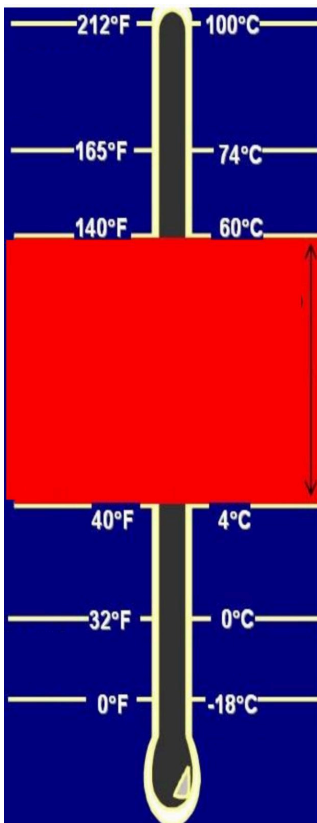


## Відповіді на питання в посібнику...

Позначте на термометрі наступне:

- ✓ Вода замерзає
- ✓ Вода закипає
- ✓ Гаряче утримання
- ✓ Зберігання заморожених продуктів (Більшість бактерій виживають, але не розмножуються)
- ✓ Небезпечна Зона (Бактерії швидко розмножуються)
- ✓ Приготування та розігрівання ( Бактерії гинуть, спори та токсини можуть вижити)
- ✓ Холодне утримання (Більшість бактерій виживають, але розмножуються повільно)



а) Вода закипає

б) Приготування та розігрівання

в) Гаряче утримання

г) Небезпечна Зона

г) Холодне утримання

д) Вода замерзає

е) Зберігання заморожених продуктів

**Виконаємо вправу, щоб перевірити, як швидко можуть розмножуватися бактерії:**

Якщо миска з рисом стоїть на прилавку о 7:00 ранку, і вона була заражена 10 000 бактеріями, скільки приблизно бактерій буде присутнє до обіду (12:00 опівдні).

**Пам'ятайте:** бактеріям потрібно приблизно 2 години, щоб звикнути до навколишнього середовища, і як тільки вони звикнуть, бактерії можуть ділитися кожні 20 хвилин.

Заповніть таблицю нижче, що допоможе вам.

<b>Час</b>	<b>Кількість бактерій</b>
9:00 а.м.	10,000
9:20 а.м.	20,000
9:40 а.м.	40,000
10:00 а.м.	80,000
10:20 а.м.	160,000
10:40 а.м.	320,000
11:00 а.м.	640,000
11:20 а.м.	1,280,000
11:40 а.м.	2,560,000
12:00 noon	5,120,000

**Відповідь:** о 12:00 буде 5 120 000 бактерій.

**Вставте наступні забруднювачі в правильну колонку. Перший зроблено для вас:**

Сальмонела, щуряча отрута, вірус грипу, скло, надлишок глутамату натрію, волосся, спіральна трихіNELA, лейкопластир, комаха, цвіль, золотистий стафілокок, мило, гумка, ніготь, засіб для чищення духовок, скоба, кишкова паличка.

<b>Біологічний Забруднювач</b>	<b>Хімічний Забруднювач</b>	<b>Фізичний Забруднювач</b>
сальмонела	щуряча отрута	скло
вірус грипу	надлишок глутамату натрію	волосся
спіральна трихіNELA	мило	лейкопластир
золотистий стафілокок	засіб для чищення духовок	комаха
кишкова паличка		гумка
цвіль		ніготь
		скоба

Заповніть правильні мінімальні внутрішні температури для кожного продукту.



Котлети для гамбургерів

71°C / 160°F



Смажена курка

82°C / 180°F



Підлива

74°C / 165°F



Риба

70°C / 158°F



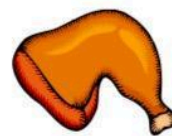
Свинина

71°C / 160°F



Тушкована яловичина

74°C / 165°F



Куряча ніжка

74°C / 165°F

**Заповніть пропуски правильними відповідями:**

**1) Небезпечна зона 4°C / 40°F до 60°C / 140°F.**

**2) Холодильник повинен мати температуру 4°C / 40°F або менше.**

**3) Морозильна камера повинна мати температуру -18°C / 0°F або менше.**

**4) Гарячу їжу слід зберігати при температурі 60°C / 140°F або вище.**

**5) Температуру небезпечних продуктів, які виставляються на станціях самообслуговування чи буфетів, слід перевіряти кожні 2 години.**

**6) Усю небезпечну їжу необхідно розігріти принаймні до зазначеної мінімальної необхідної температури протягом 2 годин.**

**Відповідь Правда чи Неправда:**

**1) Зберігаючи готові до вживання продукти в холодильнику, їх слід зберігати над сирими продуктами.**

**Правда**

**2) Ми зберігаємо їжу в холодильнику, щоб знищити бактерії.**

**Неправда**

**3) Перед прийняттям відправлення необхідно виміряти температуру охолоджених або заморожених продуктів.**

**Правда**

**4) Спершу слід використовувати найсвіжіші інгредієнти.**

**Неправда**

**5) FIFO означає швидкий порядок пошуку інгредієнтів.**

**Неправда**

**6) Хімічні речовини можна зберігати в харчових контейнерах без етикеток над їжею.**

**Неправда**

## ПРАВИЛЬНИЙ ПОРЯДОК МИТТЯ ПОСУДУ:

- 1) Миття
- 2) Ополіскування
- 3) Дезінфекція

## ОБВЕДІТЬ (підкресліть) ПРАВИЛЬНУ ВІДПОВІДЬ:

**Очищення/дезінфекція** зменшує кількість як патогенних мікроорганізмів, так і мікроорганізмів, що викликають псування, до безпечного рівня за допомогою дуже гарячої води або хімічного дезінфікуючого розчину.

## ОБВЕДІТЬ (підкресліть) УСІ ДОПУСТИМИ ДЕЗІНФЕКТОРИ:

QUAT

ОЦЕТ

ХЛОР

СІЛЬ

ЙОД

ГАРЯЧА ВОДА (МІНІМУМ 77°C)

ЛИМОН

**Заповніть пропуски:**

1) HACCP розроблено: [Pillsbury Co.](#)

2) HACCP спочатку був розроблений для: [NASA](#)

3) HACCP базується на: [Профілактиці](#)

4) Позначте галочкою (✓) критичні контрольні точки ККТ (ССР)?

Остаточні внутрішні температури приготування

Щасливі клієнти

Остаточні внутрішні температури повторного нагріву

Остаточні температури охолодження

Більше прибутку