



환경 건강 서비스

신규 소유자 안내 패키지

식품 서비스 시설

본 자료는 미시간주 농림부 산하 식품안전교육기금의 지원으로 제작 및 번역되었습니다. 오클랜드 카운티 보건국 직원과 미시간 지역환경보건행정관협회(MALEA)를 통해 전역의 식품안전 규제 담당자들이 의견을 제공했습니다.

본 자료 내 일부 QR 코드에 연결된 식품안전 동영상 제작에 기여한 타코마-피어스 카운티에 특별히 감사드립니다.

<https://tpchd.org/>

사용 방법 안내

1. 문서를 다운로드하여 지역 브랜드 및 웹 링크로 업데이트하십시오.
2. 미시간주 농업 및 농촌 개발부 ([MDARD](#)) 및 [MichiganFoodSafety.com](#) 에서 추가 보조 포스터와 스티커를 주문하십시오.
 - a. EAP
 - b. 질병 포스터
 - c. 알레르기 유발 물질 포스터
 - d. 금연 표지판
 - e. 4부 구성 스티커
 - f. 식품 코드
 - g. 식품 법규
 - h. 서비스 동물

다운로드 및 인쇄

식품 서비스 시설의 필요에 따라 개별 페이지를 다운로드하여 인쇄할 수도 있습니다.

신규 소유자 안내 자료.....	1	세척 및 살균.....	48
시설 계획 검토 절차.....	2	청소 및 살균 - 3칸 싱크대.....	50
책임자.....	4	비상 행동 계획/식품 보호.....	51
식품 안전 문화.....	6	반조리.....	53
인증 관리자 교육 자료.....	8	HACCP 및 특수 가공.....	55
관리자는 아픈 직원과 대화할 수 있나요?.....	9	알레르기 유발 물질.....	57
식중독 주요 원인.....	11	해충 방제 및 관리.....	58
직원 질병 정책 시행.....	13	시설 및 장비.....	60
직원 질병 기록부.....	14	참고 링크 및 자료.....	62
직원 질병 정책 보고 동의서.....	15	기록부 및 양식	
직원 질병 결정 흐름도 (고위험군 제외).....	16	에어 갭 점검 기록부.....	63
직원 질병 결정 흐름도 (고위험군).....	17	세척기용 세제 기록부.....	64
구토 및 설사 사건 청소 방법.....	18	조리 식품 기록부.....	65
손을 씻어야 할 때.....	20	냉장고/냉동고 기록부.....	66
즉석섭취식품의 맨손 접촉.....	22	냉장 식품 기록부.....	67
일회용 및 라텍스 장갑.....	24	직원 교육 출석부.....	68
식품업 종사자 개인 위생.....	26	장비 유지보수 기록부.....	69
TCS 식품.....	28	식품 장비 세척 기록부.....	70
안전한 조리 온도.....	30	냉장 및 가열 식품 보관 기록부.....	71
고온 및 저온 보관 온도.....	32	온수 식기세척기 사용 기록부.....	72
뜨거운 음식 식히기.....	34	비식품 접촉면 청소 기록부.....	73
재가열 및 해동.....	36	시설물 청소 기록부.....	74
시간 기준 공중보건 관리 방식.....	38	식품 재가열 기록부.....	75
소비자 주의사항.....	40	식품 서비스 품질 보증 체크리스트.....	76
보관 및 교차 오염.....	42	3칸 싱크대 사용 기록부.....	78
유통기한 표시.....	44	재고 관리 기록부.....	79
유통기한 표시 추가 설명.....	46	식중독 신고서.....	80
		즉각적 보건 위험 상황 이후 재개장 점검표.....	81



신규 소유자 확인서

NEW OWNER ACKNOWLEDGEMENT FORM

시설명: _____ 시설 ID#: _____

시설 주소: _____

전화번호: _____

책임자: _____

신규 소유주는 시설 변경 사항(예: 메뉴, 장비, 좌석 배치, 구조 변경 등)이 없는 경우, 허가 신청서 및 수수료 납부 후 승인 시 운영을 시작할 수 있습니다. 시설의 메뉴, 좌석 배치, 장비 또는 구조 변경 전에는 설계도 검토가 필요할 수 있습니다. 시설이 1년 이상 폐쇄된 경우, 개업 전 계획 검토 승인이 필요합니다.

소유권 변경 검사 전용.

신규 소유자/운영자에 따르면 다음 사항에 변경 사항이 있습니까?

메뉴?	<input type="radio"/> 예	<input type="radio"/> 아니요	좌석?	<input type="radio"/> 예	<input type="radio"/> 아니요
장비?	<input type="radio"/> 예	<input type="radio"/> 아니요	레이아웃?	<input type="radio"/> 예	<input type="radio"/> 아니요
특수 가공?	<input type="radio"/> 예	<input type="radio"/> 아니요			

신규 소유주/운영자에 따르면, 해당 시설은 다음을 이용 중입니까?

시립 하수도?	<input type="radio"/> 예	<input type="radio"/> 아니요	시립 상수도?	<input type="radio"/> 예	<input type="radio"/> 아니요
---------	-------------------------	---------------------------	---------	-------------------------	---------------------------

아닌 경우, 설명하십시오: _____

표준 운영 절차(SOPs):

해당 시설은 제한된 면허를 보유하고 있습니까? 예 아니요

- 위생 담당관은 이번 점검 시 책임자와 함께 시설의 표준 운영 절차(SOPs)를 검토하였습니다.
- 책임자는 향후 점검 시 검토될 SOP를 개발 중입니다.(소유권 변경 점검 시에만 해당).

신규 소유자 협약:

- 운영 변경(예: 메뉴 변경, 소유권 변경, 장비 변경 또는 리모델링) 시 해당 지역 규제 기관의 사전 서면 승인이 필요할 수 있음을 이해합니다.
- 미시간 수정 식품 규정/미시간 식품법 준수를 보장하기 위해 필요한 경우 본 부서에서 설계도 및 사양서 제출을 요구할 수 있음을 이해합니다.
- 신규 소유자/개업 검사 시 제공받은 교육 자료를 수령 및 검토했음을 확인합니다.

책임자: _____ 날짜: _____

인증 관리자: _____ 검토자(위생 담당관): _____

추가 의견: _____

*안내: 본 자료는 교육 목적으로만 제공되며, 식품 규정 및 2000년 미시간 식품법을 직접 읽는 것을 대체할 수 없습니다.

모든 신규 또는 리모델링된 식품 서비스 시설, 특별 이동식 식품 판매점(STFU), 이동식 식품 판매점에 대해서는 지역 보건부(LHD)와의 계획 검토가 필수입니다. 진행 절차에 대한 자세한 내용은 아래 목록 및 흐름도를 참조하십시오.

참고: 허가가 신청을 낸 식품 시설이 소매, 도매 또는 가공 시설인 경우, 허가 및/또는 계획 검토 절차는 미시간주 농업 및 농촌 개발부에서 완료합니다. Visit www.michigan.gov/mdard/food-dairy/lhdresources/planreview 에 접속하시거나 800-292-3939에 전화하여 더 자세한 정보를 확인하실 수 있습니다.

다음 항목과 관련된 필수 서류 및 적용 수수료 정보는 본 기관의 사무실에서 받으시거나 아래 웹사이트에서 확인하실 수 있습니다. www.oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/food-safety
www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/fixed-plan_review_manual.docx?rev=2f1c-14baa82d4cc28907bc5208afeba8&hash=3D40C04D571C99496C91589A6EC2A4E6

계획 검토 절차를 시작하려면 다음 항목을 LHD에 제출해야 합니다:

1. 완성된 고정식 또는 STFU/이동식 식품 시설 계획 검토 신청서 및 수수료
2. 완성된 고정식 또는 STFU/이동식 식품 시설 계획 검토 워크시트
3. 결정한 메뉴
정식/고정 메뉴가 없는 시설(예: 순환 메뉴를 운영하는 학교)의 경우, 제공되는 음식 및 음료 목록 또는 대표 샘플 메뉴를 제출할 수 있습니다.
4. 표준 운영 절차(SOP)
개업 전 운영에 적합한 SOP가 필요합니다. 계획 검토 매뉴얼에서 샘플 문서를 확인할 수 있습니다.
5. 인증 관리자 서류
대부분의 식품 시설은 미국 국가표준협회(ANSI) 인증 프로그램 하에 인증된 정규직 인증 관리자 최소 1명을 고용해야 합니다.
6. 완성된 축척 도면 1세트(1/4인치당 1피트는 일반적이고 읽기 쉬운 축척) 포함:
 - 모든 항목이 정확히 표시된 제안된 장비 배치도
 - 기계 설비 도면(예: 보충 공기 시스템, 공기 균형 일정표 및 조리 환기 시스템)
 - 배관 계획도(예: 손세척대, 조리용 싱크대, 식기세척 싱크대, 식기세척기, 온수기, 역류 방지 장치가 포함된 냉온수 배관, 간접 배수관을 포함한 하수 배수관, 기름 분리기 및 바닥 배수구/싱크대)
 - 조명 기구 및 차광 방식 유형을 표시한 조명 계획도
 - 부지 계획도(예: 외부 쓰레기 보관소 및 용기 상세, 외부 저장 공간, 현장 우물 및 하수 처리 시설)
7. 장비 사양서
각 장비에 대한 제조업체 사양서를 포함합니다. 필수 최소 정보는 다음과 같습니다:
 - 종류, 제조사, 모델 번호, 성능 용량, 치수(사양서 또는 “컷” 시트)
 - 장비 설치 방식(예: 다리 또는 바퀴 장착, 고정식 또는 가변식 유틸리티 연결)
 - 장비 신품 또는 중고 여부 표기
 - 장비 NSF 인증 또는 동등 인증 여부 표기

시설 계획 검토 절차 계속.

ESTABLISHMENT PLAN REVIEW PROCESS CONT.

1

신규 음식점 개설/리모델링/용도 변경 제안.
참고: 승인이 이루어지기 전에는 어떠한 공사도 시작할 수 없습니다.

2

운영자는 필요한 서류를 준비하고 신청서 및 기타 필수 항목을 작성한 후, 해당 서류와 함께 수수료를 지역 보건소(LHD)에 제출합니다.
참고: 계획은 접수 순서대로 검토됩니다.

3

검토는 LHD에서 수행합니다.
참고: 해당 시설이 현장 급수 또는 하수 처리 시스템을 이용하는 경우, 계획 승인을 진행하기 위해서는 추가 승인이 필요합니다.

4

미완성 서신이 LHD에서 발송되며, 항목이 누락되었거나 제공된 정보가 요건을 충족하지 않을 경우 추가 정보를 요청합니다.
참고: 운영자는 서류를 다시 제출할 책임이 있습니다. 재알림은 발송되지 않습니다.

5

계획서가 완비되면 LHD에서 계획 검토 승인 서신을 발송합니다.
참고: 해당 파일은 최신 승인일 또는 미완성 서신 발송일로부터 1년간 활성 상태로 유지됩니다.

6

시공 시작 *

7

계획이 승인된 "이후" 계획이 수정되거나 항목이 추가될 경우, 변경 사항은 서면으로 LHD에 제출하고 시공을 진행하기 전에 다시 승인을 받아야 합니다.

8

시공이 완료되면 운영자는 식품 서비스 허가를 신청합니다.

9

운영자는 공기 균형 테스트 보고서, 해당되는 경우 지방 당국의 최종 기계 및 배관 승인, 그리고 필요한 공인 관리자/알레르기 유발 물질 관리 자격증을 취득합니다.

10

시설은 개업 검사를 위해 최소 5영업일 전에 LHD에 검사 일정을 예약해야 합니다.

11

현장 방문 시 모든 규정 및 법률 요건을 완전히 준수함을 입증하면 운영 승인이 부여됩니다.

* 계획 승인 전 공사가 시작될 경우 LHD는 공사 중지 명령을 발부할 권한이 있습니다.



적극적 관리 통제 및 식품 안전 관리 시스템

ACTIVE MANAGERIAL CONTROL AND FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEMS

1. 위험 기반 표준 운영 절차(SOP) 수립
2. 직원에게 절차 교육 실시
3. 절차 사용 모니터링
4. 시정 조치 시행 및 문서화
5. 절차가 위험을 방지하는지 확인
6. 기록 관리 체계 수립



책임자

소매 식품점은 영업 시간 내내 담당자를 배치해야 합니다. 사람이 한 명뿐인 경우, 해당 사람이 책임자입니다.

지식 입증(Demonstration of Knowledge)

책임자는 근무 시간 동안 발생하는 프로세스에 대한 식품 안전 지식에 대한 교육을 받고 기본적인 이해를 갖추어야 합니다.

공인 식품 안전 관리자(Certified Food Safety Manager)

운영 위험 수준에 따라 식품 서비스 시설에는 식품 안전 관리자 교육을 이수하고 자격증 시험에 합격한 관리자가 최소 한 명 있어야 할 수 있습니다. 이 관리자는 시설에서 정규직으로 근무해야 하며, 다른 직원 교육 및 시설 내 능동적 관리 통제 시행을 담당합니다.

능동적 관리 통제(Active Management Control)

능동적 관리 통제는 식중독 위험 요소를 줄이고 예방하기 위해 교육을 포함한 특정 조치 또는 절차를 운영에 구현하는 프로세스입니다.

능동적 관리 통제는 지속적인 모니터링 및 검증 시스템을 통해 사후 대응이 아닌 사전 예방적 접근 방식으로 위험을 관리합니다.

위험 감소에 사용되는 식품 안전 관리 시스템(Food Safety Management Systems Used to Reduce Risk)

- 공인 프로그램을 통해 인증 시험에 합격한 식품 보호 관리자.
- 중요한 식품 안전 업무를 수행하기 위한 표준 운영 절차(SOP).
- 식품 준비 단계와 식품 안전 임계 한계를 포함하는 레시피.
- 구매 사양.
- 장비 및 시설 설계 및 유지 관리.
- 기록 보관.
- 경영진이 정책 및 절차 준수 여부를 확인하는 모니터링 절차.
- 아픈 직원의 근무 제한 또는 제외를 위한 직원 건강 정책.
- 관리자 및 직원 교육.
- 지속적인 품질 관리 및 보증.
- 특정 식중독 위험 요소 관리용 절차를 명시한 위험 관리 계획.

