



すべきこと・してはいけないことに関する規則

すべきこと

1. 健康に対する差し迫った有害要因がある場合は SNHD へ通知する。
2. 有資格者を責任者として指定し、常に配置しておく。
3. 従業員用の保健衛生対策方針を策定する。
4. 頻繁に手を洗う：トイレの後、仕事を始める前、休憩の後、くしゃみ、咳、食事、喫煙、髪や顔への接触の後、未加工の食品や汚れた食器を扱った後、その他、手を汚染する行為を行った後。
5. 食品は承認された仕入先から購入する。
6. 食品は 2 時間（またはそれ以下）で 135°F から 70°F へ冷却し、次に 4 時間（またはそれ以下）で 70°F から 41°F へ冷却する。
7. 冷却中は食品を平鍋かトレイに載せておく。[注意：食品の厚みは 2 インチ以下、平鍋の深さは 4 インチ以下が望ましい]
8. 未加工の肉類、鳥肉、魚、野菜には専用のまな板と包丁を使用し、未加工の動物性食品からの二次汚染を防止する。
9. 食品専用のまな板と調理用品を使用する。
10. 食品を取り分ける場合は柄付きのスcoopを使用し、スcoopの柄はバルク容器中の食品の最上部よりも上の位置に保つ。
11. 全ての調理用具に対して十分な手入れを行う。
12. 肉類、鳥肉、魚、ライスおよびその他の危険性の高い食品(PHF/TCS)は 41°F（またはそれ以下）もしくは 135°F（またはそれ以上）の温度で保管する。冷凍食品は完全に凍った状態で保管する。
13. 固定式の正確な温度計を全ての冷蔵用設備と高温保存用設備に取り付ける。
14. 棒温度計を使用して定期的に食品の温度をチェックする。
15. 定期的に温度計の精度をチェックする。
16. 食品には蓋をし、ラベルと日付を付して保存する。
17. 全てのシンクに冷水と温水が出る蛇口を設置する。[注意：手洗いシンクでは最低でも 100°F の温水が使用できること。3 槽シンクでは最低でも 120°F の温水が使用できること。]
18. 手洗いシンクにはペーパータオルと石鹼を常備する。
19. 調理用品、設備、食品との接触面は 4 時間ごとに洗浄、すすぎ、消毒を行う。
20. 布巾は消毒液を満たしたバケツに入れて保管し、消毒液は頻繁に交換する。
21. 消毒試験紙、試験キット、またはその他の器材を用いて、3 槽シンク、食器洗い機、消毒液バケツの消毒液濃度を正確に計測する。
22. 果物と野菜はカッティングや調理をする前に洗浄する。
23. 食品、食品容器、調理用品、使い捨て品（コップ、皿など）は、床上 6 インチの高さの場所に保管する。
24. ねずみ、虫、その他の有害小動物を施設内から駆除する。
25. ドアや窓は閉めておく。
26. 食品を取り扱う全ての人員の最新のヘルスカードを入手する。
27. 帽子またはヘアネットで髪を押さえる。
28. 床、壁、天井を清潔で手入れの行き届いた状態に保つ。
29. 施設を整理整頓し、私物や不必要な用具類を置かないようにする。
30. ゴミ箱や廃油タンクにはカバーをし、屋外のゴミ捨て場を清潔に保つ。



すべきこと・してはいけないことに関する規則

してはいけないこと

1. 下痢、嘔吐、黄疸、発熱を伴う喉の痛みなどの症状がある従業員、または手や手首に感染した切り傷がある従業員に食品を扱わせてはならない。
2. A型肝炎、ノロウイルス、赤痢、大腸菌 O157、チフス菌への感染が診断された従業員は、医師が完治したと認めるまで職場へ戻してはならない。
3. 肉類、鳥肉、魚、ライス、その他の危険性の高い食品(PHF/TCS)は室温で保管してはならない。全ての PHF/TCS は 41°F(またはこれ以下) もしくは 135°F(またはこれ以上)の温度で保管しなければならない。
4. 冷凍食品を室温、静水の中、または汚れた食器類の隣にあるシンクで解凍してはならない。
5. 未加工の肉類、鳥肉、海鮮物、卵を、調理済み又は食べられる状態にある食品の上方で保管してはならない。
6. 食品を入れた鍋を蓋なしの状態を重ね置きしてはならない。
7. 食べ残しの食品を使い回して他の客へ提供してはならない。
8. 金属性の缶詰を開封した後、中身を元の缶に戻して保管してはならない。
9. 未承認の容器やラッピングを食品に使用してはならない。
10. 販売用、顧客用の食品と従業員向けの食品と一緒に保管してはならない。
11. 食品または食品との接触面の上部や周囲に化学品を保管してはならない。
12. 化学品が入っていた容器を食品用に使い回してはならない。
13. いシンクへの通行を妨げてはならない。
14. 手洗いシンクの上部や内側に物を置いてはならない。
15. 手洗いシンクで食品のすすぎや調理をしてはならない。
16. カップ、ボウル、皿などをスクープ代わりに使用してはならない。
17. 布巾をカウンターの上に放置してはならない。
18. 食品調理場用の布巾を、例えばトイレなど他の場所で使用してはならない。
19. ダンボール箱、ビニール袋、金属製缶などの使い捨て品を再使用してはならない。
20. 食品調理場で喫煙、食事、飲酒をしてはならない。
21. SNHD の許可なく、調理用品の追加や撤去、または施設の改装を行ってはならない。
22. 床をモップがけした後の汚水を駐車場や路地に捨ててはならない。
23. 食器洗いにスポンジを使用してはならない。
24. エプロンをつけたまま休憩室へ移動してはならない。
25. 自分のエプロンやタオルで手を拭いてはならない。
26. 調理用品を、テーブルの間にはさんだりフードの内側やオーブンの取っ手にぶらさげた状態で保管してはならない。
27. 壊れたり亀裂の入った調理用品を使用してはならない。
28. 包丁の柄をテープやその他の洗浄不可能な材料で覆ってはならない。