

食品安全 マニュアル



PREVENT. PROMOTE. PROTECT.



Originally developed by Franklin County Public Health. Adapted with permission by Hamilton County Public Health.

国民の健康を守るために以下の 食品安全プロトコルに従ってください。

目次

リスク区分	3	アレルギー	33
必要書類	5	消費者アドバイザー	34
体液事件	8	安全取り扱い	34
公衆衛生管理としての時間	11	家庭料理	35
害虫駆除／ダンプカー	12	缶切り	36
ハーバーレジ	13	へこんだ缶	36
手洗い	14	設備	37
ハンドシンクの要求	15	使い捨て商品	38
グローブの使用	16	ストレージ	38
ヘアコントロール	17	スリーコンパートメント シンクのセットアップ	39
飲食身の回り品	18	除菌剤	40
従業員の衛生	19	洗浄装置	42
温度/時間/TCS	19	食器洗い機	43
食品の調製/インスタント食品	21	ワイピングクロス	46
体温計	22	製氷機クリーニング	46
食料の受け取り	23	ミートソークリーニング	47
コールドホールディング	23	配管	49
食品貯蔵	24	化学スプレーボトル	49
生肉	24	温水タンク	49
食品の解凍	25	断水／ボイラー注意報	50
農産物の洗浄	26	動物／ペット	55
まな板	27	火災レスポンス	56
調理温度	28	リソース／テアアウト資料	59
残り食品の再加熱	29	病気に関する方針	73
ホットホールディング	29	公衆衛生としての時間 コントロールポリシー	76
冷却食品	30	食品安全ログ	77
日付表示	31		
ラベル／ラベリング	32		

リスク区分

リスクレベルI

主な懸念事項：衛生管理ラベル表示、供給元、保管方法、賞味期限

- 安全食品飲料(コーヒー、セルフサービスファウンテンパック入り)に対する非時間/温度制御
- 安全食品用包装済み非時間温度管理システム
- 包装済み冷蔵冷凍食品の時間温度管理
- ベビーフードまたは粉ミルク

リスクレベルII

主な懸念事項：レベルI: 手指接触、従業員の健康、病原体増殖の可能性最小限

- 安全食品のための非時間/温度制御のベーキング
- 菓子製造
- 安全食品用の時間温度管理されていない包装されていない食品の一括陳列
- 別の場所で調理された時間/温度管理されていない安全食品の再包装
- 商業的に処理された密閉容器から食品を温め、小売販売またはサービスのために直ちに取扱うこと。
- 135°Fまたはそれ以上の温度で受け取った場合、販売またはサービスのために扱うまで、高温の危険性のある食品を適切な保持温度に保つこと
- 小売販売用の氷の袋詰め
- 安全な食品に限り時間温度管理されていない食品の調理又はサービス
- フローズンデザートの手動ディッピング; フローズンデザートディスペンサー
- ライセンスを取得したオペレーターまたはオフプレミプロセッサから受け取ったパッケージ済みの個別に分割された食品で、即時のサービスのために個別に冷たまたは加熱して提供されるもの
- ライセンスを受けたオペレーションまたはオフプレミプロセッサから食品を大量に受け取り受け取ったのと同じ温度で維持/提供する

リスクレベルIII

主な懸念事項：レベル1および2: 適切な調理、冷却、保持; 汚染; 熱処理

- 生肉製品の取り扱い、切断、粉砕
- 昼食用の肉やチーズを切るスライスする
- 即座に提供、保温/保冷、冷却される安全な食品の組立または調理時間/温度管理
- クック/サブクック/クールクック/ホットホールドクック/クール/コールドホールド
- 熱処理用ディスペンス冷凍庫の運転
- 熱いまま保持する密閉パッケージから製品を加熱し
- 茹でて冷まし生の材料を加えて冷やす。
- 小分けにしての再加熱のみ
- 缶詰、瓶詰、減酸素包装、保管用燻製ジュース搾りアルコール飲料醸造、特注加工

リスクレベルIV

主な懸念事項：レベル1,2,3: いくつかの準備工程と温度管理が必要; 特殊な工程

- 調理/冷却/再加熱/ホットホールド; 調理/ホールド/冷却/再加熱(追加食材の有無に関わらず)
- 温度の代わりに時間
- ケータリングとして安全な食品の時間温度管理を行う。
- 主に高リスクの顧客(免疫不全の患者や医療福祉ファンリテの高齢者)にサービスを提供する。
- 危険性のある肉、鶏肉、魚またはこれらを含む食品を生で提供する。
- 最低温度以下の調理
- 活貝タンクからのカキアサリムール貝の販売
- 寄生虫破壊のための冷凍
- オハイオ州保健局(ODH)またはオハイオ州農業局(ODA)の許可を必要とするプロセスまたは食品規定から逸脱するプロセス。
- 大量の食品を7日に1回以上温める

必要書類

ファシリティに保管

1 フードライセンス

	外食営業許可証
監査番号	ライセンス番号 12030
ライセンサー フランクリン郡公衆衛生局 280 E Broad St, Columbus, OH 43215 ファシリティライセンス保持者の氏名	
テストレストラン1 住所 / 市町村 / 郵便番号 3662 プリーミア博士 コロラド・スプリングス CO 80922	
カテゴリー説明 非商業用FSO>25,000平方フィート リスクレベルIII	
本ライセンスは、オハイオ州修正法典第 3717 章の要件に従って発行されたものであり、理由によって取り消しまたは停止されることがあり、ライセンサーの同意なしに譲渡することはできない。	
本ライセンスの有効期限は2021年12月02日までとする。	
移動式飲食サービスの場合、裏面に適切な情報が記載されていない場合は、許可証は無効です。	
_____ 日付	ジョー・マツオーラ 海洋哨戒機 保健委員
HEA 5305 (04/13 改定)	このライセンスは、その場所の見やすい場所に掲示しなければなりません。
	オハイオ州保健局

2 社員研修

食品保護管理者証明書

- 認定コース(例: ServSafe®)に合格後、ODHを通じて申請する。
- ファシリティがリスクレベル3または4の場合、管理スタッフ1名がこの証明書を所持していなければなりません。

	保健省
保健局長は日付で確認する。	
テストテスト	
食品保護における管理者資格の要件をすべて満たしていること。	
プロバイダー	
HEA 5318 (1/19 改定)	健康部長 認証番号: TEST TEST

パーソンインチャージ(PIC)レベル1クラス

- オンライントレーニング 例: ServSafe®.
- 1シフトにつき1名がレベル1クラスを受講する必要があります。
 - ファシリティがリスクレベル3または4の場合、食品保護に関するODH管理者証明書を持つ者が不在の時はレベル1の従業員が立ち会わなければなりません。

PIC: 検査時にファシリティを担当する従業員

3 従業員の病気に関する方針

- 料理を作る従業員全員が署名する必要がある。すべての検査で署名を確認しなければなりません。
- 体調が悪いときは家にいること。

この契約の目的は、食品従業員および条件付き従業員（求人を受ける可能性のある従業員）が記載された条件のいずれかを経験した場合に（PIC）に通知する責任を通知し、PICが食品媒介疾患の伝播を防止するための措置を講じることができるようにすることである。これはリスクレベルII、III、IVのフシリティのみを対象とする。リスクレベルIは従業員の病気に関する方針を持つ必要はありません。食品従業員または条件付き従業員は、病気の症状や病気が最初に始まった日付または症状のない病気の診断の日付などの情報を報告しなければなりません。（同意書全文は74ページを参照）

4 嘔吐・下痢時の対応について

背景情報 フードサービス業務または小売食品施設において体液暴露事故が発生した場合、直ちに予防措置を講じるべきである。適切な清掃計画に従えば、食品設備・スタッフ・消費者への暴露リスクは低減できます。体液暴露事故の影響を軽減するために以下の手順をガイドラインとして使用する。

1. **スタッフを指名する:** 体液事故の後始末を担当するスタッフを指定しておくべきである。職員はこれらの手順を認識し、個人防護具（PPE）の着用方法および体液暴露事故の適切な後始末手順について知識を持つべきです。
2. **清掃キットを準備する:** 洗浄キットは、体液暴露事故に対処する際の最初の主要部品である。キットには、最低限以下のもが含まれる必要があります。
 - i. 個人用保護具
 1. 使い捨て医療用手袋
 2. シューズカバー
 3. 目の保護
 4. エプロン／ガウン
 - ii. 洗浄用品
 1. 密封できるビニール袋またはバイオハザードバッグ
 2. ペーパータオル
 3. スクープ
 4. 消毒剤
 5. 吸収性粉末（猫砂、砂または市販の吸収力）

3. **事故現場とその周辺を清掃する:** 体液を除去し、周囲を消毒するために、以下の承認された洗浄手順を使用する。

清掃手順

1. 適切な清掃手順に従えば、さらなる汚染の直接的なリスクを軽減することができます。
2. 必要なPPEをすべて着用する。顔や手の露出部分がすべて汚染の可能性から保護されていることを確認する。
3. 液体を封じ込める。使い捨てタオルと吸収パウダーを使用して体液を覆う。

従業員健康方針・食品安全プログラム

Franklin County
Public Health

イーストフロントストリート280
オハイオ州コロンバス 43215-4562
614.525.3160 mycph.org

食品従業員または条件付き従業員報告同意書

写真に報告することに同意する:
 仕事または仕事外での以下のいずれかの症状（その症状が最初に始まった日を含む）:

1. 下痢
2. 嘔吐
3. 黄疸（目や皮膚が黄色くなる）
4. 発熱を伴う喉の痛み
5. 手、手首、腕の露出した部分または身体他の部分に、できものまたは感染した開放創のような膿を含む病変がある場合（その病変が使い捨て手袋または乾燥したびっぴりした包帯で保護されている場合を除く）。

