

LIVRO DE TREINAMENTO DE ENCARREGADO DE ALIMENTOS



**APRENDER SOBRE OS
FATORES DE RISCO DE
DOENÇAS TRANSMITIDAS
POR ALIMENTOS E SOBRE OS
PERIGOS ALIMENTARES**

INTRODUÇÃO



ÍNDICE



HIGIENE PESSOAL

4



FONTES APROVADAS

6



TEMPERATURAS APROPRIADAS

7



**CONTAMINAÇÃO
DOS ALIMENTOS**

10



**ARMAZENAMENTO
REFRIGERADO**

12



GLOSSÁRIO

13



Este livro foi preparado pela Divisão de Saúde Ambiental do Distrito de Saúde do Sul de Nevada como uma ferramenta educacional. Para obter mais informações sobre como fazer o teste para receber o Cartão de Treinamento de Segurança de Encarregado de Alimentos, visite www.snhd.info.

INTRODUÇÃO



■ SOBRE ESTE LIVRO

As regulamentações de alimentos do Distrito de Saúde do Sul de Nevada estão focadas no controle dos fatores de risco de doenças transmitidas por alimentos em estabelecimentos alimentares. O controle de cinco fatores de risco ajudarão a prevenir as doenças transmitidas por alimentos. A pessoa responsável por um restaurante deve ter conhecimento sobre os fatores de riscos, para treinar aqueles que manuseiam alimentos e garantir que as práticas de segurança alimentar sejam seguidas. Esta informação foi aprimorada através do treinamento contínuo com ênfase em prevenir doenças transmitidas por alimentos. Se houver risco à segurança dos alimentos, tais como perda de água, auxílio sanitário (esgoto) ou infestação por pragas, o estabelecimento alimentar deve ser fechado e contatar o Distrito de Saúde.

■ FATORES DE RISCO DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Higiene Pessoal Insuficiente

- Higienização das Mãos Inapropriada
- Mão desprotegida em contato com alimentos prontos para consumo (RTE) - ready-to-eat
- Encarregados de alimentos doentes trabalhando com os seguintes sintomas: vômito, diarreia, garganta inflamada com febre, cortes infeccionados nas mãos e icterícia

Alimentos de Fontes Não Seguras

- Alimentos de fontes não aprovadas e/ou preparadas em locais não autorizados
- Recebimento de alimentos adulterados

Métodos/Temperatura impróprias para cozimento

- Cozimento
- Reaquecimento
- Congelamento (elimina os parasitas do peixe)

Armazenagem, tempo e temperatura impróprios

- Armazenagem imprópria a quente e a frio de alimentos TCS
- Uso impróprio do tempo como um controle
- Resfriamento inapropriado de alimentos TCS

Contaminação dos alimentos

- Uso do equipamento contaminado ou impropriamente construído
- Más práticas dos funcionários
- Preparação/armazenamento inapropriado dos alimentos
- Exposição a substâncias químicas

■ PERIGOS ALIMENTARES

Biológicos

- Microorganismos que podem causar doenças transmitidas por alimentos
- Bactéria, vírus, parasitas e fungos

Substâncias Químicas

- Substâncias químicas que não devem ser consumidas
- Alvejantes, produtos de limpeza ou produtos de controle de pragas devem ficar separados da comida

Físico

- Objetos estranhos que podem causar lesões
- Vidro, metal ou osso



HIGIENE PESSOAL



■ TÉCNICA ADEQUADA PARA LAVAGEM DAS MÃOS

A lavagem das mãos é uma parte crucial da higiene pessoal. É importante **lavar as mãos na pia de lavagem de mãos indicada** antes de manusear alimentos para evitar as doenças transmitidas por alimentar. A pia para mãos é **SOMENTE** para lavagem das mãos e deve ter sabonete líquido, papel toalha e um cesto de lixo.



