

確認要項 - 1 日目

- フードサービス施設はすべて、ニューヨーク市衛生局(New York City Health Department) が発行する**現在有効かつ正規の許可証**を所持していなければなりません。
- 公衆衛生検査官はフードサービス施設または食品加工施設が営業中である限り、いつでも**検査を実施する権限**を有します。検査に当たっては、施設側は公衆衛生検査官に対し、その営業の全域にアクセス出来るようにしなければなりません。
- ニューヨーク市衛生法により、すべてのフードサービス施設の監督者は**食品保護証書**を所持していなければなりません。
- **食品**とは、食用品、氷、飲料のほか、人々が食用として消費することを意図して使用され、あるいは販売される食物の材料と**定義**されます。
- 「**潜在的危険食品**」とは、微生物の急繁殖を招くものを意味します。例えば生または調理済みの肉類、鶏肉、ミルク、乳製品、魚介類、豆腐、米飯、パスタ、豆類、ポテト、オイル漬けガーリックなどがあります。
- **5°C~60°C (41°~140°F)** は「**危険温度帯**」であり、有害微生物が急繁殖しやすい温度範囲です。
- 食物の温度測定に使用できるのは次の**3種類の温度計のみ**となります。
 1. バイメタリック・ステム (測定範囲 -17.8°C~104.4°C (0° F~220° F))
 2. 熱電温度計 (サーモカップル)
 3. サーミスタ (デジタル)

食品関連施設では**ガラス製の温度計を使用することはできません。**

- 米国農務省 (U.S. Dept. of Agriculture) による検査を受けた肉類には **USDA 認定証印**が必要です。
- **燻製魚類**は、食中毒を招く細菌として知られるボツリヌス菌の増殖を予防するため、**3.3°C (38° F)** 以下に保管する必要があります。
- 貝類の入手に伴い、**貝類認証タグ**が必要です。認証タグは食品を消費し切った後も、**最低 90 日間保管**しておかなければなりません。
- ミルクおよびミルク食品には**低温殺菌が必須**です。通常の低温殺菌を施したものの販売期限は 9 日間、超低温殺菌した場合の販売期限は 45 日間となります。
- 生のまま消費する果物や野菜は十分に洗ってください。
- **商用気圧調整パッケージ食品**はメーカーの指示に従って使用してください。

- **真空パック食品**はニューヨーク市衛生局から特別の許可がない限り使用することはできません。
- **FIFO**は“ファーストイン・ファーストアウト (**First In, First Out**) ”の略号で、古いものから先に処理するという意味です。FIFO方式を取り入れるとき最初に行うことからは、全食品に日付を表記することです。
- ニューヨーク市衛生法により、**食物はすべて床から最低 15.24cm (6インチ) 高く保管**することが義務付けられています。
- 二次汚染を防ぐため、冷蔵庫に保管する生ものは調理済みの食品の下に置いてください。
- 低温保管することで微生物の増殖を遅らせることができます。冷蔵食品の保管温度は常に **5℃ (41° F)** 以下に保ちます。燻製魚類は **3.3℃ (38° F)** 以下で保管します。
- 乾燥貯蔵室は照明と換気を十分に維持する必要があります。
- 廃水管の下に食物を保管することは絶対にしないでください。
- 保管食品は害虫の侵入を防ぐ容器に入れておきます。
- 人間が消費するための氷を缶、瓶、その他の食用製品を冷やす目的には使用しないでください。
- 食物を直接氷の中に保管するときは、溶けた水は常時排水してください。
- みなが集まって食事するところには「のどに詰まらせたときの応急処置」ポスターを、よく目立つように掲示します。
- アルコール飲料を提供するレストランその他は「妊娠中のアルコール消費に対する警告」標識を掲示しなければなりません。
- 各洗面所には「手洗いの義務付け」の標識を掲示する必要があります。
- 施設内全域に「禁煙」サインを掲示してください。 .