우리는 식품 안전을 중요하게 생각하며 서로에게 책임을 묻습니다

WE CARE ABOUT FOOD SAFETY AND HOLD EACH OTHER ACCOUNTABLE



식품 안전 문화

식품 안전 문화는 식품 안전을 인식하고 우선순위에 두는 공유된 가치, 태도, 행동의 집합입니다. 식품 안전 문화는 소유주부터 직원까지 모든 사람이 자신이 생산하거나 제공하는 식품의 안전을 최우선으로 생각하고 행동하는 방식에 영향을 미칩니다.

- **소유권:** 소유권은 식품 안전에 대한 우려 사항에 귀를 기울이고 우려 사항이 해결될 수 있도록 필요한 자원을 제공합니다. 여기에는 수리, 신규 장비 설치 또는 충분한 양의 손 세정제 공급 유지가 포함될 수 있습니다.
- **관리자의 헌신:** 관리자는 식품 안전 교육을 제공하고, 식품 안전 중심 정책을 수립하고, 직원들의 식품 안전 우려 사항에 귀를 기울이고, 식품 안전 문제를 소유주에게 보고합니다.
- **직원의 헌신:** 직원들은 식품 안전에 헌신하며, 식품 안전 문제 발생 시 경영진과 다른 직원들에게 알립니다.

식품 안전 문화는 모든 직원이 식품 안전 문제를 해결할 수 있는 역량을 갖추고 모든 직급의 직원들이 식품 안전을 최우선으로 생각하는 환경을 조성하는 것입니다.

직원들은 식품 안전 교육을 받고, 경영진은 식품 안전 관행이 제대로 시행되고 있는지 모니터링해야 합니다.

환경 보건 전문가 네트워크(Environmental Health Specialists Network)에서 수행한 연구를 통해 질병통제예방센터(CDC)는 시설의 식품 안전 문화를 평가하는 도구를 개발했습니다.



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:

CDC 식품 안전 문화 평가 도구(CDC FOOD SAFETY CULTURE ASSESSMENT TOOL)

공인 관리자 프로그램 자료(RESOURCES FOR CERTIFIED MANAGER PROGRAMS)

RESOURCES FOR CERTIFIED MANAGER PROGRAMS

조직

학습 방법

오클랜드 카운티 보건국(Oakland County Health Division) Oakland County, MI • 248.858.1312 • oakgov.com/community/health/public-health-services/environmental-health/classes	수업처
360training Learn2Serve 식품 안전 관리자 원칙(Food Safety Manager Principles) • 800.442.1149 • 360training.com	온라인
AAA Food Handler 714.592.4100 • aaafoodhandler.com	온라인
Always Food Safe Company, LLC 844.312.2011 • alwaysfoodsafesafe.com	온라인
EduClasses FMC® 903.893.3717 • foodmanagerscertification.com	온라인/시험 센터
미시간 식당 및 숙박시설 협회(Michigan Restaurant and Lodging Association) Livonia/Lansing, MI • 800.968.9668 • mrla.org/servsafe-food-manager.html	수업처/자습
MSU Extension 수업을 받을 수 있는 곳은 여러 곳입니다 (Lapeer, Wayne, 및 Macomb Counties) • canr.msu.edu/servsafe/	수업처
내 식품 서비스 라이선스(My Food Service License) MyFoodServiceLicense.com	온라인
식품 안전 전문가 국가 등록부(National Registry of Food Safety Professionals) 800.446.0257 • nrfsp.com	수업처/온라인
책임감 있는 훈련(Responsible Training) 866.409.9190 • responsibletraining.com	온라인
ServSafe®* • 국가 식당 협회(National Restaurant Association) 800.765.2122 • servsafe.com	수업처/온라인
주 식품 안전처(State Food Safety) 801.494.1416 • statefoodsafety.com	온라인
Trust20/Relish Works Inc. trust20.co/food-protection-manager-certification	온라인
UServe™ 855.546.1500 • useve.com/us	온라인
세계 식품 안전 조직 학원(World Food Safety Organization Academy) 313.580.2823 • academy.worldfoodsafety.org	온라인

이 정보는 서비스 목적으로 제공되며, 귀하 지역 보건복지부의 보증을 의미하지 않습니다.

교육 및 인증된 CFPM 프로그램에 대한 추가 정보 사이트: michigan.gov/mdard/food-dairy/training/food-manager-certification

*ServSafe® 는 National Restaurant Association Educational Foundation의 등록 상표이며, National Restaurant Association Solutions, LLC에서 라이선스를 받아 사용합니다.



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
공인 관리자 프로그램 자료(RESOURCES FOR CERTIFIED MANAGER PROGRAMS)

일일 직원 출근 설문조사

DAILY EMPLOYEE CHECK-IN SURVEY



발열 동반 인후통, 구토, 설사, 황달 등의 증상이 있습니까?



적절히 보호되지 않은 벌어진 상처나 베인 곳이 있습니까?



신고 대상 질병 진단을 받으셨습니까?
(대장균, 장티푸스, A형 간염, 노로바이러스, 이질)



현재 아픈 사람과 접촉한 적이 있습니까?



위 질문 중 하나라도 ‘예’라고 답하셨다면 관리자에게 알려주십시오.

“직원들 사이 및 고객의 건강을 지키는 것은 모두의 책임입니다.”

미국식품의약국(FDA)은 질병이 있는 직원의 근무 제한 및 업무 조정에 도움을 주는 도구를 마련했습니다.



관리자는 아픈 직원과 대화할 수 있나요?

CAN MANAGERS TALK WITH SICK WORKERS?

관리자는 아픈 직원과 대화할 수 있나요?

요식업체 관리자:

아픈 직원이 식중독을 퍼뜨리지 않도록 직원들과 증상 및 진단 결과에 대해 상의하세요.

- 식당 관련 질병 발생의 거의 절반은 병에 걸린 식당 직원 때문에 발생합니다.
- 관리자는 직원들이 아픈지를 확인해야 음식을 취급할지 여부를 결정할 수 있습니다.

알아두어야 할 세 가지 사항

1. 식품법은 직원과 관리자 간의 식중독에 대한 대화를 장려합니다.

- 식품법은 식품의약국(FDA)에서 발행한 과학 기반 모델 규정으로, 각 주에서는 질병 및 질병 발생을 예방하기 위해 식품 안전 규칙을 개발하거나 업데이트하는 데 사용할 수 있습니다.
- 직원은 관리자에게 식중독 증상 발생 시 보고해야 하며, 관리자는 직원들이 이러한 보고 요건을 숙지하도록 해야 할 책임이 있습니다.
- 미국의 대부분의 주 및 지역 식품법은 FDA 식품법을 모델로 합니다.

2. 1996년 의료보험의 양도 및 책임에 관한 법률(The Health Insurance Portability and Accountability Act of 1996, HIPAA)은 식당 관리자가 직원들에게 식중독 증상 및 진단에 대해 질문하는 것을 금지하지 않습니다.

- HIPAA는 보호되는 건강 정보에 대한 개인정보 보호 기준을 설정합니다.
- HIPAA는 의료 서비스 제공자가 직원의 건강 정보를 해당 직원의 관리자와 공유하는 것을 금지하지만, 레스토랑 관리자가 직원에게 질병 증상에 대해 질문하는 것을 금지하지는 않습니다.

3. 1990년 미국 장애인법(The Americans with Disabilities Act of 1990, ADA)은 관리자가 직원에게 식중독의 증상 및 진단에 대해 질문하는 것을 금지하지 않습니다.

- ADA는 차별을 방지하고 장애인에게 동등한 기회를 제공하기 위해 노력합니다.
 - 대부분의 식중독은 경미하고 단기적이며 ADA에 따라 장애로 간주되지 않습니다.
 - 직원이 ADA 장애가 없는 경우, 관리자는 ADA를 고려하지 않고 식품법(Food Code)의 지침을 따를 수 있습니다.
- 직원이 장애로 간주되는 식중독을 앓고 있는 드문 경우, 고용주는 ADA와 식품법을 모두 고려할 것입니다.

식당 관리자와 직원은 식중독의 확산을 방지하기 위해 협력할 수 있습니다.



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
본문 전문 이 콘텐츠의 출처 및 기타 유용한 링크



식중독 주요 원인

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS



음식을 뜨겁게(135°F 이상) 또는 차갑게(41°F 이하) 유지하지 않음



병에 걸린 식품접 근무자



음식을 충분히 조리하지 않음



장비를 청소하거나 소독하지 않음



안전한(승인된) 식품 원료를 사용하지 않음



음식물 부적절한 냉각



즉석 섭취 식품에 맨손 접촉



부적절한 손 씻기



식중독 주요 원인

LEADING CAUSES OF FOODBORNE ILLNESS

미국 질병통제예방센터(CDC)에 따르면 매년 미국에서 4,800만 명이 식중독에 걸립니다. 이 질병으로 인해 약 128,000명이 입원하고 3,000명이 사망합니다.

식중독 발생의 주요 5대 요인은 다음과 같습니다:

- 1. 부적절한 개인 위생**
손 씻기 미흡 또는 아픈 상태로 출근하는 경우 등.
- 2. 부적절한 온도에 보관**
식품을 위험한 온도 범위에서 보관하는 행위. 냉장 식품은 41°F(5°C) 이하, 가열 식품은 135°F(57°C) 이상으로 유지해야 합니다.
- 3. 부적절한 조리 온도**
식품을 적절한 온도까지 조리하지 않거나 모든 병원체를 사멸시키기에 충분한 시간 동안 해당 온도를 유지하지 않는 경우.
- 4. 안전하지 않은 공급처의 식품**
허가받지 않은 공급업체로부터 구매하거나 식품을 수령 및 보관하기 전에 확인하지 않는 경우.
- 5. 오염된 장비/교차 오염**
적절한 분리 또는 세척 및 살균 기술을 활용하지 않는 경우.



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
식중독



식중독이란 무엇인가요?

식중독(때로는 식중독이라고도 함)은 식품이 박테리아, 바이러스, 기생충 또는 독소에 오염될 때 발생합니다. 사람들이 이 음식을 섭취하면 병에 걸리게 됩니다. 식품은 병에 걸린 식품 작업자가 만졌을 때 오염될 수 있습니다.

주요 6대 식품매개성 질환

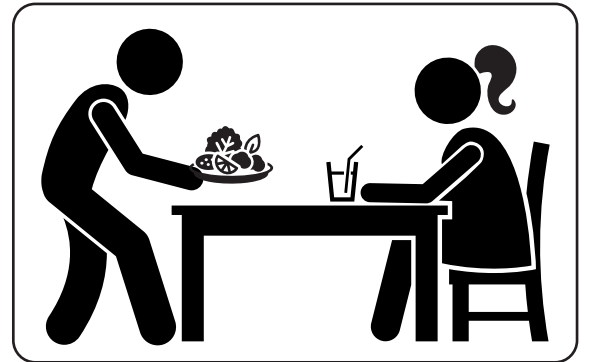
1. 장티푸스 2. 이질 3. 대장균 4. A형 간염 5. 노로바이러스 6. 비장티푸스성 살모넬라



제 이름은 샘입니다. 어느 날, 일하던 중 갑자기 몸이 안 좋아져서 화장실로 달려갔어요.



기분이 나아져서 다시 일하러 돌아왔죠. 그런데 샐러드를 만들기 전에 손을 씻는 걸 깜빡했어요.



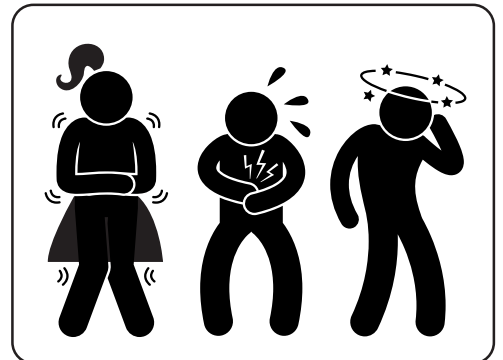
손에 세균이 묻어 있다는 걸 몰랐어요. 그 세균을 토마토에 옮겼고... 샐러드 전체에 옮겼고...



...제가 만든 샐러드를 먹은 어린 소녀 샬롯에게도 옮겼어요.



다음 날, 샬롯은 복통과 구토로 아팠어요.



사실, 제가 아픈 상태로 계속 일했기 때문에 수십 명이 아팠어요.

아프거나 아래 증상 중 하나라도 있다면 관리자에게 알리세요

식중독 증상 알아보기

- 구토
- 설사
- 황달(피부/눈의 노란 변색)
- 발열 동반 인후통
- 손의 감염된 상처 또는 농포성 종기

직원 질병 기록부

EMPLOYEE ILLNESS LOG

이 기록부를 사용하여 직원이 질병을 신고하거나 병가로 결근한 각 사례를 기록하십시오. 다음을 참조하세요: 병가 처리 시 결정해야 할 사항에 대한 직원 병가 결정 흐름도

V: 구토, **D:** 설사, **J:** 황달, **STF:** 발열 동반 인후통, **IW:** 손/팔의 감염된 상처

날짜	직원 이름	보고된 증상	결근 일수	의사 제공된 참고사항이 있나요?	건강 복지부에 통보했습니까?
9/14/17	John Smith	x_V x_D __J __STF __IW 기타: 심한 복통	9/14 - 9/17	아니오 <input checked="" type="radio"/> 예	아니오 <input checked="" type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예
		__V __D __J __STF __IW 기타:		아니오 <input type="radio"/> 예	아니오 <input type="radio"/> 예

직원 질병 정책 보고 동의서

EMPLOYEE ILLNESS POLICY REPORTING AGREEMENT

식중독 예방은 귀하의 임무입니다. 만약 6대 주요 식중독 중 하나에 걸렸거나, 질병 증상이 있거나, 식중독 환자와 접촉한 경우 반드시 관리자에게 알려야 합니다.

