

Revizyon Jou 1

- Tout etablisman ki sèvi manje yo dwe gen yon pèmi ki ajou epi ki valid Depatman Sante Vil New York (New York City Health Department) bay.
- Enspektè Sante yo gen dwa pou yo enspekte yon etablisman ki sèvi manje oswa ki prepare manje, a nenpòt moman pandan lè biznis yo ouvri. Se pou yo bay enspektè yo aksè nan tout kote nan etablisman ki sèvi manje a.
- Kòd Sante Vil New York (New York City Health Code) la egzije pou sipèvizè tout etablisman sèvis manje yo gen yon Sètifika Pwoteksyon Aliman.
- *Manje* se nenpòt sibstans ou ka manje, glas, bweson oswa engredyan yo itilize oswa vann pou moun kapab manje.
- Manje ki ka danjere (Potentially Hazardous Food, PHF) se manje ki fasilite kwasans rapid mikwo-òganism.
- Pami egzanp yo genyen tout vyann kri ak kwit, volay, lèt ak pwodui letye, pwason, kristase, tofu, diri ki kwit, pat alimantè, pwa, pòm detè ak lay nan lwil.
- “Zòn danje tanperati” a ant **41° ak 140°F**. Pifò mikwo-òganism ki danjere yo repwodui rapidman nan entèval sa a.
- Se sèlman 3 tèmomèt yo ka itilize pou mezire tanperati manje: **tij bimetalik** (entèval ant 0° F a 220° F), **tèmokoup la** ak **tèmistans lan** (nimerik). *Yo pa ka itilize tèmomèt ki fèt ak vè yo nan yon etablisman ki sèvi manje.*
- Vyann Depatman Agrikilti Etazini (Unites States Department of Agriculture, USDA) enspekte dwe gen yon **so enspeksyon USDA** sou li.
- Pwason fime dwe rete a yon tanperati **38° F oswa pi ba** pou anpeche kwasans *Clostridium botulinum*, ki se bakteri ki koze anpwazonman botilism.
- Se pou yo resevwa kristase yo avèk **etikèt kristase** sou yo, ke yo dwe kenbe nan dosye yo pandan omwen **90 jou**, apre yo itilize pwodui a.
- Lèt ak pwodui letye yo dwe pasterize, epi yo dwe genyen yon dat limit devan ki se 9 jou, oswa se pou yo iltra-pasterize yo epi pou yo gen yon dat limit devan ki se 45 jou.
- Lave byen tout fwi ak legim yo sèvi kri yo.

- Itilize manje komèsyalize ki nan anbalaj atmosfè modifeye konfòmeman ak espesifikasyon fabrikan an.
- Lalwa entèdi metòd kote yo retire tout lè a avan pou yo anbale nenpòt pwodwi nan yon etablisman manje detayan, amwenske yo te resevwa otorizasyon espesyal nan men Depatman Sante Vil New York.
- FIFO vle di “Premye Rantre, Premye Sòti” (**F**irst **I**n **F**irst **O**ut). Premye etap pou reyalize metòd FIFO a se pou mete dat sou pwodwi yo.
- Kòd Sante Vil New York la egzije pou yo konsève tout pwodwi manje nan yon distans ki omwen **6 pye** pi wo ak atè a.
- Pou anpeche **kontaminasyon kwaze**, kenbe manje kri yo **anba** manje kwit yo nan yon frijidè.
- Tanperati frè ralanti kwasans mikwo-òganism yo.
- Kenbe tout manje frèt a 41° F oswa pi ba, tout tan. Kenbe pwason fime yo a 38° oswa pi ba.
- Kenbe zòn estokaj sèk yo byen limen ak ayere.
- Pa janm konsève manje anba kondui pou dechè.
- Kenbe manje w ap konsève yo kouvri nan resipyan ki pwoteje yo kont parazit.
- Piga itilize glas moun manje pou kenbe bwat fèblan, boutèy oswa lòt pwodui alimantè glase.
- Lè ou konsève manje dirèkteman nan glas, se pou w retire dlo glas la fè a tout tan.
- Nou sipoze mete afich “Premye Swen pou Moun K ap Trangle (First Aid Choking)” an yon kote ki vizib (kote yo kapab wè li) nan chak kote ki kreye pou moun manje.
- Se pou yo afiche pano “Avètisman konsènan alkòl ak gwosès (Alcohol and Pregnancy Warning)” nan etablisman sèvis manje ki sèvi bwason alkalize.
- Se pou yo afiche pano “Lave Men Ou (Wash Hands)” bò tout evye kote moun laven men yo.
- Se pou yo afiche pano “Li Entèdi pou Fimen (No Smoking)” toupatou nan etablisman an.

