

Ulasan Hari Ke-1

- Semua tempat usaha layanan makanan harus memegang izin yang sah dan masih berlaku yang dikeluarkan oleh Kementerian Kesehatan Kota New York (New York City Health Department).
- Petugas pemeriksa kesehatan memegang hak untuk melakukan pemeriksaan pada tempat usaha layanan makanan atau pengolahan makanan yang beroperasi. Petugas pemeriksa harus diberikan akses ke seluruh area tempat usaha selama dilangsungkannya pemeriksaan.
- Berdasarkan Kode Kesehatan Kota New York (New York City Health Code), petugas pengawas seluruh tempat usaha layanan harus memegang Sertifikat Perlindungan Makanan.
- Yang dimaksud Makanan dalam hal ini adalah segala zat, es, minuman, atau bahan yang dapat dimakan, yang digunakan atau diperjualbelikan untuk dikonsumsi oleh manusia.
- Makanan Berpotensi Berbahaya (Potentially Hazardous Foods, PHF) adalah makanan yang dapat membuat mikroorganisme tumbuh dengan pesat.
- Contoh PHF termasuk semua daging mentah dan olahan, unggas, susu dan produk susu, ikan, kerang, tahu, nasi, pasta, kacang-kacangan, kentang, dan bawang putih yang direndam dalam minyak.
- Zona Bahaya Suhu adalah suhu antara **41°F dan 140°F**. Dalam batasan ini, sebagian besar mikroorganisme berbahaya dapat berkembang biak dengan pesat.
- Tiga jenis termometer yang dapat digunakan untuk mengukur suhu makanan adalah: **termometer bimetal** (dengan rentang suhu 0°F hingga 220°F), **termokopel**, dan **termister** (digital). *Penggunaan termometer kaca di tempat usaha layanan makanan dilarang oleh undang-undang.*
- Daging yang diperiksa oleh Kementerian Pertanian Amerika Serikat (United States Department of Agriculture, USDA) harus memiliki **stempel pemeriksaan USDA**.
- Ikan asap harus disimpan dalam suhu **di bawah 38°F** untuk mencegah pertumbuhan bakteri *Clostridium botulinum*.
- Kerang harus ditandai dengan **penanda kerang**. Penanda ini harus disimpan dalam arsip paling tidak selama **90 hari** setelah produk digunakan.

- Susu dan produk olahan susu harus melewati proses pasteurasi, dengan tanggal penjualan maksimal 9 hari setelah produksi, atau proses ultrapasteurasi dengan tanggal penjualan maksimal 45 hari setelah produksi.
- Semua buah dan sayuran yang disajikan mentah harus dicuci bersih sebelum disajikan.
- Semua makanan komersial dalam kemasan gas termodifikasi (*modified atmosphere packaging/MAP*) harus digunakan sesuai spesifikasi dari pabrik.
- Penggunaan kemasan kedap udara untuk produk makanan apa saja dalam sebuah tempat usaha makanan ritel dilarang oleh undang-undang, kecuali tempat usaha tersebut memegang kewenangan khusus dari Kementerian Kesehatan Kota New York.
- FIFO adalah akronim untuk *First In First Out* (Pertama Masuk, Pertama Keluar). Langkah pertama dalam menerapkan metode FIFO adalah dengan membubuhkan tanggal pada produk.
- Kode Kesehatan Kota New York mengharuskan semua item makanan disimpan **6 inci** di atas lantai.
- Untuk mencegah **kontaminasi silang**, makanan mentah dalam lemari pendingin harus disimpan di **bawah** makanan yang sudah diolah.
- Suhu yang rendah akan memperlambat pertumbuhan mikroorganisme.
- Semua makanan beku harus disimpan dalam suhu di bawah 41°F (kecuali ikan asap, yang harus selalu disimpan dalam suhu di bawah 38°F).
- Area penyimpanan harus tetap kering, mendapat cukup pencahayaan, serta memiliki sirkulasi udara yang bagus.
- Dilarang menyimpan makanan di bawah garis batas air limbah.
- Makanan yang disimpan harus dalam keadaan tertutup dalam wadah antibakteri.
- Es untuk konsumsi sehari-hari tidak memenuhi syarat untuk digunakan sebagai sarana penyimpanan produk makanan kalengan, botolan, dan produk makanan lainnya.
- Saat makanan disimpan langsung di dalam es, air lelehan es harus terus-menerus dikuras.
- Poster "First Aid Choking" (Pertolongan Pertama pada Korban Tersedak) harus ditempel di tempat yang mudah dilihat di setiap area makan.