다음과 같은 증상이 나타나면 내 관리자에게 알려겠습니다:

1. 구토
2. 설사
3. 황달(피부/눈의 노란 변색)
4. 발열 동반 인후통
5. 손의 감염된 상처 또는 농포성 종기

의사가 다음 질환 중 하나로 저를 진단한 경우 내 관리자에게 알려겠습니다:

1. 장티푸스
2. 이질
3. 대장균
4. A형 간염
5. 노로바이러스
6. 비장티푸스성 살모넬라

다음과 같은 방식으로 식품 매개 질환에 노출된 경우 관리자에게 보고하겠습니다:

1. 식중독으로 진단받은 사람과 함께 거주하는 경우
2. 식중독으로 진단받은 사람과 밀접 접촉한 경우
3. 식중독 발생이 확인된 행사에 참석했거나 해당 장소에서 근무하는 사람과 함께 거주하는 경우
4. 기타 다른 방식으로 식중독에 노출된 경우

대중을 보호하는 것은 여러분의 책임입니다

직원 의무:

저는 6대 주요(Big 6) 식중독 중 하나로 확진받았거나, 보고 대상 증상이 있거나, 식중독 확진자와 접촉한 경우 관리자에게 알리는 것이 의무임을 완전히 이해합니다.

직원 이름(정자체로 작성해 주세요): _____

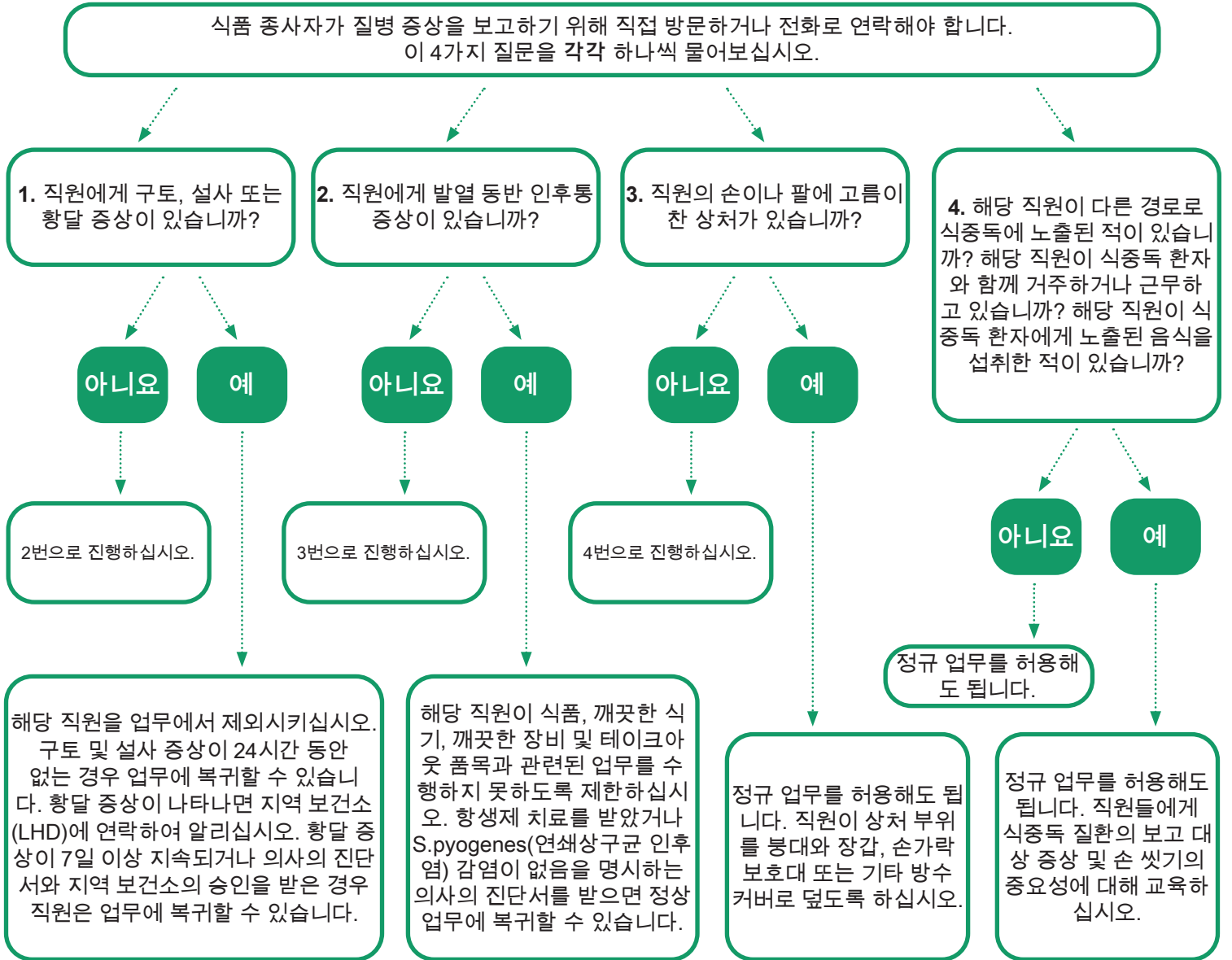
직원 서명: _____ 날짜: _____

관리자 서명: _____ 날짜: _____

직원 질병 결정 흐름도 비고위험군

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART NON-HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

진단되지 않은 질병을 가진 직원이 근무를 허용, 제한 또는 배제해야 하는지 결정할 때 이 흐름도를 활용하십시오. 직원이 “6대 주요” 식중독 질환 중 하나로 진단된 경우, 즉시 근무에서 배제하고 지역 보건소에 연락하십시오.



중요 개념 정의

제외: 아픈 식품 종사자를 귀가 조치하거나 출근을 금지하십시오

식중독: 오염된 식품으로 인한 질병, 장티푸스균(Salmonella typhi), 비장티푸스성 살모넬라균(Nontyphoidal Salmonella), 이질균(Shigella), 대장균(E.coli), A형 간염, 노로바이러스 또는 기타 식품이나 물을 통해 전파되는 질병

황달: 피부 및/또는 눈의 황변 증상

제한: 해당 종사자가 모든 식품, 청결한 장비, 식기, 린넨 또는 일회용 용품에 접근하지 못하도록 하십시오

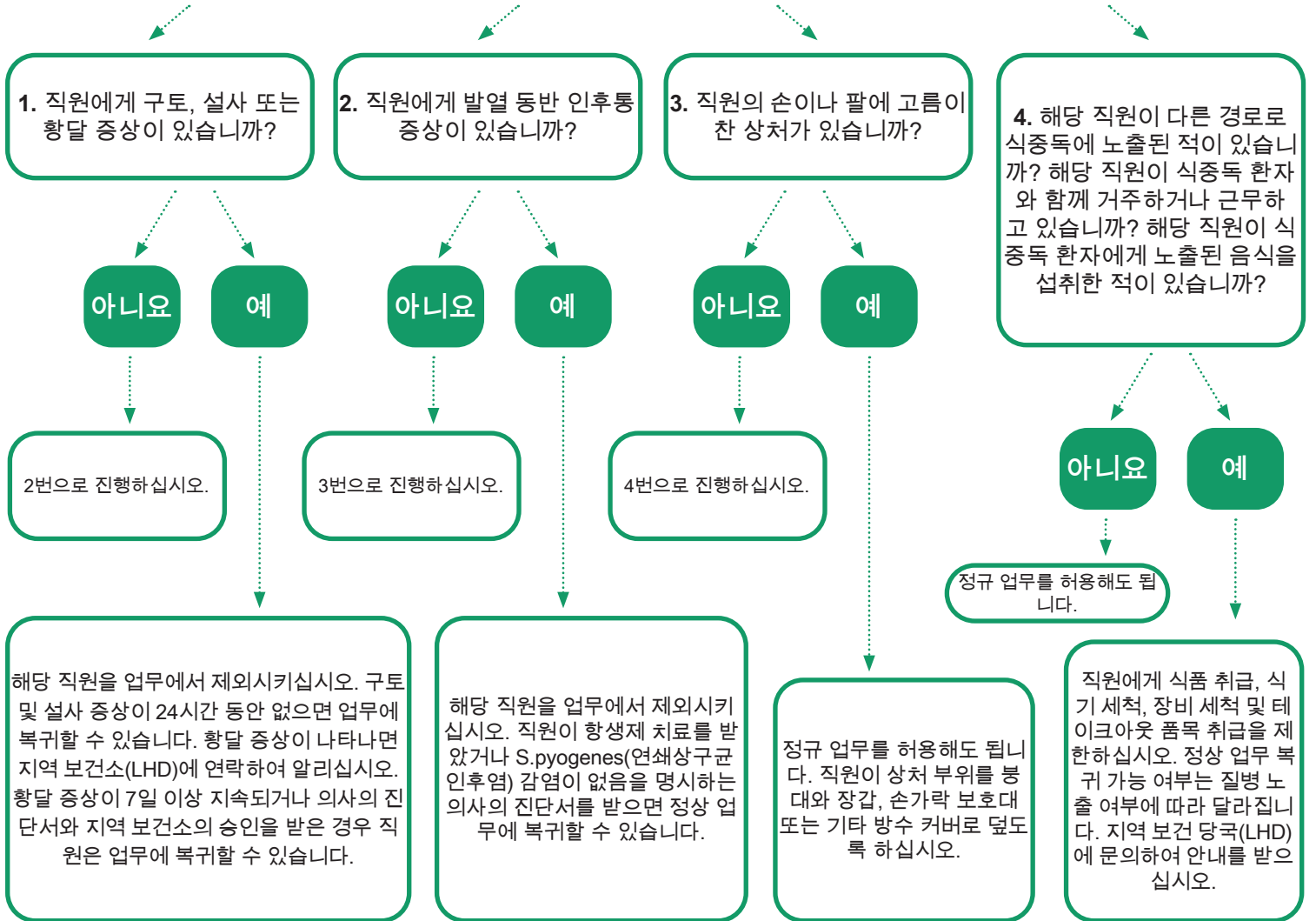
수행 가능한 작업: 쓰레기 치우기, 쓸고 닦기, 또는 화장실 청소하기

직원 질병 결정 흐름도 고위험군

EMPLOYEE ILLNESS DECISION FLOW CHART HIGHLY SUSCEPTIBLE POPULATION

진단되지 않은 질병을 가진 직원이 근무를 허용, 제한 또는 배제해야 하는지 결정할 때 이 흐름도를 활용하십시오. 직원이 “6대 주요” 식중독 질환 중 하나로 진단된 경우, 즉시 근무에서 배제하고 지역 보건소에 연락하십시오.

식품 종사자가 질병 증상을 보고하기 위해 직접 방문하거나 전화로 연락해야 합니다.
이 4가지 질문을 각각 하나씩 물어보십시오.



중요 개념 정의

고위험군: 다음과 같은 이유로 일반 인구 집단에 비해 식품 매개 질환을 경험할 가능성이 더 높은 사람들입니다: 면역력이 약한 사람, 9세 이하의 어린이 또는 노인.

제외: 아픈 식품 종사자를 귀가 조치하거나 출근을 금지하십시오

식중독: 오염된 식품으로 인한 질병, 장티푸스균(Salmonella typhi), 비장티푸스성 살모넬라균(Nontyphoidal Salmonella), 이질균(Shigella), 대장균(E.coli), A형 간염, 노로바이러스 또는 기타 식품이나 물을 통해 전파되는 질병

황달: 피부 및/또는 눈의 황변 증상

제한: 해당 종사자가 모든 식품, 청결한 장비, 식기, 린넨 또는 일회용 용품에 접근하지 못하도록 하십시오

구토물 및 설사 청소 키트 위치: 여기

VOMIT & DIARRHEA CLEANUP KIT LOCATED HERE

- 개인 보호 장비 및 보호복
- 일회용 장갑 2켤레
- 마스크/안면 보호대
- 보호 안경
- 일회용 또는 플라스틱 앞치마, 신발 커버, 머리카락망
- 플라스틱 봉투 2개
- 노로바이러스, 대장균 등을 사멸하는 EPA 등록 소독제 스프레이
- 액체 흡수성 분말 또는 액체 흡수성 매트/패드
- 페이퍼 타월
- 스쿰
- 일회용 걸레 헤드



구토 또는 설사 발생 시 청소 지침

1. 오염된 구역을 폐쇄하거나 차단하고 필요한 물품을 준비하십시오. 근처에 노출된 식품 또는 일회용 용품을 폐기하십시오.
2. 가급적 식품을 직접 취급하지 않는 직원을 지정하여 해당 구역을 청소하도록 하십시오. 마스크, 안면 보호대 또는 고글, 일회용 장갑, 신발 커버, 일회용 앞치마 등 개인 보호 장비를 착용하십시오.
3. 액체 흡수성 물질(예: 베이킹 소다, 고양이 모래, 종이 타월)을 사용하여 액체를 빨아들이십시오.
5. 일회용 타월이나 샵을 사용하여 고형물을 줍고 쓰레기 봉투에 버리십시오. 처리 목적으로 시설 내를 오염시키거나 진공청소기로 처리하지 마십시오. 청소 용품은 계속해서 동일한 쓰레기 봉투에 버리십시오.
7. 비눗물과 일회용 용품(사용 후 걸레는 폐기해야 함)으로 해당 구역을 세척하십시오. 비말이 튀었을 수 있는 구역(의자 및 캐비닛 포함)도 세척 영역에 포함하십시오. 오염이 가장 적은 구역부터 시작하여 오염된 구역 쪽으로 작업하십시오.
8. 비눗물을 깨끗한 헹굼물과 일회용 재료로 씻어내십시오.
9. 노로바이러스에 효과적인 소독제(예: 표백제 1컵을 물 1갤런에 희석)를 일회용 재료나 스프레이 병으로 해당 구역에 도포하고, 라벨 지침에 따라 충분한 작용 시간(표백제의 경우 5분)을 두십시오. 참고: 소독제가 마른 후, 오염된 식품 접촉 표면은 정상적인 절차에 따라 다시 세척, 헹굼 및 살균을 거쳐야 사용을 재개할 수 있습니다.
10. 개인 보호 장비를 제거하고 쓰레기 봉투에 버리십시오.
11. 시설에서 쓰레기 봉투를 제거하여 쓰레기통에 직접 버리십시오.
12. 화장실에서 손을 씻으십시오. 유출물을 청소한 직원은 귀가하여 샤워하고 옷을 갈아입을 수 있도록 허용해야 합니다.
13. 해당 구역이 완전히 건조된 후에는 사용을 재개할 수 있습니다. 걸레 손잡이, 샵 등 재사용 가능한 지정 청소 도구를 사용한 경우, 보관하기 전에 반드시 세척 및 소독하십시오.