PICは、食品従業員が以下に挙げる病気または症状のいずれかに罹患していると医療提供者から診断された場合、フランクリン郡公衆衛生局に通知しなければなりません:

A) 以下のいずれかの病気:

1. カンピロバクター	7. A型肝炎
2. クリプトスポリジウム	8. ノロウイルス
3. サイコロスボラ	9. サルモネラ菌
4. エンタメーバ・ヒストリチカ	10. サルモネラチフス菌
5. 志賀毒素産生性大腸菌 (STEC)	11. 赤痢菌
6. ジアルジア	12. コレラ菌
	13. エルシニア

B) 過去3か月以内にサルモネラチフス (Salmonella typhi) におも医療機関で診断された病気（抗生物質による治療を受けていない）。

C) 1. 病気の発生が疑われる場合または確認された病気の発生にさらされた場合;
 2. 疾病の発生が確認されている場所に近づいたまたはそこで働く;
 3. 以下の診断を受けた人と同じ世帯に住む。
 4. 以下のいずれかが確認されている医療機関に通うまたはそこで働く人と同じ世帯に住む:

1. 最後にロタウイルスに感染してから48時間以内。
2. 志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) に最後に暴露してから過去10日以内。
3. 赤痢菌最後の被曝から過去4日以内。
4. 過去14日以内にSalmonella Typhiに感染した。
5. 最後の暴露から50日以内のA型肝炎。

を確保しなければなりません:
 病気の症状を示し、診断された場合は除外または制限**が解除されるまで、食品従業員禁止される。
 **または前項で列挙された疾病のいずれかを報告した場合、除外または制限が解除されるまで、高（高感受性を定義）を対象とする業務で食品従業員になることは禁止される。
 先に挙げた症状のいずれかを示す食品従業員の職務を制限しなければなりません。
 食品従業員が先に挙げた13の疾病のいずれかに罹患していると診断された場合、その従業員の職務を制限するかまたは業務から除外するものとする。
 食品従業員が医療従事者から釈放された場合またはフランクリン郡公衆衛生局が承認した病気の診断による除外または制限を解除することができる。PICは、以前にリストアップされた症状があった場合、その症状が止まり以前にリストアップされた13の病気のどれでもない場合、制限を解除することができる。

務に従事することまたは従業員として業務に入るとを妨げること。
 製菓機、調理器具、リネン類または包装されていないシングルサービス品を使って作業することを防

安全法の下での私の責任に関する要件を読み（または私に説明され）理解しました。私は、本の場合、雇用主またはフランクリン郡公衆衛生局が私の雇用に影響を与え、私に対する法的措置があることを理解しています。

日付

食品従業員氏名 (印刷)

許可証保持者の署名又は写真 日付

詳細については、www.mycph.org をご覧になるか、食品安全プログラムまでお電話（614）525-3160）でお問い合わせください。

4. 汚染区域全体を消毒する。事故から25フィート(約15m)以内の表面には、少なくとも5000ppmの漂白剤を使用する。これにはすべてのカウンター・ドア・設備・器具が含まれる。5000ppmの溶液を調製するには、1ガロンの水に対して1/2/3カップの無香料漂白剤を使用する。
5. 体液を取り除く。スコップやダストパンを使って使い捨てタオルや吸収性パウダーがすべて取り除かれていることを確認する。それ以上汚染されないように注意すること。廃棄物はすべて安全なバイオハザードまたはビニール袋に捨てる。
6. 温かい石鹸水で患部を洗浄する。モップヘッドを使用する場合は、再使用前に、モップヘッドが適切に洗浄され、消毒されていることを確認すること。追加の使い捨てタオルや吸収剤をバイオハザードまたはビニール袋に捨てる。
7. 事故現場から25フィート以内にある露出した食品を捨てる。
8. 最初の手袋は、手首の部分から手袋を外し下に引っ張って手袋を裏返しにして外す。新しい手袋をはめる前に温かい石鹸水で少なくとも25秒間手を洗う。
9. 漂白剤溶液(5000ppm)を少なくとも5分間、その部分に浸透させる。有毒ガスの蓄積を防ぐため必ず適切な換気を行ってください。
10. 使い捨てのペーパータオルで漂白液を拭き取る。すべての表面が清潔であることを確認し周囲の表面から余分な漂白剤を取り除く。
11. すべてのPPEを再汚染を減らす方法で取り除く。すべてのPPEアイテムをビニール袋に入れる。袋を密封する。袋は安全な方法で廃棄する。
12. 徹底した手洗い。

漂白剤の濃度

漂白剤溶液(5.25%) - 家庭用無香料漂白剤	濃度
1:10(水1ガロンに対して漂白剤1/2/3カップ)	5000 ppm
1:250(水1ガロンに対して大さじ1杯の漂白剤)	200 ppm

消毒すべき場所の例

- 蛇口
- クーラーハンドル
- ドアノブ
- トイレ
- 手すり
- テーブル/カウンター表面
- 周辺床面積
- ブース
- テーブル
- 椅子
- 食器類
- 食品設備

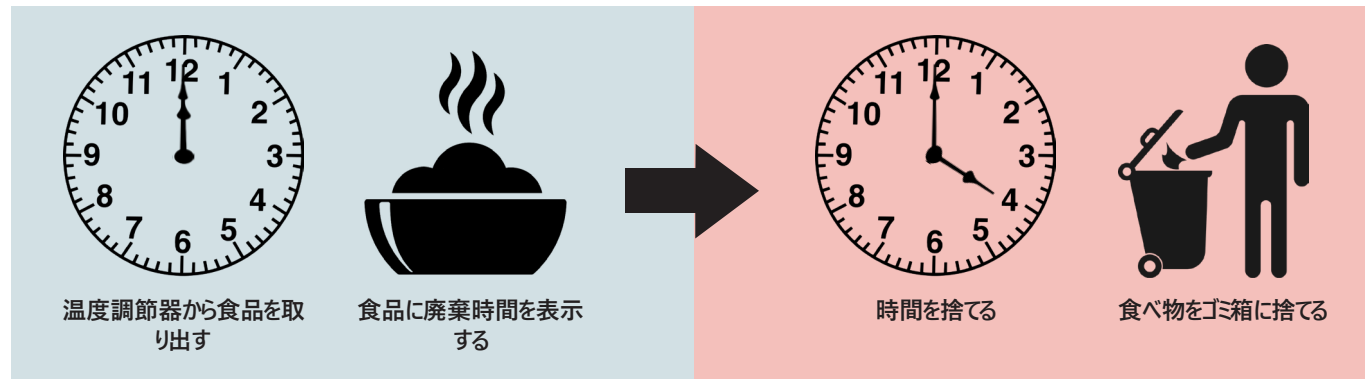
体液キット

- 体液の後始末のために、既製のキットを購入することもできる。
- キットに入っている化学除菌剤に、ノロウイルスを殺すと記載されていることを確認する。



公衆衛生管理としての時間

- 食品を温度外に置いておきたいときに使う。(華氏41度、華氏135度は不可)
- 食品は4時間後に捨てなければなりません。



ポリシー例

(全方針は76ページを参照)

ここにファシリテイ名を入れる

オペレーター名 _____ 日付 _____

_____ は調理上の理由から特定の生鮮食品を華氏41度から華氏135度の間で陳列または保管する方針(安全のために時間/温度管理されている)を持っています。冷蔵保存されていないまたは最低保温温度以下で陳列保存されている食品には以下のものが含まれます:

- 華氏41度から華氏135度(温度危険ゾーン)の間に表示または保存される食品をリストアップしてください。このポリシーは、事前に記載された特定の食品にのみ適用されます。

温度管理のない時間は先に挙げた食品の陳列や保存に使用できるがこれらの食品を華氏41度から華氏135度の温度で4時間以上保持することはない。温度管理のない時間が最大4時間まで公衆衛生管理として使用される場合オハイオ州食品規定3717-1-03.4 (I)を遵守するため以下の手順が実施される。

- 冷蔵から取り出した食品の初期温度は41°F以下またはホットホールドから取り出した食品の初期温度は135°F以上でなければなりません。
- 食品には、冷温管理から外された日付と時間、廃棄される時間(温度管理から外されたから4時間)を表示しなければなりません。
- から取り出した時点から4時間以内に調理して提供するかすぐに食べられる状態であれば任意の温度で提供するか廃棄しなければなりません。温度制御
- 無印の容器に入った食品または4時間の制限時間を超える印のついた食品は、捨てられます。

これらの手順は、食品を扱う全従業員との間で話し合わせ、食品媒介性疾患を予防するために必要な安全な食品取扱方法を理解するようにする。

これらの手順は、華氏41度以上または華氏135度以下の温度で4時間以上陳列または保管された食品の販売または使用を防止するため厳格に実施される。

これらの手順が適用されるのは、事前に特定され、特定の調理上の理由から冷蔵保存されていない食品または最低保温温度以下で保存されている食品に限られる。

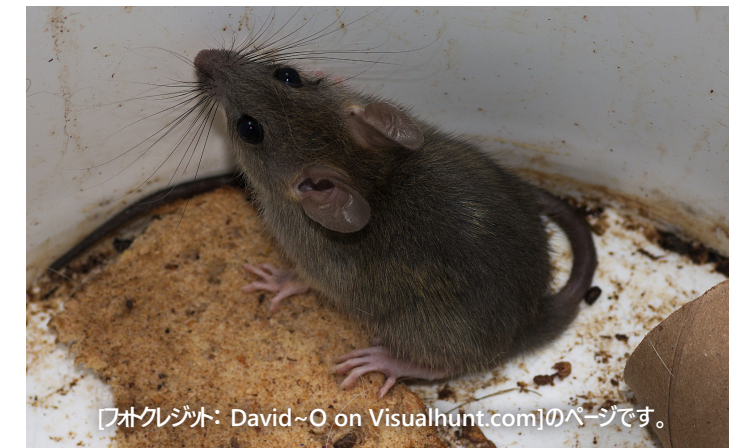
_____ では適切な温度管理が食品媒介疾患の予防に果たす重要な役割を理解しており販売する食品の安全性を確保するためにこれらの手順の使用を注意深く監視しています。この方針は特別な取り扱いを必要とする一部の食品にのみ適用され、当社が調理販売するすべての食品を対象とする標準的な慣行ではありません。

