

第1日レビュー

- すべての食品サービス組織には New York 市の保健部 (New York City Health Department) が発行した最新かつ有効の許可証が必要です。
- 保健部の検査官は稼働している食品サービスまたは食品加工組織を調査する権限があります。検査官には検査中組織の全領域へのアクセスが与えられる必要があります。
- New York 市の保健条例に従い (New York City Health Code)、すべての食品サービス組織の監督者には食品保護証明書が必要です。
- **食品** とは人による消費目的で使用または販売される食用の物質、氷、飲料または材料のことです。
- 危険性の高い食品 (Potentially Hazardous Foods, PHF) は微生物の迅速な成長を促進する食品のことです。
- PHFの例には、生および調理済肉、家禽類の肉、牛乳および牛乳製品、魚、甲殻類、豆腐、調理済米、パスタ、豆、じゃがいもおよびオイル漬のニンニクがあげられます。
- 温度危険ゾーンは **41°F ~ 140°F** の間です。この範囲内では、最も有害な微生物が素早く繁殖します。
- 食品温度の測定に使用可能な3種類の温度計は以下の通りです。バイメタル製棒温度計 (0°F ~ 220°F の範囲)、熱電温度計 およびサーミスタ温度計 (デジタル)。**食品サービス組織でのガラス製温度計の使用は法律により禁止されています。**
- 米国農務省 (United States Department of Agriculture, USDA) により検査済の肉には **USDA 検査済スタンプ** が必要です。
- 燻製した魚は **38°F** 以下に維持しバクテリア *ボツリヌス菌* の繁殖を防ぐ必要があります。
- 甲殻類は**甲殻類タグ**を受ける必要があります。これらのタグは、製品の使用後少なくとも **90日間**ファイルに保存することが必要です。

- 牛乳および牛乳製品は販売期限が 9 日間の場合は低温殺菌されているか、または販売期限が 45 日間の場合は超高温殺菌されている必要があります。
- 生で提供される果物および野菜は、提供する前に全体を洗浄する必要があります。
- 青果物鮮度保持包装されたすべての市販食品はメーカーの指示通りに使用する必要があります。
- 小売り食品組織での食品の真空包装は、New York 市の保健部から特別に許可されていない限り、法律により禁止されています。
- FIFO とは **First In First Out** (先入れ先出し) を意味します。FIFO メソッド導入の最初のステップは製品に日付をつけることです。
- New York 市の保健条例は、すべての食品アイテムを床から少なくとも **6 インチ** 離して保管するように求めています。
- **相互感染**を防ぐために、冷蔵庫では生の食品を調理済食品の下に保管する必要があります。
- 低温は微生物の繁殖を遅延させます。
- すべての冷たい食物は常に 41°F (燻製の魚は 38°F 以下に維持する必要があります) 以下に維持する必要があります。
- 乾燥倉庫領域は明るくて換気された状態に維持します。
- 決して食品を排水管の下に保管しないでください。
- 保管された食品は覆った状態を維持し、害虫予防容器で保管します。
- 人の消費用の氷は、缶、瓶またはその他の食品の保存用には使用できません。
- 食品を直接氷の中で保存する場合は、その氷から溶け出た水を常に排水する必要があります。
- 各イーティングエリアには、「**First Aid Choking**」(詰まったときのファーストエイド)ポスターを見える(見やすい)位置に掲示する必要があります。

- アルコール飲料を提供する食品サービス組織には「**Alcohol and Pregnancy Warning**」(アルコールと妊娠についての警告) 標識の掲示が求められています。
- 「**Wash Hands**」(手洗い) 標識をすべての手洗いシンクに掲示する必要があります。
- 「**No Smoking**」(禁煙) 標識は各施設中に掲示する必要があります。