1
MÃOS MOLHADAS
com água quente
(min. 100°F)



2
SABÃO



3
ESFREGUE VIGOROSAMENTE
por 15 segundos



4
ENXÁGUE



5
SEQUE



6
DESLIGUE ÁGUA
com toalha de papel

LAVE SUAS MÃOS...

- ✓ Quando entrar na cozinha
- ✓ Após tocar no seu rosto, cabelo, ou pele
- ✓ Após usar o banheiro
- ✓ Após manusear produtos animais crus
- ✓ Após levar o lixo para fora ou fazer a limpeza
- ✓ Após manusear qualquer coisa suja



Se você tiver um corte nas mãos, lave as mãos, coloque uma bandagem limpa e use luvas.

Se não puder lavar as mãos em razão de uma ferida, tala, curativo ou gesso, você não poderá trabalhar com comida.



■ PROIBIDO O CONTATO DAS MÃOS COM COMIDAS PRONTAS

Comidas congeladas não podem ser tocadas sem luvas. **Use uma barreira física para evitar a contaminação por germes que tenham possibilidade de causar doenças transmitidas por alimentos.** Estes germes não podem ser inteiramente removidos somente pela lavagem das mãos.

Comidas prontas para o consumo incluem comida cozida, frutas e legumes crus, produtos assados, petiscos, e gelo. Barreiras físicas incluem papel seda/deli, luvas e utensílios tais como pinças, conchas e espátulas.



HIGIENE PESSOAL



UNIFORMES

- ✓ Contenção adequada do cabelo
- ✓ Roupas limpas e em ordem
- ✓ Todas as lesões cobertas
- ✓ Nenhuma joia de pulso
- ✓ Anel de banda simples
- ✓ Unhas curtas e limpas



- ✗ Cabelo saindo da touca
- ✗ Roupas sujas
- ✗ Lesões abertas e sangrantes
- ✗ Joias de pulso
- ✗ Anel ornamentado ou cravejado de joias
- ✗ Unhas compridas, pintadas e/ou artificiais

POLÍTICA DE SAÚDE DO FUNCIONÁRIO

A higiene pessoal começa em casa, quando você se prepara para o trabalho diário. Todos nós carregamos germes patogênicos que podem causar doenças. **Como encarregado de alimentos você é responsável por cuidar da própria saúde para evitar doenças transmitidas por alimentos.** Informe o seu empregador se você tiver sido diagnosticado com Salmonela, Shigella, E coli O157:H7, Hepatite A, Norovírus ou se teve um desses sintomas:



VOMITO



DIARREIA



GARGANTA INFLAMADA E FEBRE



CORTES INFECTADOS OU FERIDAS

nas mãos e nos braços



ICTERÍCIA

UM MEIO FÁCIL DE LEMBRAR AS 5 MAIORES DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

ENVIAR	Salmonella
DOENTE	Shigella
FUNCIONÁRIOS	E. coli
RESIDÊNCIA	Hepatite A
AGORA	Norovírus



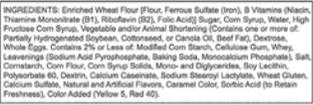
VOCÊ NÃO PODE TRABALHAR NOVAMENTE ATÉ ESTAR LIVRE DOS SINTOMAS HÁ 24 HORAS SEM O USO DE MEDICAMENTOS.

FONTES APROVADAS



ALIMENTOS DE FONTE NÃO APROVADA E/OU NÃO PERMITIDA

Primeiras coisas a fazer... Depois de aceitar as entregas de comida, **você não poderá tornar uma comida contaminada em segura novamente**. A segurança no controle do tempo/temperatura dos alimentos, também conhecidos como possíveis alimentos perigosos (PHF), requer controle de tempo e temperatura para restringir o crescimento de micro-organismos patogênicos ou a formação de toxinas. Uma **fonte aprovada é um fornecedor reputado** que foi inspecionado e segue a regulamentação. Você deve sempre checar a comida antes de aceitá-la do fornecedor. Durante o recebimento, você deve checar os alimentos quanto a:

