

1 일 검토

- 모든 식품 서비스 시설은 뉴욕 보건부에서 발행 한 현재 유효한 허가증이 있어야합니다.
- 건강 검사관은 그것이 동작에서와 같이 음식 서비스 또는 식품 가공 시설을 검사 할 권리가 있습니다. 검사관은 검사 중에 식품 설립의 모든 영역에 대한 액세스 권한을 부여해야합니다.

뉴욕시 보건 코드에 따라 • 감독자

모든 음식 서비스 시설은 식품 보호 인증서가 필요합니다.

- 식품은 어떤 식용 물질, 얼음, 음료, 또는 성분 사용하도록하고 사용 또는 인간의 소비를 위해 판매했다.
- 잠재적 유해 식품 (PHF)는 식품을 말한다 이는 미생물의 빠른 성장을 지원합니다.
- 잠재적 유해 식품의 예로는 등 오일의 모든 원료와 조리 된 육류, 가금류, 우유 및 유제품, 생선, 조개, 두부, 밥, 파스타, 콩, 감자, 마늘 등
- 온도 위험 지역은 41 ° 사이입니다 140 ° F. 이 범위 내에서, 가장 해로운 미생물이 빠르게 재현.
- 음식의 온도를 측정하기 위해 사용되는 것을 허용 세 온도계는 : 바이메탈 줄기 (범위 0에서 F (220)에 F), 열전쌍, 서미스터 (디지털). 식품 설립에 유리 온도계의 사용은 법으로 금지되어 있습니다.

- 농업의 미국학과 검사 고기가 **USDA** 검사 도장이 있어야합니다.
- 훈제 생선 때문에 박테리아 클로스 트리 디움 보툴리눔의 아래 **38 (F)**에서 개최 또는해야합니다.
- 조개는 조개 태그로 접수되어야합니다. 제품이 소진 된 후 태그는 최소 **90** 일 동안 파일에 보관해야합니다.
- 우유 및 우유 제품 **9** 일 초 저온 살균 **45** 일 날짜 매도로의 매각에 의해 날짜와 저온 살균해야합니다.
- 모든 과일과 원시 봉사 야채 철저하게 봉사하기 전에 세척해야합니다.
- 모든 상업 수정 된 분위기 포장 식품은 제조 사양에 사용되어야합니다.

특별한 권한이 보건부를 통해 얻은 경우를 제외 • 소매 식품 설립의 모든 식품의 진공 포장은 법으로 금지되어 있습니다.

- 약어 **FIFO** 퍼스트 아웃 첫째를 의미하고, **FIFO**를 구현하는 첫 번째 단계는 제품 데이트이다.
- 뉴욕시 보건 코드는 모든 식품은 바닥에서 최소한 **6** 인치를 저장해야합니다.
- 교차 오염을 방지하기 위해, 냉장고에 원료 식품을 조리 식품 이하에서 보관해야한다.
- 추운 온도는 미생물의 성장을 느리게.
- 모든 찬 음식은 **41 (F)**에서 개최 이하 항상 (**38 F**에서 훈제 생선 제외)해야합니다.

- 건조 저장 영역 잘 조명 및 통풍을 유지합니다.
- 폐수 라인에서 식품을 보관하지 마십시오.
- 저장 식품 덮여 해충 방지 용기에 보관 유지해야 합니다.
- 인간의 소비를 위한 얼음 캔, 병 또는 다른 식품을 저장하는 데 사용 할 수 없습니다.

음식이 얼음에 직접 저장하는 경우 •, 그 얼음에서 물이 지속적으로 배출해야 합니다.

- "응급 질식" 포스터는 각 지정 먹는 영역에 눈에 띄게 표시해야 합니다.

알코올 음료를 제공 • 식품 시설은 "알코올 및 임신 경고" 기호를 표시해야 합니다.

- "어떻게 우리가 하고 있는" 기호는 뉴욕시의 모든 음식 시설의 입구에 게시해야 합니다.

- "세척 손" 기호는 모든 손 세척 싱크에 표시해야 합니다.

- "금연" 표시는 각 시설 전체에 표시해야 합니다.

2 일 검토

물리적, 화학적 및 생물학적 : • 우리의 건강에 대한 세 가지 주요 위험이 있습니다.

- 이물의 존재 (유리 조각, 금속 등의 부분)는 식품의 물리적 위험으로 간주된다.
- 식품에서 유해 화학 물질 (살충제, 세척제, 의약품 등)의 존재는 화학 물질의 위험이라고합니다.
- 생물학적 위험은 식품 미생물 (세균, 바이러스, 기생충 및 진균)의 존재이다.

병원성 세균에 오염된 • 음식은 모양, 맛 또는 냄새에 변화가 없다.

