

급박한 건강 위험/비상사태 발생 후 재개장 점검표 (RE-OPENING CHECKLIST AFTER AN IMMINENT HEALTH HAZARD/EMERGENCY)

사고:

사고 발생 일시: _____

시설은 즉각적인 건강 위험이 제거되었거나 비상 상황이 종료되었으며, 본 점검표의 모든 항목이 확인되었음을 보장해야 합니다:

물리적 시설

- 전기, 수도 및/또는 가스 공급이 완전히 복구되었습니다.
- 급수 및 배수 배관 시스템이 정상 작동합니다.
- 직원 화장실 포함.
- 눈에 띄는 손상이나 미완료 수리가 없으며, 모든 틈과 구멍이 밀봉되었음.
- 바닥, 벽, 천장이 청결함.
- 오염 지역(하수 역류 또는 침수)이 소독되었음.
- 고인 물이 남아 있지 않음.
- 조명이 작동하며 적절한 밝기임.
- 시설 전체에서 냉수 및 온수를 사용할 수 있습니다.
- 모든 세면대에서는 최소 100°F(약 37.8°C)의 온수를 사용할 수 있습니다.
- 식기 세척용으로는 최소 110°F(약 43.3°C)의 온수를 사용할 수 있습니다.

식품 및 장비

- 오염 가능성이 있거나 온도 관리 기준을 벗어난 식품(얼음 포함)은 폐기되었습니다.
- 잔해물 및 회수 불가능한 품목은 제거되었습니다.
- 식기류와 장비는 적절히 세척, 헹굼 및 살균 처리되었습니다.
- 수도관은 세척되었으며, 필터는 교체되었고, 필요한 경우 온수 탱크는 배수되었습니다(끓인 물 사용 권고).
- 포스트믹스 음료 기계, 커피 또는 차 옹기, 제빙기, 유리 세척기, 식기 세척기 및 기타 수도 연결 장비를 포함한 수도 연결 장치는 제조업체 지침에 따라 세척, 청소 및 살균 처리되었습니다(끓인 물 사용 권고).
- 냉장 보관 장치는 41°F(약 5°C) 이하로 유지됩니다.
- 냉동 보관 장치는 0°F 이하로 유지됩니다.
- 온장 보관 장치는 135°F(약 57.2°C)이상으로 유지됩니다.
- 식기 세척기는 정상 작동 중입니다(해당 시).
- 후드 환기 시스템이 정상 작동 중입니다.
- 손 씻는 싱크대와 화장실은 비품이 비치되어 정상 사용 가능합니다.



운영 준비 상태

- 해충 방제 기록이 준비되어 있습니다(해당 시).
- 책임자가 상주하며 업무에 숙련되어 있습니다.

더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
즉각적 건강 위험/비상사태(IMMINENT HEALTH HAZARD/EMERGENCY)