<p>Temperatura de recebimento de alimento TCS</p> <p>135°F Calor dos alimentos quentes (acima de 135°F)</p> <p>ZONA DE PERIGO! Entre 41°F e 135°F</p> <p>45°F É aceitável receber ovos, leite e deixar o estoque a 45°F</p> <p>41°F (OU INFERIOR) Frio dos alimentos frios (abaixo de 41°F). Os alimentos congelados devem ser congelados sólidos.</p>	<p>Salubridade geral</p>  <p>Rejeite latas que estejam amassadas, inchadas, ou vazando.</p>	<p>Alimentos congelados</p>  <p>Rejeite alimentos congelados que tenham cristais de gelo ou líquidos nas embalagens.</p>
<p>Deterioração</p>  <p>A comida NÃO poderá estar viscosa, pegajosa, sem cor ou ter mau cheiro.</p>	<p>Datas de vencimento</p>  <p>A comida deve estar dentro do prazo de validade marcado pelo fabricante.</p>	<p>Sinais de Contaminação por Pragas ou Derrames</p>  <p>As embalagens devem estar limpas, secas e intactas</p>
<p>Etiquetagem e Faturas Apropriadas</p>  <p>A comida deve ser identificada em o que ela é e de onde veio.</p>	<p>Etiquetas do Estoque</p>  <p>Etiquetas de mariscos devem permanecer no arquivo por 90 dias.</p>	<p>Eliminação de parasitas para alguns peixes</p>  <p>Peixes que são servidos pouco cozidos ou crus devem ter documentos do fornecedor explicando como o peixe deve ser congelado ou criado.</p>

REJEITE A COMIDA SE ELA NÃO ESTIVER NOS PADRÕES EM VEZ DE ACEITÁ-LA DO FORNECEDOR.

EXERCÍCIO ACEITAR OU REJEITAR?

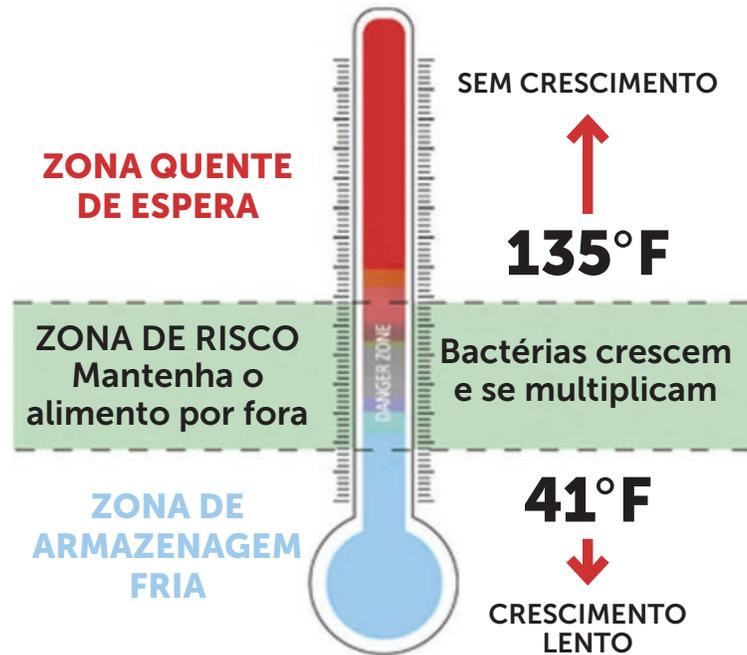
 <p>Mix de Salada de repolho empacotada em boas condições a 45°F</p> <p>❌</p>	 <p>Ovos com casca intacta e limpa a 45°F</p> <p>✅</p>	 <p>Peixe com olhos afundados e turvos</p> <p>❌</p>	 <p>Queijo Cheddar com pequenos pontos de bolor</p> <p>❌</p>	 <p>Carne de vaca fresca que volta a sua forma inicial quando tocada</p> <p>✅</p>
--	---	--	---	--