- Tempat usaha layanan makanan yang memproduksi minuman beralkohol harus menampilkan tanda "Alcohol and Pregnancy Warning" (Peringatan Konsumsi Alkohol dan Kehamilan).
- Tanda "Wash Hands" (Cuci Tangan) harus dipasang di semua wastafel cuci tangan.
- Tanda "No Smoking" (Dilarang Merokok) harus ditampilkan di seluruh area dalam fasilitas ini.

Ulasan Hari Ke-2

- Ada tiga bahaya utama bagi kesehatan kita: *bahaya fisik, kimiawi, dan biologis*.
- Adanya benda asing (misal, pecahan kaca, potongan logam) dalam makanan adalah bahaya fisik.
- Adanya kandungan kimia berbahaya (misal, pestisida, bahan pembersih, obat resep) dalam makanan adalah bahaya kimiawi.
- Adanya mikroorganisme (bakteri, virus, parasit, dan jamur) dalam makanan adalah bahaya biologis.
- Makanan yang terkontaminasi bakteri berbahaya (*patogen*) sering kali terkontaminasi tidak kasat mata sebab tidak terlihat perubahan wujud, rasa, maupun bau.
- Dalam kondisi yang mendukung, jumlah bakteri bertambah dua kali lipat setiap 20 hingga 30 menit.
- Terdapat empat fase pertumbuhan bakteri: **adaptasi, pertumbuhan, stasioner, dan kematian**.
- Pertumbuhan bakteri yang paling cepat adalah pada **fase pertumbuhan**.
- Enam faktor yang memengaruhi pertumbuhan bakteri adalah: Makanan, Keasaman, Suhu, Waktu, Oksigen, dan Kelembapan (**F**ood, **A**cidity, **T**emperature, **T**ime, **O**xygen, and **M**oisture, FATTOM).
- Virus tidak dapat bereproduksi dalam makanan. Akan tetapi, virus dapat ditularkan kepada manusia jika virus masuk ke dalam makanan.
- Hepatitis A dan norovirus adalah dua virus umum yang dapat masuk ke dalam makanan. Virus-virus ini berpindah saat seseorang mengonsumsi makanan atau air yang terkontaminasi kotoran orang yang terinfeksi virus. Hal ini dapat dicegah dengan selalu mencuci tangan setelah menggunakan toilet.
- *Trichinella spiralis*, yang menyebabkan penyakit trikinosis, adalah parasit dalam makanan yang biasanya ditemukan dalam daging babi setengah matang. Untuk mencegah trikinosis, daging babi harus dimasak hingga suhu 150°F selama 15 detik.
- *Anisakis simplex* adalah parasit dalam makanan yang biasanya ditemukan dalam ikan laut.
- *Salmonella enteritidis* adalah bakteri yang biasanya ditemukan dalam unggas mentah dan telur mentah.