確認要項 - 2 日目

- 食品が持つ危険要因は**物理的、化学的、生物学的**なものに分類されています。
- **物理的な危険要因**には食物への異物混入 (ガラスや金属の破片など) が挙げられます。
- **化学的な危険要因**には、食物に混入した殺虫剤、洗剤、処方薬、その他の有害な化学物質が含まれます。
- **生物学的な危険要因**は、食物に混入した細菌、ウイルス、寄生虫、菌類など、有害な微生物を指します。
- **病原菌で汚染された食品**は、見た目にも匂い、味にも異常は見られません。
- 条件が揃えば、細菌は **20~30 分ごとに 倍増**していきます。
- 細菌は、**停滞、発育、静止、死**の 4 つの段階を経ます。 **発育段階**が増殖がもっとも活発な時です。
- **FATTOM** とは、食物 (**F**ood)、酸性度 (低酸性)(**A**cidity)、温度 (**T**emperature)、時間 (**T**ime)、酸素 (または酸素欠乏)(**O**xygen)、吸湿性 (**M**oisture) といった細菌の増殖を招く 6 つの要因を略号で示したものです。
- ウイルスは食物内で繁殖しない点で細菌とは異なります。食物は単に細菌が体内に入るための媒体にしか過ぎません。
- **A 型肝炎**や**ノロウイルス**は、感染者の糞便で汚染された食物や水を口にした個人を通じて広がっていく、一般的なウイルスです。
- 加熱が不十分な豚肉には、**旋毛虫**という旋毛虫症の原因となる寄生虫が寄生している場合があります。 **豚肉**は寄生虫を処理するため、**69 °C (155 °F) の温度で最低 15 秒加熱調理**する必要があります。
- **アニサキス・シンプレックス** - 通常、海水魚に介在する寄生虫です。
- (**サルモネラ**) **腸炎菌** - 通常、生の鶏肉または生卵から体内に入ります。
- **急冷/急速再加熱、事前調理を避ける**ことで**ウェルシュ菌**という微生物の繁殖を防ぐことができます。
- **黄色ブドウ球菌** - 健康な人に介在する細菌であり、ブドウ球菌中毒の原因となります。フードサービス従事者は手を頻繁に、かつよく洗い、消費直前の食物に素手で直接触らないようにすることで予防できます。
- 食物を通じた感染を招く可能性のある病気を持っているフードサービス従事者は、**病気から完全に回復するまで勤務すべきではありません**。

- ハンバーガーなどの挽肉は、内部温度が **70 °C (158° F)** になるまで加熱調理することで**大腸菌(E. coli 0157:H7)** の感染を予防できます。
- **ボツリヌス菌**-ボツリヌス中毒症の原因となります。この細菌は自家製缶詰食品、燻製魚類、オイル漬けガーリック、その他空気に触れない嫌気性（真空）環境のなかに見られます。
- **サバ中毒**—マグロ、サバ、カツオ、マヒマヒ、アミキリなどを「**危険温度帯**」**5°C~60°C (41°~140°F)** に長時間放置すると、ヒスタミンのレベルが高くなるために発症します。
- **フードサービス従事者は**、食物を取り扱う前、洗面所の使用後、その他手が汚れたときには、**手をよく洗う必要があります**。フードサービス従事者は仕事に就く前、生の食物を取り扱った後、セキやくしゃみをした後、あるいは喫煙や飲食の後には必ず手を洗ってください。
- ニューヨーク市衛生法により、厨房や洗面所には**手洗い用の流しの設置が義務付けられています**。
- 手洗い用流しには、**石鹼、冷水、温水、使い捨てタオルかハンドドライヤーが常備されていなければなりません**。「手洗い実施」の標識も掲示する必要があります。
- ニューヨーク市衛生法により、**フードサービス従事者は適正なヘアカバー、清潔なエプロンおよび外衣の着用が求められているほか、宝石類を身に着けたり、過剰なメイクアップをすることも禁じられています**。

確認要項 - 3 日目

- **冷凍食品の適正な解凍手段として、次の 3 方法があります。**
 1. 冷蔵庫に入れる。
 2. 蛇口の下に置いて冷水を流し続ける。
 3. 電子レンジで温める。
- **細菌が生ものから調理済みの食品や消費直前の食物に入り込むことを二次汚染と呼びます。**
- **鶏肉、肉詰め、その他の詰めものは 74 °C (165° F) の温度で加熱調理する必要があります。**
- **ひき肉やひき肉を含む食物は、内部温度が 70 °C (158° F) になるまで加熱調理してください。**