TEMPERATURAS ADEQUADAS



■ TEMPERATURAS DE ESPERA

Apesar de cozinhar os alimentos ser a única maneira de reduzir o número de germes a níveis saudáveis, **você deve estocar comidas TCS em temperaturas corretas por segurança.** É importante que os alimentos tenham controle de tempo e temperatura para que a segurança (TCS) fique fora da zona de risco de temperaturas onde as bactérias proliferam rápido. Mantenha as comidas quentes quentes e as comidas frias frias! Quando utilizar o tempo como controle de saúde pública, os alimentos TCS armazenados à temperatura ambiente devem ser armazenados durante um determinado período de tempo e depois devem ser descartados



■ REPOUSO ADEQUADO

É importante manter os alimentos a uma temperatura igual ou menor à 41°F antes de descongelar. Use o método de descongelamento aprovado:



REFRIGERADO

Planeje antecipadamente - itens grandes podem levar vários dias para descongelar. Mantenha a refrigeração a 41°F ou menos.



COMO COZINHAR

Passa diretamente do congelado para o cozimento. Isso é ótimo para comidas que são pequenas.



NO MICRO-ONDAS

(PARA SER IMEDIATAMENTE COZIDO)

Transfira imediatamente para um processo de cozimento convencional ou cozinhe completamente no micro-ondas.



INTEIRAMENTE SUBMERSO EM ÁGUA FRIA CORRENTE

Assegure-se de que a água está fluindo rápido o suficiente para remover e deixar fluir as partes soltas. Certifique-se de que o alimento inteiro está submerso na água. A água corrente deve estar fria; a temperatura dos alimentos não deve subir acima de 41°F

TEMPERATURAS ADEQUADAS



■ COZINHAR

Cozinhar comidas TCS nas temperaturas requeridas é a única forma de reduzir a quantidade de germes a níveis seguros. Use um termômetro de haste calibrado e higienizado para verificar a temperatura dos alimentos. Insira o termômetro na parte mais grossa do alimento, longe dos ossos, para garantir que todas as partes estão completamente cozidas. Use equipamentos apropriados para cozinhar e reaquecer alimentos. Não frite alimento em equipamento que serve somente para manter o alimento quente.

(Nota: As temperaturas mínimas de cozimento são mantidas durante 15 segundos.)

165°F

- Reaquecimento de alimentos TCS feitos no local para armazenagem quente no espaço de duas horas
- Aves: galinha, pato, peru
- Comidas Recheadas

155°F

- Carnes amaciadas / injetadas e moídas
- Ovos crus na casca para conservação quente

145°F

- Peças inteiras de carne*
- Peixe e frutos do mar
- Cascas de ovos cruas para serviço imediato

135°F

- Frutas, vegetais e grãos cozidos para armazenagem fria
- Reaquecimento de alimentos TCS fabricados em duas horas
- Armazenagem quente

ZONA DE RISCO

- **ENTRE 41°F e 135°F**

41°F

- Armazenagem fria
- Alimentos congelados devem ser mantidos como congelados s lios

* Os assados podem ser cozidos a 130°F por 112 minutos ou segundo a tabela de cozimento de assados.



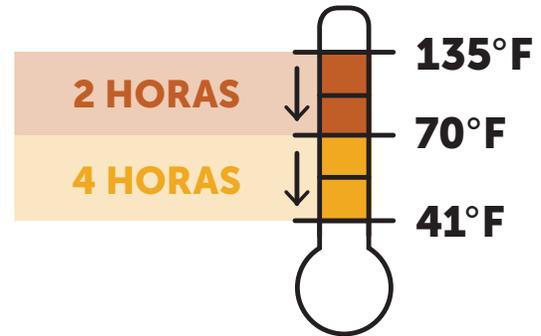
COMIDAS TCS CRUAS SOMENTE PODEM SER COZIDAS SE O CLIENTE PEDIR DESTA FORMA E SE HOVER UM AVISO AO CONSUMIDOR NO CARDÁPIO.

