

1er jour d'évaluation

- Tous les établissements qui servent des produits alimentaires doivent être en possession d'un permis en cours de validité, délivré par le Département de la Santé de la Ville de New York (New York City Health Department).
- Les inspecteurs de la santé publique sont autorisés à inspecter les établissements qui servent des produits alimentaires ou de transformation alimentaire. Les inspecteurs doivent être autorisés à pénétrer dans toutes les zones de l'établissement pendant une inspection.
- Conformément au Code de la Santé de la Ville de New York (New York City Health Code), les responsables de tous les établissements qui servent des produits alimentaires doivent être en possession d'un Certificat de protection alimentaire.
- Le mot « aliment » désigne une substance comestible, la glace, une boisson ou un ingrédient utilisé ou vendu pour la consommation humaine.
- Les aliments potentiellement dangereux (Potentially Hazardous Food, PHF) sont des aliments qui sont susceptibles de permettre la croissance de microorganismes.
- Les PHF sont par exemple les viandes crues et cuites, la volaille, le lait et les produits laitiers, le poisson, les fruits de mer, le tofu, le riz cuit, les pâtes, les haricots, les pommes de terre et l'ail conservé dans l'huile.
- La zone de danger en matière de température est comprise entre **41 °F et 140 °F (4 °C et 60 °C)**. Dans cette fourchette, les microorganismes nocifs se reproduisent rapidement.
- Les trois types de thermomètres pouvant être utilisés pour mesurer la température des aliments sont : **un thermomètre à tige bimétallique** (fourchette comprise entre 0 °F et 220 °F [-18 °C et 104 °C]), un **thermocouple** et un **thermomètre à thermistance** (numérique). *L'utilisation de thermomètres en verre dans un établissement qui sert des produits alimentaires est interdite par la loi.*
- Les viandes inspectées par le ministère de l'Agriculture des États-Unis (United States Department of Agriculture, USDA) doivent porter un **cachet d'inspection USDA**.
- Le poisson fumé doit être conservé à **38 °F (3 °C) ou en dessous** afin de prévenir la reproduction des bactéries *Clostridium botulinum*.
- Lors de leur réception, les fruits de mer doivent être dotés d'une **étiquette de l'expéditeur des fruits de mer**. Ces étiquettes doivent être conservées dans les dossiers pendant au moins **90 jours** après utilisation du produit.

- Le lait et les produits laitiers doivent être soit pasteurisés, avec une date de péremption à neuf jours, soit stérilisés à ultra haute température, avec une date de péremption à 45 jours.
- Tous les fruits et légumes servis crus doivent être soigneusement lavés.
- Tous les aliments commerciaux conditionnés sous atmosphère modifiée doivent être utilisés conformément aux consignes du fabricant.
- Le conditionnement sous vide d'un quelconque produit alimentaire dans un établissement de vente au détail de produits alimentaires est interdit par la loi, sauf autorisation spéciale délivrée par le Département de la Santé de la Ville de New York.
- FIFO est l'acronyme de l'expression « **F**irst **I**n **F**irst **O**ut », autrement dit « premier arrivé, premier sorti ». La première étape de mise en place de la méthode FIFO consiste à apposer la date sur les produits.
- Le Code de la Santé de la Ville de New York exige que toutes les denrées alimentaires soient stockées à une hauteur d'au moins **6 pouces (15 cm)** du sol.
- Afin d'éviter toute **contamination croisée**, les aliments crus conservés dans un réfrigérateur doivent être rangés **sous** les aliments cuits.
- Des températures basses ralentissent le développement des microorganismes.
- Tous les aliments froids doivent être conservés à une température égale ou inférieure à 41 °F (5 °C) (sauf le poisson fumé, qui doit être conservé à une température égale ou inférieure à 38 °F (3 °C) en toutes circonstances.
- Les zones de stockage à sec doivent être bien éclairées et ventilées.
- Il ne faut jamais stocker des produits alimentaires sous les tuyauteries d'évacuation des eaux usées.
- Les aliments stockés doivent être couverts et conservés dans des récipients à l'épreuve de la vermine.
- La glace destinée à la consommation humaine ne doit pas être utilisée pour le stockage de canettes, bouteilles ou autres produits alimentaires.
- Lorsque les aliments sont conservés directement dans de la glace, il faut que l'eau provenant de cette glace soit écoulée en permanence.
- L'affiche « First Aid Choking » (Premiers secours étouffement) doit être apposée dans un endroit visible, dans chaque zone désignée pour la consommation de repas.