ここにファシリテイ名を入れる

ペストコントロール



黒い点はゴキブリの糞。



[クレジット: David~O on Visualhunt.com]のページです。

ネズミやゴキブリは人に病気をうつす害虫です。害虫を防ぐには食べこぼしや食べ物、害虫のいる場所を取り除く。害虫を駆除するには免許を持った害虫駆除業者に依頼しなければなりません。自分で駆除しないでください。

ダンプスターエリア

- ゴミ捨て場は、食べ物や食べこぼしがないように清潔にする。
- グリースボックスを清潔にする。
- 害虫を引き寄せる可能性があるためグリースボックスを汚さないこと。
- ドアや窓は閉めておく。開ける場合はスクリーンが必要でシールに隙間がないこと。





カードボードは再利用しないでください。その中には細菌（バクテリア）が含まれており人を病気にする可能性があります。
またゴキブリはカードボードの中を好む。
害虫を引き寄せ不要なものを取り除く。



1. ウェット
2. 泡立てる
3. 20秒間こする
4. すすぐ
5. ドライ

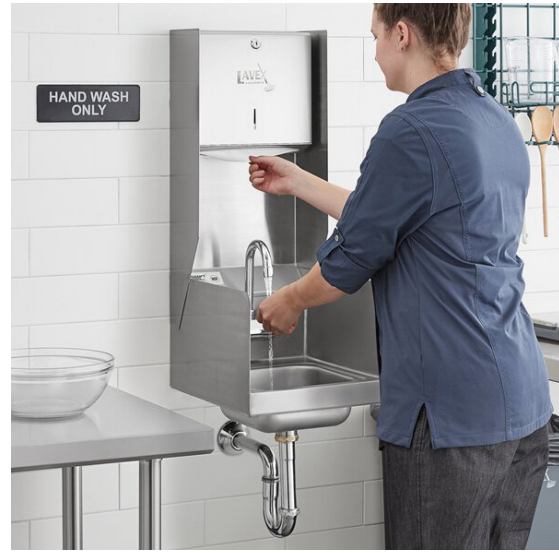
以下のことを行まえに手洗いが必要です:

- 手袋をはめる
- 食べ物に触れる
- 新しいタスクの開始

以下のことを行ってから手洗いが必要があります。

- トイレの使用
- 汚れた食器を運ぶ
- キッチンを出たり戻ったり
- ゴミ出し
- 化学薬品の取り扱い
- 生の肉 鶏肉 魚 介類の取り扱い
- 飲食
- 髪 顔 体を触る
- お金の取り扱い
- くしゃみや咳

ハンドシンクの要求



- 石鹸使い捨てペーパータオル、手洗い標識はすべての手洗いシンクに設置しなければなりません。
- このシンクでのみ手を洗う。
- 水は華氏100度にする必要がある。
- 3つに仕切られたシンクで手を洗わないこと。
- 手洗いシンクに器具を保管したり洗ったりしないでください。



グローブの使用



- インスタント食品を扱う際は、手袋または調理器具を使用する。
- ラテックス手袋は使用しないこと。
- 手袋が破れたり裂けたり汚染された場合は交換する。手袋はトイレ喫煙中、咳、くしゃみ、生食と加熱調理の間などで汚染される可能性がある。新しい手袋をはめる前に、手をよく洗い、乾燥させること。

インスタント食品:
何も準備しなくても安全に食べられる食品。



ヘアコントロール

- 以下の方法で髪の毛が食品に触れないようにする。



飲食

- 従業員は指定された場所で飲食すること。
- 個人の食品は顧客の食品や設備から離して保管する。



パーソナルアイテム

- 食べ物や器具に私物を近づけない。鍵、電話、衣服その他の物品が作業場所を汚染する可能性がある。



従業員の衛生

- くしゃみ、咳、鼻水がひどいときは作業しないでください。

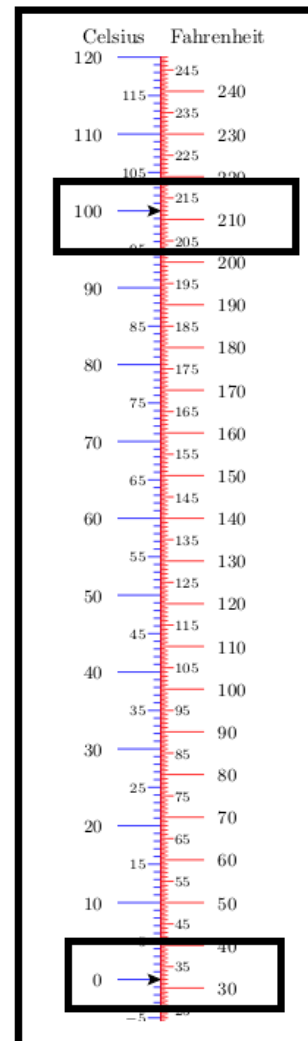


温度

摂氏を使用可能。衛生検査官は温度の単位は華氏を使用する。華氏の単位で安全な温度を知っておくべきです。

危険地帯

- 食品を華氏41度から華氏135度の間で保管しないこと。
- 細菌はこの温度でより速く増殖する。



安全な食品のための時間/温度制御(TCS)

雑菌が繁殖しやすい食品とにくい食品がある。これらの食品はTCS食品と呼ばれる。時間と温度はこれらの食品の細菌の増殖を制御するために使用される。例：



牛乳乳製品



殻付き卵 (サルモネラ菌除去処理をしたものを除く)



肉: 牛肉、豚肉、羊肉



家禽類



魚



貝類と甲殻類



ベーグドポテト



加熱処理した米、豆、野菜などの植物性食品



豆腐またはその他の大豆タンパク質代替肉に含まれるテクスチャード大豆タンパク質などの合成成分



スプラウトとスプラウト種子



スライスまたはカットしたメロン、トマト、葉物野菜



未処理のニンニクと油の混合物

調理

- 準備する時間のない余分な食べ物は並べないこと。必要なものだけを取り出す。

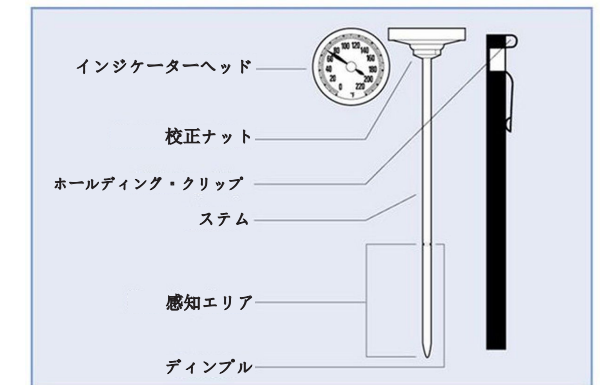


インスタント食品

- 何も準備しなくても安全に食べられる食品。



体温計



温度計の校正

温度計は正確を期すために調整しなければなりません。校正とは温度計が正しい温度を読み取っていることを確認するために調整すること。

温度計は常に正確な温度を測定するために毎週校正する必要があります。

- 氷と水または熱湯を使う。
- 温度計が氷水で華氏32度、熱湯で華氏212度を示すように調整する。
- 正確でないデジタル温度計は交換する。

- 使用後はプローブを洗浄してください。ディスプレイを濡らさないでください。
- 温度計は低温と高温を測るものでなければなりません。
- 食品の最も厚い部分にプローブを入れる。
- プローブをセンサーまたはデンプルに届くよう十分深く押し込む。

食料の受け取り

- 冷たいTCS*食品はすぐに冷蔵庫に移す。TCS食品の温度を測る。
- 冷たいTCS食品は華氏41度以下で受け取らなければなりません。
- 殻の硬い生卵は華氏45度で受け取ることができる。
- 牛乳は華氏45度でも受け取れるが2時間以内に華氏41度まで冷却しなければなりません。

コールドホールディング

- 華氏41度以下でなければなりません。
- 生の殻付き卵は華氏45度以下で保存できる。
- クーラーに温度計を入れ、食品が冷えたままであることを確認する。



*TCS=安全食品のための時間/温度制御(20ページ参照)

食品貯蔵

- ふたのない食品をクーラーや冷凍庫に保管しないこと。
- 汚染を防ぐため食品を密閉した安全な容器に保管する。
- 食品は決して使い捨ての箱に保管しないこと。



生肉の保管

- 生食用食品は必ずすぐに食べられる食品の下に上から下の順番で保管する:
 - インスタント食品:
 - 生の魚介類
 - 生のホールミート
 - 生のひき肉
 - 生の鶏肉

上
↓
下

	インスタント食品:
	生魚と卵
	生のステーキとポーク
	生のひき肉と柔らかい肉
	生の鶏肉

生肉ソース

- 安全なライセンス供給元から購入する。
- 生の鶏肉は洗わないこと。細菌を撒き散らす。



食品の解凍

TCS食品の解凍

- 食品は華氏41度を超えてはならない。
- 冷凍食品をクーラーに入れて華氏41度まで解凍するかシンクで冷水を流しながら解凍する。
- 食品をお湯や室温で解凍しないでください。