TEMPERATURAS ADEQUADAS



MÉTODOS DE RESFRIAMENTO

É necessário um processo de duas etapas de resfriamento para comidas quentes TCS: De 135°F a 70°F em duas horas e de 70°F a 41°F nas quatro horas seguintes (não exceda seis horas no total). **Resfriar alimentos de forma rápida e segura é importante para se certificar de que os alimentos passem o mínimo de tempo na área de risco de temperaturas.** Use um método que acelera o processo de resfriamento, tais como banho de gelo ou coloque os alimentos quentes em panelas rasas e em seguida coloque-as em um refrigerador. Mexa rapidamente para permitir que o calor escape.



Data	Alimento	Tempo e Temp de Início.	Em 1 hora	Em 2 horas	135°F a 70°F em 2 horas?	Em 3 horas	Em 4 horas	Em 5 horas	Em 6 horas	De 70°F a 41°F em 4 horas?
3-20	SOPA	9H 135°F	10H 120°F	11H 80°F		12H 65°F	13H 40°F			
6-27	ARROZ	15H 135°F	16H 90°F	17H 68°F		18H 55°F	19H 50°F	20H 45°F	21H 39°F	

A sopa deve ter sido reaquecida a 165°F duas horas antes. A sopa deve ser descartada.

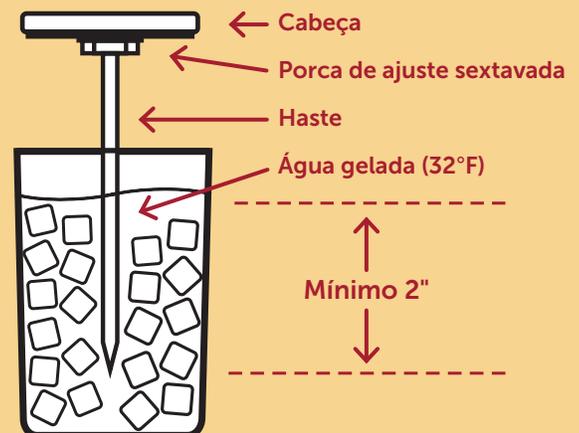
O arroz atendeu aos requisitos de 70°F e depois 41°F dentro do processo de resfriamento de seis horas.

CALIBRAÇÃO DO TERMÔMETRO

O **termômetro** é a ferramenta mais importante que você tem para garantir a segurança alimentar. É importante calibrar seu termômetro antes de conferir a temperatura interna do alimento. Calibre cada termômetro regularmente, quando for novo e cada vez que o termômetro cair. Use o termômetro apropriado para o alimento que está sendo medido.

PASSOS PARA A CALIBRAÇÃO APROPRIADA DO TERMÔMETRO DE HASTE

1. Encha um recipiente completo com gelo.
2. Adicione água limpa (o gelo não deve flutuar)
3. Imerja o termômetro.
4. Mexa bem.
5. Aguarde 30 segundos antes de ajustar para 32°F.



CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR



■ CONTAMINAÇÃO CRUZADA

A contaminação cruzada ocorre quando germes são movidos de um alimento ou superfície para outra.

Doenças transmitidas por alimentos que resultaram de:

- Adição de ingredientes contaminados aos alimentos.
- Superfícies de contato com o alimento (equipamento e utensílios) que não foram devidamente limpos e esterilizados.
- Permissão de que alimentos crus toquem ou pinguem na comida pronta.
- Mãos que tocam a comida contaminada e depois a comida pronta.