손을 씻어야 할 때

WHEN TO WASH YOUR HANDS



주방에 들어갈 때



화장실 사용 후



돈을 만진 후



쓰레기를 다룬 후



새 장갑을 착용하기 전



비조리 식품 취급 후



식사 또는 휴식 후



더러운 식기 취급 후



식중독 예방에 손 씻기는 매우 중요합니다.

손을 씻어야 할 때

- 새로운 업무를 시작하기 전
- 생고기, 가금류 또는 해산물을 다루기 전과 후
- 화장실을 사용한 후, 화장실에서도 한 번, 주방에서도 한 번
- 얼굴이나 머리카락을 만진 후
- 전화기나 기타 개인 물품을 만진 후
- 기침이나 재채기를 한 후
- 음식 섭취나 흡연 후
- 화학 물질을 사용한 후
- 쓰레기를 버린 후
- 식탁 정리나 더러운 그릇을 치운 후
- 돈을 만진 후



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
손을 씻어야 할 때

손 씻는 장소

손은 반드시 지정된 손 씻기용 싱크대에서만 씻으십시오. 음식 준비용, 식기 세척용, 걸레 세척용 싱크대에서는 절대 씻지 마십시오. 지정된 세면대에 손 씻기 안내 표지를 부착해야 합니다.

손 씻기 방법

1. 따뜻한 물로 손과 팔뚝을 적십니다.
2. 비누로 거품을 내 손과 팔뚝을 문지릅니다. 손가락 사이, 손등, 손바닥, 팔뚝을 문지릅니다.
3. 깨끗한 흐르는 물로 비누 거품을 씻어냅니다.
4. 일회용 타월로 손과 팔뚝을 말립니다.
5. 깨끗한 타월로 수도꼭지를 잠급니다.



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
손 씻기 방법

맨손 접촉

BARE HAND CONTACT



즉석섭취식품의 맨손 접촉

BARE HAND CONTACT WITH READY-TO-EAT FOODS

즉석섭취식품

식품 안전을 위해 추가 조리 과정 없이 바로 섭취 가능한 식품을 의미하며, 추가 조리 단계가 필요하지 않습니다. 오염 가능성을 방지하기 위해 모든 즉석섭취식품은 맨손 접촉을 피할 수 있는 방식으로 취급하는 것이 중요합니다.

즉석섭취식품의 예시

- 추가 조리 없이 제공되는 조리 식품
- 샐러드
- 시즈닝
- 세척된 농산물(장식용 포함)
- 샌드위치
- 감자칩
- 빵류 및 롤빵을 포함한 제빵류
- 초밥 등 비가열 식품
- 조리 라인에서 막 나온 후 고객에게 제공되는 식품

즉석섭취식품의 오염 방지

섹션 3-301.11(B)의 식품법에 따르면:

“과일과 채소를 씻을 때를 제외하고..., 식품 종사자는 노출된 즉석 섭취 식품에 맨손으로 접촉해서는 안 되며, 델리용 티슈, 주걱, 집게, 일회용 장갑 또는 분배 장비와 같은 적절한 도구를 사용해야 합니다.”

기억해야 할 다른 중요한 사항들

개정된 2000년 미시간 식품법은 오염 방지를 위한 두 가지 핵심 요건을 명시합니다:

- 식품 작업용 장갑을 착용하기 전에 반드시 먼저 손을 씻으십시오.
- 규제 기관의 사전 승인된 허용 가능한 대체 관행 및 절차가 마련되지 않은 경우, 바로 먹을 수 있는 식품에 맨손으로 접촉하는 것을 금지합니다.

소량의 바이러스 입자만으로도 질병을 유발할 수 있습니다. 증상이 없는 직원도 바이러스를 배출할 수 있습니다. 이 때문에 손 씻기 외에도 장갑 착용이 중요합니다.

장갑을 각 작업마다 교체하고 자주 교체하십시오

CHANGE GLOVES FREQUENTLY & BETWEEN TASKS



생고기 취급 후, 더러운 물건 접촉 후, 또는 장갑이 찢어지거나 손상된 경우 장갑을 교체하십시오. 새 장갑을 착용하기 전에 반드시 손을 씻으십시오.



한쪽 장갑만 착용하지 마십시오. 장갑을 세탁하여 재사용하지 마십시오. 장갑은 한 번만 사용해야 합니다.



장갑은 깨끗하고 찢어지지 않은 상태로 유지되지 않으면 오염원이 될 수 있습니다. 장갑 착용 전후 및 새로운 작업으로 전환할 때는 항상 손을 철저히 씻으십시오.

일회용 장갑

일회용 장갑은 말 그대로 한 번만 사용하고 특정 목적에만 사용해야 합니다.

적절히 사용할 경우 일회용 장갑은:

- 감염된 식품 작업자가 조리되지 않은 식품으로 질병 유발 미생물을 전파하는 것을 줄이는 데 도움이 될 수 있습니다.
- 적절한 손 씻기를 대체하는 것이 아니라 보완하는 수단입니다.

사용 요건:

- 손에 맞는 적절한 사이즈를 착용하십시오.
- 생식품을 취급 한 후에 조리된 식품 또는 즉석섭취식품을 취급하게 되면 장갑을 교체하십시오.
- 찢어지거나 오염되었거나 기타 사유로 제거된 경우 폐기하십시오.
- 작업 중 중단이 발생할 경우 장갑을 교체하십시오.
- 장갑 내부의 땀과 세균 축적을 최소화하기 위해 교체하십시오.
- 장갑 끝 이상으로 물에 담그지 마십시오.
- 어떠한 상황에서도 재사용하지 마십시오.

라텍스 장갑

국립직업안전보건연구원(NIOSH)은 식품 종사자들이 비라텍스 장갑을 사용할 것을 권장합니다.

재세척 가능 고무 또는 네오프렌 장갑

이 장갑은 뜨거운 즉석 섭취 식품 취급용으로 설계되었으며, 매끄럽고 세척이 용이해야 합니다. 식품 사업장은 이 장갑이 정기적으로 세척 및 살균 처리되고 교차 오염되지 않도록 하는 절차를 마련해야 합니다.

천 장갑

천 장갑은 즉석 섭취 식품과 직접 접촉하는 데 사용할 수 없습니다. 정기적으로 폐기하거나 세척 및 살균 처리해야 합니다.

적절한 청결 및 유니폼 착용은 식품 매개 질환 예방에 도움이 됩니다.

PROPER CLEANLINESS & UNIFORM HELP PREVENT FOODBORNE ILLNESS



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
식품업 종사자의 적절한 위생 관리의 중요성



적절한 위생의 중요성

적절한 개인 위생은 식중독 예방을 위한 가장 중요한 방어선 중 하나입니다. 여기에는 적절하게 자주 손 씻기가 포함됩니다.

아프거나 감염된 식품업 종사자

종사자는 다음 증상이 있을 경우 즉시 상사에게 알려야 합니다:

- 지속적인 재채기 또는 기침
- 설사 또는 구토
- 황달
- 발열 동반 인후통

아픈 식품 종사자는 식품 및 장비 오염 가능성을 최소화하는 업무(즉, 제한된 업무)에 배정해야 합니다.

손 씻기

업무 시작 전 반드시 손을 씻고 완전히 말려야 합니다. 작업 사이 또는 작업이 중단될 경우 손을 씻어야 합니다.

손 씻기는 손등, 손바닥, 팔의 노출된 부분, 손가락 사이, 손톱 밑까지 포함하여 씻어야 효과적입니다.

비누 거품을 낸 손과 팔을 서로 문지르며 최소 20초간 세척한 후 깨끗한 물로 완전히 헹구어야 합니다.

상처, 열상 및 궤양

손과 팔의 모든 상처, 열상 또는 개방성 궤양은 방수 봉대로 완전히 덮어야 합니다. 손과 손가락의 봉대 또는 손가락 보호대 위에 일회용 장갑을 착용해야 합니다.

머리카락 가리개

식품 취급 직원은 모자, 머리 덮개 또는 머리망, 수염 가리개, 체모를 가리는 복장 등 머리카락 가리개를 착용하여 노출된 식품이나 청결한 장비·도구에 머리카락이 접촉하는 것을 효과적으로 통제해야 합니다.

적절한 작업복

식품업 종사자는 식품, 장비, 기구, 린넨, 일회용/단일 사용 품목의 오염을 방지하기 위해 깨끗한 외복을 착용해야 합니다.

여분의 개인복 및 기타 개인 소지품은 식품 취급 및 보관 구역과 분리하여 보관하십시오. 고용주는 직원의 개인 소지품을 보관할 수 있는 적절한 공간을 제공해야 합니다.

손톱 및 장신구

식품 종사자는 손톱을 짧게 깎고 쉽게 세척할 수 있도록 유지해야 합니다. 매니큐어를 바르거나 인조 손톱을 착용한 직원은 노출된 식품을 취급할 때 손상되지 않은 장갑을 착용해야 합니다. 식품 준비 시 직원은 팔과 손에 장신구를 착용할 수 없습니다. 단순한 결혼 반지 같은 평범한 반지는 예외입니다.

기타 행동

식사는 식품이나 장비 오염이 발생하지 않는 지정된 장소에서 이루어져야 합니다. 개인 음료는 오염되지 않은 용기에 보관하며 식품과 분리해야 합니다. 식품 서비스 시설 내에서는 흡연이 금지됩니다.

안전 식품(TCS)의 시간/온도 관리

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)



저온 유지 (<41°F)



고온 유지 (>135°F)



유통기한(7일) 경과 시 폐기



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
시간/온도 제어



안전 식품(TCS)의 시간/온도 관리

TIME/TEMPERATURE CONTROL FOR SAFETY FOOD (TCS)

pH 및 수분 활성도로 인해 안전을 위한 시간/온도 관리(TCS) 식품은 병원성 미생물 증식 또는 독소 형성을 촉진할 위험이 높습니다.

이러한 식품은 41°F(5°C) 이하 또는 135°F(57°C) 이상으로 보관해야 합니다.

또한 일부 예외를 제외하고, 24시간 이상 보관할 경우 7일 이내 사용을 위한 유통기한 표시가 필수입니다.

다음 성분으로 전부 또는 일부 구성된 모든 식품:

- 생선
- 육류(소고기, 돼지고기, 양고기, 야생 사냥감)
- 우유 및 유제품(치즈, 크림 필링 또는 커스터드, 소스)
- 가금류(닭, 칠면조, 새류)
- 조개류(굴, 조개, 가리비)
- 조리된 식물성 식품(과일, 채소 또는 곡물)
- 썰어 놓은 멜론
- 썰어 놓은 토마토(살사, 소스)
- 잘라 놓은 잎채소
 - 아이스버그, 로메인, 에스카롤, 시금치, 양배추, 케일, 근대와 같은 채소들
 - 잎채소에는 실란트로나 파슬리 같은 허브는 포함되지 않음
- 대두 제품(두부, 일부 육류 대체품)
- 알류
- 싹 채소류
- 생마늘과 기름 혼합물
- 휘핑 버터

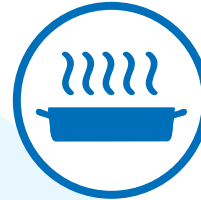


안전한 조리 온도

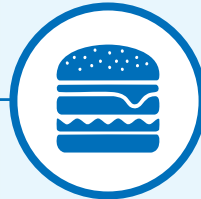
SAFE COOKING TEMPERATURES

안전을 위한 최소 내부
조리 온도

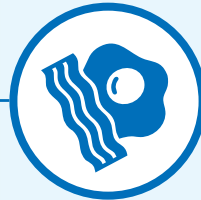
165°F



155°F



145°F



조리된 식품 보
관 온도

135°F



더 많은 정보를 보
려면 스캔하세요:
안전한 조리 온도



안전한 조리 온도 팩트 시트

SAFE COOKING TEMPERATURES FACT SHEET

생동물성 식품을 포함한 모든 식품은 잠재적 병원균이 완전히 사멸할 때까지 충분히 조리해야 합니다. 생동물성 식품의 예시: 알류, 생선, 육류, 가금류 또는 이들의 조합.

병원성 미생물이 사멸되는 최소 내부 온도는 조리되는 식품의 종류에 따라 다릅니다. 조리 중인 식품이 인체 섭취에 안전하도록 하려면 다음 표와 온도계를 사용하여 조리 상태를 확인하십시오.

제공 전 깨끗하고 살균된 식품용 온도계를 사용하여 식품의 내부 온도를 측정하십시오.

