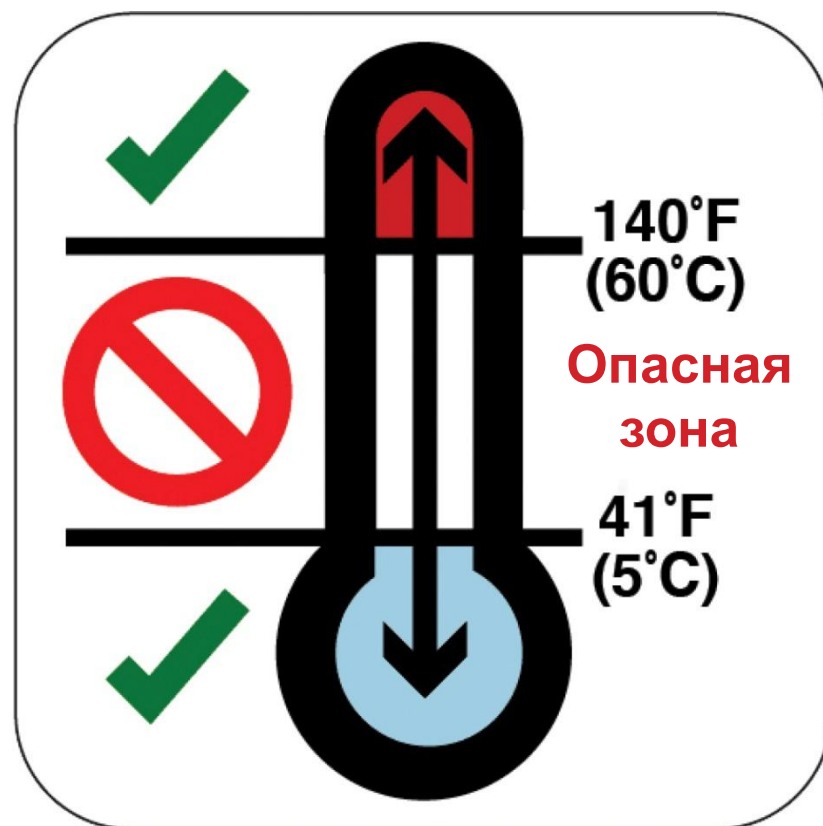
Примеры продуктов TCS

- Продукты животного происхождения, например, курятина, мясо, молоко, яйца и рыба.
- Термически обработанные продукты растительного происхождения, например, приготовленный картофель, рис и макаронные изделия.
- Нарезанные и нашинкованные фрукты и овощи, например, измельченная листовая зелень, нарезанные дыни и помидоры.
- Побеги и проросшие семена растений.



Опасная температурная зона

- Опасная температурная зона — это температурный диапазон, в котором быстро растут вредоносные бактерии.
- Поддержание температуры продуктов вне опасной температурной зоны ограничивает рост вредоносных бактерий.
 - Храните горячие продукты при температуре не ниже 140 градусов Фаренгейта (F) или 60 градусов Цельсия (C)
 - Храните холодные продукты при температуре не выше 41 F (5 C)



Правильные температуры для приготовления продуктов

- При приготовлении все продукты должны достигать минимальной внутренней температуры, убивающей вредоносные бактерии.
- Все блюда из птицы и мясного фарша должны приготавливаться до требуемой температуры без прерываний процесса приготовления, за исключением по желанию клиента.



Минимальные внутренние температуры приготовления

Продукты	Внутренняя температура приготовления в течение 15 секунд
- Любая птица. - Остатки.	165 F (73,9 C)
Мясной фарш.	158 F (70 C)
Свинина и продукты из свинины.	150 F (65,6 C)
Яйца.	145 F (62,8 C)
- Рыба, говядина и другие мясные продукты. - Макаронные изделия, рис, бобовые, овощи и картофель.	140 F (60 C)

