식품 안전 매뉴얼

HAMILTON COUNTY PUBLIC HEALTH

PREVENT. PROMOTE. PROTECT.

Franklin County Public Health

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

공중 위생을 보호하기 위해 본 식품 안전 프로토콜을 따르십시오.

목차

위험 분류 . . . 3
필요 문서 . . . 5
체액 관련 사고 . . . 8
공중 위생을 위한 방제 . . . 11
유해 동물 방제/쓰레기통 . . . 12
잘 모여드는 곳 . . . 13
손 씻기 . . . 14
세면대 관련 요구 사항 . . . 15
장갑 사용 . . . 16
체모 관리 . . . 17
식사/음용/개인 물품 . . . 18
직원 위생 . . . 19
온도/시간/TCS . . . 19
식품 준비/인스턴트 식품 . . . 21
온도계 . . . 22
식품 수령 . . . 23
차갑게 보관 . . . 23
식품 보관 . . . 24
생고기 . . . 24
식품 해동 . . . 25
농산물 세척 . . . 26
도마 . . . 27
조리 온도 . . . 28
남은 식품 재가열 . . . 29
뜨겁게 보관 . . . 29
식품 냉장 . . . 30
날짜 표시 . . . 31
라벨/라벨링 . . . 32
알레르겐 . . . 33
소비자 권고 사항 . . . 34
안전 처리 . . . 34
홈메이드 식품 . . . 35
캔 오프너 . . . 36
찌그러진 캔 . . . 36
장비 . . . 37
일회용품 . . . 38
보관 . . . 38
세 구획 싱크대 정리 . . . 39
소독제 . . . 40
청소 장비 . . . 42
식기 세척기 . . . 43
행주 . . . 46
제빙기 청소 . . . 46
고기 톱 청소 . . . 47
배관 작업 . . . 49
화학물 스프레이 통 . . . 49
온수 탱크 . . . 49
단수/끓이기 관련 권고 사항 . . . 50
동물/반려동물 . . . 55
화재 대응 . . . 56
자원/개봉 재료 . . . 59
질병 관련 정책 . . . 73
공중 위생을 위한 조치 방제 정책 . . . 76
식품 안전 일지 . . . 77

위험 분류

위험 수준 I

주요 사항: 위생, 라벨링, 출처, 보관 관행, 폐기 날짜

- 음료 안전 식품(커피, 셀프 분수식 음료 바, 포장 식품)에 대한 시간/온도 제어 불가
- 안전 식품에 대한 시간/온도 제어가 불가한 사전 포장 식품
- 안전 식품에 대한 냉장 및/또는 냉동 시간/온도 제어가 불가한 사전 포장 식품
- 이유식 또는 분유

위험 수준 II

주요 사항: 수준 I/손 접촉, 직원 건강/병원체 성장 가능성 최소화

- 안전 식품에 대한 시간/온도 제어가 불가한 제빵류 식품
- 제과류 식품 제조
- 안전 식품에 대한 시간/온도 제어가 불가한, 포장되지 않은 식품의 일괄 진열
- 다른 곳에서 조리하였으며 안전 식품에 대한 시간/온도 제어가 불가한 식품의 재포장
- 상업적으로 가공된 밀폐 용기에 식품을 담아 데우고 소매 판매 또는 서비스를 위해 즉시 취급
- 뜨거운 잠재적 위험 식품을 135˚F 이상의 환경에서 수령한 경우, 판매 또는 서비스를 위해 취급할 때까지 적절한 보관 온도로 유지
- 소매 판매를 위한 얼음 포장
- 안전 식품만에 대한 시간/온도 제어 준비 및/또는 서비스 제공
- 손을 집어넣어야 하는 냉동 디저트/냉동 디저트 디스펜서
- 면허가 있는 담당자 또는 외부 처리자로부터 받은, 사전 포장된 개별 분량 식품으로 즉각적 서비스를 위해 차갑게 또는 개별 가열하여 제공
- 면허가 있는 실무자 또는 외부 프로세서로부터 대량 식품 수령 및 수령한 온도와 동일한 온도로 유지/제공

위험 수준 III

주요 사항: 수준 1 및 2/적절한 조리, 냉장, 보관/오염/열 처리

- 생고기 식품 취급, 자르기, 분쇄
- 샌드위치용 고기 또는 치즈 자르기 또는 슬라이스
- 즉시 제공되거나, 뜨겁게/차갑게 보관하거나 냉장 중인 안전 식품에 대한 조립 또는 조리 시간/온도 제어
- 조리/제공, 조리/냉장, 조리/뜨겁게 보관, 조리/냉장/차갑게 보관
- 열 처리 디스펜싱 냉동고 가동
- 밀봉된 패키지에 식품을 담아 가열 및 뜨겁게 보관
- 조리, 냉장, 추가 원재료 추가, 차갑게 보관
- 개별 분량만 재가열
- 캔에 저장, 병입, 저산소 포장, 보존을 위한 훈제, 원액 압착, 주류 양조, 맞춤형 가공

위험 수준 IV

주요 사항: 수준 1, 2, 3/몇 가지 준비 단계와 온도 제어 필요/특수 과정

- 조리/냉장/재가열/뜨겁게 보관, 조리/유지/냉장/재가열(추가 재료 포함 또는 제외)
- 온도가 아닌 시간
- 식품 공급자로서 안전 식품에 대한 운송 시간/온도 제어
- 주로 고위험 고객(의료/요양 시설에 거주하는 면역 저하자 또는 노인)에게 서비스 제공
- 잠재적으로 위험한 생고기, 가금류, 생선 또는 이러한 품목이 포함된 식품 제공
- 필수 최저 온도 이하에서 조리
- 활패류 수조에서 양식한 굴, 조개, 홍합 판매
- 기생충 박멸을 위해 냉동
- 오하이오주 보건부(ODH) 또는 오하이오주 농무부(ODA) 간 상충이 발생하거나 식품법에서 벗어난 모든 과정
- 대량 식품을 7일마다 1번 이상 재가열

필요 문서

귀하의 시설에 보관하십시오.

1 식품 면허

Ohio Department of Health

식품 서비스 운영 면허

감사 번호:

면허 번호
12030

라이선서
프랭클린 카운티 공중 위생국 280 E Broad St, Columbus, OH 43215

시설 면허 보유자 이름:
테스트 레스토랑 1

도로 주소/시/주/우편번호
3662 Breamere Dr Colorado Springs CO 80922

범주 설명
비상업적 FSO > 25,000평방피트 위험 수준 III

해당 면허는 오하이오 개정법 3717장의 요구 사항에 따라 발급되었고, 합당한 사유로 인해 취소 또는 정지될 수 있으며 라이선스 제공자의 동의 없이 양도할 수 없습니다.

본 면허는 2021년 12월 02일에 만료됩니다.

이동식 식품 서비스를 제공하는 조직인 경우 뒷면에 관련 정보가 표시되지 않는 한 면허가 유효하지 않습니다.

조 마졸라(Joe Mazzola) MPA
보건 국장

날짜

HEA 5305(2013년 4월 개정됨) 면허증은 해당 장소의 눈에 잘 띄는 곳에 게시해야 합니다. 오하이오주 보건부

2 직원 교육

식품 보호 관리자 인증서

- 승인된 과정(ServSafe® 등)을 통과한 후 ODH를 통해 지원하십시오.
- 시설이 위험 수준 3 또는 4인 경우 관리 직원 1명이 이 인증서를 소지해야 합니다.

Ohio 보건부

보건 국장이 날짜를 확인합니다.

테스트 테스트

식품 보호 관리자 인증 요구 사항을 성공적으로 완료했습니다.

공급업체

보건 이사

HEA 5318(2019년 1월 개정됨) 인증 번호: 테스트 테스트

담당자(PIC)의 경우 수준 1이 필요합니다.