- Les établissements de service de restauration qui servent de l'alcool doivent afficher le panneau « Alcohol and Pregnancy Warning » (Avertissement sur l'alcool et les femmes enceintes).
- Un panneau « Wash Hands » (Lavez-vous les mains) doit être affiché à tous les lave-mains.
- Des panneaux « No Smoking » (Défense de fumer) doivent être affichés dans tout l'établissement.

2e jour d'évaluation

- Il existe trois principaux types de dangers pour la santé : *physique, chimique et biologique*.
- La présence d'un corps étranger (par ex. fragments de verre ou de métal) dans un aliment est considérée comme danger physique.
- La présence de produits chimiques nocifs (par ex. pesticide, produits de nettoyage, médicament sous ordonnance) dans un aliment est appelée un danger chimique.
- La présence de microorganismes (bactéries, virus, parasites ou champignons) dans un aliment constitue un danger biologique.
- Souvent, les aliments contaminés par des bactéries nocives (*pathogènes*) n'ont pas l'apparence d'être contaminés ; leur aspect, leur goût ou leur odeur ne change pas.
- Dans des conditions favorables, le nombre de bactéries dans un aliment peut doubler toutes les 20 à 30 minutes.
- Le développement des bactéries se déroule en quatre phases : **phase de latence, phase exponentielle, phase stationnaire et phase de déclin**.
- La croissance rapide des bactéries intervient dans la **phase exponentielle**.
- Six facteurs contribuent à la croissance des bactéries : aliment, acidité, température, temps, oxygène et humidité (**F**ood, **A**cidity, **T**emperature, **T**ime, **O**xygen and **M**oisture, **FATTOM**).
- Les virus ne peuvent pas se développer dans les produits alimentaires. Toutefois, les virus peuvent se transmettre à l'homme s'ils s'introduisent dans les denrées alimentaires.
- L'hépatite A et le norovirus sont deux virus courants transmis par les aliments. Leur transmission survient lorsqu'une personne ingère un aliment ou de l'eau qui a été contaminé par les excréments d'une personne infectée. Un lavage des mains dans les règles après être allé aux toilettes peut prévenir la transmission.
- La *Trichinella spiralis* (ou trichine), qui cause la trichinose, est un parasite transmis par les aliments, qu'on retrouve généralement dans le porc mal cuit. Pour éviter la trichinose, il faut que le porc soit cuit à 150 °F (65 °C) pendant 15 secondes.
- L'*Anisakis simplex* est un parasite transmis par les aliments, qu'on retrouve généralement dans les poissons marins.
- La *Salmonella enteritidis* est une bactérie qu'on retrouve couramment dans la volaille crue et les œufs crus.