Правила горячего хранения продуктов

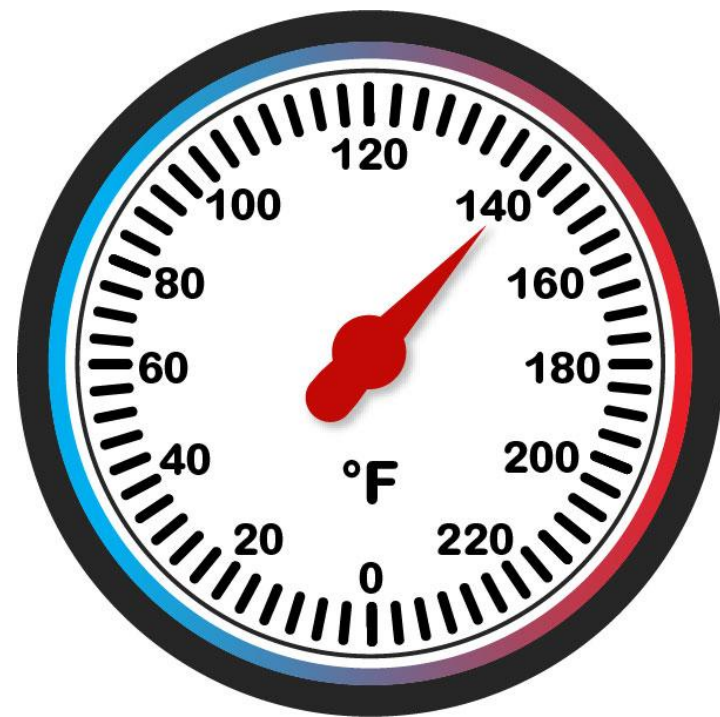
- Оборудование для хранения горячих продуктов должно обеспечивать температуру продуктов не ниже 140 F (60 C).
- Регулярно перемешивайте продукты для равномерного распределения тепла.
- Выбрасывайте продукты, хранившиеся при нарушенном температурном режиме в течение двух или более часов.

Правила холодного хранения продуктов

- Оборудование для холодного хранения продуктов должно обеспечивать температуру продуктов не выше 41 F (5 C).
- Не складывайте продукты без упаковки прямоком в лед или на него.
- Оборудование для хранения и демонстрации продуктов с использованием льда должно быть оборудовано автоматическим сливом.
- Выбрасывайте продукты, хранившиеся при нарушенном температурном режиме в течение двух или более часов.

Проверяйте температуру продуктов

- Узнать, хранятся ли продукты при безопасной температуре можно только при помощи пищевого термометра.
- Используйте термометр с металлическим щупом.
 - Термометры должны иметь диапазон измерений от 0 F (минус 17,8 C) до 220 F (104,4 C) и погрешность в плюс-минус 2 F (1 C).
- Ежедневно калибруйте термометры. Процедура калибровки термометров описана в [«Инструкции по калибровке термометров»](#).
- Ежечасо проверяйте внутреннюю температуру хранящихся для продажи продуктов.



Занятие № 2: Закупка и прием продуктов

Закупка и прием продуктов

- Покупайте продукты у официальных поставщиков. Использование пищи домашнего приготовления не допускается.
 - Мясо, птица и яйца должны иметь штампы инспекции Департамента сельского хозяйства США (U.S. Department of Agriculture, USDA).
- Убедитесь в отсутствии повреждений на упаковке каждого полученного продукта.
- Убедитесь в том, что все продукты были получены при соответствующей температуре:
 - 140 F (60 C) или выше для продуктов горячего хранения;
 - 41 F (5 C) или ниже для продуктов холодного хранения.



Источник: Департамент сельского хозяйства США (U.S. Department of Agriculture, USDA)

Занятие № 3: Гигиена рук

Когда следует мыть руки

Перед:

- началом работы;
- использованием перчаток.

После:

- посещения туалета;
- еды, курения или прикосновений ко рту;
- прикосновений к волосам, кожи головы, носа или другим частям тела;
- чихания или кашля;
- прикосновений к сырым продуктам;
- других случаев загрязнения рук.