- 旋毛虫病の発症を防ぐため、**豚肉**は内部温度が **69 °C (155° F)** になるまで加熱調理します。
- **鶏卵、魚介類、羊肉、その他の肉類**は最低温度 **63 °C (145° F)** で加熱調理してください。
- **保温食品**を保管するときは、保温装置の温度を **60 °C (140° F)** 以上に維持してください。
- **食物を効果的に冷やす方法**：
 1. 氷水に浸け、時々かき回す。
 2. 食物の厚みが 2.5cm~5cm (1-2インチ) の場合、深さが 10cm (4-インチ) の冷却鍋を使用する。
 3. 急速冷却装置を使用する。
 4. 固形食品を小さく切り分ける (2.7kg/6lbs 以下)。
- **温かい食物を冷蔵庫に保管**するときは、5 °C (41° F) 以下に冷めるまでカバーをしないでください。
- 保温装置に移す調理済み食品/冷蔵食品は、レンジかオーブンで 74 °C (165° F) に急加熱してください。 **保温装置は絶対に食物の再加熱に使用しないでください。**
- 消費直前の食物は**絶対に素手で取り扱わない**でください。清潔な手袋、トング、へら、デリペーパー、スプーン、ナイフなどを常に使用します。
- 食物の汚染を防ぐため、**使い捨て手袋は頻繁に取り替えてください。**
- 調理用の流しおよび鍋や皿を洗う流しには、**エアブレイク**が装備されていなければなりません。
- 製氷機、コーヒーマーカー、皿洗い機など、給水機能を持つ装置には「**大気真空破壊装置**」を取り付ける必要があります。
- ホースビブ式の真空破壊装置を取り付け、**二次汚染を予防**します。
- **ガス過熱式温水ヒーター**の取り付けは認定配管工に頼み、逆気流がないよう確認する必要があります。
- ニューヨーク市法により、適正なグリースインターセプタのない流しに**油脂類を捨てることは違法**です。

確認要項 - 4 日目

- 手作業で皿洗いをするときは、**洗浄、洗い流し、消毒、空気乾燥**の手順で行ってください。
- まな板も使用後は、**洗浄、洗い流し、消毒**します。
- **熱湯消毒**するときは、調理器具を 77°C (170° F) 以上の熱湯に最低 30 秒浸してください。
- **50 PPM 塩素消毒**するときは、**3.8 リットル(1 ガロン)の水に14グラム (1/2 オンス)の漂白剤を加えます**。ふき取りに使用する布きんにも 50 PPM 塩素消毒液を使います。調理器具は消毒液に最低 1 分間浸してください。
- **100 PPM 塩素消毒**するときは、**3.8 リットル(1 ガロン)の水に 28グラム (1 オンス)の漂白剤を加えます**。100 PPM 塩素消毒液は通常、ふき取り、スプレー、注ぎに使用します。
- **薬品消毒中**は、テストキットで消毒液のチェックを行ってください。
- 客の座席が 20 席以上あるレストラン等では、**洗面所の設置**が義務付けられています。
- 飲食施設内に**新鮮なねずみの糞**が見つかった場合、重大な違反となります。
- 「総合ペスト管理」上の重大な 3 つの手段：
 1. **飢え作戦**：ゴミの管理を徹底してください。食物がなければねずみはやってきません。
 2. **侵入を防ぐ**：穴やひびはすべてふさぎます。ねずみは百円玉ほどの大きさの穴でも通り抜けることができます。
 3. **退治する**：飲食施設における殺虫剤や殺鼠剤の使用は認定ペストコントロール士のみが許可されています。
- ハエやゴキブリを退治するには、**頻繁なクリーニングと消毒**が最善策となります。

確認要項 - 5 日目

- **HACCP危険物分析と重要管理ポイント** (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは、有害な微生物の管理に適用する食品安全システムです。
- **HACCP の 7 つの原則**： 1) 危険性の識別、 2) 重要管理ポイント (CCP) を決める、 3) 重要限界の設定、 4) CCP の監視、 5) 対応措置の展開、 6) システムの効果確認、 7) 記録保持。
- 「**重要管理ポイント**」 (CCP) とは、食物の流れの中で、危険を取り除くために何らかの措置をとる時点と定義されます。
- 危険性のある食べ物を危険温度帯に 2 時間以上放置した場合、消費には向かないとみなされますので、**廃棄せねばなりません**。
- ツナサラダなどを作るときは、**具をすべて前もって冷やす**ようにしてください。
- **人工トランス脂肪**は心臓麻痺や心臓発作を招く危険性が高いため、ニューヨーク市内のレストランでは使用が禁じられています。
- レストランでは**定期業務審査**を独自に行うことが、食品安全や業務安全の向上につながる最善策といえます。
- レストランで従業員に**最も起こりやすい負傷**として、すべり、つまずき、転倒、切り傷、裂傷、やけど、筋挫傷、捻挫、感電などが挙げられます。
- フードサービス従事者は、**滑り止め付きの靴**を履いてすべり、つまずき、転倒を防ぐようにしてください。