- Kita dapat mengendalikan pertumbuhan mikroorganisme *Clostridium perfringens* melalui **pendinginan cepat, pemanasan ulang cepat**, dan dengan **menghindari mengolah makanan terlebih dahulu**.
- *Staphylococcus aureus* adalah bakteri yang biasanya terdapat dalam tubuh manusia sehat.
- Keracunan makanan oleh bakteri ini adalah penyebab umum penyakit akibat makanan, yang disebabkan oleh *Staphylococcus aureus*, yang dapat dicegah dengan menjaga kebersihan diri dan menghindari kontak tangan telanjang dengan makanan siap makan.
- Petugas pengolah makanan yang sedang terkena penyakit yang dapat tertularkan melalui kontak dengan makanan atau melalui makanan tidak boleh bekerja sebelum sembuh total.
- Daging giling (misal, hamburger) harus dimasak dalam suhu minimal 158°F untuk membunuh bakteri *E. coli O157:H7*.
- *Clostridium botulinum* adalah bakteri yang menyebabkan botulisme. Bakteri ini biasa ditemukan dalam makanan kalengan, ikan asap, bawang rendaman minyak, dan makanan yang disimpan dalam kemasan anaerobik (tanpa udara).
- Keracunan *Sombroid* terjadi karena memakan ikan tertentu yang memiliki kandungan histamin tinggi (misal, tuna, tengiri, bonito, mahi mahi, dan bluefish) karena kesalahan penerapan waktu dan suhu.
- Tangan harus dicuci hingga bersih setelah melakukan aktivitas yang memungkinkan terjadinya kontaminasi. Contohnya, tangan harus dicuci sebelum mulai mengolah dan setelah mengolah makanan mentah, menggunakan toilet, batuk, bersin, merokok, makan, minum, dan menggaruk.
- Kode Kesehatan Kota New York mengharuskan wastafel selalu dapat digunakan dalam jarak jangkauan 25 kaki dari area pengolahan makanan, dan dalam atau di dekat semua toilet.
- Wastafel cuci tangan harus menyediakan sabun, keran air panas dan dingin, handuk sekali pakai atau pengering tangan, dan tanda "Wash Hands" (Cuci Tangan).
- Kode Kesehatan Kota New York mengharuskan semua petugas pengolahan makanan mengenakan penahan rambut yang benar, celemek bersih dan pakaian pelapis luar, dan tidak mengenakan perhiasan lengan dan tangan (kecuali cincin kawin dan gelang kesehatan). Petugas pengolah makanan harus menghindari penggunaan tata rias.

Ulasan Hari Ke-3

- Ada tiga metode yang diterima untuk mencairkan makanan beku: meletakkan makanan dalam lemari es, meletakkan makanan di bawah air dingin mengalir, atau mencairkan makanan dalam oven microwave dan segera dimasak setelahnya.
- Kontaminasi silang dapat terjadi saat bakteri dari makanan mentah masuk ke makanan yang sudah dimasak dan siap dikonsumsi.
- Unggas, daging isi, dan isiannya harus dimasak hingga suhu bagian dalamnya mencapai 165°F.
- Daging giling dan makanan yang mengandung daging giling harus dimasak hingga suhu bagian dalamnya mencapai 158°F.
- Daging babi harus dimasak hingga suhu bagian dalamnya mencapai 150°F.
- Telur mentah harus dimasak hingga mencapai suhu setidaknya 145°F.
- Ikan, kerang, daging sapi, daging kambing, dan daging konsumsi lainnya harus dimasak hingga mencapai suhu setidaknya 140°F.
- Semua makanan panas yang disimpan dalam kemasan penahan panas harus disimpan pada suhu 140°F atau lebih tinggi.
- Cara efektif untuk mendinginkan makanan dengan cepat antara lain: merendam makanan dalam rendaman air dingin sambil sesekali diaduk; memasukkan makanan sampai sedalam 1 hingga 2 inci ke dalam baskom pendingin sedalam 4 inci; menggunakan alat pendingin cepat; dan memotong makanan padat menjadi ukuran yang lebih kecil (potongan kecil seberat 6 lbs. atau kurang).
- Makanan panas yang dimasukkan ke dalam lemari pendingin untuk didinginkan hanya boleh dikemas saat sudah benar-benar dingin dengan suhu 41°F atau lebih rendah.
- Makanan yang sudah dimasak kemudian didinginkan, saat akan disajikan dalam wadah penahan panas harus dipanaskan dengan cepat menggunakan kompor atau oven hingga suhunya mencapai 165°F. *Jangan pernah menggunakan wadah penahan panas untuk memanaskan makanan.*
- Jangan pernah mengolah makanan siap makan dengan tangan telanjang. **Selalu kenakan sarung tangan steril**, atau gunakan **penjepit, spatula, kertas deli, atau sendok saji**.
- Saat menggunakan sarung tangan sekali pakai, ganti sarung tangan sesering mungkin untuk mencegah kontami nasi makanan.