Revizyon Jou 2

- Gen twa (3) risk prensipal pou lasante w: danje *fizik*, *chimik* oswa *byolojik*.
- Danje fizik gen ladann prezans objè etranje nan manje, (tankou pa eganp, mòso vè oswa mòso metal).
- Danje fizik se pa egzanp, prezans pestisid, ajan netwayaj, medikaman sou preskripsyon oswa pwodui chimik danjere nan manje.
- Danje byolojik se prezans mikwo-òganism danjere (tankou bakteri, viris, parazit oswa chanpiyon nan manje).
- Souvan manje ki kontamine ak bakteri danjere (*patojèn*) yo pa sanble yo kontamine; pa gen okenn chanjman nan aparans, gou, oswa sant yo.
- Nan kondisyon favorab, bakteri ka repwodui pou double kantite yo chak 20 a 30 minit.
- Gen 4 faz nan kwasans bakteri yo: **latans**, **kwasans eksponansyèl**, **estasyonè ak deklen**.
- Kwasans pi rapid bakteri yo fèt nan **faz kwasans eksponansyèl la**.
- FATTOM (**F**ood, **A**cidity, **T**emperature, **T**ime, **O**xygen and **M**oisture) reprezante 6 faktè ki afekte kwasans bakteri yo: Manje, Asidite (nivo asidite ki ba), Tanperati, Tan, Oksijèn (oswa mank doksijèn) ak Imidite.
- Viris yo pa ka repwodwi nan manje. Men, moun kapab pran viris yo si yo rive nan manje a.
- Epatit A ak nowoviris se de (2) viris ki komen e ki simaye soti yon moun ale nan yon lòt moun apatide manje oswa bwason tankou dlo ki kontamine ak pou pou yon moun ki enfekte.
- Vyann kochon ki pa byen kwit ka gen *Trichinella spiralis* ladan l, ki se yon parazit ki lakòz maladi trichinòz. Se pou yo kwit vyann kochon a 150° F pandan omwen 15 segonn pou elimine parazit la.
- *Anisakis simplex* se yon parazit ke yo jwenn souvan nan pwason dlo lanmè.
- *Salmonella enteritidis* asosye sitou avèk volay kri ak ze kri nan kokiy.
- Lè w **refwadi manje rapid**, **chofe manje rapid**, ak lè nou **evite prepare manje davans** sa ka kontwole kwasans mikwo-òganism *Clostridium perfringens* lan.