Гигиена рук: перерабатывающее и не перерабатывающее оборудование

- **Перерабатывающее оборудование** (в котором продукты режут, измельчают, подвергают термической обработке, разогревают или перерабатывают другими способами) должно быть снабжено:
 - раковиной для мытья рук проточной питьевой водой;
 - мылом;
 - одноразовыми бумажными полотенцами.
- **Не перерабатывающее оборудование** должно быть снабжено:
 - дезинфицирующим средством для рук, утвержденным Управлением по контролю за качеством пищевых продуктов и медикаментов США (U.S. Food and Drug Administration, FDA);
 - влажными салфетками.

Как правильно мыть руки

- сполосните руки теплой водой;
- нанесите мыло и потрите руки в течение 20 секунд;
- уделите внимание местам под ногтями и между пальцами;
- промойте руки теплой водой;
- насухо вытрите руки одноразовым бумажным полотенцем.



Как дезинфицировать руки при работе с не перерабатывающим оборудованием

- используйте дезинфицирующее средство для рук при условии, если на них нет видимой грязи;
- нанесите на ладонь достаточное количество дезинфицирующего средства;
- потрите руки так, чтобы вся поверхность обеих кистей была покрыта дезинфицирующим средством;
- продолжайте тереть руки примерно в течение 20 секунд, пока они сами не высохнут.



Занятие № 4: Чистка и дезинфекция

В чем отличия чистки от дезинфекции?

- **Чистка** — это удаление видимой грязи, остатков и фрагментов пищи.
- **Дезинфекция** — это уничтожение вредоносных бактерий и микробов.
- Сначала проводят чистку, а затем дезинфекцию.



Чистка и дезинфекция передвижных пунктов торговли питанием

- Ежедневно проводите чистку и дезинфекцию передвижных пунктов питания на складской базе.
- Проводите чистку и дезинфекцию съемных частей, а также другого оборудования (например, кухонных принадлежностей) в 3-х секционной раковине.
- Для чистки и дезинфекции съемных частей:
 - промойте их горячей водой с мылом;
 - затем сполосните чистой водой.
- Для чистки и дезинфекции другого оборудования:
 - поместите оборудование в дезинфицирующий раствор на 60 секунд;
 - просушите на воздухе, не вытирайте полотенцем.
- Продезинфицируйте несъемные части оборудования, опрыскав или протерев их дезинфицирующим средством.

Дезинфицирующий раствор

- Купите готовый к применению дезинфицирующий раствор или приготовьте его самостоятельно.
- Если вы покупаете раствор, убедитесь, что он одобрен Агентством по защите окружающей среды США (U.S. Environmental Protection Agency, EPA) для применения на предприятиях общественного питания.
- Для приготовления раствора смешайте половину унции хлорсодержащего отбеливателя концентрацией 1 галлона теплой (70 F) воды с 50 частями на миллион (parts per million, [ppm]) хлорсодержащего отбеливателя.
- Всегда проверяйте концентрацию дезинфицирующего раствора при помощи тестового набора.



Дезинфицирующий раствор для поверхностей, соприкасающихся с пищей

- В число поверхностей, соприкасающихся с пищей, входят столешницы, разделочные доски и кухонные принадлежности.
- Для распыления раствора или протирания поверхностей, соприкасающихся с пищей, удвойте силу раствора, смешав 1 унцию хлорсодержащего отбеливателя с 1 галлоном воды (100 ppm хлорсодержащего отбеливателя).
- Тряпки для протирания, когда они не используются, должны постоянно храниться в дезинфицирующем растворе с концентрацией хлорсодержащего отбеливателя от 50 ppm до 100 ppm.