冷凍酸素低減包装(ROP)魚の解凍

- 魚はビニールで包まなければなりません。
- 魚をクーラーで解凍する。
- ビニールに切れ目を入れて空気を入れる。



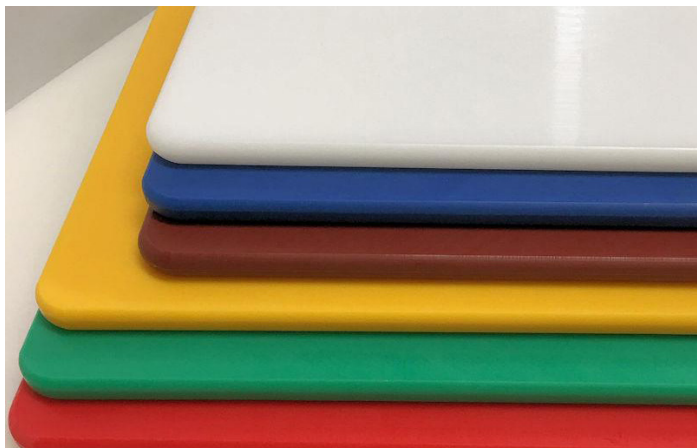
農産物の洗浄

- 生の果物や野菜は切る前にすべて洗う。
- プレパレーションシンクで水洗いする。
- 適切なテストストリップがあれば野菜洗浄液を使ってもよい。



まな板

- 洗濯可能でなければなりません。
- 大幅な削減はすべきでない。
- 食品を切った後、別の食品に移る前に洗う。
- まな板は生鮮食品用と生肉、鶏肉、魚介類用を使い分ける。



調理温度

「もう終わったの？」

見た目ではわからない。
念のため食品温度計を使う。

米国農務省が推奨する安全な最低庫内温度

 <p>145°F 全体 ビーフポーク仔牛ラムステーキロースト&チョップ</p>	 <p>145°F 卵料理</p>
 <p>145°F 魚 貝類</p>	 <p>165°F ホールピースグラウンド 七面鳥鶏肉鴨肉</p>
 <p>155°F グラウンド 牛肉豚肉、子牛肉、子羊ひき肉</p>	

残り食品の再加熱

- 165度に加熱する。
- 食べ物は必ずかき混ぜること。均一に加熱する。
- 調理器具を使う。
- スチームテーブルを使った再加熱は絶対にしないでください。
- 食品はスチームテーブルに置く前に華氏135度以上でなければなりません。

ホットホールディング



- 食品は華氏135度以上に保たれなければなりません

冷却食品



- 135°Fから70°Fまで2時間以内



- 70°Fから41°Fまで4時間以内

クーリング方法



- 1時間ごとに製品をかき混ぜる。
- 金属製の容器が最高だ。
- 薄いフライパンを使う。
- 容器を半分まで入れる。
- 冷却中は蓋を外したままにしておく。



アイスワンドを使う。



氷風呂を使う。



プラスチックやウォークインクーラーを使う。

- 決してコールドラインを使って冷やさないこと。
- 食品は調理台に置く前に華氏41度以下でなければなりません。

日付表示



- TCS食品には必ず7日間の廃棄期限を表示する。
- 食品の容器にシールを貼り捨てるタイミングを知る。
- 12/9に作ったカスタードは7日後の12/15に捨てなければなりません。12/12にカスタードをデザートに使った場合、12/15にそのデザート捨てなければなりません。



食品表示



チョコレートチップクッキー
 PickYourOwn.orgクッキー株式会社...
 456 Elm St. Jefferson市, MO 6510

原材料 濃縮小麦粉(小麦粉ナイアシン還元鉄チアミノ硝酸塩リボフラビン葉酸)バター(牛乳塩)チョコレートチップ(砂糖チョコレートカカオバターバター脂肪(牛乳)大豆レシチン(乳化剤)砂糖卵塩天然バニラエッセンス重曹)。

ネット重量3オンス(89g)
 小麦卵乳大豆を含む

- 食品の一般名
- ファシリテの住所と名称
- 優位性による成分リスト(最大から最小へ)
- アレルゲン
- ネット重量

作業容器のラベル貼り

- 食品容器に一般的な名称をラベルする。
- ステッカーやタグ、マーカーを使用可能。



アレルギー



一般的な食物アレルギー

- ミルク
- 小麦
- 大豆
- 卵
- ピーナッツ
- 魚（バスヒラメタラなど）
- 木の実（アーモンドピーカンクルミなど）

一般的な食物アレルギー症状

	かゆみを伴う発疹		嘔吐
	吐き気または胃痛		息切れ／喘鳴
	下痢		むくみ

重篤な場合アレルギー反応によって死に至ることもある。

消費者アドバイザー

- 生ものや加熱不十分な食品を提供する場合はメニューにこの消費者向け勧告を記載しなければなりません。勧告は生肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵の摂取は食中毒のリスクを高める可能性がありますと伝える必要があります。

消費者アドバイザー
生や加熱不十分な肉、鶏肉、魚介類、貝類、卵を摂取すると食中毒のリスクが高まる可能性があります。

安全な取り扱い方法

- これらの指示は、包装されたすべての生肉および鶏肉に義務付けられている。

安全な取り扱い方法

この製品は、検査に合格した食肉および/または鶏肉から調理されたものである。一部の食品には細菌が含まれている場合があり、不適切な取り扱いや調理をした場合、病気を引き起こす可能性があります。お客様を保護するため、以下の安全な取り扱い方法に従ってください。



冷蔵または冷凍で保存する。
冷蔵庫または電子レンジで解凍する。



生の肉や鶏肉は、他の食品と区別して保管する。
生の肉や鶏肉に触れた後は、作業面（まな板を含む）、調理器具、手を洗う。



しっかり火を通す。



熱い食べ物は熱いままにしておく。食べ残しはすぐに冷蔵庫に入れるか、廃棄する。

家庭料理

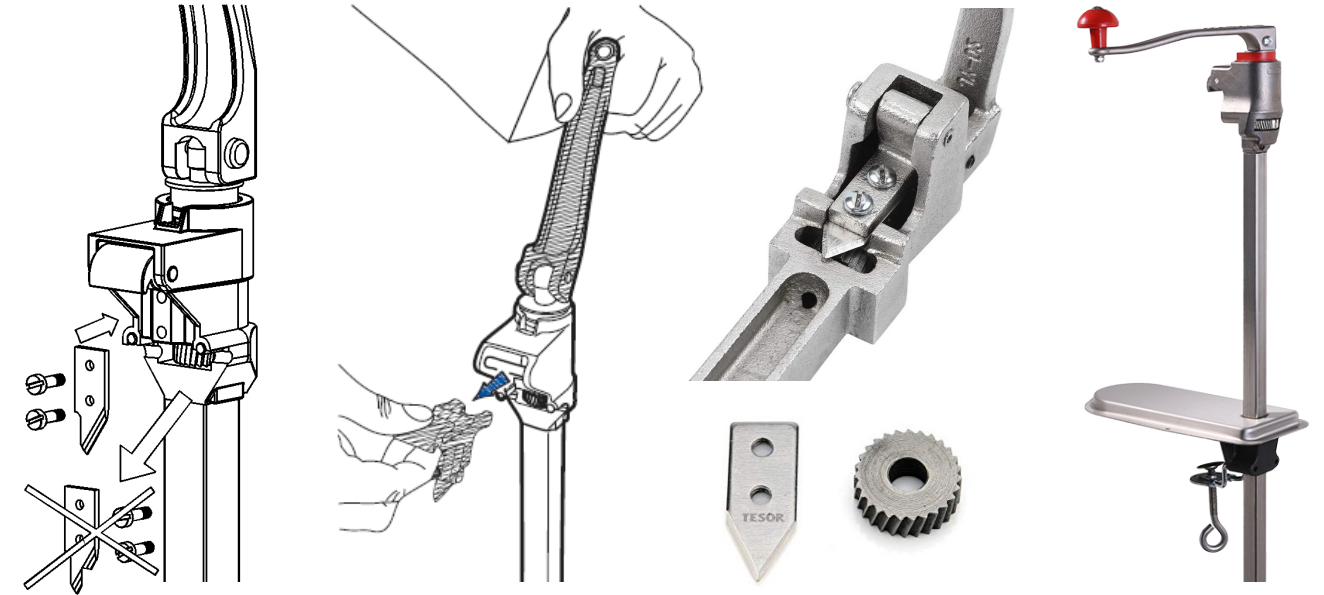


• 家庭で作った食品を売ることはいけません。

• 食品は認可を受けたファシリテイで作られなければなりません。

缶切り

• 缶切りは刃を取り外して洗浄できるものを使用する。



へこんだ缶

• 膨張した缶、錆びた缶、へこんだ缶は使用しないこと。



設備



- 商業的でなければなりません。
- 家庭用機器なし。

機器および器具の清掃性

- 機材は洗浄できる必要がある。
- 機器から残留物を取り除くことができなければ交換する必要がある。
- 棚板にはトタンホイルやカードボードは使用しないこと。
- ハサミは分解して洗浄すること。



使い捨て商品



- 食器や大量食品容器は、一度使って捨てるように作られている。
- 例えばワックスペーパー、ブッチャーパー、プラスチックラップ、成形アルミ食品容器、瓶、プラスチック桶、パンの包み紙、ピクルス樽、ケチャップボトル、10号缶など。

