

# 식품 서비스 품질 보증 체크리스트(FOOD SERVICE QUALITY ASSURANCE CHECKLIST)

예는 “Y”, 아니오는 ‘N’, 해당 없음은 “NA”로 기록하십시오

I. 냉장고 및 냉동고 보관	M	T	W	Th	F	St	Sn
A. 냉장고 및 냉동고 상태 양호							
B. 냉장고 및 냉동고 장비를 양호한 상태로 유지 1. 냉장고: 39°F(3.9°C) 이하 2. 냉동고: 0°F(-18°C) 이하							
C. 눈금 온도계를 적절히 배치하여 쉽게 읽을 수 있도록 함							
D. 워크인 냉장고/냉동고 내 식품은 바닥에서 6인치(15cm) 이상 높이에 보관							
E. 잠재적 위험이 있는 즉석 섭취 식품을 41°F(약 5°C) 이하에서 7일 이상 보관하							
F. 폐기일(준비일 + 6일)이 표시된 적절히 라벨링 및 날짜가 기재된 식품							
G. 적절히 보호된 식품 제품: 1. 가려짐 2. 교차 오염: 조리 온도에 따라 보관된 생동물성 식품은 조리된 즉석 섭취 식품과 분리하여 아래쪽에 보관							

상기 부적합 항목에 대한 시정 조치 설명: \_\_\_\_\_

II. 준비, 보관 및 서비스	M	T	W	Th	F	St	Sn
A. 냉동 식품의 적절한 해동							
B. 적절한 도구를 사용하여 식품 취급 최소화됨							
C. 즉석 섭취 식품에 맨손 접촉이 없음을 확인함							
D. 과일과 채소가 세척됨							
E. 잠재적 위험 식품이 41°F 이하 또는 135°F(약 57.2°C) 이상으로 유지됨							
F. 적절한 냉각 절차 사용: 1. 135°F(약 57.2°C)에서 70°F(약 21.1°C)까지 2시간 이내, 그리고 2. 135°F(약 57.2°C)에서 41°F 이하까지 총 6시간 이내							
G. 적절한 보관 방법 사용							
H. 포장되지 않은 잠재적 위험 식품 별도 보관되지 않음							
I. 교정된 금속 스템 온도계 즉시 사용 가능(0° - 220°F)							

상기 부적합 항목에 대한 시정 조치 설명: \_\_\_\_\_

III. 건조 저장 시설	M	T	W	Th	F	St	Sn
A. 양호한 상태의 저장 시설							
B. 식품은 바닥에서 6인치(약 15cm) 이상 높이에 보관							
C. 건조 식품은 승인된 용기에 보관							
D. 화학 물질은 별도로 보관							

상기 부적합 항목에 대한 시정 조치 설명: \_\_\_\_\_



## IV. 개인 위생

	M	T	W	Th	F	St	Sn
A. 직원의 올바른 손 씻기 여부 및 빈도 모니터링							
B. 손 씻기 시설 접근 가능, 온수/냉수 공급, 비누 및 일회용 타월							
C. 지정된 구역을 제외한 흡연 금지							
D. 직원 음료/식품은 식품 및 식품 접촉 표면 아래에 보관하며 분리 보관(모든 음료는 뚜껑과 빨대가 있음)							
E. 청결한 복장 및 적절한 머리 고정							
F. 감염, 질병, 위생 상태 불량 직원의 적절한 격리							

상기 부적합 항목에 대한 시정 조치 설명: \_\_\_\_\_

## V. 장비 & 식기

	M	T	W	Th	F	St	Sn
A. 양호한 상태(잘 보수됨)							
B. 청결 및 위생적							
C. 적절한 식기 세척 및 살균 관행: 1. 살균을 위한 적절한 온도 또는 화학 농도 2. 깨끗한 세척수 사용 3. 구 싱크대의 올바른 사용							
D. 행주 사용 제한, 올바른 사용, 충분한 살균제 용액							
E. 식기의 적절한 보관							
F. 일회용 용품의 올바른 취급							

상기 부적합 항목에 대한 시정 조치 설명: \_\_\_\_\_

## VI. 시설

	M	T	W	Th	F	St	Sn
A. 양호한 상태 - 외부 공간 관리, 해충 및 쓰레기 없는 조경							
B. 화장실 시설 적절, 올바르게 설치 및 유지 관리							
C. 배관 설비가 적절히 설치(적절한 공기 간격 확보) 및 유지 관리됨							
D. 바닥, 벽, 천장: 1. 양호한 상태(잘 보수됨)    2. 쉽게 청소 가능    3. 청소							
E. 조명 - 적절하고, 알맞게 보호됨							
F. 해충 방제 중							
G. 쓰레기 보관: 1. 승인된 용기(내부 및 외부)    2. 자주 처리됨 3. 구역 청결, 방해 없음							

상기 부적합 항목에 대한 시정 조치 설명: \_\_\_\_\_

점검자: \_\_\_\_\_ 날짜: \_\_\_\_\_

대상 날짜: \_\_\_\_\_