- Nous pouvons contrôler le développement du microorganisme *Clostridium perfringens* par un **refroidissement rapide**, un **réchauffage rapide** et en **évitant de préparer les aliments à l'avance**.
- *Le Staphylococcus aureus* (ou staphylocoque doré) est une bactérie qu'on retrouve souvent chez les humains en bonne santé.
- L'intoxication alimentaire par les staphylocoques est une cause courante de maladies transmises par les aliments, due à la présence *d'un staphylocoque doré*, pouvant être prévenue par une bonne hygiène personnelle et en évitant de toucher les aliments prêts à consommer avec les mains nues.
- Les personnes qui travaillent dans le domaine alimentaire et ont une maladie transmissible par contact avec un aliment ou par un aliment ne doivent pas travailler jusqu'à ce qu'elles soient complètement guéries.
- La viande hachée (par ex. les hamburgers) doit être cuite à une température d'au moins 158 °F (70 °C) pour éliminer l'*E. coli 0157:H7*.
- *Le Clostridium botulinum* est une bactérie qui cause le botulisme. Il est associé aux conserves faites maison, au poisson fumé, à l'ail conservé dans l'huile et à tout aliment dans un environnement dépourvu d'air (conditions anaérobies).
- *Le Scombrototoxicisme* survient lors de la consommation de certains poissons à forte teneur en histamine (par ex. le thon, le maquereau, la bonite, le coryphène, le tassergal) suite au non-respect des facteurs temps et température.
- Il faut se laver soigneusement les mains après toute activité durant lesquelles elles auraient pu être contaminées. Par exemple, il faut impérativement se laver les mains avant de commencer à travailler et après avoir manipulé des aliments crus, après être allé aux toilettes, avoir toussé, éternué, fumé, mangé, bu et s'être gratté.
- Le Code de la Santé de la Ville de New York exige que des lave-mains soient faciles d'accès et à une distance de 25 pieds (7,5 m) au plus de toutes les zones de préparation alimentaire et dans ou à proximité des toilettes.
- Les lave-mains doivent être équipés de savon, d'eau courante froide et chaude, de serviettes jetables ou d'un sèche-main et d'un panneau « Wash Hands » (Lavez-vous les mains).
- Le Code de la Santé de la Ville de New York exige que toutes les personnes qui travaillent avec des aliments aient les cheveux correctement attachés, portent un tablier et des vêtements propres, ne portent pas de bijoux sur les bras et les mains (à l'exception d'une alliance et d'un bracelet médical). Le personnel des établissements de la chaîne alimentaire doit éviter de se maquiller.

3e jour d'évaluation

- Il existe trois méthodes acceptables de décongeler les aliments surgelés : les mettre au réfrigérateur, les passer à l'eau froide courante ou les décongeler au four microonde, puis les faire cuire sans attendre.
- La contamination croisée survient si les bactéries contenues dans un aliment cru s'introduisent dans des aliments cuits ou prêts à consommer.
- La volaille, les viandes farcies et la farce doivent être cuites à une température interne de 165 °F (74 °C).
- Les viandes hachées et les aliments contenant de la viande hachée doivent être cuits à une température interne de 158 °F (70 °C).
- Le porc doit être cuit à une température interne de 150 °F (65 °C).
- Les œufs crus doivent être cuits à une température d'au moins 145 °F (63 °C).
- Le poisson, les fruits de mer, le bœuf, l'agneau et les autres viandes doivent être cuits à une température d'au moins 140 °F (60 °C).
- Tous les aliments chauds placés dans un appareil de maintien au chaud doivent être à une température d'au moins 140 °F (60 °C).
- Les méthodes efficaces à utiliser pour refroidir rapidement les aliments sont les suivantes : plonger les aliments dans un bain d'eau glacée en mélangeant occasionnellement ; verser les aliments à une profondeur de 1 à 2 pouces (2,5 à 5 cm) dans un bac de refroidissement d'une profondeur de 4 pouces (10 cm) ; utiliser un appareil de réfrigération rapide ; découper les aliments solides en morceaux plus petits (morceaux de 6 lbs. (2,7 kg) ou moins).
- Les aliments chauds mis au réfrigérateur pour refroidir doivent être couverts uniquement après que leur température a atteint 41 °F (5 °C) ou moins.
- Les aliments cuisinés puis réfrigérés qui seront servis sur un appareil de maintien au chaud doivent être réchauffés rapidement jusqu'à ce qu'ils atteignent la température de 165 °F (74 °C), à l'aide d'une table de cuisson ou d'un four. *Il est interdit d'utiliser un appareil de maintien au chaud pour réchauffer des aliments.*
- Il est interdit de manipuler des aliments prêts à consommer avec les mains nues. Il est obligatoire de porter **des gants hygiéniques propres**, ou d'utiliser une **pince**, une **spatule**, du **papier alimentaire** ou une **cuillère de service**.
- Les gants jetables doivent être changés régulièrement afin d'éviter la contamination des aliments.
- Tous les éviers utilisés à des fins culinaires ou pour la vaisselle doivent être équipés d'un dispositif anti-refoulement.