Evite outras contaminações cruzadas fazendo:

- O uso separado de tábuas de cortar e utensílios para produtos brutos (tais como ovo, carne, peixe, aves) e alimentos prontos pra consumo ou equipamento de limpeza e desinfecção entre os usos.
- Separando equipamentos sujos de alimentos ou equipamentos limpos
- Inicie com limpeza, desinfecção de todas as superfícies de trabalho, equipamentos e utensílios após cada tarefa.
- Não armazene nada em gelo que será consumido.



■ LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Certifique-se de que o equipamento está limpo e desinfetado lavando-os sempre que necessário. Quando usar, limpe e desinfete os utensílios e equipamentos a cada quatro horas.

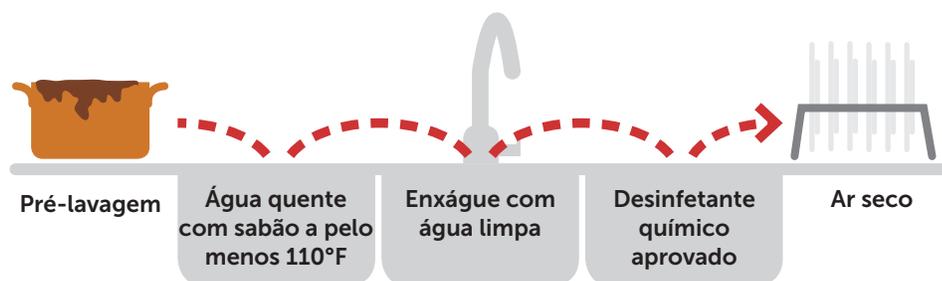


BALDES DESINFETANTES —

Cloro e amônia quaternária (Quats) são tipos de desinfetantes aprovados. Seguir as recomendações do fabricante quanto à concentração apropriada e tempo de contato. Teste o higienizador com tiras de teste de papel para verificar a concentração. Mantenha um pano armazenado no balde do higienizador sempre que houver o preparo ou serviço de alimentos.

PIA DE TRÊS COMPARTIMENTOS —

Use sempre pias de três compartimentos apropriadas para lavagem manual adequada e siga os seguintes passos: pré-lavagem (raspagem), lavagem, enxágue, higienização e secagem com ar.



MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇAS (ALTA TEMPERATURA E PRODUTOS QUÍMICOS) —

Desinfecção é a redução do número de germes para níveis seguros. Produtos químicos e calor são usados para higienizar superfícies de contato com alimentos. Leia o manual ou a placa de identificação na máquina para operação adequada. A temperatura da superfície com as superfícies de contato do alimento em máquina de alta temperatura deve chegar a, no mínimo, 160°F. Meça a concentração adequada de higienizador químico usando tiras de teste. Meça a temperatura da máquina de lavar louças de alta temperatura usando um termômetro de máx-mín ou uma fita sensível à temperatura.

CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR



■ OUTRAS FONTES DE CONTAMINAÇÃO

LAVAGEM DE PRODUTOS —

Lave as frutas e vegetais em água corrente antes de cortar, combinar com outros ingredientes, ou cozinhar. Pragas e sujeira podem se esconder no interior das folhas de produtos agrícolas. Remova as folhas externas e extraia completamente a alface e o espinafre. Enxágue vigorosamente. Descarte qualquer parte estragada ou danificada quando estiver preparando frutas e vegetais.

ARMAZENAMENTO DE UTENSÍLIOS —

Armazene os utensílios da seguinte maneira:

- Com os cabos apontando para a mesma direção.
- Sobre uma superfície lisa e fácil de ser limpa.
- Em água a 41°F ou menos, 135°F ou mais.
- Em a água corrente

CONTROLE DE PRAGAS (ROEDORES E INSETOS) —

Exemplos de pragas incluem **baratas**, **moscas** e **roedores**.