ストレージ



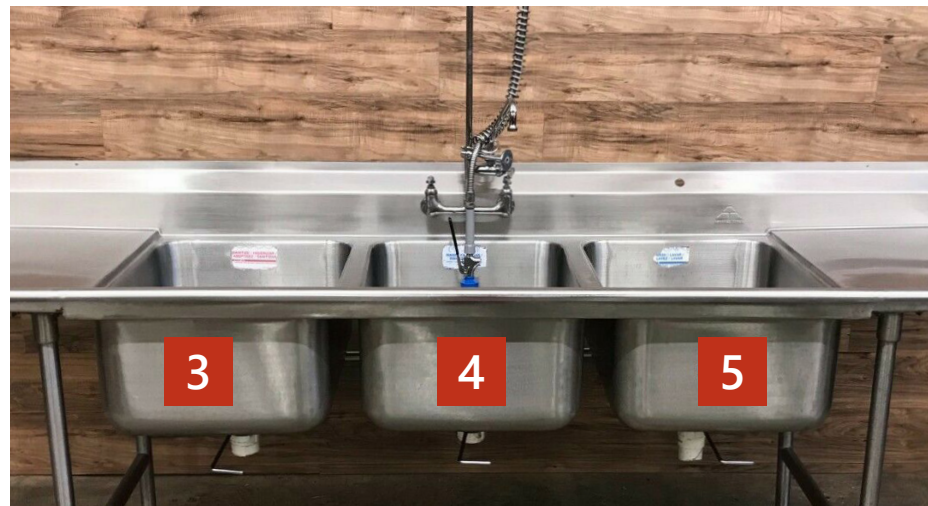
ドライストレージ

- 使い捨ての物品、器具、食品は床から15cmの高さに保つ。
- たとえ箱に入っているものでもそうする。

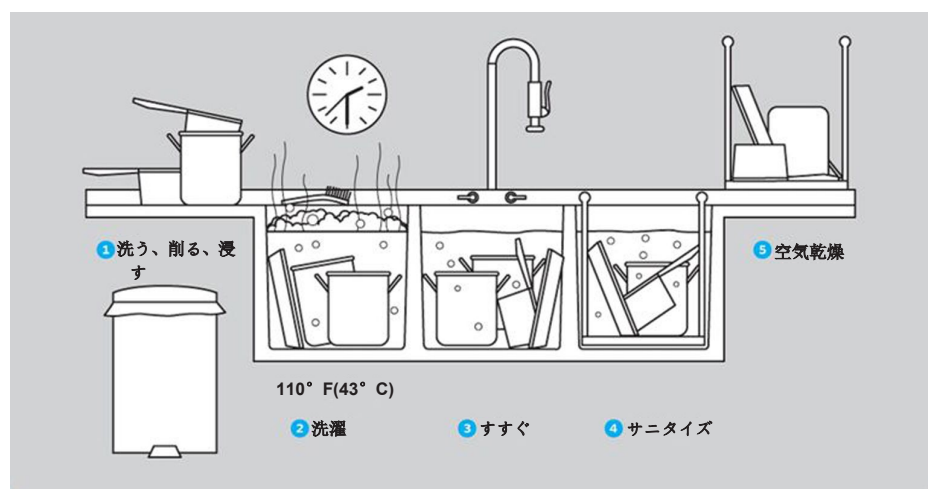
設備 保管

- お客様が病気になるまいよう清潔な場所に保管してください。
- ナイフやトングなどの調理器具は4時間ごとに取り替えるか、洗浄消毒する。
- 水の入ったバケツに調理器具を保管しないこと。

3コンパートメントシンクの洗浄セットアップ

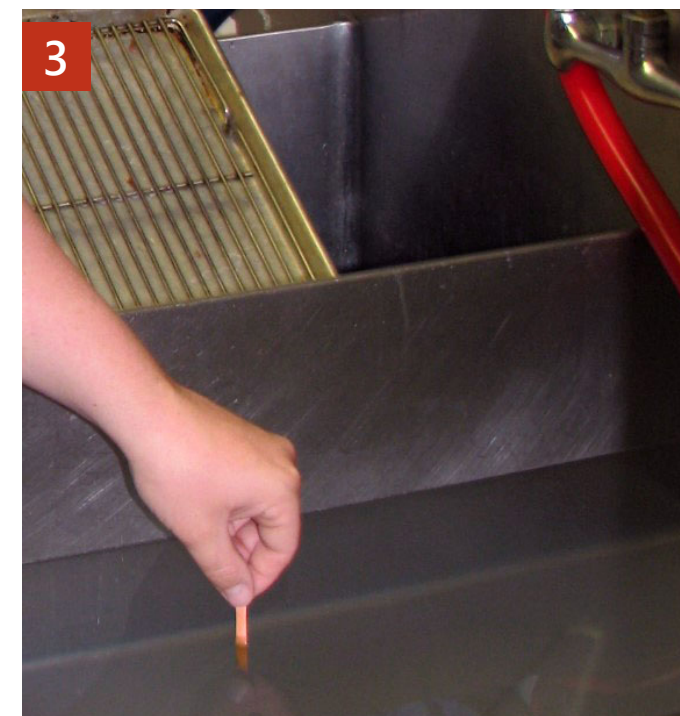


1. 手を洗いなさい。
2. 各コンパートメントを清掃し消毒する。
3. 左のコンパートメントにお湯と石鹼を入れる。
4. 真ん中のコンパートメントにお湯を入れる。
5. 右のコンパートメントにぬるま湯を入れ、第四級アンモニウムや塩素系などの除菌剤を入れる。



塩素系消毒剤

1. 次亜塩素酸ナトリウムは原材料に記載しなければなりません。香り付きの漂白剤は使わないこと。
2. 水1ガロンに対して小さじ1杯の塩素／漂白剤(5%)を加え混ぜる。
3. テストストリップの2インチを切り取る。テストストリップを除菌剤に1秒間浸す。
4. テストストリップをカラーチャートと比較する。
5. 50ppm以上である必要。



検査ストリップには有効期限がある。有効期限が切れたら交換する。
試験紙は濡らさないこと。濡れたら捨てる。



第四級アンモニウム除菌剤



1. 第四級アンモニウムは原材料に記載されなければなりません。
 - a. 錠剤を使用する場合は水の中に錠剤を落とす。錠剤は溶ける。
 - b. 液体の第四級アンモニウム除菌剤を使用する場合は水と第四級アンモニウムの正しい比率を指示に従ってください。
2. 泡が消えるのを待つ。
3. テストストリップを2インチほどちぎる。テストストリップを除菌水に浸し10秒間保持する。(テストストリップの指示に従ってください)
4. テストストリップをカラーチャートと比較する。
5. 200~400ppmの範囲内か、150~400ppmの範囲内かを確認してください。
6. 除菌剤がポンプからのものでテストが範囲内でない場合は化学薬品会社に連絡してください。



洗浄装置



食器洗いには必ずグリーストラップ付きの3コンパートメントシンクを使用する。

1. 擦るか予洗する。
2. 最初のシンクで食器を洗う。スポンジは使わないこと。ウォッシュクロスやたわしを使う。
3. 真ん中のシンクで食器をすすぐ。石鹸はすべて器具から取り除いてください。必要に応じて水を補充する。
4. 3番目のシンクで食器を消毒する。調理器具は少なくとも1分間除菌液に完全に浸す必要がある。
5. 除菌した食器は隣接する水切り板の上で自然乾燥させる。**食器はタオルドライしないでください!**

汚れた食器を扱った後、清潔な食器を扱う前に手を洗う。



食器洗い機の手動スケール除去



食器洗い機のスケール除去は月に1回行いましょう。これは、食器洗い機にスケール除去サイクルがない場合、手動で行うことができます。スケールは水中のミネラルが蓄積してできる白い付着物です。

1. 水を切ります。
2. ソープ(洗剤)からポンプを外しチューブ内のソープを汲み上げるのに必要な回数だけマシンを回す。
3. 適量のスケール除去剤を入れる。
4. ドアを閉めてサイクルを開始する。30秒間作動させドアを開ける。
5. 15～20分置く。
6. ドアを閉めてサイクルを終了する。
7. 石鹼(洗剤)チューブを再び挿入する。
8. 石けん(洗剤)が食器を洗浄するために機械に入るように、下準備をする。
9. 食器を洗う前に水を切って2回補充する。

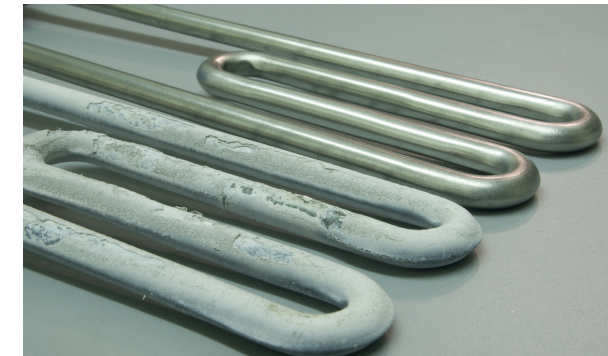
自動スケール除去サイクル



[写真クレジット: acsmt.com].