- Tous les équipements raccordés directement à une alimentation en eau potable doivent être équipés d'un brise-vide atmosphérique (Atmospheric Vacuum Breakers, AVB). Par exemple :
les machines à glaçons, les machines à café et les lave-vaisselle.
- Il est possible d'éviter un raccordement croisé en installant un clapet anti-siphon.
- Tous les chauffe-eau à gaz doivent être installés par un plombier agréé et il faut surveiller qu'il n'y a pas de retour de flamme.
- En vertu des lois de la Ville de New York, il est illégal de jeter de la graisse dans un évier qui n'est pas équipé d'un bac à graisses.

4e jour d'évaluation

- L'ordre correct pour laver la vaisselle à la main est le suivant : *laver, rincer, désinfecter et sécher à l'air.*
- Entre chaque utilisation, les planches à découper doivent être *lavées, rincées et désinfectées.*
- Pour désinfecter à l'eau chaude, immerger les ustensiles dans de l'eau à **170 °F** (77 °C) pendant au moins 30 secondes.
- Pour préparer une solution désinfectante à base de chlore à 50 PPM, ajouter ½ once (15 ml) d'eau de Javel dans 1 gallon (3,8 l) d'eau.
- Il faut immerger les ustensiles dans la solution désinfectante à 50 PPM pendant au moins une minute.
- Pour préparer une solution désinfectante à base de chlore à 100 PPM, ajouter 1 once (30 ml) d'eau de Javel dans 1 gallon (3,8 l) d'eau.
- Généralement, cette solution désinfectante à 100 PPM sert à essuyer, vaporiser ou verser.
- Les chiffons servant à essuyer doivent être conservés dans une solution désinfectante à 50 PPM.
- Pendant la désinfection chimique, il faut contrôler la solution chimique au moyen d'un kit d'essai.
- Les sanitaires réservés à la clientèle sont obligatoires dans les établissements de restauration de 20 places ou plus.
- Les trois stratégies principales de lutte antiparasitaire intégrée sont les suivantes : *les affamer, les faire sortir et les éliminer.*
- Si des souris qui ont envahi un restaurant ne trouvent plus de nourriture, elles partent.
- On sait que les rats peuvent pénétrer dans des bâtiments par des ouvertures de la taille d'une pièce de 25 cents.
- La présence d'excréments frais de rats dans un établissement de restauration est une infraction majeure.
- Seul un agent agréé pour la lutte antiparasitaire est autorisé à appliquer des insecticides et des rodenticides dans un restaurant.
- La meilleure méthode pour éliminer les mouches et les cafards dans un restaurant est le nettoyage et la désinfection dans les règles de l'art.

5e jour d'évaluation

- **HACCP** est l'acronyme de **Hazard Analysis and Critical Control Point** (analyse des risques et de la maîtrise des points critiques).
- HACCP est un système de sécurité alimentaire permettant de contrôler le développement des microorganismes nocifs.
- Les sept principes de HACCP sont les suivants : *analyser les dangers, déterminer les points critiques de maîtrise (Critical Control Points, CCP), fixer les seuils critiques, surveiller les CCP, prendre des mesures correctives, vérifier que le système fonctionne efficacement et constituer un dossier.*
- Un CCP est n'importe quel point dans le flux alimentaire où des mesures doivent être prises pour éliminer le danger.
- Si des aliments potentiellement dangereux sont laissés dans la zone de danger en matière de température pendant plus de deux heures, ces aliments ne peuvent plus être consommés en toute sécurité et il faut les jeter.
- Pour préparer des salades, avec du thon par exemple, la meilleure pratique consiste à réfrigérer les ingrédients à l'avance.
- Les acides gras trans contribuent à augmenter le LDL (le « mauvais » cholestérol), causant des maladies cardiaques.
- Les acides gras trans sont interdits dans tous les aliments servis dans les restaurants.
- Afin d'améliorer la sûreté, la sécurité et les pratiques de travail en général dans la chaîne alimentaire, il faut réaliser régulièrement une autoévaluation de toutes les opérations.
- Les blessures les plus courantes au sein du personnel d'un restaurant sont les **glissades, culbutes, chutes, coupures, lacérations, brûlures, lésions musculaires, entorses et électrocutions.**
- Pour éviter de glisser, trébucher et chuter, le personnel doit porter des chaussures antidérapantes en toutes circonstances.