A Gestão Integrada de Pragas (GIP) é uma série de métodos de prevenção usada para afastar pragas e controlar a infestação:

- Negar acesso, alimento e abrigo.
- Trabalhar com operador licenciado em controle de pragas.
- Ver todas as fendas e aberturas em pisos, paredes e teto.
- Manter as portas, telas e janelas fechadas para impedir as pragas.
- Manter as cortinas de ar operacionais.

Os sinais de uma infestação de pragas incluem:

- Visualizar pragas de vários tamanhos e estágios de desenvolvimento.
- Atividade de pragas anotadas em relatório de um operador de controle de pragas licenciado.
- Encontrar excrementos de roedores nos pisos ou equipamentos ou fezes de barata (pequenas manchas pretas) em paredes e pisos.
- Marcas de mordida em recipientes de alimentos.



Um único roedor em uma instalação exige consulta imediata ao controle de pragas. Não use pesticidas etiquetados como "somente para uso doméstico". Somente um operador de controle de pragas licenciados pode aplicar pesticidas de uso restrito.

FUMAR/COMER NA COZINHA —

Regras sobre fumar, comer e beber na cozinha:

- É proibido comer, fumar e beber ao preparar ou servir alimentos, enquanto estiver nas áreas usadas para preparar ou servir alimentos ou em áreas usadas para limpar equipamentos e utensílios.
- Comer e fumar é apenas permitido em áreas designadas distantes das áreas com alimentos e lavagem de louça.
- As áreas para fumantes devem atender as exigências do Nevada Clean Indoor Air Act (Lei do Ar Interno Limpo de Nevada).



ARMAZENAMENTO REFRIGERADO



O armazenamento adequado de alimentos e a preparação são componentes essenciais na prevenção de doenças transmitidas por alimentos. Armazene e prepare os alimentos para protegê-los de contaminação cruzada.

Todos os alimentos devem ser cobertos, etiquetados e datados quando colocados em armazenamento.

Alimentos TCS preparados na instalação devem ser datados e usados em sete dias.



Coloque um termômetro na parte mais quente da unidade.

Armazenar pelo menos seis polegadas acima do chão.

Manter os alimentos cobertos, armazenar produtos crus derivados de animais abaixo e longe de alimentos prontos para consumo, usar equipamentos ou utensílios limpos e higienizados, e impor aos funcionários boas práticas gerais ajudarão a manter os alimentos seguros.

GLOSSÁRIO



Fonte/fornecedor aprovado

Um cultivador, fornecedor, fabricante, processador ou qualquer pessoa ou empresa que fornece alimentos para venda ou consumo que é aceito pela autoridade sanitária, com base em determinação de conformidade para com princípios, práticas e padrões geralmente reconhecidos que protegem a saúde pública.

Calibrar

Ajustar, por comparação com um padrão conhecido, a precisão de um instrumento de medição, tal como um termômetro.

Assessoria do Consumidor

Uma declaração por escrito que informa os consumidores sobre o crescente risco de doença transmitida por alimento ao comer produtos animais crus ou insuficientemente cozidos e que identifica quaisquer itens no cardápio de um estabelecimento alimentar que contenha produtos crus ou insuficientemente cozidos.

Contaminação

A presença de material estranho, especialmente infeccioso, que apresenta uma substância ou a preparação impura ou nociva. Os três tipos de contaminação incluem riscos físicos, biológicos e químicos.

Resfriamento

O processo de duas etapas para reduzir a temperatura do alimento rapidamente. A primeira etapa é resfriar de 135°F para 70°F em duas horas, e a segunda de 70°F para 41°F em quatro horas. O resfriamento não pode exceder a seis horas no total.

Contaminação cruzada

A passagem de germes, micro-organismos ou outras substâncias nocivas, tais como produtos químicos, de uma superfície para outra através de equipamentos, procedimentos ou produtos inadequados ou insalubres.

Política de Saúde de Funcionários

Procedimentos para identificar e restringir/excluir funcionários que podem transmitir patógenos de doenças transmitidas por alimento através do alimento. Ela também propicia medidas higiênicas que previnem a transmissão de vírus e bactérias de doenças transmitidas pelo alimento em estabelecimentos alimentícios.