- *Staphylococcus aureus* se yon bakteri moun ki ansante konn gen sou kò yo souvan.
- Anpwazònman manje ak bakteri estafilokòk se yon maladi komen yo pran nan manje ki kontamine ak *Staphylococcus aureus*, epi nou kapab evite li lè nou kenbe kò nou pwòp epi nou evite touche manje ki pare pou manje ak men nou san pwoteksyon.
- Travayè ki pare manje ki gen yon maladi li kapab transmèt lè li touche manje oswa atravè manje pa sipoze travay jiskaske li refè nèt.
- Pou elimine *E. coli 0157:H7*, se pou yo kwit vyann moulen tankou anmbègè a yon tanperati entèn de 158° F.
- *Clostridium botulinum* koze botilism. Bakteri sa a asosye avèk manje nan bwat konsèv moun kenbe lakay yo, pwason fime, lay nan lwil ak nenpòt lòt manje ki nan yon milye anayewobik (ki pa gen lè).
- Anpwazònman *Scambroid* rive lè yon moun manje sèten pwason ki gen anpil istamin (tankou ton, pwason makewo, pwason bonit, pwason mayi-mayi, pwason tasègal) akòz yo depase tan ak tanperati ki otorize yo.
- Nou dwe lave men nou byen lave apre nenpòt aktivite kote yo kapab te kontamine. Pa egzanp, se pou anplwaye yo lave men yo avan yo kòmanse travay, apre yo fin manyen manje kri, e apre yo fin touse, estènye, fimen, manje oswa bwè.
- Kòd Sante Vil New York la egzije pou gen lavabo pou lave men ki aksesib nan yon distans 25 pye oswa pi piti ak tout kote y ap pare manje ak anndan oswa toupre tout twalèt yo.
- Lavabo pou lave men yo sipoze genyen savon, dlo pòtab cho ak frèt, sèvyèt jetab ak yon sechwa men epi yon pano ki di “Lave Men Ou (Wash Hands)”.
- Kòd Sante Vil New York la egzije pou tout travayè k ap pare manje itilize kouvèti ki apwopriye pou cheve yo pa lage, tabliye ak rad ki pwòp, epi pou yo pa mete okenn bijou nan bra ak men yo (sòf pou bag maryaj ak braslè medikal). Travayè manje yo sipoze evite mete makijaj tou.

Revizyon Jou 3

- Gen twa (3) metòd pou dekonjle manje ki konjle ke nou aksepte: mete yo nan frijidè a, mete yo anba dlo frèt k ap koule, oswa dekonjle yo nan yon mikwo-ond epi kontinye kwit yo apre sa.
- Lè bakteri ki soti nan yon aliman ki kri rantr nan manje ki kwit oswa ki pare pou manje, yo rele sa kontaminasyon kwaze.
- Se pou yo kwit volay, vyann boure ak fas pou vyann a 165° F.
- Se pou yo kwit vyann moulen ak manje ki gen vyann moulen ladan yo a yon tanperati entèn de 158° F.
- Se pou yo kwit vyann kochon a yon tanperati entèn de 150° F.
- Se pou yo kwit ze kri nan kokiy a yon tanperati minimòm de 145°.
- Se pou yo kwit pwason, kristase, vyann mouton ak lòt vyann a yon tanperati minimòm de 140° F.
- Manje cho yo konsève nan yon inite chofan dwe rete a 140° F oswa pi wo.
- Kèk bon fason pou refwadi manje rapid se: mete manje a nan dlo glase epi vire li detanzantan; vide manje a youn (1) a de (2) pous pwofondè nan chodyè refwadisman kat (4) pous; itilize yon aparèy refwadisman rapid; epi koupe manje solid an mòso ki pi piti (mòso sis (6) liv oswa mwens).
- Piga kouvri manje cho ke w mete nan frijidè toutotan yo pako fin refwadi konplètman a 41° F oswa pi ba.
- Rechofe rapidman manje ki te kwit deja e ki te nan frijidè ke w pral sèvi nan yon pla chofan a yon tanperati de 165° F sou yon recho oswa nan yon fou. *Pa janm sèvi ak yon inite chofan pou rechofe manje.*
- Pa janm itilize men w san gan pou manyen manje ki pare pou manje. Toujou mete **yon pè gan ki pwòp ak ijyenik**, oswa itilize **pens**, yon **espastila**, **papye deli**, **oswa yon kiyè pou sèvi**.
- Chanje gan jetab yo souvan pou anpeche manje a kontamine.
- Se pou gen sistèm vantilasyon nan tout evye kilinè (ki gen rapò ak manje) ak nan evye pou lave kaswòl/vesèl.

- Se pou yo enstale yon “valv atmosferik” (Atmospheric Vacuum Breakers, AVB) nan chak ekipman ki gen yon koneksyon dirèk avèk distribisyon dlo potab la, ki gen ladann tout machin ki fè glas la, aparèy ki fè kafe, ak machin pou lave vesèl yo.
- Anpeche koneksyon kwaze lè w enstale yon valv wobinè dawozaj.
- Se yon plonbye ki gen lisans ki pou enstale chof ben a-gaz yo e se pou yo kontwòle yo pou anpeche dlo a pa fè bak.
- Lalwa nan Vil New York konsidere li ilegal pou jete grès nan nenpòt evye ki pa gen yon entèseptè grès ki apwopriye.