- 유리한 조건에서 박테리아는 인구에게 매 20 분 내지 30 분이 두배로 할 수 있다.
- 세균 성장의 4 단계가 있습니다 : 지연, 로그인, 고정 및 죽음.
- 박테리아의 가장 빠른 성장은 로그 단계에서 발생한다.
- 박테리아의 성장에 영향을 미치는 여섯 요인은 다음과 같습니다 식품, 산도 (낮은 산도), 온도 위험 지역, 시간, 산소 (또는 산소 부족) 및 수분 (FATTOM).

음식을 재현 할 수 없습니다 • 바이러스; 그것들은 인체 내부 얻는 수단으로 음식을 사용한다.

- A 형 간염과 노로 바이러스는 일반적으로 배설물 (인간의) 오염 된 물과 음식을 통해 우리의 식량 공급을 오염 두 가지 일반적인 식중독 바이러스이다.
- 식품 매개 기생충은 일반적으로 아래의 요리 돼지 고기에서 발견는 선모충이라고합니다.
- 질병 선모충은 선모충로 알려진 기생충에 의해 발생합니다.

- 선모충은 15 초 동안 155 ° F로 요리 돼지에 의해 제거 될 수있다
- 일반적으로 바다 물고기에서 발견 된 식품 매개 기생충 아니사키스는 단순라고합니다.
- 살모넬라 엔테는 주로 원료 가금류 및 원시 셀 계란과 연결되어 있습니다.
- 우리는 급속 냉각, 빠른 재 가열하여 미생물 클로스 트리 디움 퍼프 린 젠스의 성장을 제어하고, 미리 식품을 제조 피할 수있다.
- 포도상 구균은 일반적으로 건강한 인간에 의해 수행되는 세균이다.
- 포도상 구균 음식 중독은 바로 먹을 수있는 음식과 좋은 개인 위생 및 방지 맨 손 접촉에 의해 방지 할 수있는 황색 포도상 구균에 의한 식중독 질환의 흔한 원인이다.
- 식품 또는 식품을 통해 접촉에 의해 전송 될 수있는 질환을 가진 환자 식품 노동자가 완전히 회복 될 때까지 일을 방지해야한다.

햄버거 등 • 지상 고기 대장균 0157을 제거하기 위해 158 ° F의 최소 온도로 조리해야합니다 : H7

- 클로스 트리 디움 보툴리눔은 보툴리누스 중독으로 알려진 질병이 발생합니다. 이 박테리아는 집에서 통조림 식품, 기름에 훈제 생선, 마늘, 환경 (공기없이) 혐기성에서 어떤 음식과 연관된다.
- 컴브 로이드 중독은 시간과 온도 오용에 의한 히스타민 높은 수준의 특정 물고기 (예를 들어, 참치, 고등어, 가다랭이, 마히 마히, 푸른 물고기, 등)을 먹고에서 발생합니다.

- 손은 손이 오염되고있다있는 모든 활동 후 철저하게 세척해야합니다. 예를 들어, 굶힘, 음주, 생식을 처리 한 후, 작업을 시작 기침, 흡연, 재채기, 먹기 전에, 등
- 뉴욕시 보건 코드 손 세척 모든 음식 준비 지역과 모든 화장실에 쉽게 액세스 할 수 있도록 싱크가 필요합니다.
- 손 세척 싱크는 비누, 냉, 물, 일회용 수건이나 핸드 드라이어 및 "손을 씻는다"기호를 제공해야합니다.
- 뉴욕시 보건 코드는 모든 식품 노동자, 적당한 머리 묶기, 깨끗한 앞치마와 겹옷을 입고 보석을 착용하고 메이크업을 착용 삼가해야합니다.

3 일 검토

- 해동 냉동 식품의 세 허용 방법은 차가운 물에서 또는 이후 연속 요리와 전자 레인지 냉장고에 그 장소에 있습니다.
- 원시 음식에서 박테리아는 요리 또는 바로 먹을 수있는 음식을 불러 교차 오염에 도착하면
- 가금류, 박제 고기와 소에 대한 올바른 조리 온도는 165 ° F입니다.

· 지상 고기와 지상 고기를 포함하는 식품은 158 °F의 내부 온도로 조리해야 합니다.

· 질병을 방지하기 위해, 돼지 고기는 150 °F의 내부 온도로 조리해야 합니다.

· 계란, 생선, 조개, 양고기, 그리고 다른 고기는 145 °F의 최소 온도로 조리해야

· 핫 유지 수단에 저장된 모든 뜨거운 음식은 140 °F 이상으로 유지해야 합니다.

· 빠르게 음식을 냉각하는 효과적인 방법 중 일부는 : 가끔 교반하면서 얼음 - 물 조에서 침지 1~2 인치의 제품 깊이 4인치 얇은 냉각 팬의 사용, 급속 냉각 장치를 이용하고, 고체 커팅 작은 조각으로 식품 (6파운드. 이하).

냉각 냉장고에 배치 • 뜨거운 음식은 완전히 아래 41 °F 이상으로 냉각 한 후에 만 적용해야 합니다.