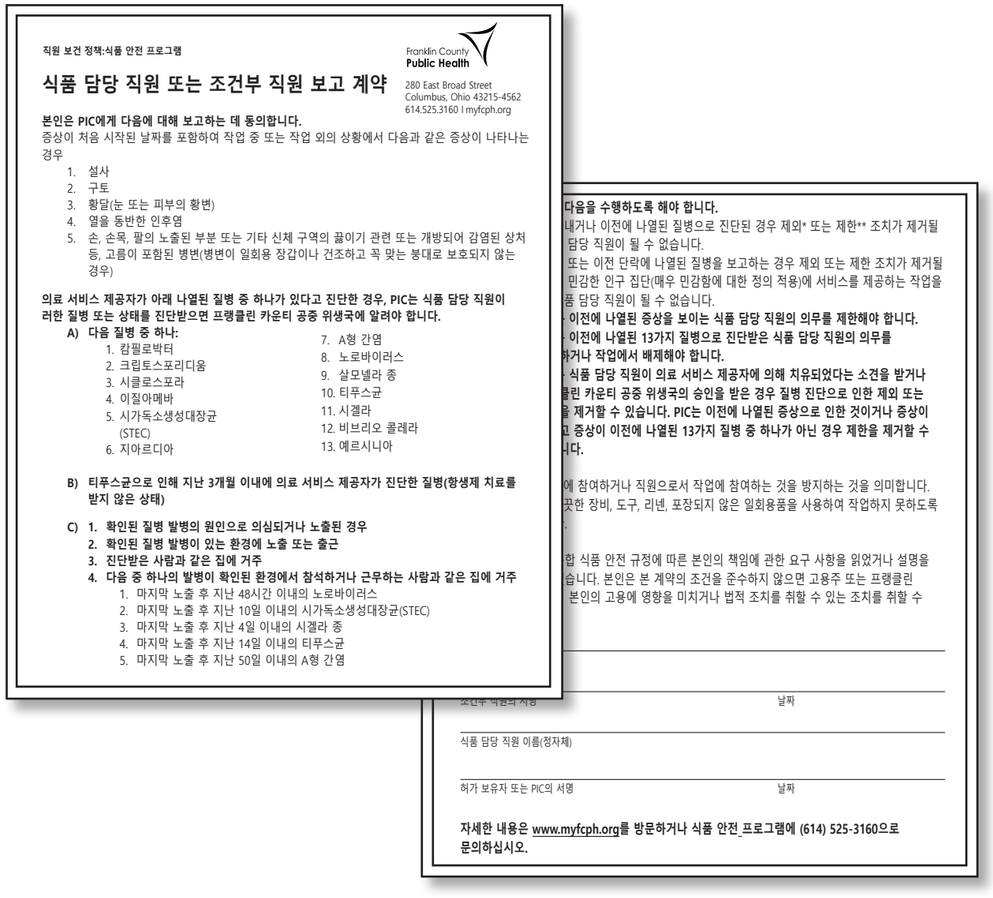
- 온라인 교육 Ex: ServSafe®
- 교대당 1명이 수준 1을 보유하고 있어야 합니다.
  - 시설이 위험 수준 3 또는 4인 경우 식품 보호 ODH 관리자 자격증을 소지한 사람이 없을 때마다 수준 1의 직원이 있어야 합니다.

PIC: 점검 시 시설 담당 직원

3 직원 질병 관련 정책

- 식품을 만드는 모든 직원은 사본에 서명해야 합니다. 모든 검사에 대해 서명을 확인해야 합니다.
- 몸이 좋지 않은 경우 가정에서 회복하십시오.

본 계약의 목적은 식품 담당 직원과 조건부 직원(채용 제안을 받은 잠재적 직원)에 대해 이들이 나열된 조건 중 하나를 경험할 때 PIC가 식중독의 전염에 대한 예방 조치를 취할 수 있도록 (PIC)에게 알려야 할 책임을 알리는 것입니다. 이는 위험 수준 II, III, IV 시설에만 해당합니다. 위험 수준 I에는 직원 질병 관련 정책이 필요하지 않습니다. 식품 담당 직원 또는 조건부 직원은 질병 증상 또는 질병이 처음 시작된 날짜 또는 증상이 없는 질병 진단 날짜와 같은 정보를 보고해야 합니다. (*전문은 페이지 74 참조*)



직원 보건 정책:식품 안전 프로그램

식품 담당 직원 또는 조건부 직원 보고 계약

Franklin County Public Health
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

본인은 PIC에게 다음에 대해 보고하는 데 동의합니다.
증상이 처음 시작된 날짜를 포함하여 작업 중 또는 작업 외의 상황에서 다음과 같은 증상이 나타나는 경우

1. 설사
2. 구토
3. 황달(눈 또는 피부의 황변)
4. 열을 동반한 인후염
5. 손, 손목, 팔의 노출된 부분 또는 기타 신체 구역의 끓이기 관련 또는 개방되어 감염된 상처 등, 고름이 포함된 병변(병변이 일회용 장갑이나 건조하고 꼭 맞는 붕대로 보호되지 않는 경우)

의료 서비스 제공자가 아래 나열된 질병 중 하나가 있다고 진단한 경우, PIC는 식품 담당 직원이 러한 질병 또는 상태를 진단받으면 프랭클린 카운티 공중 위생국에 알려야 합니다.