1. 水を抜く。
2. スケール除去サイクルを選択する。
3. ドアを閉めてスタート。ラベルに従ってスケール除去剤を添加するよう促されたらドアを開けてください。
4. 食器洗いに使用する前に水を切って2回補充する。

食器洗い機

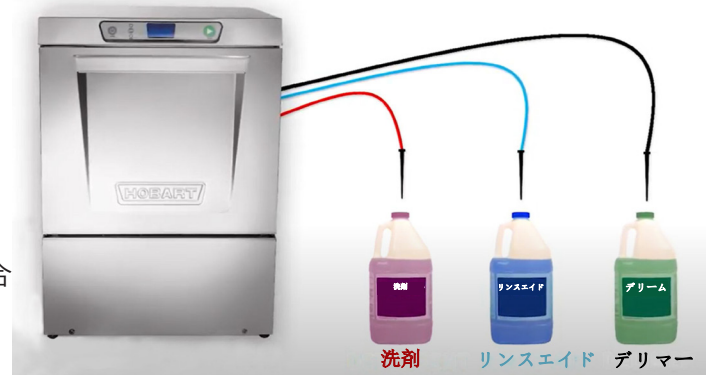


- 洗浄とすすぎのステップに必要な温度が記載されたデータプレートが機械になければなりません。
- 温度計と圧力計が機能していることを確認する。
- 必要に応じてマシン内部を清掃する。
- 食器はまだ予洗いの必要がある。



低熱化学食器洗い機

- 最も一般的に使用されている化学除菌剤は塩素である。
- 石鹼(洗剤)、すすぎ助剤、除菌剤を食器洗い機に投入する必要がある。
- 除菌剤のテストストリップを常備し、除菌剤と照合する。除菌剤をテストするにはいくつかの食器を食器洗い機に通し、食器洗い機がサイクルを回した後、濡れた食器にテストストリップを置く。除菌剤が適切な範囲にない場合は、除菌剤容器が空かどうかを確認してください。まだ除菌剤が残っている場合は、化学薬品会社に連絡してください。



除菌剤または石鹼(洗剤)の下塗り方法

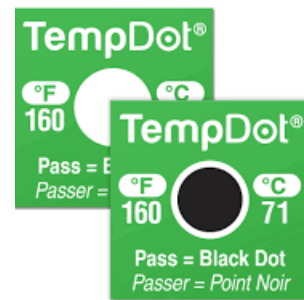
空の薬液容器を交換する場合は、新しい容器に除菌剤または石鹼(洗剤)の下塗りをする必要があります。

- チューブが空の場合、石鹼は食器洗浄機に入っていない。
- 食器洗浄機を運転するかプライムボタンを押したままにします。
- 洗剤が気泡とともにチューブを下っていくのが見えたら止める。

高温食器洗い機

高温食器洗い機は、化学薬品の代わりに熱湯を使って除菌する。

- 化学薬品の代わりに温水を使って除菌する。
- 毎日温度を調べるには、温度シールか最高温度計が必要です。
- 食器にシールを貼り、食器洗い機にかける。
- 適温になれば色が変わる。



最高温度計

- 温度計を食器洗い機の中に入れ、温度テストのサイクルを回す。
- 食器洗浄機は160°F以上である必要があります。



ワイピングクロス

- 使用しないときは、拭き布を除菌バケツに保管する。
- シンクで調理器具を洗うときと同じように、除菌液を作る。
- バケツは床に置かないこと。

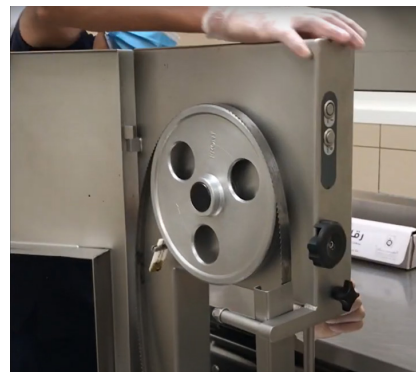
アイスシュートと製氷機

- 製氷機のシュート製氷機内部ビン内にカビが生えるのを防ぐため、製氷機はこまめに清掃してください(メーカーの指示に従ってください)。



ミートソークリーニング

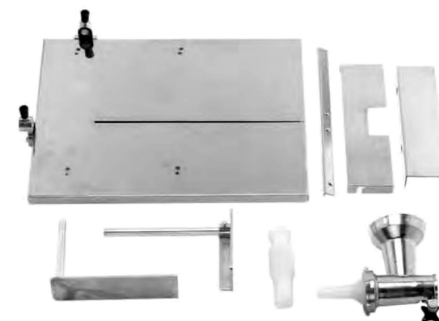
使用前と使用後はミートソーをきれいにする。



1. クリーニングを開始するには機械のプラグを抜きます。

2. 以下を取り除く。

- a. アッパーカバー
- b. 下部カバー
- c. スクラップピン
- d. テーブル左右
- e. スクラップトレイ
- f. コラムガード
- g. プーリーワイパーとブレードスクレーパー
- h. 下刃ガイド
- i. 鋸の刃
- j. アッパーガイドとブレードアセンブリ
- k. 上下プーリー



3. 取り外した部品は3つのコンパートメントシンクで洗浄しなければなりません。

4. ベースユニットを洗い、すすぎ消毒する。

5. ホースを使用可能。風乾。

6. 再び組み立てる。

[クレジット: ヘルシーワールド]

配管



- 調理用シンクにはエアギャップがなければなりません。

化学スプレーボトル



- スプレーボトルの外側に薬品名を書く。
- スプレーボトルを食品や調理器具の下に置き、化学薬品がこぼれないようにする。

温水タンク容量

- 温水タンクは、毎日ファシリテイで調理器具や手を洗うのに十分なお湯を作らなければなりません。

断水ガイドライン

緊急事態により水道の供給が中断された場合、以下の要素を含む(ただしこれに限定されない)査定が必要となる:

- 食品事業の複雑さと範囲
- 緊急事態の発生と継続時間
- 他の重要なインフラやサービスへの影響
- 食品基準および食品法の要件を満たすために使用できる代替手順の有無

ファシリテイは、食品安全要求事項の一貫した遵守を確保するために、初期評価と継続的評価の両方を実施する責任がある。

以下は、長時間の断水時に影響を受ける特定の業務に対処するための一時的な代替手順である。

手を洗う水がない

- 提供される食品が包装済みであるかまたは手指による汚染から保護されておりかつ代替トイレに手洗い設備がある場合は、化学処理されたタオルケットを手指の洗浄に使用してもよい。

または

- 認可された公共給水システムからの飲料水は、5ガロンの断熱容器に加熱して投入することができ、栓をつけることで清潔で温かい水を手の上を通してシンクの排水口に流すことができる。





以下は水道水への生物学的汚染(沸騰水注意報)が発生した際に影響を受ける特定の食品業務に対処するための一時的な代替手順である。沸騰したお湯と表示されている場合は少なくとも5分間は沸騰状態を保たなければなりません。少量の家庭用飲料水の消毒には、化学薬品(漂白剤など)が使用されることがあるが、一般的に化学薬品による消毒は残留化学薬品を検査するための現場設備がないため外食事業では選択できない。

適切なハンドクリーナーを使い捨てタオルゴミ箱を用意し、手指消毒剤でフォローする。素手で接触した場合の代替処置を一時停止する。調理済みの食品に素手で触れないこと。

代替トイレがない場合水道が復旧するまでファシリティの営業を中止しな

ければなりません。

トイレ・ファシリティと小便器を流す水がない

1. 水道が復旧するまでの間従業員は、不便な場所にあるが従業員が利用可能なトイレを営業時間中使用することが許可される。

飲料水

2. 市販のボトル入り飲料水は、十分な供給がある場合に限り飲料水としての使用が許可される。市販のボトル入りの水が入手できない場合は、認可された公共水道から蓋付きの消毒済み容器に入れた水を運搬することができる。認可を受けた水源から水を供給するために認可を受けた水運搬業者を使用することができる。



料理 - 食材の準備

3. 市販のボトル入り飲料水または衛生的な容器に保存された認可された供給源からの運搬用飲料水は、食品の下ごしえ調理工程の材料として使用することができる。
4. 水を含まないメニューに限定することが求められる場合もある。

食品として使用される氷 / 食品と接触する氷

5. 中断前に作られた氷はそのまま使用できる。またファシリティ内で使用するために、市販の氷を購入することもできる。

ポストミックスファウンテンドリンクコーヒークーパチーノジュースマシン

6. 水道が復旧するまではすべての水飲み機を使用してはならない。給水ラインに直接接続されているマシンは使用しないでください。



器具・食器・物理的設備の洗浄/消毒

7. 汚染の可能性を減らすため断水中は使い捨ての食器や容器のみを使用すること。ファシリティは清潔な食器 / 器具の供給が枯渇した場合、営業を停止しなければなりません。
8. 調理器具 / 機器を洗浄しすぎ、消毒する必要がある場合は、承認された水源からの水のみを使用することができる(市販のボトル水 / 承認された公共水源からの水で安全に運搬保管されたもの)。
9. ファシリティの清潔さが食品の安全性に懸念を抱かせる場合、そのファシリティはいつでも営業を中止しなければなりません。

断水後の再開

操業停止を命じられたかまたは要求された認可ファシリティは操業前に検査を受けなければなりません。

水道が復旧したまたは沸騰注意報が解除されている。

1. 新聞ラジオテレビソーシャルメディアなどに掲載されている水道事業者の指示に従ってパイプや蛇口を洗浄する。一般的なガイダンスとしては蛇口から冷水を少なくとも5分間流す。
2. ポストミックス飲料マシンスプレー式ミスターコーヒーまたは紅茶の壺製氷機ガラス洗浄機食器洗浄機など水道の接続口がある器具は製造業者の指示に従って洗浄清掃消毒を行わなければなりません。
3. 軟水器を再生サイクルにかける。
4. 高層ビルの貯水池の水を抜く。
5. 飲料水を3分間流し続ける。

製氷機の衛生管理

- A. 以下の手順に従ってマシンへの給水ラインを洗浄してください。
 1. マシンの後ろにある水配管のバルブを閉じマシンのインレットから水配管を外します。
 2. バルブを開け5ガロンの水を通す。水を捨てる。
 3. バルブを閉じる。
 4. 水ラインをマシンのインレットに再接続します。
 5. バルブを開ける。
- B. マシンの給水ラインを洗浄する。
 1. マシンの電源を入れる。
 2. 1時間氷を作り氷は処分する。
- C. メーカーの指示に従って水や氷に触れるすべての部品や表面を洗浄し消毒する。

