

ПРАВИЛА САНИТАРНОГО КОНТРОЛЯ

Критические недостатки

Общие недостатки

1. Продукты питания, полученные из непроверенных источников
 - A. *Непастеризованное используемое молоко или молочные продукты
 - B. *Вода или лед не пригодны для питья
 - C. Продукты или ингредиенты из непроверенных источников
 - D. Мясо, птица или другие продукты не из официально проверенных заводов
 - E. *Моллюски из непроверенного источника
 - F. Свежие и замороженные яйца и сухие молочные продукты поступают с заводов не проверенных инспекторами USDA.
2. Продукты питания или ингредиенты фальсифицированные или непригодные
 - A. Продукты или ингредиенты, испорченные грызунами
 - B. Продукты или ингредиенты, зараженные насекомыми
 - C. Пищевые продукты, содержащие неизвестные сульфаты или другие несанкционированные добавки
 - D. *Другие фальсифицированные или непригодные продукты или ингредиенты
3. Продукты питания, не защищенные от загрязнения работниками
 - A. *Пищевые продукты, переработанные людьми, больными заболеваниями, передающимися через продукты питания
 - B. *Пищевые продукты, переработанные людьми с воспаленными порезами или ожогами на руках
 - C. *Пищевые продукты, переработанные людьми, которые не моют руки должным образом после их загрязнения
 - D. Несоответствие средства для мытья рук сотрудникам учреждения, работающему с продуктами питания
 - E. *Переработка сырых пищевых продуктов, не подвергающихся термообработке, без приемлемого защитного барьера
4. Продукты питания, не защищенные от загрязнения другими источниками
 - A. *Оборудование для контакта с пищевыми продуктами, посуда или транспортные средства для потенциально опасных пищевых продуктов: контактные поверхности нечистые или неправильно дезинфицированные и могут способствовать загрязнению
 - B. *Оборудование для контакта с пищевыми продуктами, посуда или транспортные средства не очищаются или не дезинфицируются между использованием для различных видов или между сырыми и готовыми к употреблению продуктами
 - C. *Готовые к употреблению продукты подвергаются перекрестному загрязнению от сырых продуктов или перекрестному загрязнению между видами
 - D. *Токсичные химикаты неправильно маркируются, хранятся или используются, что может способствовать загрязнению пищевых продуктов
 - E. Состояние, конструкция или расположение оборудования для контакта с пищевыми продуктами, которые могут способствовать загрязнению
 - F. Деятельность насекомых, грызунов, птиц или паразитов, которая может привести к загрязнению продуктов
 - G. Наличие признаков утечки или подпорки в канализационных линиях
 - H. Оборудование для очистки или дезинфекции помещений не соответствует требованиям к предприятиям, работающим с пищевыми продуктами
5. Критические требования к обработке или утилизации не выполняются
 - A. *Продукты из свинины, которые можно употреблять в пищу без дополнительного приготовления, не обработаны от трихин
 - B. *(См. Специализированную инструкцию по проведению инспекции)
6. Потенциально опасные продукты неправильно охлаждены или заморожены
 - A. *Потенциально опасные продукты не охлаждаются утвержденным способом, при котором температура продукта может быть снижена до 70°F или менее в течение 2 часов и 41°F (45°F) или менее в течение дополнительных 4 часов
 - B. *Потенциально опасные продукты не хранятся при безопасных температурах
7. Потенциально опасные продукты питания не приготовлены надлежащим образом или не подогреты
 - A. *Птица, начинки из птицы, фаршированное мясо или начинки, содержащие мясо, не нагреваются до 165°F или выше
 - B. *Вся свинина или любая пища, содержащая свинину, не нагревается до 150°F или выше
 - C. *Другие потенциально опасные продукты, требующие приготовления, не нагреваются и / или не выдерживаются при требуемых температурах
 - D. *Потенциально опасные продукты, которые были приготовлены, а затем охлаждены, не нагреваются быстро до 165°F или выше (весь ростбиф может быть подогрет до соответствующих требованиям времени / температуры)
 - E. *Оборудование, используемое для обогрева или подогрева потенциально опасных пищевых продуктов не соответствует требованиям
8. Неадекватные процедуры горячей выдержки потенциально опасных пищевых продуктов
 - A. *Потенциально опасные продукты хранятся ниже 135°F во время горячей выдержки (иногда ростбиф может подаваться при температуре 130°F или выше)
 - B. *Оборудование для горячего хранения неправильно спроектировано, обслуживается или эксплуатируется для хранения горячих продуктов при температуре 135°F или выше.
9. Неадекватные или несоответствующие требованиям санитарные условия и средства контроля