第2日レビュー

- 健康への主な危険は3種類あります。物理的危険、化学的危険および生物学的危険です。
- 食品中の異物（ガラスの破片、金属のかけらなど）の存在は物理的危険とみなされます。
- 食品中の有害化学物質（農薬、洗剤、処方薬）の存在は化学的危険と呼ばれます。
- 食品中の微生物（バクテリア、ウィルス、寄生生物および菌類）の存在は生物学的危険と呼ばれます。
- 有害な(病原性)バクテリアに汚染されている食品はしばしば汚染されているようには見えません。外観、味または臭気に変化はありません。
- 理想的な環境では、食品中のバクテリアの数は20～30分ごとに倍になります。
- バクテリアの成長には4段階あります。誘導、対数、静止および死滅です。
- バクテリアの最も早い成長は対数段階で起こります。
- バクテリアの成長には6つの要因が影響します：Food (食品)、Acidity (酸性)、Temperature (温度)、Time (時間)、Oxygen (酸素) および Moisture (湿度) (FATTOM)。
- ウィルスは食品中では繁殖しません。しかし、人が食品に触れるとウィルスが感染します。
- A型肝炎とノロウィルスの2つが食物経由の一般的なウィルスです。これらのウィルスは、感染者の排泄物に汚染された食品または水を摂取すると感染します。トイレを使った後に適切に手を洗うことで感染を防ぐことができます。
- 旋毛虫病を引き起こす旋毛虫は、調理が不十分な豚肉で良く見られる食物経由の寄生生物です。旋毛虫病を防ぐには、豚肉を150°Fで15秒調理します。
- アニサキスは海産魚に良く見られる食物経由の寄生生物です。

- サルモネラ腸炎菌は生の家禽類の肉や生の殻付き卵によく見られるバクテリアです。
- 微生物 ウェルシュ菌の成長は **急冷、急再加熱** および **食品の事前調理を避ける** ことで、微生物の成長を制御できます。
- 黄色ブドウ球菌は一般的に健康な人間により媒介されるバクテリアです。
- ブドウ球菌食中毒は黄色ブドウ球菌により引き起こされる食物経由の疾患の共通する原因で、個人の衛生意識およびすぐに食べられる食品を素手で触れないことで防ぐことが可能です。
- 食品との接触または食品経由で感染する可能性のある疾患をもつ食品作業者は、完全に回復するまで作業すべきではありません。
- ひき肉（ハンバーガーなど）は最低 158°F で調理して大腸菌 0157:H7 を取り除く必要があります。
- ボツリヌス菌はボツリヌス中毒症を引き起こすバクテリアです。これは自家製の缶詰、魚の燻製、ニンニクのオイル漬け、嫌気性（空気が無い）環境にある食品に関連します。
- サハ中毒は時間と温度の誤用による高レベルのヒスタミンを含む特定の魚（まぐろ、さば、かつお、マヒマヒ、青魚など）を食べることで発症します。
- 汚染の可能性のある魚を取り扱った後は手を十分に洗う必要があります。例えば、仕事前、および生の食品の取り扱い、トイレの使用、咳、くしゃみ、喫煙、飲食および皮膚を掻いた後は手を洗う必要があります。
- New York 市の保健条例では、すべての食品加工領域から 25 フィート以内、およびトイレの中および付近に手洗いシンクの設置を義務付けています。
- 手洗いシンクには石鹸、温水および冷水、使い捨てタオル、ハンドドライヤーおよび「Wash Hands」（手洗い）標識の設置が必要です。
- New York 市の保健条例は、全食品作業員に対して適切な髪落下防止用具、清潔なエプロンおよび作業着の着用を求め、腕や手に宝石（結婚指輪および医療ブレスレットを除く）をつけないように求めています。食品作業員は化粧も避けるべきです。

第3日レビュー

- 冷凍食品の解凍には3つの許容可能な方法があります。冷凍庫に移す、冷たい流水にさらす、または電子レンジで解凍して直後に調理する方法です。
- 二次汚染は、未加工の食品からのバクテリアが調理済またはすぐに食べられる食品に入ると発生します。
- 家禽類の肉、詰め物をした肉および詰め物は 165°F の内部温度で調理する必要があります。
- ひき肉およびひき肉を含む食品は 158°F の内部温度で調理する必要があります。
- 豚肉は 150°F の内部温度で調理する必要があります。
- 生の殻付き卵は最低温度 145°F で調理する必要があります。
- 魚、甲殻類、牛、ラムおよびその他の肉は最低温度 140°F で調理する必要があります。
- 高温保存ユニットで保存される高温食品は 140°F 超で維持される必要があります。
- 食品を高速に冷ます有効な方法：食品を冷水槽に浸してたまにかき回す、食品を4インチの深さの冷却パンに1～2インチ沈める、高速急冷ユニットを使用する、固まっている食品を小分けする（6 lbs 以下に小分け）。
- 冷却のために高温食品を冷蔵庫に入れる場合は、41°F 未満まで完全に冷却されてからカバーしてください。
- 事前に調理済で冷蔵された食品を高温保存ユニットから提供する場合は、ストーブまたはオーブンを使用して 165°F に高速加熱する必要があります。決して高温保存ユニットを食品の再加熱に使用しないでください。
- 決してすぐに食べられる食品を素手で取り扱わないでください。常に清潔で衛生的な手袋を着用するか、またはトング、スパチュラ、デリ用ペーパーまたはサーブ用スプーンを使用します。
- 使い捨てグローブを使用する場合は、食品の汚染を防ぐために頻繁に交換します。

- すべての調理 (食品関連) およびポット/皿洗浄シンクに空気ブレーキを設置する必要があります。
- 飲料水供給との直接接続があるすべての機器にバキュームブレーカー (Atmospheric Vacuum Breakers, AVB) を設置する必要があります。例 製氷機、コーヒーメーカーおよび食器洗浄機。
- 交差接続はホースビブバキュームブレーカーの設置により防ぐことが可能です。
- ガス点火式温水ヒーターは認可された配管工が設置し、バックドラフトをモニタする必要があります。
- New York 市の法律により、適切な油脂遮蔽のないシンクに油脂を廃棄することは違法です。

第4日レビュー

- 手動での食器洗いの適切な順番は 洗淨、すすぎ、殺菌および 空気乾燥です。
- 使用するごとに、まな板を 洗淨、すすぎおよび 殺菌する必要があります。
- 高温殺菌では、用具を **170°F** のお湯に少なくとも 30 秒は浸します。
- **50 PPM** の塩素ベースの殺菌液を調整するには、 $\frac{1}{2}$ オンスの消毒液を 1 ガロンの水に加えます。
- **50 PPM** の殺菌液は用具を少なくとも 1 分間浸すために使用されます。
- **100 PPM** の塩素ベースの殺菌液を調整するには、1 オンスの消毒液を 1 ガロンの水に加えます。
- **100 PPM** の殺菌液は一般的にふき取り、噴霧または注入に使用します。
- ふき取り用布は **50 PPM** の殺菌液中で保存する必要があります。
- 化学殺菌中、化学溶液をテストキットで確認する必要があります。
- 食品組織のダイニングエリアに 20 席以上ある場合は客用のお手洗いを設置する必要があります。
- 総合的病害虫管理の 3 つの主要な戦略：餓死させる、排除するおよび破壊する。
- レストランに群がっていたねずみも食料がなければ移動します。
- ねずみは 25 セント硬貨程度の小さい穴から建物に出入りすることが知られています。
- 食品組織にねずみの新しい糞がある場合は重要な違反です。
- 殺虫剤および殺鼠剤のレストランへの使用は、許可をうけた害虫駆除役人によってのみ可能です。
- 施設から病害虫を排除する最適な方法は適切な掃除と消毒です。

第5日レビュー

- **HACCP** とは **Hazard** (危害) **Analysis** (分析) にもとづく **Critical** (重要な) **Control** (管理) **Point** (点) の省略形です。
- HACCP は食品安全のシステムで有害な微生物の成長を制御するためのものです。
- HACCP の7つの原則：危害の特定、重要な管理点 (*Critical Control Points, CCP*) の判断、重要な限度のセットアップ、CCP のモニタ、修正作業の実施、システムが作動していることを確認し記録をとる。
- CCP とは危害を取り除くためにアクションをとる必要がある食品フローにおける任意の点です。
- 潜在的に有害な食品が温度危険ゾーンに2時間以上放置された場合、その食品は安全ではなく廃棄する必要があります。
- まぐろなどの冷製を作る場合のベストプラクティスは食材を事前に冷やすことです。
- 人工トランス脂肪酸は LDL (「悪玉」コレステロール) を増やし、心臓疾患につながります。
- 人工トランス脂肪酸は、すべてのレストラン食品で禁止されています。
- 食品の安全性、セキュリティおよび一般的な作業慣行を向上するため、食品作業の自己精査を定期的実施します。
- 作業場でのレストラン従事者に最も良く見られる怪我は滑り、つまずき、転倒、切り傷、裂傷、火傷、筋肉痛、捻挫および感電死です。
- 食品作業者は滑り、つまずきおよび転倒を防ぐために、滑り止め付きの靴を履く必要があります。