- Harus disediakan lubang udara di semua wastafel cuci perabot/panci untuk makanan.
- Atmospheric Vacuum Breakers (AVB) harus dipasang pada semua perlengkapan yang terhubung langsung dengan pasokan air minum. Contohnya mencakup mesin es, mesin kopi, dan mesin pencuci piring.
- Hubung silang dapat dihindari dengan memasang pemutus vakum bib selang.
- Semua pemanas air yang dioperasikan dengan gas harus dipasang oleh tukang pipa bersertifikat dan harus diawasi agar tidak terjadi masuknya kembali uap panas (*backdraft*).
- Undang-undang Kota New York melarang pembuangan minyak gemuk ke saluran wastafel tanpa interseptor minyak gemuk yang memadai.

Ulasan Hari Ke-4

- Urutan pencucian perabot makan yang benar adalah *cuci, bilas, sanitasi, dan angin-anginkan hingga kering*.
- Setiap kali sebelum digunakan kembali, talenan harus *dicuci, dibilas, dan disanitasi*.
- Untuk mensanitasi menggunakan air panas, celupkan perangkat ke dalam air dengan suhu **170°F** selama paling tidak 30 detik.
- Untuk menyiapkan larutan sanitasi berbahan dasar klorin dengan kekentalan 50 PPM, tambahkan ½ ounce pemutih ke dalam 1 gallon air.
- Larutan sanitasi 50 PPM digunakan untuk mencelup peralatan selama paling tidak 1 menit.
- Untuk menyiapkan larutan sanitasi berbahan dasar klorin dengan kekentalan 100 PPM, tambahkan satu ounce pemutih ke dalam 1 gallon air.
- Larutan sanitasi 100 PPM biasanya digunakan untuk menyeka, menyemprot, atau untuk membilas.
- Kain lap harus disimpan dalam rendaman larutan sanitasi 50 PPM.
- Selama sanitasi kimia, larutan kimia harus diperiksa dengan peralatan uji.
- Harus tersedia kamar mandi pegawai bila disediakan 20 kursi atau lebih di area makan di tempat usaha makanan.
- Tiga strategi utama Manajemen Hama Terintegrasi adalah: *buat kelaparan, pancing keluar, musnahkan*.
- Saat tidak ada lagi makanan tersedia untuk tikus yang menjarah restoran, mereka akan berpindah.
- Tikus dapat masuk ke gedung lewat celah kecil sebesar uang logam sekalipun.
- Adanya kotoran tikus segar di suatu tempat usaha makanan adalah pelanggaran kritis.
- Insektisida dan rodentisida hanya dapat digunakan di restoran oleh petugas pengendali hama yang bersertifikat.
- Metode terbaik untuk membasmi lalat dan kecoa dari sebuah tempat usaha adalah dengan pembersihan dan sanitasi menyeluruh.

Ulasan Hari Ke-5

- **HACCP** adalah akronim dari **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint (Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis).
- HACCP adalah sebuah sistem kontrol keamanan makanan dan perkembangan mikroorganisme berbahaya.
- Ketujuh prinsip HACCP adalah: *identifikasi bahaya, tentukan Titik Kendali Kritis (Critical Control Points, CCP), tetapkan batasan kritis, pantau CCP (Titik Kendali Kritis), lakukan tindakan perbaikan, pastikan sistem bekerja, dan buat catatan.*
- CCP adalah sebuah titik mana saja dalam alur makanan yang membutuhkan dilakukannya tindakan untuk menyingkirkan bahaya.
- Jika makanan yang berpotensi bahaya dibiarkan dalam Zona Bahaya Suhu lebih dari 2 jam, makanan tersebut sudah tidak lagi aman dan harus dimusnahkan.
- Saat membuat salad dingin, seperti tuna, sebaiknya dinginkan dulu semua bahan.
- Lemak trans buatan meningkatkan kadar LDL (kolesterol "jahat"), yang dapat mengakibatkan penyakit jantung.
- Lemak trans dilarang di semua masakan restoran.
- Untuk meningkatkan keamanan, keselamatan dan praktik pengolahan makanan secara umum, lakukan kajian mandiri atas operasional makanan secara rutin.
- Cedera yang paling sering terjadi pada pekerja restoran di tempat kerja adalah **terpeleset, tersandung, jatuh, luka sayat, luka baret, luka bakar, kram otot, terkilir, dan tersengat listrik.**
- Untuk menghindari terpeleset, tersandung, dan jatuh, kenakan sepatu antiselip.