 - A. Средства для мытья рук неправильно установлены или обслуживаются
 - B. Отсутствие соответствующих температуры воды или давления для пищевой промышленности, чистки оборудования, утвари или контейнера или приспособления для мытья рук в учреждениях, которые не работают с необработанной пищей
 - C. Неправильно установлены или обслуживаются туалетные принадлежности
 - D. Сантехника или раковины несоответствующего размера, неправильно установлены или обслуживаются: оборудование или полы недостаточно сухие
 - E. Недостаточное освещение или вентиляция
 - F. Оборудование, материалы или средства для очистки или дезинфекции недоступны, не подходят или неправильно хранятся
 - G. Дезинфекция тестовых устройств, не используется там, где это необходимо
 - H. Отсутствие сертификации питьевой воды или записи о дезинфекции
10. Неправильное санитарное проектирование, конструкция и техническое обслуживание
 - A. Экстерьер неподходящей конструкции или в плохом физическом состоянии
 - B. В учреждении недостаточно места для проведения всей деятельности
 - C. Внутренние полы, стены, потолки или светильники неподходящей конструкции, грязные или неухоженные
 - D. Мусорные контейнеры грязные, незакрытые, в плохом состоянии или находятся на большом расстоянии друг от друга
11. Плохая гигиена и деятельность людей, перерабатывающих пищевые продукты
 - A. Сотрудники не поддерживают высокую степень чистоты или не принимают меры предосторожности для того, чтобы предотвратить загрязнение еды от потоподделения, косметики, химикатов, медикаментов и т. д.
 - B. Работники не носят чистую одежду, головные уборы или безопасные ювелирные изделия
 - C. Сотрудники кушают, пьют или курят в открытых пищевых зонах
 - D. Шкафчики и разделки не отделены от пищевых зон, грязные или неаккуратные
12. Неправильное хранение и защита продовольствия
 - A. Пища не хранится, не транспортируется и не подается таким образом, чтобы предотвратить загрязнение, а также несоответствие предельных температур
 - B. Контейнеры для хранения пищевых продуктов или ингредиентов не являются чистыми, закрытыми или промаркированными
 - C. Пищевые витрины больших объемов неправильно построены, выставлены или отрегулированы
 - D. Уличная одежда или грязное белье хранятся вместе с открытыми, контактирующими с пищей поверхностями
 - E. Пищевые витрины неправильно построены, поддерживаются или наблюдаются
 - F. Используются неправильные процедуры оттаивания
13. Требования к процедурам переработки / образовательные требования не выполняются
 - A. (См. Специализированную инструкцию по проведению инспекции)
 - B. Другие необходимые записи / сертификаты не поддерживаются
 - C. Другие требования отсутствуют или не соблюдаются
 - D. Требования статьи 28 к оприходованию не выполнены
 - E. Требования по консультациям потребителей не выполнены
14. Деятельность насекомых, грызунов и паразитов
 - A. Признаки наличия грызунов (не всегда могут привести к загрязнению продукта)
 - B. Свидетельства присутствия насекомых, птиц или других вредителей в учреждении (не всегда могут привести к загрязнению продукта)
 - C. Факт наличия домашних или других животных в учреждении
15. Правильное использование оборудования, посуды и материалов
 - A. Контактующие с пищевыми продуктами оборудование, посуда или транспортные средства: контактирующие поверхности грязные или неправильно продезинфицированные
 - B. Неконтактирующие с пищей оборудование, посуда и транспортные средства не чистятся и в плохом состоянии
 - C. Пищевое оборудование неправильно спроектировано, сконструировано или обслуживается
 - D. Термометры не там, где это необходимо
 - E. Неиспользованное оборудование или материалы неправильно хранятся или находятся в грязном состоянии
 - F. Шкафы или полки для хранения грязные или в плохом состоянии
 - G. Упаковочные материалы грязные, неправильно хранятся или используются в антисанитарных условиях
 - H. Вентиляционная система или линии передач грязные, неправильно сконструированы или в плохом состоянии
16. Другие санитарные условия
 - A. Химикаты или пестициды неправильно промаркированы, хранятся или используются
 - B. Неправильно обслуживаемые внешние помещения или зоны погрузки
 - C. Транспорт грязный и в плохом состоянии
 - D. Зона морга или зона возвращенных бутылок плохо содержится
 - E. Маркировка или записи о моллюсках ведутся неправильно

КРИТИЧЕСКИЕ НЕДОСТАТКИ, КОТОРЫМ ПРЕДШЕСТВУЕТ ЗВЕЗДОЧКА (*), ЯВЛЯЮТСЯ ВЕДУЩИМИ ФАКТОРАМИ, СПОСОБСТВУЮЩИМИ ВОЗНИКНОВЕНИЮ БОЛЕЗНЕЙ ПИЩЕВОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ.