

Kontrolle Tag 1

- Jeder Betrieb, der Lebensmittel in den Verkehr bringt, muss eine gültige, durch die Gesundheitsbehörde von New York City (New York City Health Department) ausgestellte Genehmigung vorweisen können.
- Die Gesundheitsbehörde hat das Recht, jeden beliebigen Betrieb zu überprüfen, der Lebensmittel ausgibt oder verarbeitet. Den Inspektoren muss Zugang zu allen Bereichen der Einrichtung gewährt werden.
- Das Gesundheitsgesetz von New York City (New York City Health Code) schreibt vor, dass jeder betreffende Betrieb über ein Lebensmittelhygiene-Zertifikat (Food Protection Certificate) verfügt.
- Als *Lebensmittel* gelten alle verzehrbaren Substanzen, darunter auch Eis, Getränke und jegliche Zutaten, die für den menschlichen Verzehr verwendet oder verkauft werden.
- Als potenziell gesundheitsgefährdende Lebensmittel (Potentially Hazardous Foods, PHFs) werden Substanzen bezeichnet, die ein schnelles Wachstum von Mikroorganismen begünstigen.
- Beispiele hierfür sind alle rohen und gekochten Fleischsorten, Geflügel, Milch und Milchprodukte, Fisch, Krustentiere, Tofu, gekochter Reis, Nudeln, Bohnen, Kartoffeln und Knoblauch in Öl.
- Der kritische Temperaturbereich liegt zwischen **41 °F (5 °C) und 140 °F (60 °C)**. Innerhalb dieses Bereichs wachsen die meisten schädlichen Mikroorganismen besonders schnell.
- Folgende drei Arten von Thermometern können zur Messung der Nahrungsmitteltemperatur eingesetzt werden: **Bimetall-** (0 bis 220 °F / ca. -18 bis 105 °C), **Thermoelement-** und **Thermistor-Thermometer** (digital). ***Die Verwendung von Glasthermometern in einem Gastronomiebetrieb ist gesetzlich verboten.***
- Auf Fleisch, das vom Landwirtschaftsministerium der USA (United States Department of Agriculture, USDA) kontrolliert wurde, muss ein **USDA-Prüfstempel** aufgebracht sein.
- Geräucherter Fisch muss bei **maximal 38 °F (3 °C)** gelagert werden, um das Wachstum des Bakteriums *Clostridium botulinum* zu verhindern.
- Meeresfrüchte müssen bereits bei der Anlieferung mit einem **Kontrolletikett** versehen sein. Dieses Etikett ist für mindestens **90 Tage** nach Verwendung des Produkts aufzubewahren.

- Milch und Milcherzeugnisse müssen entweder pasteurisiert sein und über eine Verkaufsfrist von 9 Tagen verfügen oder ultrahoch erhitzt und mit einer Verkaufsfrist von 45 Tagen ausgewiesen sein.
- Roh serviertes Obst und Gemüse muss vor dem Servieren immer gründlich gewaschen werden.
- Alle kommerziellen, unter Schutzatmosphäre verpackten Lebensmittel müssen gemäß den Herstellerangaben verwendet werden.
- Das Verpacken von Lebensmittelprodukten unter Vakuum ist Einzelhandelslebensmittelbetrieben gesetzlich untersagt, sofern keine Sondergenehmigung durch die Gesundheitsbehörde von New York City vorliegt.
- FIFO bedeutet **First In First Out** (zuerst gelagerte Lebensmittel sollten zuerst verbraucht werden). Der erste Schritt zur Umsetzung der FIFO-Methode ist das Versehen der Produkte mit einem Datum.
- Das Gesundheitsgesetz von New York City verlangt für die Lagerung von Lebensmitteln eine Höhe von mindestens **6 Zoll (15 cm)** über dem Boden.
- Um eine **gegenseitige Verunreinigung zu verhindern**, sind im Kühlschrank rohe Lebensmittel **unterhalb** von gegarten Lebensmitteln zu lagern.
- Kalte Temperaturen verlangsamen das Wachstum von Mikroorganismen.
- Alle gekühlten Speisen müssen durchgängig bei maximal 41 °F (5 °C) aufbewahrt werden, mit Ausnahme von geräuchertem Fisch, der bei maximal 38 °F (3 °C) aufzubewahren ist.
- Trockene Lagerbereiche müssen gut beleuchtet und belüftet sein.
- Lebensmittel dürfen niemals unter Abwasserleitungen gelagert werden.
- Lebensmittel müssen abgedeckt und in vor Ungeziefer sicheren Behältern aufbewahrt werden.
- Für den menschlichen Verzehr bestimmte Eiswürfel dürfen nicht zum Kühlen von Dosen, Flaschen oder anderen Lebensmitteln verwendet werden.
- Wenn Lebensmittel direkt in Eiswürfeln gelagert werden, muss das Schmelzwasser regelmäßig entfernt werden.
- Das Plakat „First Aid Choking“ (Erste-Hilfe bei Erstickungsgefahr) ist sichtbar (auffällig) in jedem Essbereich anzubringen.
- Jeder Lebensmitteldienstleistungsbetrieb, der alkoholische Getränke anbietet, muss das Warnschild „Alcohol and Pregnancy Warning“ (Alkohol in der Schwangerschaft) aufhängen.

- Über allen Handwaschbecken muss ein Schild mit der Aufschrift „Wash Hands“ (Hände waschen) angebracht sein.
- In jeder Einrichtung müssen Nichtraucher Schilder („No Smoking“) angebracht werden.

Kontrolle Tag 2

- Es gibt drei wesentliche Arten von Gefahren für unsere Gesundheit: *physische*, *chemische* und *biologische* Gefahren.
- Das Vorhandensein eines Fremdkörpers (beispielsweise Glassplitter, Metallstücke) in einem Lebensmittel stellt eine physische Gefahr dar.
- Das Vorhandensein von schädlichen Chemikalien (z. B. Pestiziden, Reinigungsmitteln, verschreibungspflichtigen Medikamenten) in einem Lebensmittel gilt als chemische Gefahr.
- Das Vorhandensein von Mikroorganismen (Bakterien, Viren, Parasiten und Pilzen) in einem Lebensmittel wird als biologische Gefahr bezeichnet.
- Lebensmittel, die durch schädliche (*pathogene*) Bakterien verunreinigt wurden, scheinen oft nicht verunreinigt; sie weisen nicht unbedingt Veränderungen im Aussehen, Geschmack oder Geruch auf.
- Unter günstigen Bedingungen kann sich die Anzahl der Bakterien in einem Lebensmittel alle 20 bis 30 Minuten verdoppeln.
- Das Bakterienwachstum wird in vier Phasen eingeteilt: **Anlaufphase**, **exponentielle Phase**, **stationäre Phase** und **Absterbephase**.
- Das schnellste Wachstum der Bakterien erfolgt in der **exponentiellen Phase**.
- Das Wachstum von Bakterien wird durch sechs Faktoren beeinflusst: Lebensmittel, Säuregrad, Temperatur, Zeit, Sauerstoffgehalt und Feuchtigkeit (**F**ood, **A**cidity, **T**emperature, **T**ime, **O**xygen and **M**oisture, **FATTOM**).
- Viren können sich in Lebensmitteln nicht vermehren. Sie können jedoch über das Essen auf Menschen übertragen werden.
- Hepatitis A und Noroviren sind zwei verbreitete durch Lebensmittel übertragbare Viren. Diese Viren werden übertragen, wenn eine Person ein Lebensmittel oder Wasser zu sich nimmt, das mit den Ausscheidungen einer infizierten Person verunreinigt ist. Das richtige Händewaschen nach dem Toilettengang kann einer Ansteckung vorbeugen.
- *Trichinella spiralis*, Verursacher der Trichinose, ist ein in Lebensmitteln befindlicher Parasit, der vorwiegend in nicht ausreichend erhitztem Schweinefleisch zu finden ist. Um Trichinose zu verhindern, muss Schweinefleisch mindestens 15 Sekunden lang bei 150 °F (65 °C) gegart werden.
- *Anisakis simplex* ist ein durch Lebensmittel übertragbarer Parasit, der normalerweise in Meeresfischen auftritt.
- *Salmonella enteritidis* ist ein Bakterium, das üblicherweise in rohem Geflügelfleisch und in rohen Eiern gefunden wird.

- Das Wachstum des Mikroorganismus *Clostridium perfringens* kann durch **schnelles Abkühlen, schnelles Wiedererwärmen** und durch **Vermeiden der Herstellung von Lebensmitteln im Voraus** vermieden werden.
- *Staphylococcus aureus* ist ein Bakterium, das häufig im Organismus gesunder Menschen vorkommt.
- Eine Lebensmittelvergiftung durch *Staphylococcus aureus* ist eine häufige Ursache von lebensmittelbedingten Erkrankungen, der jedoch durch ausreichende persönliche Hygiene und die Vermeidung von Handkontakt mit verzehrfertigen Lebensmitteln vorgebeugt werden kann.
- Mitarbeiter von Lebensmittel verarbeitenden oder zubereitenden Betrieben mit einer Krankheit, die durch den Kontakt mit Lebensmitteln oder direkt über die Nahrung übertragen werden kann, dürfen erst dann wieder auf der Arbeit erscheinen, wenn sie vollständig genesen sind.
- Hackfleisch (z. B. Hamburger) muss auf mindestens 158 °F (70 °C) erhitzt werden, um eine Infektion durch *E. coli O157:H7* zu verhindern.
- *Clostridium botulinum* ist ein Bakterium, das Botulismus verursacht. Es wird in Verbindung gebracht mit selbst hergestellten Konserven, geräuchertem Fisch, Knoblauch in Öl und all solchen Lebensmitteln, die in einer sauerstoffarmen (luftdichten) Umgebung aufbewahrt werden.
- Eine *Scombroid*-Vergiftung tritt durch den Verzehr bestimmter Fische auf (zum Beispiel Thunfisch, Makrele, Bonito, Gemeine Goldmakrele, Blaubarsch), die aufgrund falscher Lagerbedingungen (Zeit/Temperatur) einen hohen Histamingehalt aufweisen.
- Die Hände müssen nach jeder Aktivität, die zu einer Verunreinigung geführt haben kann, gründlich gewaschen werden. So müssen die Hände stets vor Beginn der Arbeit sowie nach dem Umgang mit rohen Lebensmitteln, nach der Toilettenbenutzung, bei Husten, Niesen, nach dem Rauchen, Essen, Trinken und Kratzen gewaschen werden.
- Das Gesundheitsgesetz von New York City erfordert die leichte Zugänglichkeit von Handwaschbecken innerhalb von 25 Fuß (ca. 7,50 m) von allen Bereichen der Lebensmittelzubereitung sowie in oder in der Nähe von allen Toilettenbereichen.
- Die Handwaschbecken müssen mit Seife, fließendem warmen und kalten Wasser, Einwegtüchern oder Handtrocknern und einem Schild mit der Aufschrift „Wash Hands“ ausgestattet sein.
- Gemäß dem Gesundheitsgesetz von New York City müssen alle Mitarbeiter in einem Lebensmittel zubereitenden Betrieb ordnungsgemäßen Haarschutz sowie saubere Schürzen und Oberbekleidung tragen und dürfen (mit Ausnahme von Eheringen und medizinischen Armbändern) keinen Schmuck an den Armen und Händen tragen. Außerdem sollten die Mitarbeiter von Lebensmittel verarbeitenden oder zubereitenden Betrieben möglichst kein Make-up tragen.

Kontrolle Tag 3

- Es gibt drei akzeptable Methoden zum Auftauen von gefrorenen Lebensmitteln: im Kühlschrank lagern, unter fließendes kaltes Wasser halten oder in der Mikrowelle auftauen und anschließend kochen.
- Eine Kreuzkontamination tritt dann auf, wenn Bakterien von rohen Lebensmitteln in gegarte oder fertig zubereitete Lebensmittel gelangen.
- Geflügel, gefülltes Fleisch und Füllungen müssen bei einer Kerntemperatur von 165 °F (74 °C) gegart werden.
- Hackfleisch und Lebensmittel, die Hackfleisch enthalten, müssen bei einer Kerntemperatur von 158 °F (70 °C) gegart werden.
- Schweinefleisch muss bei einer Kerntemperatur von 150 °F (66 °C) gegart werden.
- Rohe Eier müssen bei einer Mindesttemperatur von 145 °F (63 °C) gegart werden.
- Fisch, Meeresfrüchte, Rindfleisch und alle anderen Fleischsorten müssen bei einer Mindesttemperatur von 140 °F (60 °C) gegart werden.
- Alle warmen Speisen, die in einer Warmhaltevorrichtung aufbewahrt werden, müssen einer Mindesttemperatur von 140 °F (60 °C) ausgesetzt sein.
- Mit den folgenden Methoden können Lebensmittel schnell abgekühlt werden:
Eintauchen der Lebensmittel in ein Eiswasserbad bei gelegentlichem Umrühren, Hineingeben der Lebensmittel 1 bis 2 Zoll (2,5 bis 5 cm) tief in 4 Zoll (10 cm) tiefe Kühlpfannen unter Verwendung einer Schnellkühleinheit und Kleinschneiden von festen Lebensmitteln in kleinere Stücke von je maximal 6 Pfund (2,5 kg).
- Warme Speisen, die zur Kühlung in einem Kühlschrank aufbewahrt werden, dürfen erst abgedeckt werden, wenn sie bis auf 41 °F (5 °C) oder niedriger abgekühlt sind.
- Zuvor gekochte und gekühlte Lebensmittel, die aus einer Warmhaltevorrichtung serviert werden, müssen auf einem Herd oder in einem Ofen schnell auf 165 °F (74 °C) erhitzt werden. *Eine Warmhaltevorrichtung darf niemals zum erneuten Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden!*
- Behandeln Sie fertig zubereitete Lebensmittel niemals mit bloßen Händen. Tragen Sie stets saubere **Sanitätshandschuhe**, oder verwenden Sie eine **Lebensmittelzange**, einen **Pfannenwender**, **Wachspapier** oder einen **Vorlegelöffel**.
- Einweghandschuhe müssen häufig gewechselt werden, um die Kontaminierung von Lebensmitteln zu vermeiden.
- In allen Geschirrpülbecken, in denen Lebensmittel verarbeitet werden, müssen Luftvorrichtungen installiert sein.

- In allen Geräten, die direkt an die Trinkwasserversorgung angeschlossen sind, müssen Rohrbelüfter (Atmospheric Vacuum Breakers, AVB) installiert sein. Beispiele: Eismaschinen, Kaffeemaschinen und Spülmaschinen.
- Querverbindungen können verhindert werden, indem ein Schlauchhahn-Vakuumbrecher installiert wird.
- Alle gasbetriebenen Warmwasserbereiter müssen von einem zertifizierten Klempner installiert und auf Rauchgasexplosion überwacht werden.
- Gemäß den New Yorker Gesetzen ist es verboten, Speisefette über Ausgüsse zu entsorgen, wenn diese nicht über eine ordnungsgemäße Auffangvorrichtung verfügen.

Kontrolle Tag 4

- Beim Reinigen von Geschirr muss folgende Reihenfolge eingehalten werden: *Reinigen, Spülen, Desinfizieren* und *Lufttrocknen*.
- Schneidbretter müssen nach jeder Verwendung *gereinigt, gespült* und *desinfiziert* werden.
- Zum Desinfizieren von Utensilien mit heißem Wasser tauchen Sie die Utensilien mindestens 30 Sekunden lang in **170 °F (77 °C)** heißes Wasser.
- Zum Herstellen einer Desinfektionslösung mit einem Chlorgehalt von 50 ppm vermischen Sie ½ Unze (ca. 15 g) Bleichmittel mit 1 Gallone (ca. 4 Liter) Wasser.
- Desinfektionslösungen mit einem Chlorgehalt von 50 ppm werden zum Einweichen von Utensilien für mindestens 1 Minute verwendet.
- Zum Herstellen einer Desinfektionslösung mit einem Chlorgehalt von 100 ppm vermischen Sie 1 Unze (ca. 30 g) Bleichmittel mit 1 Gallone (ca. 4 Liter) Wasser.
- Desinfektionslösungen mit einem Chlorgehalt von 100 ppm werden in der Regel zum Abwischen, Besprühen oder Eintauchen verwendet.
- Wischtücher müssen in einer Desinfektionslösung mit einem Chlorgehalt von ca. 50 ppm aufbewahrt werden.
- Während der chemischen Desinfizierung muss die chemische Lösung mit einem Test-Kit geprüft werden.
- In einem Speiselokal mit mehr als 20 Plätzen muss eine Gästetoilette vorhanden sein.
- Die drei zentralen Strategien der Schädlingsbekämpfung sind: *Aushungern, Isolieren* und *Zerstören*.
- Wenn Lebensmittel in einem infizierten Speiselokal für Mäuse unzugänglich sind, werden die Tiere die Einrichtung verlassen.
- Ratten sind in der Lage, in Gebäude über Löcher einzudringen, die so klein sind wie eine 1-Euro-Münze.
- Das Vorhandensein von frischem Rattenkot in einem Speiselokal stellt einen kritischen Verstoß dar.
- Insektizide und Rodentizide (Nagergift) können in Restaurants nur von einem zertifizierten Schädlingsbekämpfer eingesetzt werden.
- Die beste Methode zur Beseitigung von Fliegen und Kakerlaken besteht in der ordnungsgemäßen Reinigung und Desinfizierung der Einrichtung.

Kontrolle Tag 5

- **HACCP** steht für **Hazard Analysis and Critical Control Point** (Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte).
- HACCP ist ein System der Lebensmittelkontrolle, um das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen zu vermeiden.
- HACCP besteht aus sieben Grundsätzen: *Gefahren erkennen, Kritische Kontrollpunkte (Critical Control Points, CCP) identifizieren, kritische Grenzwerte festlegen, kritische Kontrollpunkte überwachen, Korrekturmaßnahmen ergreifen und Dokumentieren.*
- Ein kritischer Kontrollpunkt ist ein Punkt im Lebensmittelfluss, an dem eine Aktion zur Beseitigung der Gefahr durchgeführt werden muss.
- Wenn potenziell gefährliche Lebensmittel länger als zwei Stunden in der Temperaturgefahrzone verbleiben, sind die Lebensmittel nicht mehr sicher und müssen entsorgt werden.
- Beim Zubereiten von kalten Salaten, wie z. B. Thunfischsalaten, sollten die Zutaten vorher gekühlt werden.
- Künstliche Transfette erhöhen den LDL-Spiegel (das „schädliche“ Cholesterin) im Blut, was zur Entstehung von Herzkrankheiten führt.
- In New York sind künstliche Transfette in Restaurants verboten.
- Zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit, der allgemeinen Sicherheit und der allgemeinen Arbeitspraktiken führen Sie regelmäßige Selbsteinschätzungen der Lebensmittelvorgänge durch.
- Die häufigsten Verletzungen unter Restaurantmitarbeitern werden durch **Ausrutschen, Stolpern, Stürzen, Schnitte, Platzwunden, Verbrennungen, Verstauchungen, Zerrungen** und **Stromschläge** verursacht.
- Um Verletzungen durch Ausrutschen, Stolpern und Stürzen zu vermeiden, sollten Mitarbeiter in der Lebensmittelbranche rutschfeste Schuhe tragen.