· 이전에 요리와 뜨거운 유지 부에서 제공됩니다 냉장 식품은 빠르게 난로 또는 오븐을 사용하여 165 °F로 재가열해야 합니다. 절대로 음식을 재가열하는 핫 유지 수단을 사용하지 않습니다.

바로 먹을 수 있는 식품과 함께 작업 할 때 • 맨 손으로 손을 사용하지 않을 수 있습니다. 항상 등 깨끗하고 위생 장갑의 쌍, 집게, 주걱, 델리 종이, 숟가락, 칼, 등의 기구를 사용

일회용 장갑을 사용할 때 • 들은 음식의 오염을 방지하기 위해 자주 변경되어야 한다.

· 에어 브레이크는 모든 요리 (관련 음식) 냄비 / 식기 세척 싱크에 제공해야 합니다.

· 대기 진공 차단기 (AVB)는 식수 공급 장치에 직접 연결되어 있는 모든 장치에 설치해야 합니다. 예를 들면 등 얼음 기계, 커피 머신, 식기 세척기를 포함

- 상호 연결 호스 턱받이 진공 차단기를 설치하여 방지 될 수있다.
- 모든 가스 보일러 온수 히터는 배관공에 의해 설치되어야합니다 다시 초안에 대해 모니터링해야합니다.
- 뉴욕 법률은 불법 적절한 그리스 요격을하지 않는 싱크대에 그리스를 덤프 할 수 있습니다.

4 일 검토

- 수동 접시 세척 작업을위한 적절한 순서로 세척, 헹굼, 살균 및 공기 건조.
- 각각의 사용 사이, 도마는 씻어 세척 및 살균해야합니다.
- 온수 소독은 최소 30 초 170 (F)의 온도와 물에 식기를 침지하여 수행 할 수 있습니다.
- 50 PPM의 염소계 살균 용액을 제조 물 1 갤런 표백제의 ½ 온스를 추가합니다.
- 100PPM의 염소계 살균 용액을 제조 물 1 갤런 표백제 1 온스를 추가 할 수 있습니다.
- 50 PPM 소독 용액은 적어도 1 분 동안기구의 침수에 사용됩니다.
- 100 PPM 소독 용액을 닦아 살포 또는 주입을 위해 일반적으로 사용된다.
- 완전 삭제 천 50 PPM의 강도 살균 용액에 저장해야합니다.

- 화학 살균 동안, 화학 용액은 시험 키트와 함께 확인해야 합니다.
- 후원자를 위한 욕실이 식품 설립의 식당에서 20 석 이상이 있는 경우 제공해야 합니다.
- 통합 해충 관리의 세 가지 주요 전략은 다음과 같습니다, 그들을 굶어올 구축하고이를 파괴한다.
- 음식 레스토랑을 망치게 한 마우스를 사용할 수 없는 경우, 그들은 밖으로 이동합니다.
- 쥐가 1/4 크기로 작은 구멍을 통해 건물을 입력하는 것으로 알려져 있다
- 식품 설립에 신선한 쥐 배설물의 존재는 중요한 위반이다.
- 살충제와 쥐약은 라이선스 해충 퇴치 책임자 레스토랑에서 적용 할 수 있습니다.
- 설립에서 파리와 바퀴벌레를 제거하는 가장 좋은 방법은 적절한 세척 및 살균하는 것입니다.

5 일 검토

- HACCP은 위해 분석 및 중요 관리 점의 약자입니다
- HACCP의 일곱 원칙은 다음과 같습니다 : 시스템이 작동하는지 확인, 시정 조치를 취할, CCP 모니터링, 위험 제한을 설정, 중점 관리 기준 (CCP)을 결정, 위험을 식별하고 기록 유지.

- HACCP 유해 미생물의 제어에 주로 관심을 식품 안전의 시스템입니다.

- 중요 관리 점 (CCP)의 조치가 위험을 제거하기 위해 취해야하는 음식 흐름에서 포인트입니다.

잠재적으로 위험한 식품이 2 시간 이상 온도 위험 지대에 남아있는 경우가 더 이상 안전한 것으로 간주 될 때 • 다음 음식은 폐기되어야합니다.

참치와 같은 차가운 샐러드를 만드는데 •, 그것은 성분 사전 냉장 것을 권장합니다.

심장 질환으로 이어지는, 나쁜 콜레스테롤 - • 인공 트랜스 지방은 LDL을 증가시킨다.

- 인공 트랜스 지방은 모든 레스토랑 음식이 금지된다.

식품 안전, 보안 및 일반 업무 관행을 개선 할 수있는 좋은 방법 • 것은 정기적으로 음식 작업 자체 평가를 수행하는 것입니다.

- 직장에서 레스토랑 직원 중 가장 흔한 부상은 다음과 같습니다 전표, 여행, 폭포, 상처, 열상, 화상, 근육 긴장, 염좌 및 감전.

- 전표, 여행을 방지하고, 방지 신발은 음식 근로자를 착용해야 미끄러 떨어진다.