식품 종류	최소 온도
과일, 채소, 곡류(보온 조리 시)	135 °F
쇠고기 및 돼지고기 로스트, 쇠고기 스테이크, 송아지고기, 양고기, 그리고 상업적으로 사육된 사냥감 동물	145°F/15초
즉시 제공을 목적으로 조리된 알류	145°F/15초
생선 및 생선을 함유한 식품(해산물)	145°F/15초
돼지고기(햄 및 베이컨 포함)	145°F/15초
평홍류, 주입육 및 기계적 연화육	155°F/15초
보온용으로 조리한 계란, 합쳐서 조리한 계란 포함	155°F/15초
다진 고기 또는 부순 형태의 고기, 햄버거용 다진 고기, 다진 돼지고기, 부순 생선, 다진 야생동물 고기, 소시지 포함	155°F/15초
가금류 및 가금류 제품(칠면조 제품 포함), 속을 채운 음식, 속을 채운 고기, 속을 채운 생선, 캐서롤, 날음식과 조리음식을 혼합한 요리 포함	165 °F/15초
사냥용 동물군	165 °F/15 초

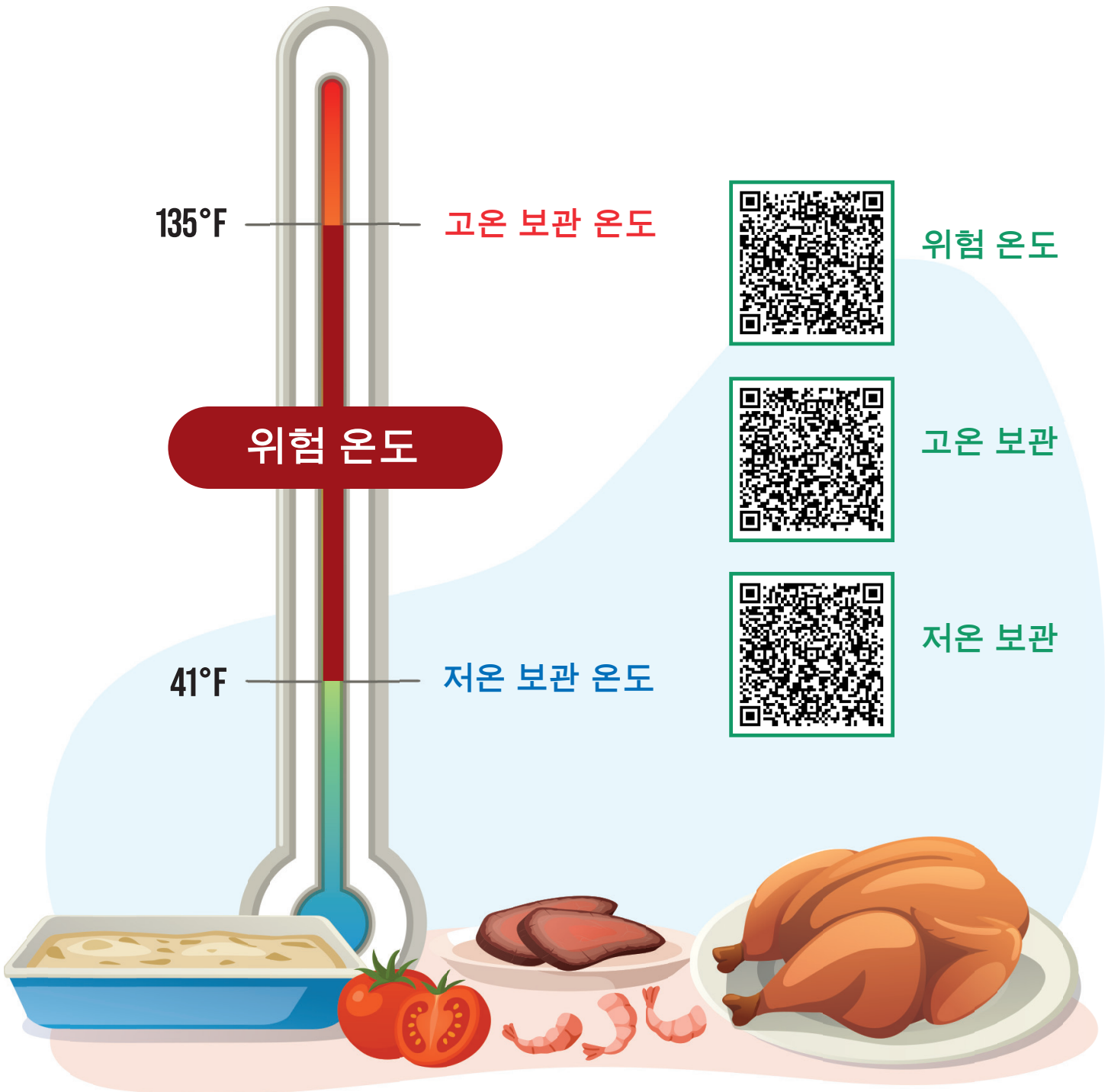
전자레인지 조리

전자레인지로 조리할 때는 생고기, 가금류, 생선 또는 계란이 포함된 모든 식품을 최소 165°F(74°C)까지 가열하십시오. 추가:

1. 조리 과정 전반 또는 중간에 열이 고르게 전달되지 않으므로 음식을 뒤집거나 저어주어야 합니다.
2. 표면의 수분을 유지하기 위해 음식을 덮어주십시오.
3. 조리 후 온도 균형을 맞추기 위해 2분간 덮어두십시오.

고온 및 저온 보관 온도

HOT AND COLD HOLDING TEMPERATURES



고온 및 저온 보관 온도 팩트 시트

HOT AND COLD HOLDING TEMPERATURES FACT SHEET

모든 시간/온도 안전 관리(TCS) 식품은 병원균 및 독소의 증식이나 발생을 방지하기 위해 유지되어야 합니다. 식품을 보관할 때는 항상 따뜻한 음식은 따뜻하게, 차가운 음식은 차갑게 보관해야 합니다. 고온 보관 장비는 식품을 135°F(64°C) 이상, 저온 보관 장비는 식품을 41°F(41°C) 이하로 보관할 수 있어야 합니다.

고온 보관 가이드라인

뜨거운 음식을 보관할 때는 다음 지침을 준수하십시오:

- 음식 전체에 열이 고르게 전달되도록 정기적으로 저어 주십시오.
- 열을 유지하고 잠재적 오염 물질이 음식에 떨어지는 것을 방지하기 위해 음식을 덮어 두십시오.
- 청결하고 살균된 식품용 온도계를 사용하여 2시간마다 음식의 내부 온도를 측정하고, 온도가 135°F(약 57.2°C) 미만으로 떨어지면 즉시 조치를 취하십시오.

보온 식품 재가열 시 주의사항:

- 조리 후 냉각되어 보온을 위해 재가열되는 TCS 식품은 2시간 이내에 내부 온도 165°F까지 재가열한 후 보온 장비로 옮겨야 합니다.
- 상업적으로 가공된 즉석 섭취 식품은 보온을 위해 135°F(약 57.2°C) 이상으로 재가열해야 합니다.
- 전자레인지 사용 시, 보온을 위해 식품을 165°F까지 재가열해야 합니다.
- 보온 장비는 재가열에 필요한 충분한 온도까지 식품을 가열하도록 설계되지 않았습니다. 재가열은 조리 장비를 사용하여 수행하십시오.

냉장 보관 가이드라인

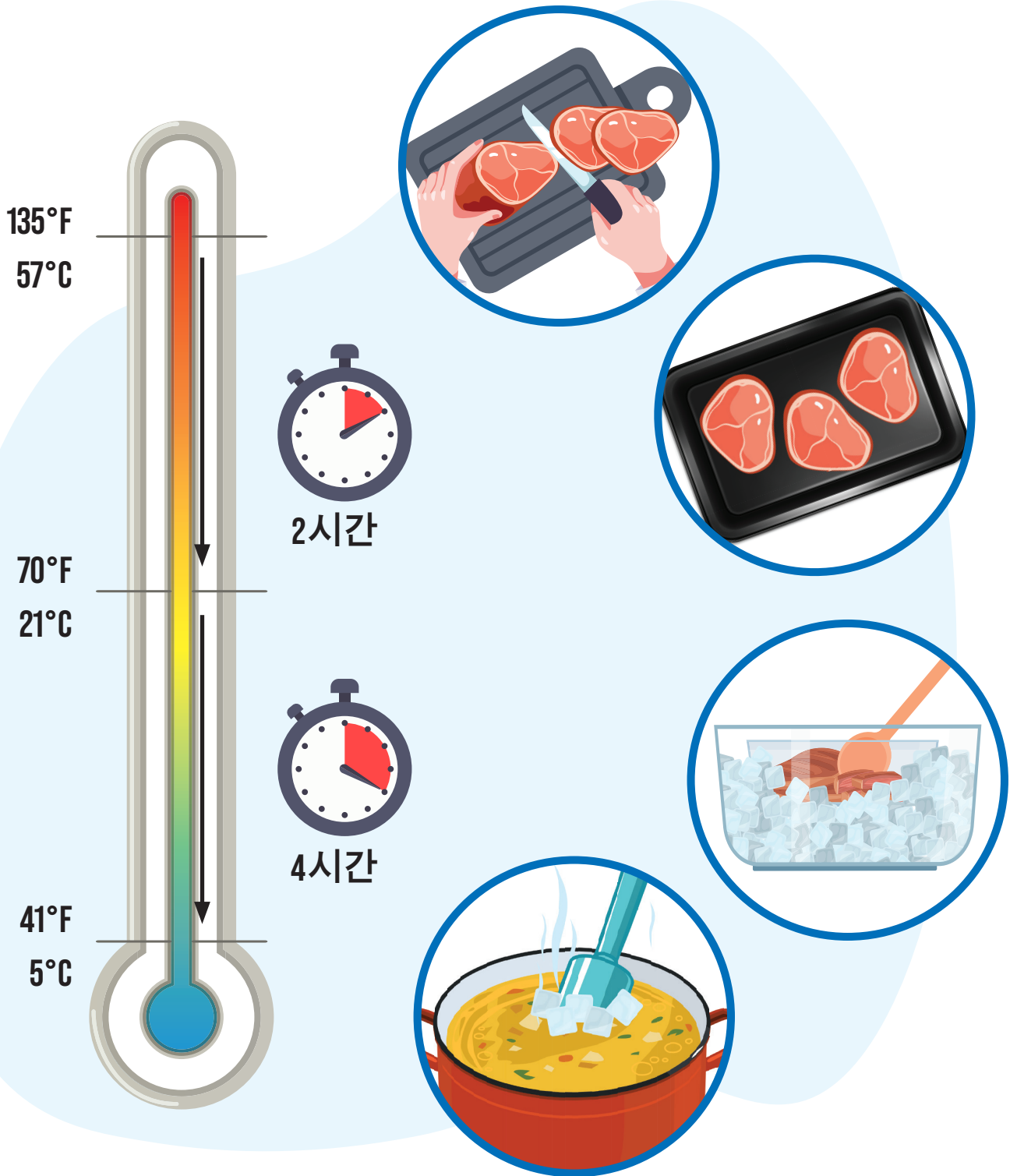
냉장 식품을 보관할 때는 다음 지침을 준수하십시오:

- 모든 식품을 덮개나 식품 보호막으로 덮어 오염 가능성으로부터 보호하십시오.
- 청결하고 살균된 식품 온도계를 사용하여 2시간마다 식품의 내부 온도를 측정하고, 온도가 41°F(약 5°C)를 초과할 때마다 시정 조치를 취하십시오.
- 식품을 얼음 위에 올리는 식으로 보관하지 마십시오. 일부 예외를 제외하고 모든 식품은 진열 시 팬이나 접시에 담아야 합니다. 또한, 얼음의 높이가 냉장 또는 냉장 보관 중인 식품의 높이보다 높아야 합니다.
- 적정 보관 온도가 유지되도록 하기 위해 각 냉장 장치에는 정상 작동하는 온도계를 장착하고 정기적으로 모니터링해야 합니다.



뜨거운 음식 식히기

COOLING HOT FOODS



온도계를 사용하여 식품이 충분히 식었는지 확인하십시오:

- 135°F(약 57.2°C)에서 70°F(약 21.1°C)까지 2시간 이내에 확인;
- 이후 70°F(약 21.1°C)에서 41°F(약 5°C)까지 추가 4시간 이내에 확인.

방법:

- 샐러드 재료를 미리 냉장 보관하십시오. 실온 상태의 식품은 4시간 이내에 41°F(약 5°C)로 식히십시오.
- 가금류, 생선 및 구운 고기의 크기를 줄이십시오.
- 얇은 팬 (쌀, 고기, 감자용):
 1. 얇은 팬에 음식을 2인치 두께로 까십시오.
 2. 뚜껑을 덮지 마십시오.
 3. 팬을 차가운 공기가 닿을 수 있는 냉장고 안에 넣어주세요.
 4. 열을 빠르게 식히기 위해 저어주세요.
 5. 음식이 충분히 식은 후 뚜껑을 덮어주세요.
 6. 중소형 고기 조각에도 사용할 수 있습니다.
- 얼음물통:
 1. 음식 용기를 얼음물이 담긴 용기에 넣으십시오.
 2. 30분마다 음식을 저으세요. 가능하면 더 자주 젓습니다.
- 냉각봉 또는 패들 (수프, 소스, 그레이비 등 큰 용기에 사용):
 1. 깨끗하고 차가운 막대를 음식에 넣고 저으세요.
 2. 얼음물통이나 얇은 팬에 부어 마무리하는 등 다른 급속 냉각 방법과 함께 사용할 수 있습니다.
- 물 대신 얼음 넣기 (수프, 스투 등):
 1. 조리 전에 물을 절반만 넣습니다.
 2. 조리 후 나머지 절반은 얼음으로 넣습니다.

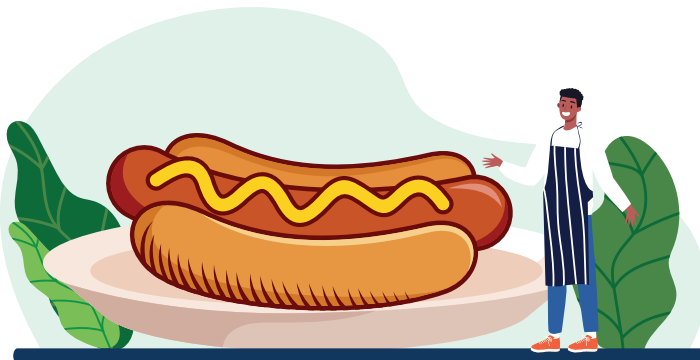
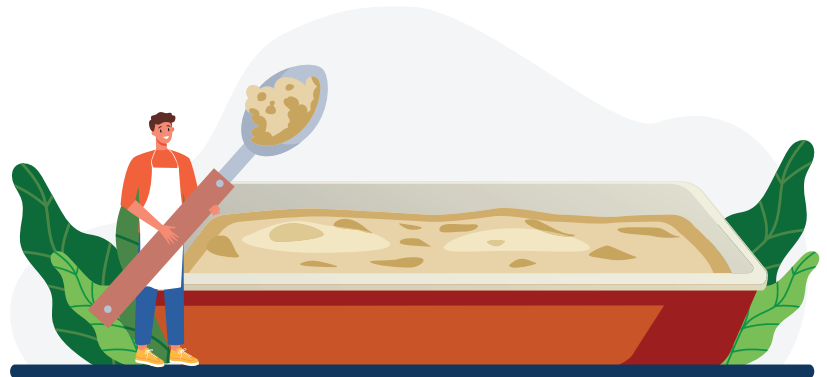
식품을 안전하게 보관하기 위해 적절히 해동하고 신속히 재가열하기

KEEP FOODS SAFE BY THAWING PROPERLY AND REHEATING RAPIDLY



해동 냉장고에서, 흐르는 물 아래에서 또는 조리 과정의 일부로 해동합니다.

재가열 업체 안에서 조리한 식품은 2시간 이내에 165°F(약 74°C) 로 재가열



재가열 상업적으로 가공 및 포장된 식품을 135°F (약 57.2°C)까지 재가열

식품 재가열 및 해동 지침

GUIDANCE ON REHEATING AND THAWING FOODS

재가열

매장에서 조리된 식품은 냉각 또는 저온 보관 중 증식할 수 있는 유해 병원균을 사멸시키기 위해 2시간 이내에 165°F(약 74°C) 까지 재가열해야 합니다. 새로 개봉한 상업용 조리 식품은 적정 온도인 135°F(약 57.2°C)까지 재가열하여 고온 보존 상태를 유지해야 합니다.