本緊急行動計画(OEPA)では、自治体が煮沸注意報を発令した場合または敷地内の水道水がOEPAガイドラインによる大腸菌の最大汚染レベルを超えた場合、公衆衛生に対する差し迫った危険が存在するものとする。

汚染水供給(生物学的)

緊急行動計画

水で作られた飲料(炭酸飲料コーヒー温水デispenser ジュースマシンカプチーノマシンなどを含む)

- ポストミックス炭酸飲料機の使用を中止する。

製氷

- 既存の氷を捨て製氷を中止する。
- ファシリティ内で使用する市販の氷を購入する。汚染された可能性のある氷と同じビンに氷を保管しないでください。

水を必要とする食品の調理

- 汚染が発見される前に水で調理された調理済み食品は廃棄する。
- 市販のボトル入り飲料水や沸騰したお湯(最低5分間沸騰させる)を使って調理する。

農産物の洗浄/浸漬

- あらかじめ洗ったパック入りの食材を使う。
- 以前に洗った農産物は捨てる。
- 汚染の可能性を減らすため、冷凍または缶詰の果物や野菜を使用する。
- 新鮮な野菜や果物を使用する場合は、沸騰した水、市販のボトル入り水または公共水道から引いた安全な飲料水で洗わなければなりません。

冷凍食品の解凍

- 解凍は冷蔵庫で行うか調理の過程で行う。凍ったTCS食品は、冷たい流水で解凍しないでください。



料理

- 市販のボトル入り飲料水または認可された公共水道から運搬された水を蓋付きの消毒済み容器に入れて使用する。
- 認可を受けた飲料水運搬トラックを手配する。

手洗い

- 水道水の後に手指消毒剤を使用する。
- 素手で接触した場合の代替処置を一時停止する。
- 調理済みの食品に素手で触れないこと。

調理器具と食器の洗浄と消毒

- シングルサービスの調理器具と食器を使用する。

青果物・魚介類・食肉ケースなどに噴霧するスプレースト装置。

- 霧吹きの使用を中止する。

ファシリティ内のペット

介助動物でない限り生きた動物をファシリティ内に持ち込むことはできません。顧客が動物をファシリティに持ち込んだ場合2つの質問しかできない：



1. その動物は介助動物ですか？
2. 動物はどのような仕事や作業をするように訓練されているのか？

介助動物は、介助動物であることを示す身分証明書を着用する必要はない。相手の障害について尋ねることは禁じられている。

準備すること

- 火災発生時の対応計画を立てる。
- 火災安全計画には火災発生後に援助してくれる組織や人々または連絡を取るべき人々の連絡先を記載しておく必要があります。このリストは定期的に管理されるべきでありリストは以下が含まれる：
 - ファシリティの時間外窓口
 - 地元保健所
 - 警察
 - 保険会社
 - 水害火災の復旧会社
 - 電力会社（電気ガスなど）
 - 弁護士

影響を受ける事業

- 顧客と従業員の安全が最優先されるべきである。どのような規模の火災でも、一時的に安全でない給食状況を引き起こす可能性がある。
- 報告義務のない火災とは濡れタオルや鍋の蓋で消火された小規模で限定された食品サービスでの火災のことである。その他の火災はすべて消防署と保健所に報告しなければなりません。
- 閉じ込め火災とは狭い場所や単一の設備に閉じ込められた火災のことである。消火は手持ちの消火器で行い大がかりな後片付けは必要ない。影響を受けていないエリアは清掃や軽微な修理が行われる間、営業を続けることができる。
- 火災の規模にかかわらず消火の過程で食品・設備・調理器具・リネン類・シングルサービス品などが汚染された場合ファシリティは営業を停止すべきです。一般的にこれらの火災は高圧消火装置（換気フード消火装置や専門的な消防設備など）の使用に関連している。
- 火災により設備および／またはファシリティの構造に甚大な損害が生じた場合は直ちに閉鎖すること。リカバリーステップが完了してから開く。
- 閉鎖を命じられたファシリティは、保健所が再開してもよいと言うまで再開することはできない。

リカバー

リカバーには、営業を再開し通常の安全なオペレーションに戻すために必要な以下のステップが含まれる:

- 消防署や保健所に連絡し建物の構造が安全かどうか入居が許可されているかどうかを確認する。
- 火災被害によりファシリティの改築や修繕が必要となり保健所による再開検査が行われる場合は計画審査が必要となる場合がある。
- 救える食品と救えない食品をできるだけ早く選別する。
- ファシリティ設備器具の清掃と消毒。
- 再入居が許可されるのは消防署が建造物の安全を確認した後である。

サルベージ: 一般的な考察

特定の食品を取り扱う場合または引き揚げる場合は以下のガイドラインを使用する:

- **ボトル飲料:** ガラス瓶入りの清涼飲料水はプラスチック製の外ラップで保護されているかねじ込み式の密閉蓋が付いた瓶でない限り捨てなければなりません。
- **缶飲料:** 缶飲料は熱や水による損傷が少なければ外面を洗浄し安全な場所に移すことで保存できる。
- **乳製品:** 乳製品をすべて捨てる。
- **砂糖キャンディー、小麦粉シリアル製品、ベーカリー製品、乾燥豆、米、その他の穀物:** 捨てる。
- **金属製スクルータイプまたは金属製スリッカバー付きのガラス製製品:** これにはピクルス、オリーブ、キャットサップ、ステーキソース、サラダドレッシング、シロップなどが含まれるが、ネジ山が露出しているため洗浄が不可能で捨てなければなりません。
- **冷蔵冷凍食品:** これらの食品は完全に密閉されたウォークインクーラーや冷蔵庫、冷凍庫に保存され、長期間停電していなければ保存することはできない。食品は汚染されないユニットに移すべきである。
- **農産物:** 農産物はすべて捨てなければなりません。
- **缶詰:** 缶詰は熱や水濡れの少ない場所に保存されていれば、使用できる可能性があります。外面を清掃し安全な場所に移動する。
- **単一のサービス項目:** 火や煙の被害があるものは捨てる。

食品の廃棄

- デистриビューターから信用を得るために引き取ることができず、保管しなければなりません食品は、他の食品とは別の場所に保管すべきである。これらの破損品には“NOT FOR SALE”と明記する必要がある。

食品を捨てる際のガイドライン

- 保険のために、食品の種類と量、費用、捨てた理由を記録する。
- 傷んだ食品は調理場や器具置き場から離れた別の食品保管場所に運ぶ。これらの品目は公衆またはファシリティや他の食品への偶発的な汚染を防ぐため、安全で蓋付きのごみ容器に入れるべきです。
- 捨てるすべての食品に漂白剤をかける。

二次汚染を避ける

食品を分けて、交差汚染しないようにする。

食品の安全に保持する。

- 速やかに冷蔵保持する
- 食品を室温に放置しない
- 蓋をして日付を記入 - 7日後に廃棄
- 41°F以下で保持
- 頻繁に監視する
- 二次汚染を防ぐために積み重ねる
- 床から6インチの高さに食品を保管する

レベル1(上) すぐに食べられる調理済み食品



レベル2 - 卵、魚、肉類全般



レベル3 - ひき肉



レベル4(下) - 鶏肉



温度計を頻繁に校正する

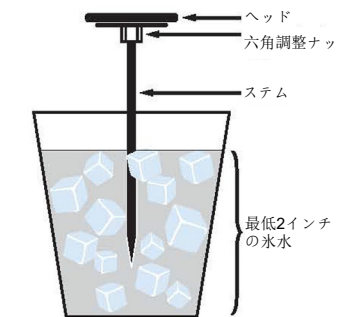
温度が正確であることを確認する

温度計の軸がグラスや鍋の底や側面に触れないようにする。

温度計の軸またはプローブは水中に入れたままにして置かなければ**なりません**。

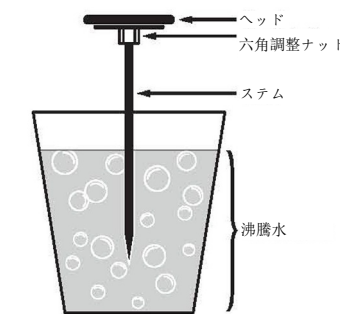
デジタル温度計のリセットボタン(ある場合)を押して表示値を調整する。

氷水法 ▶ 32°F



- 大きめのグラスに砕いた氷を入れる。
- グラスが一杯になるまできれいな水道水を加える
- よくかき混ぜる
- 温度計のプローブ軸を氷水に入れ、感知部が完全に水没するようにする。
- 30秒待つ
- レンチまたはプライヤーで調整ナットをしっかりと固定し、温度計のヘッドを32°Fを示すまで回します。
- 30秒待つ、温度を再確認する

温水法 ▶ 212°F



- きれいな水道水を深めの鍋で沸騰させる。
- 温度計またはプローブの軸を沸騰した湯の中に入れ、感知部が完全に浸かるようにする。
- 30秒待つ
- レンチまたはプライヤーで調整ナットをしっかりと固定し、温度計のヘッドを212°F (100°C) または適切な沸騰温度を示すまで回転させます。
- 30秒待つ、温度を再確認する