Занятие № 5: Ограничения торговли

Зоны ограничения торговли

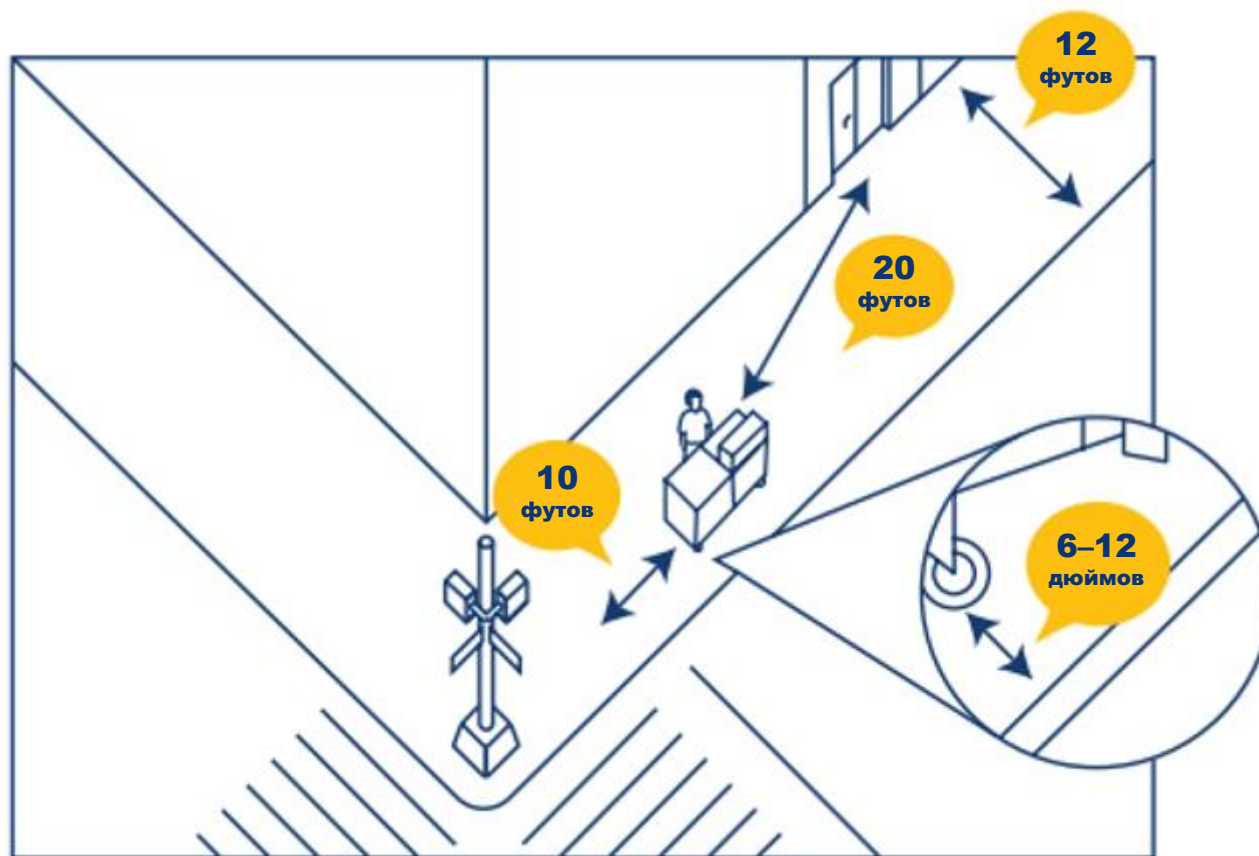
- На некоторых улицах, торговля на передвижных пунктах питания ограничена или запрещена. Список улиц, на которых действуют ограничения, можно найти в [«Руководстве по ограничению передвижных пунктов торговли питанием на улицах города»](#).
- Кроме того, торговля на передвижных пунктах питания запрещена в парках NYC и частных владениях без специальной лицензии или письменного разрешения.



Требования к месту торговли

- Передвижные пункты торговли питанием должны находиться:
 - на тротуарах шириной не менее 12 футов (разрешено только тележкам);
 - на расстоянии не менее 10 футов от пешеходных переходов, проездах, возле входов и выходов метро;
 - на расстоянии не менее 20 футов от входов в здания;
 - на расстоянии не менее 20 футов от уличных кафе и лицензированных уличных магазинов;
 - на расстоянии в 6-12 дюймов от проезжей части;
- Передвижные пункты торговли питанием не имеют права торговать:
 - на территориях, выделенные под автобусные остановки;
 - на территории больниц, где стоянка запрещена.

Где разрешено поставить тележку



Дополнительные требования по расположению и работе фургонов

- Не торгуйте на территории платных парковок.
- Не оставляйте двигатель на холостом ходу во время стоянки.
- Если вы управляете фургоном с мороженым, включайте музыку только во время езды.