재가열 지침

- 온도 유지 장비에 넣기 전에, 온도 유지될 내부 준비 식품을 내부 온도 165°F(약 74°C) 까지 재가열하십시오.
- 식품의 가장 두꺼운 부분이 식품 온도계로 측정 시 2시간 이내에 165°F(약 74°C) 에 도달해야 합니다.
- 신속 재가열용으로 설계되지 않은 온도 유지 장비에서 식품을 재가열하지 마십시오.
- 상업적으로 가공 및 포장된 식품 중 고온 보존될 식품은 고온 보존 장비에 넣기 전에 내부 온도가 최소 135°F(약 57.2°C) 이상이 되도록 재가열해야 합니다.
- 적절히 조리 및 냉각되어 즉시 제공될 식품은 어떤 온도로부터 재가열할 수 있습니다. 예를 들어, 라자냐 일인분이 여기에 해당됩니다.

해동

유해 병원체의 급속한 증식을 방지하려면 올바르게 해동해야 합니다. 이는 식품의 모든 부분을 41°F(약 5°C) 이하로 유지하여 달성해야 합니다.

해동 방법

- 냉장고에서 해동합니다.
- 조리 과정의 일부로 해동합니다.
- 70°F(약 21.1°C) 이하의 흐르는 찬물에 완전히 잠기도록 준비 싱크에 담가 해동합니다. 모든 부분이 41°F(약 5°C) 이하로 유지되도록 식품을 모니터링해야 합니다.
- 전자레인지에서 해동한 경우, 해동 직후 조리하여 식품의 모든 부분이 유해 병원체를 파괴할 수 있도록 적절히 가열되어야 합니다.



가열 및/또는 냉장 식품에 대한 시간 기준 공중보건 관리 방식 사용하기

규제 당국의 승인을 받은 서면 절차에 따라, 시설에서는 안전을 위한 시간·온도 관리(TCS)가 필요한 즉석 섭취 식품을 온도 관리 없이 보관할 수 있으며, 이후 해당 식품은 폐기하거나 즉시 소비해야 합니다. 음식은 재사용할 수 없습니다.

모든 음식은 공중보건 관리 목적으로 사용 시간 전에 적절히 조리 및/또는 냉각되어야 하며, 표시된 폐기 시간 종료 시 폐기해야 합니다.

시간 기준 공중 보건 관리 방식 지침

검사관이 승인한 서면 절차를 사업장에 비치해야 합니다. 이 과정에 적합한 절차를 결정하기 위해 검사관과 협력하십시오.

가열 또는 냉장 식품을 최대 4시간 동안 보관하는 방법:

- 온도 관리 절차 시작 전, 가열 식품은 135°F(약 57.2°C) 이상, 냉장 식품은 41°F(약 5°C) 이하로 유지해야 합니다.
- 식품은 온도 관리에서 제외된 시점부터 4시간이 경과했음을 표시할 수 있도록 시간 표시 또는 식별이 되어야 합니다.
- 표시된 시간이 되면 해당 식품은 반드시 폐기해야 합니다. 음식은 재가열 또는 냉각을 통해 추가 서비스용으로 보관할 수 없습니다.
- 4시간 기간을 표시하지 않은 용기에 담긴 모든 음식은 폐기해야 합니다.

냉장 식품을 최대 6시간 동안 보관하는 방법:

- 냉장 식품은 관리 절차 시작 시 41°F 이하로 유지되어야 합니다.
- 식품이 6시간 동안 내부 온도를 41-70°F(약 5~21.1°C)로 유지해야 합니다.
- 정기적으로 식품 온도를 모니터링하고 기록하십시오. 70°F(약 21.1°C)를 넘은 식품은 즉시 폐기해야 합니다.
- 식품은 온도 관리에서 제외된 시점부터 6시간이 경과했음을 표시할 수 있도록 시간 표시 또는 식별이 되어야 합니다.
- 표시된 시간이 되면 해당 식품은 반드시 폐기해야 합니다. 음식은 재가열 또는 냉각을 통해 추가 서비스용으로 보관할 수 없습니다.
- 6시간 기간을 표시하지 않은 용기에 담긴 모든 음식은 폐기해야 합니다.

참고: 감염 위험이 높은 계층을 대상으로 하는 음식점에서는 생계란에 대한 통제 수단으로 시간을 사용하지 않을 수 있습니다.

소비자 주의사항

CONSUMER ADVISORY

옵션 1: 별표 없음

주문 즉시 조리되거나
생으로 제공되는 메뉴
항목에 대해서는 서버에게
문의하십시오. 생고기, 가금류,
해산물, 조개류 또는 덜 익힌
계란을 섭취하면 식중독
위험이 높아질 수 있습니다.



옵션 2: 별표 있음

*날것 또는 덜 익힌 재료가
포함되어 있습니다. 날것 또는
덜 익힌 육류, 가금류, 해산물,
조개류 또는 계란을 섭취하면
식중독 위험이 높아질 수
있습니다.



소비자 주의사항은 메뉴 항목이 요구되는 조리 온도에 도달하지 않은 상태로 제공되어 추가 위험이 있을 수 있으며 그 위험이 무엇인지 소비자에게 알립니다.

생고기 또는 덜 익힌 동물성 식품에 대한 메뉴 주의사항 게시에는 두 가지 옵션이 있습니다.

이 주의사항은 메뉴, 델리 진열대 또는 메뉴판의 특정 위치에 배치할 필요는 없으나, 소비자가 주문 선택을 위해 메뉴 옵션을 읽는 곳에 표시되어야 합니다.

옵션 1: 메인 메뉴에 다음 문구를 기재하십시오:

“주문 즉시 조리되거나 생으로 제공되는 메뉴 항목에 대해서는 서버에게 문의하십시오. 생고기, 가금류, 해산물, 조개류 또는 덜 익힌 계란을 섭취하면 식중독 위험이 높아질 수 있습니다.”

이 옵션은 메뉴에 생으로 제공되거나 덜 익혀 제공되는 특정 식품을 명시할 필요가 없습니다.

해당 식품 항목 중 일부를 제공하지 않는 경우, 제품별로 안내문을 변경할 수 있습니다.

옵션 2: 미완성 조리된 동물성 식품을 표시 및 안내문으로 식별하십시오.

1. 공개:

- “굴(생굴)”, “생계란 시저 샐러드”, “햄버거(요리 방식 선택 가능)” 등의 문구를 사용, 혹은
- 미조리 식품에 별표(*)를 표시하여 해당 품목이 생으로 제공되거나 미조리 상태이거나 생 또는 미조리 재료가 포함(또는 포함될 수 있음)됨을 설명하는 각주를 첨부하십시오.

2. 알림:

- 주의사항 각주에는 다음 문구 중 하나를 정확히 기재해야 합니다:
- 생고기, 가금류, 해산물, 조개류 또는 생란을 섭취하면 식중독 위험이 증가할 수 있음, 또는
- 생고기, 가금류, 해산물, 조개류 또는 생란을 섭취하면 식중독 위험이 증가할 수 있으며, 특히 특정 질환이 있는 경우 위험이 더 높을 수 있음, 또는
- 해당 품목의 안전성에 관한 서면 정보는 요청 시 제공됩니다.

예시:

메뉴 항목: *시저 샐러드

공개 주석: *날것 또는 덜 익힌 재료가 포함되어 있습니다.

알림 주석: 생고기, 가금류, 해산물, 조개류 또는 덜 익힌 계란을 섭취하면 식중독 위험이 높아질 수 있습니다.

식품 보관: 확인 사항

FOOD STORAGE: WHAT TO CHECK



식품 및 보관 장비의 온도



부패하거나 곰팡이가 핀 식품의 징후



유통기한/소비기한이 지난 식품



깨지거나 찢어지거나 물에 손상된 용기 또는 봉지



찌그러지거나 부풀어 오른 통
조림 또는 포장 식품

더 많은 정보를 보려면
스캔하세요:
식품 보관 및 교차 오염



해충 또는 설치류의 흔적



유출물, 잔해물 및 전반
적인 청결 상태



교차 오염 가능성



식품은 신뢰할 수 있는 공급업체에서만 구매해야 합니다. 기에는 허가받은 도매업체, USDA 검사 도장이 찍힌 육류 제품, 채취 태그가 손상되지 않은 조개류, 공급업체의 적합성 증명서가 첨부된 초밥 등급 생선이 포함될 수 있습니다. 식품의 신선도를 유지하기 위해 냉장고, 냉동고, 건식 저장실 등 보관 공간과 배송 상태를 정기적으로 점검해야 합니다.

점검 사항:

- 식품 및 보관 장비의 온도. 냉동 식품은 완전히 얼어 있는 상태로 유지되어야 합니다. 우유, 껍질 달걀, 조개류는 45°F(약 7°C)로 수령 가능합니다.
- 부패 또는 곰팡이 발생 징후.
- 유통기한/소비기한이 지난 식품.
- 깨지거나 찢어지거나 물에 손상된 용기 또는 봉지.
- 찌그러지거나 부풀어 오른 통조림 또는 포장 식품.
- 배설물, 갈아먹은 자국 또는 죽은 벌레 등 해충이나 설치류의 흔적.
- 유출물, 잔해물 및 전반적인 청결 상태.
- 교차 오염 가능성.

식품은 바닥에서 최소 6인치 이상 떨어진 덮개가 있는 건조한 장소에 보관하고, 배수관, 화학 물질 또는 기타 오염원으로부터 분리해야 합니다. 개인 용품과 의약품은 별도로 지정된 직원 보관 공간에 보관해야 합니다. 식품은 원래 용기나 식품 보관용으로 설계된 라벨이 부착된 덮개가 있는 세척이 용이한 용기에 보관하십시오. 빈 화학 용기나 쓰레기통을 식품 보관 용도로 절대 사용하지 마십시오.

교차 오염:

교차 오염은 한 식품이나 표면의 유해 병원체나 독소가 다른 식품이나 표면으로 옮겨질 때 발생할 수 있습니다.

교차 오염 방지:

- 생고기나 생선 등 생동물성 제품은 조리되지 않은 상태로 보관하고, 바로 먹을 수 있는 식품 아래에 분리 보관하십시오.
- 씻지 않은 채소는 씻은 채소나 바로 먹을 수 있는 다른 식품 아래에 보관하십시오.
- 적절하게 보관할 수 있게 선반에 라벨을 부착하십시오.
- 도마, 칼 및 기타 장비는 제품 변경 시마다 세척, 헹굼 및 살균 처리하고, 연속 사용 시 4시간마다 실시하십시오.
- 드립 팬과 스포래시 가드를 활용하십시오.
- 서로 다른 식품을 준비하는 시간 및/또는 구역을 분리하십시오(예: 생닭고기 전에 상추를 자르십시오).
- 작업 변경 시 또는 새로운 식품을 다룰 때 특히 장갑을 교체하고 손을 자주 씻으십시오.

화학 물질 보관:

주방에서는 식품 서비스에 적합한 화학 물질만 사용해야 합니다. 젖은 걸레통을 포함한 모든 화학 물질은 식품 및 식품 접촉 표면보다 아래에 보관하고 멀리 떨어뜨려 두어야 합니다. 모든 화학 물질 용기에는 적절한 식별 라벨이 부착되어 있어야 합니다.

유통기한 표시

DATEMARKING

24시간 이상 보관되는 즉석 섭취용 시간/온도 관리 식품 (TCS)은 유통기한을 표시해야 합니다.

오늘 날짜: _____

+ 6일 = 유통기한 _____

유통기한이 오늘 날짜보다 전인 식품은 폐기하십시오.



더 많은 정보를 보려면
스캔하세요:
유통기한 표시 방법



유통기한 표시가 필요한 식품과 사용 방법

WHAT NEEDS DATE MARKING AND HOW TO USE IT

유통기한 표시는 냉장 온도에서도 계속 증식하는 리스테리아 모노사이토제네스(*Listeria monocytogenes*) 박테리아의 증식을 통제하는 수단입니다. 유통기한 표시는 리스테리아가 식중독을 유발하기 전에 식품이 폐기되도록 보장합니다.

유통기한 표시가 필요한 식품은 무엇인가요?

다음 기준을 모두 충족하는 모든 식품:

- 안전을 위한 시간/온도 관리(TCS) 식품이어야 하며,
- 추가적인 안전 조치 없이 바로 섭취 가능한 즉석식품(RTE)이어야 하며,
- 24시간 이상 보관될 예정인 식품이어야 합니다.

날짜 표시 방법:

식품은 7일 이내에 폐기해야 합니다. 즉, 식품을 조리하거나 개봉한 날짜에 6일을 더한 기간입니다. 예시: 4월 1일에 조리된 식품은 4월 7일에 폐기해야 합니다.

식품 사업장은 이해하기 쉽고 효과적이며 직원들이 일관되게 사용할 수 있는 방법이라면 어떤 방법을 선택해도 됩니다. 직원들이 따를 수 있는 표준 운영 절차를 마련하는 것이 좋습니다.



식품을 냉동하면 어떻게 되나요?

냉동 보관 시 유통기한의 경과는 일시 정지되지만, 기한이 새로 설정되지는 않습니다. 식품을 41°F(약 5°C)에서 이틀간 보관한 후 냉동했다면, 꺼내어 41°F에서 추가로 5일간(총 7일) 보관할 수 있습니다. 용기에는 제조일, 냉동일, 꺼낸 날짜를 표시하여 최종 폐기일을 명시해야 합니다. 이러한 날짜가 표시되지 않은 식품은 냉동실에서 꺼낸 후 24시간 이내에 사용하거나 폐기해야 합니다.

다른 날짜에 개봉한 식품을 혼합하면 어떻게 되나요?

식품을 혼합할 경우 가장 오래된 재료의 날짜가 새로운 유통기한이 됩니다. 예를 들어 오늘이 월요일이고, 금요일까지 보관 가능한 식품과 목요일까지 보관 가능한 식품을 혼합한다면, 혼합된 식품은 가장 이른 날짜인 목요일을 유통기한으로 표시해야 합니다.