調理温度

食品を間違った温度で調理すると、食中毒を引き起こす可能性がある。

すべての
食品の再
加熱は、

165°Fで2時間
以内にすること。

温度チェックには金属製の
温度計を使用する。



最低限の安全
調理温度

鶏肉 165°F



牛豚挽肉 155°F



卵、魚、貝、肉全体 145°F



調理済み食品は135°Fに保た
れなければなりません



正しい方法で食品を冷やす

食品に雑菌が繁殖しないようにする 適切な冷却方法を用いる

熱いものを冷ます

135°Fから
70°Fまで
2時間以内

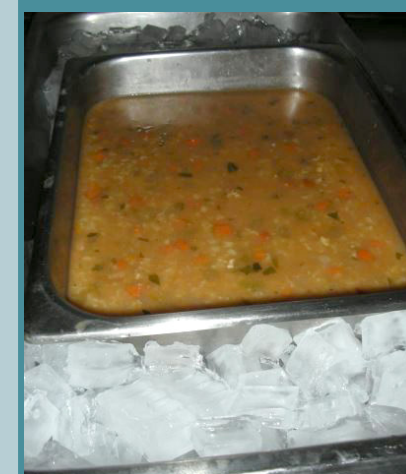
—— 又は ——

70°Fから
41°Fまで
あと4時間以内

ブラストチラー



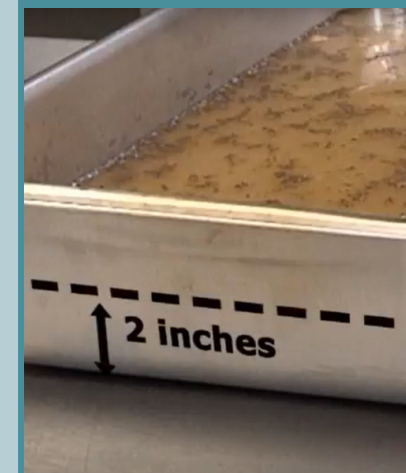
アイスバス



アイスワンド



浅いパン



素手で触れない

素手でインスタント食品に触れないでください。

手は細菌を広めます

以下を常に使用する:

グローブ

トング

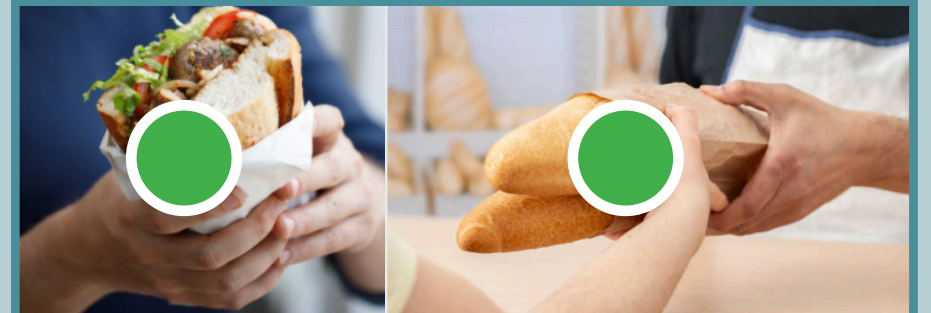
デリタッシュ

その他の道具

グローブ



デリタッシュ



トング/調理器具



3コンパートメントシンクを使った 食器洗い

洗う、すすぐ、消毒

適切な量の除菌剤で雑菌を殺す!

50ppmクロリン、
10秒間

200-400 ppm
第4級アンモニウム
30秒間

25 ppm イオジン
30秒間



洗濯 ▶ 洗剤 + 100°Fの水

すすぐ ▶ きれいな温水

サニタイズ ▶ 100°F 水 + 除菌剤

テストストリップを使って、除菌剤の濃度をチェックする。

手を洗う

病気の蔓延を防ぐ最善の方法である。

手を洗う

熱い石鹸水で
20秒間

ハッピーバースデーを2回
言うのと同じこと

以前

シフト開始
食品の取り扱い
清潔な手袋をはめる

以降

トイレ
生食用食品の取り扱い
休憩または喫煙
咳、くしゃみ、飲食
掃除やゴミ出し
頻繁に土壌や汚染を除去する



食品従業員または条件付従業員報告同意書

写真に報告することに同意する:

工作中または仕事外での以下のいずれかの症状(その症状が最初に始まった日を含む):

1. 下痢
2. 嘔吐
3. 黄疸(目や皮膚が黄色くなる)
4. 発熱を伴う喉の痛み
5. 手、手首、腕の露出した部分または身体の他の部分にできものまたは感染した開放創のような膿を含む病変がある場合(その病変が使い捨て手袋または乾燥したぴったりした包帯で保護されている場合を除く)。

PICは、食品従業員が以下に挙げる病気または症状のいずれかに罹患していると医療提供者から診断された場合、フランクリン郡公衆衛生局に通知しなければなりません:

A) 以下のいずれかの病気:

- | | |
|----------------------|---------------|
| 1. カンピロバクター | 7. A型肝炎 |
| 2. クリプトスポリジウム | 8. ノロウイルス |
| 3. サイクロスポラ | 9. サルモネラ属菌 |
| 4. エンタメーバヒストリチカ | 10. サルモネラチフス菌 |
| 5. 志賀毒素産生性大腸菌 (STEC) | 11. 赤痢菌 |
| 6. ジアルジア | 12. コレラ菌 |
| | 13. エルシニア |

B) 過去3ヵ月以内にサルモネラチフス(Salmonella typhi)により医療機関で診断された病気(抗生物質による治療を受けていない)。

C) 1. 病気の発生が疑われる場合または確認された病気の発生にさらされた場合;

2. 疾病の発生が確認されている場所に通うまたはそこで働く;

3. 以下の診断を受けた人と同じ世帯に住む。

4. 以下のいずれかが確認されている医療機関に通うまたはそこで働く人と同じ世帯に住む:

1. 最後にノロウイルスに感染してから48時間以内。
2. 志賀毒素産生性大腸菌(STEC)に最後に暴露されてから過去10日以内。
3. 赤痢菌最後の被曝から過去4日以内。
4. 過去14日以内にSalmonella Typhiに感染した。
5. 最後の暴露から50日以内のA型肝炎。

公衆衛生管理としての時間ポリシー

オペレーター名 _____

日付 _____

_____は調理上の理由から特定の生鮮食品を華氏41度から華氏135度の間で陳列または保管する方針(安全のために時間/温度管理されている)を持っています。冷蔵保存されていないまたは最低保温温度以下で陳列保存されている食品には以下のものが含まれます:

- 華氏41度から華氏135度(温度危険ゾーン)の間に表示または保存される食品をリストアップしてください。このポリシーは、事前に記載された特定の食品にのみ適用されます。

温度管理のない時間は先に挙げた食品の陳列や保存に使用できるがこれらの食品を華氏41度から華氏135度の温度で4時間以上保持することはない。温度管理のない時間が最大4時間まで公衆衛生管理として使用される場合オハイオ州食品規定3717-1-03.4 (I)を遵守するため以下の手順が実施される。

- 冷蔵から取り出した食品の初期温度は41°F以下またはホットホールドから取り出した食品の初期温度は135°F以上でなければなりません。
- 食品には**冷温管理から外された日付と時間、廃棄される時間(温度管理から外されてから4時間)を表示しなければなりません。**
- から取り出した時点から4時間以内に調理して提供するか、すぐに食べられる状態であれば任意の温度で提供するか、廃棄しなければなりません。温度制御
- 無印の容器に入った食品または4時間の制限時間を超える印のついた食品は 捨てられます。

これらの手順は食品を扱う全従業員との間で話し合わせられ、食品媒介性疾病を予防するために必要な安全な食品取扱方法を理解するようにする。

これらの手順は華氏41度以上または華氏135度以下の温度で4時間以上陳列または保管された食品の販売または使用を防止するため厳格に実施される。

これらの手順が適用されるのは、事前に特定され、特定の調理上の理由から冷蔵保存されていない食品または最低保温温度以下で保存されている食品に限られる。

_____では適切な温度管理が食品媒介疾患の予防に果たす重要な役割を理解しており販売する食品の安全性を確保するためにこれらの手順の使用を注意深く監視しています。この方針は特別な取り扱いを必要とする一部の食品にのみ適用され、当社が調理販売するすべての食品を対象とする標準的な慣行ではありません。

PICは条件付の従業員を確保しなければなりません:

1. 先に列挙した病気の症状を示したり診断されたりした場合は除外*または制限**が解除されるまで食品従業員になることが禁止される。
2. 高リスクの状態または前項で列挙された疾病のいずれかを報告した場合、除外または制限が解除されるまで高感受性集団(高感受性を定義)を対象とする業務で食品従業員になることは禁止される。
 - PICは先に挙げた症状のいずれかを示す食品従業員の職務を制限しなければなりません。
 - PICは食品従業員が先に挙げた13の疾病のいずれかに罹患していると診断された場合、その従業員の業務を制限するかまたは業務から除外するものとする。
 - PICは食品従業員が医療従事者から釈放された場合またはフランクリン郡公衆衛生局が承認した場合、病気の診断による除外または制限を解除することができる。PICは以前にリストアップされた症状が原因であった場合、その症状が止まり以前にリストアップされた13の病気のどれでもない場合、制限を解除することができる。

**除外とは従業員が業務に従事することまたは従業員として業務に入ることを妨げること。

**制限とは従業員が清潔な機器、調理器具、リネン類または包装されていないシングルサービス品を使って作業することを防ぐことである。

私はオハイオ州統一食品安全法の下での私の責任に関する要件を読み(または私に説明され)理解しました。私は本同意書の条件に従わない場合、雇用主またはフランクリン郡公衆衛生局が私の雇用に影響を与えたり私に対する法的措置に関与したりする可能性があることを理解しています。

条件付従業員氏名(印刷)

条件付従業員の署名 日付

食品 従業員氏名(印刷)

許可証保持者の署名又は写真 日付

詳細については、www.myfcph.org をご覧になるか、食品安全プログラムまでお電話((614) 525-3160)でお問い合わせください。



Franklin County
Public Health

イーストブロードストリート280
オハイオ州コロンバス 43215-4562
614.525.3160 myfcph.org