Equipamento

Um artigo que é usado na operação de um estabelecimento que inclui, mas não se limita a, freezer, moedor, capuz, fazedor de gelo, bloco de carne, batedeira, forno, refrigerador de mercado, balança, pia, fatiador, fogão e mesa.

Alimento

Uma substância comestível crua ou processada, gelo, bebida grediente usado, ou inda que se tentou usar ou vender, inteiro ou em partes para o consumo humano. A goma de mascar também é considerada alimento.

Doença transmitida por alimento

Efeitos adversos de saúde resultantes da ingestão de alimentos ou água adulterados ou contaminados.

Germe

Um micro-organismo, especialmente aquele que causa doenças.

Perigo iminente à saúde

Uma ameaça ou risco significativo à saúde que existe quando há evidências suficientes que mostram que um produto, prática, circunstância ou evento cria uma situação que exige correção imediata ou o encerramento de operações, tais como perda de água, auxílio sanitário e infestação de pragas.

Infestação

A presença de um número excepcionalmente alto de insetos ou animais em um lugar, especialmente por provocar danos ou doença.

Parasita

Organismo que vive dentro de ou em outro organismo (seu hospedeiro) e que se beneficia de nutrientes derivados às custas do hospedeiro.

Pessoa responsável

Uma pessoa capacitada e responsável presente em um estabelecimento alimentício durante seu funcionamento.

Praga

Qualquer inseto ou animal destrutivo ou indesejado que prejudica os alimentos e plantações e pode espalhar doenças através de contaminação cruzada.

GLOSSARY



Pesticida

Uma substância ou agente usado para matar pragas, aplicado por um operador certificado de controle de pragas em um estabelecimento alimentício.

Reaquecer

Aplicar calor a um produto alimentício que já foi cozido anteriormente.

Alimentos prontos para consumo (RTE)

Alimentos que sejam comíveis sem preparação adicional ou cozimento.

Higienizar

A aplicação de calor ou produtos químicos em superfícies limpas de contato com os alimentos para reduzir o número de microorganismos ou germes causadores de doenças para níveis aceitáveis.

Caldo de conchas

Caldo de conchas cru ou de moluscos em suas conchas, tais como: mariscos, ostras ou mexilhões.



Sintomas

Sinal ou indicação de uma enfermidade ou doença, geralmente uma mudança perceptível sobre como uma pessoa se sente ou em sua aparência.

Temperatura

A quantidade de calor ou frio medida em um produto com termômetro.

Zona térmica de risco

Faixa de temperatura em que germes ou microorganismos crescem para um nível perigoso (entre 41°F-135°F).

Descongelamento

Para mudar de um estado sólido, congelado para uma temperatura refrigerada por um método aprovado. Também é conhecido como descongelamento.

Termômetro

Um dispositivo projetado para aferir temperaturas.

Controle de Temperatura e Tempo para Segurança (TCS)

Alimento que, por segurança, requer controle de tempo e temperatura, como carnes vermelhas, peixes, ovos, leite e alfaces cortadas, para limitar o crescimento de microorganismos patogênicos ou a formação de toxinas

Tempo como Controle de Saúde Pública

Procedimento onde o tempo é usado para controlar o crescimento de germes e microorganismos. Os alimentos retidos que usam este procedimento devem ser servidos, vendidos ou descartados depois de quatro horas.

Utensílios

Implemento ou recipiente de alimentos usado no armazenamento, preparação, transporte, descarte, venda ou serviço de alimentos que tem um ou mais usos, tais como papel deli, pinças, colheres, espátulas, conchas, etc.



280 S. Decatur Blvd. • P.O. Box 3902
Las Vegas, NV 89127
(702) 759-1000 • www.SNHD.info

FOOD



HANDLER