음식 일부만 필요한 경우에는 어떻게 하나요?

개봉된 식품은 전체 포장에 유통기한 표시가 적용됩니다. 전체 포장을 7일 이내에 사용할 수 있는 크기로 식품을 구입하세요.

음식을 너무 빨리 소비해서 시설에 며칠밖에 보관되지 않는다면 어떻게 해야 하나요? 여전히 유통기한 표시를 해야 하나요?

예, 식품이 24시간 이내에 제공, 판매 또는 폐기되지 않는다면 유통기한 표시가 필수입니다.

유통기한 표시가 필요 없는 품목:

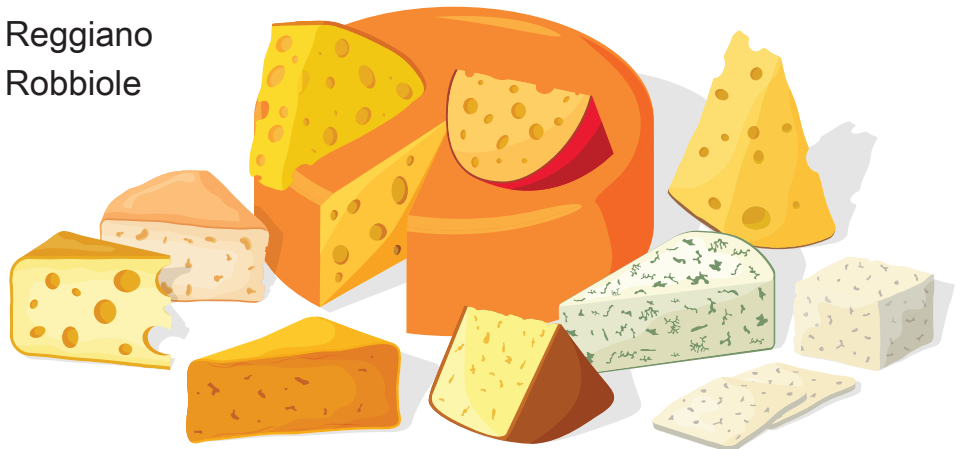
허가받은 식품 가공 공장에서 제조 및 포장된 일부 식품은 유통기한 표시가 필요하지 않을 수 있습니다. 다음과 같은 식품이 그러합니다:

- 델리 샐러드.
- 요구르트, 사워 크림, 버터밀크와 같은 발효 유제품.
- 절인 청어, 건조 또는 염장 대구와 같은 보존 어류 제품.
- “냉장 보관” 표시가 없는 상온 보관 가능한 건조 발효 소시지, 페퍼로니, 살라미.
- 반경질 치즈 – 뒷면의 목록 참조.
- 경질 치즈 – 뒷면의 목록 참조.

날짜 표시 면제 대상 경질 및 반경질 치즈 목록

LIST OF HARD AND SEMI-SOFT CHEESES EXEMPT FROM DATE MARKING

Abertam	Havarti	Romanello
Appenzeller	Herve	Romano
Asadero	Konigskase	Roquefort (푸른 곰팡이 치즈)
Asiago (중간 숙성 또는 오래 숙성)	Lapland	Samsoe
Asiago soft	Limburger	Sapsago
Battelmatt	Lorraine	Sassenage (푸른 곰팡이 치즈)
Bellelay (푸른 곰팡이 치즈)	Manchego	Stilton (푸른 곰팡이 치즈)
Blue	Milano	Swiss
Bra Brick	Monterey	Tignard (푸른 곰팡이 치즈)
Camosum	Muenster	Tilsiter
Chantelle	Oaxaca	Trappist
Cheddar	Oka	Vize
Christalinna	Parmesan	Wensleydale (푸른 곰팡이 치즈)
Colby	Pecorino	
Coon	Port du Salut	
Cotija	Provolone	
Cotija Anejo	Queso Anejo	
Derby	Queso Chihuahua	
Edam	Queso de Bola	
Emmentaler	Queso de la Tierra	
English Dairy	Queso de Prensa	
Fontina	Reggiano	
Gex (푸른 곰팡이 치즈)	Robbiole	
Gjetost		
Gloucester		
Gorgonzola (푸른 곰팡이 치즈)		
Gouda		
Gruyere		



식품 접촉 표면을 청소 및 살균해야 하는 경우:

CLEAN AND SANITIZE FOOD CONTACT SURFACES WHEN:



다른 식품으로 작업을 전환하는 경우.



작업 중단으로 인해 사용 중인 장비가 방치된 경우.



사용 중인 장비가 4시간 동안 작동된 경우.



해당 물건의 사용이 완료된 경우.



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
작업대 청소 및 살균 방법



세척 및 살균

오염된 식품 장비는 식중독의 주요 원인 중 하나입니다. 식품 접촉 표면과 기구는 질병 예방을 위해 정기적으로 세척 및 살균 처리해야 합니다.

청소 - 세척 및 헹굼

세척은 표면에서 음식물, 흙 및 기타 잔여물을 제거하는 과정입니다. 세제/비누는 식품 잔여물과 관련된 기름이나 지방을 제거하는 세정제입니다. 헹굼은 세제와 비누를 깨끗한 물로 제거하여 살균제가 효과적으로 작용할 수 있도록 하는 과정입니다. 세척만으로는 오염을 안전한 수준으로 일관되게 감소시키지 못합니다.

살균

살균은 표면이 이미 깨끗해진 후에만 수행할 수 있는 추가 단계입니다. 살균은 열이나 화학 물질을 사용하여 유해 병원체의 수를 안전한 수준으로 감소시키는 과정입니다. 식품 시설에서 사용되는 화학 살균제는 EPA(미국 환경보호국)에 등록되어 있으며 식품 접촉 표면에 사용이 승인된 제품이어야 합니다.

청소 및 살균 방법

적절하게 청소하고 살균하려면 시설 내 다양한 장비에 대한 절차가 마련되어 있어야 하며, 직원들은 해당 절차에 대해 충분히 교육받아야 합니다.

휴대용 장비

휴대용 장비는 식기세척기나 3구 싱크대로 이동할 수 있습니다. 3구 싱크대에서 휴대용 장비 세척 및 살균 절차:

1. 식기류와 장비의 음식물 찌꺼기를 미리 긁어내십시오,
2. 따뜻한 비눗물로 세척하십시오,
3. 맑은 물 또는 흐르는 물로 헹구십시오,
4. 지정된 테스트 스트립으로 농도를 확인한 허용 가능한 화학 용액으로 살균하십시오,
5. 재사용 전 공기 건조합니다.

식기 세척 담당자는 지정된 화학 또는 열 테스트 스트립으로 정기적으로 살균 능력을 확인해야 합니다. 또한 장비를 보관하거나 사용하기 전에 장비가 완전히 세척되었는지 육안으로 확인해야 합니다.

현장 세척 장비

현장 세척 장비 청소는 무게, 크기 또는 설치 상태로 인해 식기 세척기나 싱크대로 옮길 수 없습니다. 현장 세척 장비의 청소 및 살균 절차:

1. 장비에서 음식물 찌꺼기를 긁어냅니다.
2. 솔이나 천을 사용하여 비눗물로 문지릅니다.
3. 깨끗한 물로 헹굽니다. 이는 양동이, 노즐 또는 스프레이 병을 사용하여 수행할 수 있습니다.
4. 새 소독액이 담긴 닦는 천이나 스프레이 병으로 소독합니다. 사용 중인 닦는 천을 보관하기 위해 준비된 소독액은 사용하지 마십시오.
5. 공기 건조시킵니다.

청소 및 살균 - 3칸 싱크대

CLEANING AND SANITIZING IN A THREE COMPARTMENT SINK

- 식품 접촉 표면은 사용 후 또는 연속 사용 시 4시간마다 세척 및 살균해야 합니다

사전 긁어
내기



세척

따뜻한 물과 비누 사용

헹굼

깨끗한 물 또는 상부 스프레이 헹굼 사용

살균

171°F(77°C)로 유지된 뜨거운 물 또는 승인된 살균제 사용
지정된 테스트 스트립으로 살균제 농도 확인.

공기 건조



식품 보호:

의심스러운 점 발견 시 즉시 신고

FOOD DEFENSE: SEE SOMETHING, SAY SOMETHING

비상 시 중요 연락처:

경찰 _____

소방서 _____

응급의료서비스(EMS) _____

내부 연락처 _____



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:

홍수, 정전 또는 단수, 물 끓여 마시기 권고, 하수 역류 또는 화재 발생 시 대응 방법 안내



비상 행동 계획/식품 보호

수도 또는 전력 공급 중단, 물 끓여 마시기 권고, 하수 역류, 홍수 또는 화재와 같은 비상사태가 시설에 영향을 미칠 수 있습니다. 대응 방안에 대한 계획이 마련되어야 하며 직원들은 적절한 절차에 대해 교육을 받아야 합니다. 비상 상황 발생 시 시설을 폐쇄해야 할 수 있으며, 비상 상황이 종료된 후 복구 작업을 시작해야 합니다.

비상 상황 대응 방법에 대한 안내서는 미시간주 농림부(MDARD)에서 확인하세요.



미시간주 농림부(MDARD) 안내서 스캔
비상 상황 대응 방법 안내서

식품 보호

식품 보호는 직원들이 고객과 직원의 의심스러운 행동을 적극적으로 감시하도록 요구합니다. 사건 발생 시 대응 방법 및 오염된 식품 분리 절차는 사전에 마련되어야 합니다. 지역 경찰의 개입이 필요할 수 있습니다.

식품 보호 실천 사항:

- 음식을 절대 실외에 보관하지 마십시오.
- 무인 냉장고 및 보관 구역은 잠그십시오.
- 훈련받지 않았거나 동반자 없는 고객이 주방이나 식품 보관 구역에 출입을 금합니다.
- 경계를 유지하고 식품 변조 의심 사례를 즉시 보고하며 오염 가능성이 있는 식품은 격리하십시오.

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14(비연속 조리(반조리) 2009년 미시간 개정 식품 규정, 제3-401.14조)

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

정의

비연속 조리란 식품 영업장에서 식품을 조리할 때, 식품의 초기 가열 과정을 의도적으로 중단하여 식힌 후 판매 또는 제공 전에 완전한 조리를 위해 보관하는 방식을 의미합니다.

- 이 과정은 때로 “반조리(Par-Cooking)”라고 불리며, 닭날개, 프라이드 치킨, 베이컨, 햄버거 패티 등 다양한 식품에 사용될 수 있습니다.

왜 사용하나요?

일부 식당은 피크 시간대 조리 속도를 높이거나 대규모 행사를 준비하기 위해 이 공정을 활용합니다.

이 공정이 중요한 이유는 무엇인가요?

- 생동물성 원료를 부분적으로 조리하면 세균이 번식할 수 있는 환경이 조성됩니다.
- 이러한 세균 중 일부는 추가 조리로도 제거할 수 없는 독소를 생성합니다.

공정

1. 식품은 1시간을 초과하지 않는 초기 가열 단계를 거쳐야 합니다.
2. 초기 가열 후 식품은 신속히 냉각 또는 동결되어야 합니다:
 - a. 135°F(약 57.2°C) ~ 70°F(약 21.1°C)까지 2시간 이내, 그리고
 - b. 70°F(약 21°C) ~ 41°F(약 5°C)까지 추가 4시간 이내.
 - 냉각 과정은 총 6시간을 초과할 수 없으며, 이 중요 한계 기준을 반드시 준수해야 합니다.
3. 식품은 41°F 이하로 유지되는 냉장 보관하거나 냉동해야 합니다.
4. 부분 조리된 음식은 여전히 생식으로 간주됩니다. 교차 오염을 방지하기 위해 “완전히 조리되지 않음”(not fully cooked)으로 표시(라벨링)하고 즉시 섭취 가능한 식품과 분리 보관해야 합니다.
5. 반조리 식품은 식품 규정(3-401.11 참조)에서 명시한 최소 온도까지 완전히 조리해야 합니다.
 - a. 닭고기 및 가금류: 165°F(약 74°C); 다진 고기: 155°F(약 69°C); 통근육 고기: 145°F(약 63°C).
6. 완전 조리 후 식품은 즉시 판매하거나 급속 냉각하거나 서비스용으로 보관할 수 있습니다.

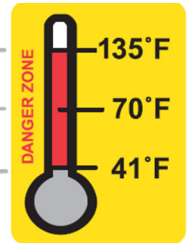
2단계 냉각

세균 증식을 방지하기 위해 뜨거운 음식은 6시간 이내에 완전히 냉각해야 합니다.

In the first 2 hours food must be cooled from 135°F to 70°F.

In the next 4 hours food must be cooled from 70°F to 41°F.

Foods must be moved quickly through the Danger Zone (41°F - 135°F)



NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14(비연속 조리(반조리) 2009년 미시간 개정 식품 규정, 제3-401.14조)

NON-CONTINUOUS COOKING (PAR-COOKING) 2009 MICHIGAN MODIFIED FOOD CODE, SECTION 3-401.14

서면 표준 작업 절차(SOP) 권장

SOP는 다음 질문에 답변해야 합니다:

- 어떤 식품이 부분적으로 조리됩니까?
- 초기 조리 과정은 무엇입니까?
- 조리 후 식품은 어떻게 급속 냉각됩니까?
 - 중요 한계 기준을 충족하지 못할 경우 어떤 시정 조치가 취해지나요?
- 냉각 후 식품은 어떻게 보관되나요?
 - 어디에 보관되나요?
 - 교차 오염을 방지하기 위해 식품은 어떻게 표시되나요?
- 식품은 어떻게 완전히 조리되나요? 최종 조리 온도는 얼마인가요?
- 완전히 조리된 후 식품은 어떻게 처리되나요?

*SOP를 현장에 비치하고 요청 시 즉시 제공 가능하도록 하십시오.

알림

- 냉각 기록부에는 냉각 방법과 시간에 대한 정보가 포함되어야 합니다. 온도는 매시간 기록되어야 합니다.
 - 담당 검사관이 냉각 기록지를 제공해 드릴 수 있습니다.
- 이 과정을 시작하기 전에 해당 지역 검사관과 협의하십시오.
- 비연속 조리 과정을 통해 준비된 식품은 소비자 주의사항이 있더라도 덜 익힌 상태로 제공할 수 없습니다.