Revizyon Jou 4

- Bon fason pou lave veso alamen se, *lave*, apres a *rense*, apres a *dezenfekte*, epi kite li *seche a lè*.
- *Lave*, *rense* epi *dezenfekte* planch pou koupe manje yo apre chak itilizasyon.
- Pou dezenfekte ak dlo cho, tranpe atik kwizin yo nan dlo ki gen yon tanperati de omwen **170° F** pandan omwen 30 segonn.
- Pou prepare yon melanj dezenfektan abaz klorin 50 PPM, ajoute ½ ons klowòks nan 1 galon dlo.
- Tranpe tout atik kwizin yo nane yon melanj 50 PPM pandan omwen 1 minit pou dezenfekte yo.
- Pou prepare yon melanj dezenfektan abaz klorin 100 PPM, ajoute 1ons klowòks nan 1 galon dlo.
- Jeneralman yo itilize yon melanj 100 PPM pou siye, pou espre oswa pou vide.
- Nou sipoze mete twal pou siye yo nan yon melanj netwayaj 50 PPM.
- Pandan pwosesis netwayaj chimik la, se pou yo tcheke melanj chimik la avèk yon twous pou fè tès.
- Lè gen 20 plas oswa plis nan seksyon pou manje etablisman ki sèvi manje a, se pou gen twalèt pou kliyan yo.
- Twa (3) estrateji kle nan Jesyon Entegre Rat ak Bèt Nwizib se: *kite yo mouri ak grangou*, *kite yo gaye*, epi *detwi yo*.
- Jere fatra w. Sourit yo ale kou yo pa jwenn manje.
- Bouche twou ak fant yo. Rat yo ka foure kò yo nan twou ki toupiti menm jan ak yon pyès vennsenk santim ò.
- Prezans pou pou rat ki resan nan yon etablisman ki sèvi manje, se yon gwo vyolasyon.
- Se sèlman yon ajan kontwòl pès ki gen dwa itilize pwazon tibèt ak pwazon rat nan yon restoran.
- Netwaye ak dezenfekte se meye fason pou elimine mouch ak ravèt.

Revizyon Jou 5

- **HACCP** se akwonim pou “Analiz Danje ak Pwen Kontwòl Kritik” (**Hazard Analysis and Critical Control Point**).
- Analiz Danje ak Pwen Kontwòl Kritik (HACCP, Hazard Analysis and Critical Control Points) se yon sistèm sekirite alimantè pou kontwòle devlopman mikwo-òganis ki danjere.
- Sèt (7) prensip HACCP yo se: *idantifye danje yo, detèmine Pwen Kontwòl Kritik yo (Critical Control Point, CCP), etabli limit kritik, siveye CCP, aji pou rezoud pwoblèm nan, verifye si sistèm nan ap mache epi pran nòt.*
- Yon CCP se nenpòt pwen nan sikilasyon manje a kote nou dwe aji pou elimine danje a.
- Si nou kite manje ki kapab danjere nan Zòn Tanperati Danjèz la pou plis pase 2èdtan, manje sa a pa bon ankò epi nou sipoze jete li.
- Lè w ap prepare salad fwad, tankou ton, se yon bon lide pou refwadi engredyan yo anvan.
- Matyè gra trans yo ogmante LDL (sa yo konsidere kòm “move” kolestewòl la), ki lakòz maladi kè.
- Matyè gra trans yo entèdi nan tout manje restoran.
- Yon fason ekselan pou amelyore sekirite aliman yo, sekirite ak metòd jeneral travay la se pou w fè pwòp evalyasyon pa w regilyèman konsènan fason bagay yo ap fonksyone.
- Aksidan ki rive souvan ki genyen pami anplwaye ki travay nan restoran yo se: **glise, trebiche, tonbe, koupe, grafouyen, boule, foule misk, antòs ak elektwokisyon [chòk elektrik].**
- Pou evite glise, trebiche ak tonbe, anplwaye restoran yo dwe mete soulye ki gen semèl ki anpeche glise.