위험 분석 중요 관리점 – HACCP 원칙

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS – HACCP PRINCIPLES

- 1 위험 분석 수행
위험은 어디에 있는가?
- 2 중요 관리점(Critical Control Points, CCP) 결정하기
위험을 어떻게 줄일 것인가?
- 3 중요 한계 기준 설정
위험을 줄이기 위해 달성해야 할 측정 가능한 기준은 무엇인가?
- 4 모니터링 시스템 구축하기
해당 기준은 어떻게 측정될 것인가?
- 5 시정 조치 수립하기
기준이 충족되지 않을 경우 어떤 조치가 취해질 것인가?
- 6 문서화 수립하기
기준과 시정 조치는 어디에 문서화될 것인가?
- 7 검증 절차 수립하기
문서화된 기준 및 시정 조치를
검토하여 HACCP 계획이 여전히
유효한지 확인할 책임자는 누구인가?



특수 가공 및 HACCP 계획 수립하기

SPECIALIZED PROCESSING AND HACCP PLANS

HACCP

식품위해요소중점관리기준(HACCP)은 식품 안전을 위한 예방적이고 체계적인 접근법입니다. 이는 식품 생산 과정에서 통제되지 않을 경우 질병이나 부상을 유발할 가능성이 높은 식품 안전 위험 요소(생물학적, 화학적, 물리적 요인)를 식별합니다. HACCP 계획은 이러한 위험을 안전한 수준으로 줄이기 위한 단계와 위험 발생 시 시정 조치를 시작하는 방법을 제공합니다.

“HACCP 계획”이란 위험 분석 및 중요 관리점 원칙을 따르기 위한 공식 절차를 요약한 문서입니다. 이러한 원칙 또는 단계는 식품 미생물 기준에 관한 국가 자문 위원회(The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods, NACMCF)에서 개발했습니다.

HACCP의 7대 원칙

1. 중요 관리점(Critical Control Points, CCP) 결정하기
2. 위험 분석 수행
3. 중요 한계 기준 설정
4. 모니터링 시스템 구축하기
5. 시정 조치 수립하기
6. 문서화 수립하기
7. 검증 절차 수립하기

특수 가공

특수 가공이란 식품 조리 또는 보존 방법 중 식중독 발생 위험이 높은 방식을 말합니다. 이러한 가공에는 사전 승인된 HACCP 계획이 필요합니다.

다음 작업을 수행하기 전에 보건 당국에 문의하십시오:

- 소매 또는 도매용 주스 포장
- 저산소 포장(수비드(Sous Vide) 또는 급속 냉각(Cook Chill) 포함)
- 연체동물 조개류 탱크 운영
- 풍미 증진 목적이 아닌 보존 방법으로써의 식품 훈제
- 식품 경화(집에서 만든 베이컨 또는 페퍼로니)
- 식품첨가물을 사용하여 해당 식품이 더 이상 안전을 위한 시간/온도 관리(TCS)가 필요하지 않도록 처리함(산성화된 초밥용 쌀, 김치)
- 개인 소비용 가축 가공
- 발아 씨앗 또는 콩



직장에서 알레르기 유발 물질 관리 방법

HOW TO MANAGE ALLERGENS IN THE WORKPLACE

알레르기 유발 물질

식품 알레르기는 매우 심각하고 때로는 생명을 위협할 수 있습니다. 주 소량이라도 반응을 일으킬 수 있습니다. 질병통제예방센터 (CDC)에 따르면, 미국 성인과 어린이의 6%가 식품 알레르기를 가지고 있습니다.

흔한 식품 알레르기 유발 물질

- 우유
- 알류
- 생선
- 나무 견과류
- 밀
- 땅콩
- 대두
- 조개류
- 참깨

알레르기 반응 증상

- 저림
- 두드러기
- 구토
- 부종
- 호흡 곤란
- 의식 상실

직원 교육하기

식당 내·외부 직원 모두에게 식품 알레르기, 메뉴 항목의 재료, 알레르기 반응 증상 및 알레르기 반응이 발생한 경우 대응 방법에 대해 교육하십시오.

교차 오염

알레르기 유발 물질에 민감한 고객을 위해 전용 조리 도구와 장비를 사용하여 교차 오염을 방지하십시오. 사용 후 장비는 세척, 행굼, 살균 처리하고 잠재적 알레르기 유발 물질은 라벨이 부착된 누출 방지 용기에 보관하십시오.

메뉴 표시

일반적인 알레르기 유발 물질이 포함된 메뉴 항목을 명확히 표시하거나 알레르기 유발 물질별 전용 메뉴를 제공하십시오. 공급업체로부터 원재료 정보를 확인하거나 공급업체가 변경될 때마다 재확인하십시오.

표준 운영 절차 수립하기

고객의 알레르기 유발 물질 관련 문의 사항을 주방에 전달하고 다시 고객에게 회신하는 절차를 마련하십시오. 예시:

- 특별 티켓
- 알레르기 유발 물질 인식 카드
- 알레르기 유발 물질이 없는 식품을 표시하기 위한 특별 식품 선택 도구



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
알레르기 유발 물질

해충 징후 신고하기

REPORT SIGNS OF PESTS



죽은 곤충



배설물



값아먹은 자국



산란(둥지) 재료

더 많은 정보 확인하
기더 많은 정보를 보
려면 스캔하세요:



해충

주방에서 흔히 발견되는 해충에는 곤충이나 설치류가 포함될 수 있습니다. 해충이 시설에 침입하거나 머무르지 못하도록 예방법이 있습니다.

- 배달품에 해충 흔적이 있는지 확인하고 해충이 포함된 배달은 거부하십시오.
- 물리적 시설에 틈새/파손된 부분이 있는지 점검하십시오.
- 식품은 덮어서 보관하고 바닥에 직접 두지 마십시오.
- 누수되는 장비는 수리하십시오.
- 흘린 것은 즉시 닦아내십시오.
- 음식이나 더러운 식기를 밤새 방치하지 마십시오.

해충 식별 방법

해충이 있을 가능성의 증거:

- 작은 곤충
- 배설물
- 갉아먹은 자국
- 산란(둥지) 재료

해충 발견시 조치

사체나 해충 흔적을 제거하고 해당 구역을 철저히 청소 및 소독하십시오. 노출되거나 오염되었을 수 있는 식품은 폐기하십시오.

화학약품 및 살충제는 반드시 라벨에 명시된 대로 사용해야 합니다. 대부분의 일반 살충제는 상업용 주방에서 사용이 허가되지 않습니다. 시설 내 해충 예방 및 제거를 위한 통합 해충 관리 계획을 수립하기 위해 면허를 보유한 해충 방제 업체와 협력하십시오.



더 많은 정보를 보려면 스캔하세요:
해충 관리

시설 및 장비: 확인 사항

FACILITIES AND EQUIPMENT: WHAT TO CHECK



장비에 파손, 결손, 균열이 있는지 확인하십시오



개스킷, 팬, 선반 및 접근이 어려운 부분의 청결 상태를 점검하십시오



장비가 양호한 상태로 유지되고 청결한지 확인하십시오



직원에게 적절한 유지보수 및 청소 기술을 교육하십시오



문서 관리 및 청소 활동



장비

장비는 표면이 매끈하고 내구성이 있으며 세척이 용이해야 합니다. 파손된 장비는 식품이 파손된 재료로 인해 물리적으로 오염되는 것을 방지하기 위해 적절히 교체하거나 수리해야 합니다. 이는 거친 표면이나 날카로운 모서리에 먼지나 이물질이 쌓이는 것도 방지합니다.

특정 장비의 교체 부품을 구입할 수 있는 곳을 파악하십시오. 복잡한 장비의 경우 정기적인 유지보수를 계획하여 정상 작동 및 작동 안전성을 보장해야 합니다. 장비의 마지막 점검 시점을 기록하는 로그를 유지하십시오.

제조업체의 지침에 따라 장비를 적절히 분해하고 청소하는 방법을 숙지하십시오. 정기적인 유지보수 및 청소를 수행할 수 있도록 훈련된 직원을 배정하십시오. 일일 순찰 시 장비가 양호한 상태로 유지되고 청결한지 확인하십시오.

- 장비에 파손, 결손, 균열이 있는지 확인하십시오
- 개스킷, 팬, 선반 및 접근이 어려운 부분의 청결 상태를 점검하십시오
- 직원에게 적절한 유지보수 및 청소 기술을 교육하십시오
- 문서 관리 및 청소 활동
- 장비가 양호한 상태로 유지되고 청결한지 확인하십시오

시설

바닥, 벽, 천장을 포함한 물리적 시설도 양호한 상태로 유지 관리되어야 하며 매끄럽고 청소가 용이해야 합니다. 시설을 청결하고 양호한 상태로 유지하면 오염이나 해충 침입 위험을 줄일 수 있습니다.

배관 시설은 해충을 유인할 수 있는 고인 물이나 물방울이 떨어지는 것을 방지하도록 유지 관리해야 합니다. 배수구는 신속하게 배수되어야 하며, 장비 배수관은 필요한 경우 적절한 에어갭을 유지해야 합니다.

외부 개구부는 방충망 설치 또는 자동 폐쇄 장치를 갖춰야 합니다. 벽과 천장은 해충이 시설로 침입할 수 있는 구멍 없이 완전히 밀폐되어야 합니다.

하수 역류, 천장 누수, 상수도 공급 중단 등으로 식품 준비 공간을 청결하고 안전하게 유지할 수 없을 경우, 수리 및 청소 완료 시까지 시설을 폐쇄하십시오.

직원들에게 시설을 적절히 청소하는 방법과 시기를 교육하십시오. 청소된 구역의 기록을 보관하십시오. 일일 순찰 시 물리적 시설에 잔해물이나 이물질이 쌓이지 않았는지 확인하십시오.

일일 순찰 시 물리적 시설에 대한 철저한 점검을 수행하십시오. 해당 구역의 청결 유지 및 해충 침입 방지를 위해 가능한 한 신속히 수리하십시오. 단, 식품 및 청결한 장비는 사용 전 반드시 적절히 덮거나 보호하고 세척할 수 있을 때만 공사 또는 수리 작업을 완료하십시오.

오클랜드 카운티 보건국(Oakland County Health Division)
[식품 안전처 | 오클랜드 카운티, 미시건](#)

본 기관 웹사이트의 본 자료 패키지
보류 중

미시간주 농림부(Michigan Department of Agriculture and Rural Development)
<https://www.michigan.gov/mdard/food-dairy>

MDARD 비상사태시 실행 계획(Emergency Action Plans)
<https://www.michigan.gov/mdard/about/emergency/emergency-action-plans-for-retail-food-establishments>

미시간 식품 안전처(Michigan Food Safety)
<https://www.michiganfoodsafety.com/>

ANAB/ANSI 관리자 자격 인증서(Manager Certification)
<https://anabpd.ansi.org/Accreditation/credentialing/personnel-certification/food-protection-manager/ALLdirectoryListing?menuID=8&prgID=8&statusID=4>

미시간 개정 식품 규정(MI Modified Food Code)
https://www.michigan.gov/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/laws/mi_modified_2009_food_code.pdf?rev=f69c9a99cc3248bf953c37e782e6e1f7

미시간 식품 법규(MI Food Law)
<https://www.legislature.mi.gov/documents/mcl/pdf/mcl-Act-92-of-2000.pdf>

FDA 아픈 근로자 결정 도구(Sick Worker Decision Tool)
<https://www.fda.gov/media/179698/download?attachment>

FDA 리콜 조치(Recalls)
<https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts>

USDA 리콜 조치(Recalls)
<https://www.fsis.usda.gov/recalls>

CDC 식품 안전처(Michigan Food Safety)
<https://www.cdc.gov/food-safety/about/index.html>

MDARD 표준 운영 절차(Standard Operating Procedures)
https://www.michigan.gov/mdard/-/media/Project/Websites/mdard/documents/food-dairy/pr/fixed_establishment_sop_manual_form_fillable.pdf?rev=db66211939bd4016a3b99685d54e0385&hash=46A0E4372109D46AE7C18725D1BC131A



냉장 식품 기록부(COOLING FOOD LOG)

135°F(약 57.2°C)에서 70°F(약 21°C)까지 2시간 이내로, 70°F(약 21°C)에서 41°F(약 5°C)까지 4시간 이내로 식품을 냉각합니다.

COOLING FOOD LOG - Cool Foods from 135°F to 70°F Within 2 Hours or Less and From 70°F to 41°F in 4 Hours or Less

날짜	확인 담당:	음식	냉각 방법	최종 요리 온도.	시간 온도	시간 온도	시간 온도	시간 온도	시간 온도	시간 온도	시정 조치
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	
					_____	_____	_____	_____	_____	_____	



식품 장비 세척 기록부

FOOD EQUIPMENT CLEANING LOG

장비 부품	시간	월요일	화요일	수요일	목요일	금요일	토요일	일요일
		(확인 담당)	(확인 담당)	(확인 담당)	(확인 담당)	(확인 담당)	(확인 담당)	(확인 담당)
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							
	8:00 AM							
	12:00 PM							
	4:00 PM							
	8:00 PM							

날짜: _____



식품 서비스 품질 보증 체크리스트

예는 “Y”, 아니오는 ‘N’, 해당 없음은 “NA”로 기록하십시오

FOOD SERVICE QUALITY ASSURANCE CHECKLIST - Record “Y” for Yes, “N” for No, and “NA” for Not Applicable

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: _____



재고 관리 기록부

INVENTORY LOG

날짜: _____

위치	항목	공급처	수신일자	사용 기한	수량	재주문	최대 수량	안내



식중독 신고서

FOODBORNE ILLNESS COMPLAINT FORM

신고 날짜: _____ 시간: _____

연락처 정보:

이름: _____

주소: _____

이메일: _____

전화번호: _____

섭취한 음식: _____

섭취 시점: _____

메뉴와 변경 사항 또는 동일한가요? _____

발생한 증상: _____

증상 시작 시점: _____

동반 식사자가 있습니까? 동반 식사자 중 증상이자 있습니까? _____

참고:

신고자에게 지역 보건부에도 연락할 것을 권장하십시오. 지역 보건부는 해당 정보를 활용하여 집단 발병 여부와 추가 조치 필요성을 판단할 수 있습니다.

지역 보건부: _____

연락처 정보: _____

동일한 증상의 질병 신고가 두 건 이상 접수될 경우 지역 보건소에 보고하십시오.



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 용기, 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)