A) 다음 질병 중 하나:

1. 캄필로박터
2. 크립토스포리디움
3. 시클로스포라
4. 이질아메바
5. 시가독소생성대장균 (STEC)
6. 지아르디아
7. A형 간염
8. 노로바이러스
9. 살모넬라 종
10. 티푸스균
11. 시겔라
12. 비브리오 콜레라
13. 예르시니아

B) 티푸스균으로 인해 지난 3개월 이내에 의료 서비스 제공자가 진단한 질병(항생제 치료를 받지 않은 상태)

C) 1. 확인된 질병 발병의 원인으로 의심되거나 노출된 경우
2. 확인된 질병 발병이 있는 환경에 노출 또는 출근
3. 진단받은 사람과 같은 집에 거주
4. 다음 중 하나의 발병이 확인된 환경에서 참석하거나 근무하는 사람과 같은 집에 거주

1. 마지막 노출 후 지난 48시간 이내의 노로바이러스
2. 마지막 노출 후 지난 10일 이내의 시가독소생성대장균(STEC)
3. 마지막 노출 후 지난 4일 이내의 시겔라 종
4. 마지막 노출 후 지난 14일 이내의 티푸스균
5. 마지막 노출 후 지난 50일 이내의 A형 간염

다음을 수행하도록 해야 합니다.
내거나 이전에 나열된 질병으로 진단된 경우 제외* 또는 제한** 조치가 제거될
담당 직원이 될 수 없습니다.
또는 이전 단락에 나열된 질병을 보고하는 경우 제외 또는 제한 조치가 제거될
민감한 인구 집단(매우 민감함에 대한 정의 적용)에 서비스를 제공하는 작업을
품 담당 직원이 될 수 없습니다.
이전에 나열된 증상을 보이는 식품 담당 직원의 의무를 제한해야 합니다.
이전에 나열된 13가지 질병으로 진단받은 식품 담당 직원의 의무를
하거나 작업에서 배제해야 합니다.
식품 담당 직원이 의료 서비스 제공자에 의해 치유되었다는 소견을 받거나
클린 카운티 공중 위생국의 승인을 받은 경우 질병 진단으로 인한 제외 또는
을 제거할 수 있습니다. PIC는 이전에 나열된 증상으로 인한 것이거나 증상이
고 증상이 이전에 나열된 13가지 질병 중 하나가 아닌 경우 제한을 제거할 수
니다.

에 참여하거나 직원으로서 작업에 참여하는 것을 방지하는 것을 의미합니다.
꽂한 장비, 도구, 리넨, 포장되지 않은 일회용품을 사용하여 작업하지 못하도록

합 식품 안전 규정에 따른 본인의 책임에 관한 요구 사항을 읽었거나 설명을
습니다. 본인은 본 계약의 조건을 준수하지 않으면 고용주 또는 프랭클린
본인의 고용에 영향을 미치거나 법적 조치를 취할 수 있는 조치를 취할 수

조건부 직원의 서명 날짜

식품 담당 직원 이름(정자체)

허가 보유자 또는 PIC의 서명 날짜

자세한 내용은 www.myfcph.org를 방문하거나 식품 안전 프로그램에 (614) 525-3160으로 문의하십시오.

4 구토 또는 설사 사고 대응

배경 정보: 식품 서비스 운영 또는 소매 식품 시설에서 체액 노출 사고가 발생하면 즉각적인 예방 조치를 취해야 합니다. 적절한 청소 계획을 따르는 경우 식품 장비, 직원, 소비자에 대한 노출 위험을 줄일 수 있습니다. 체액 노출 사고의 영향을 줄이는 데 도움이 되는 지침으로 다음 단계를 사용하십시오.

1. **직원 지정:** 체액 사고 현장의 청소를 담당할 직원을 지정해야 합니다. 직원은 이러한 절차를 숙지하고 개인 보호 장비(PPE) 착용 방법과 체액 노출 사고에 대한 적절한 청소 절차에 대해 잘 알고 있어야 합니다.
2. **청소 키트 준비:** 청소 키트는 체액 노출 사고를 처리할 때 첫 번째 주요 구성 요소입니다. 키트에는 최소한 다음 항목이 포함되어야 합니다.

   i. 개인 보호 장비
      1. 일회용 의료 장갑
      2. 신발 커버
      3. 안구 보호 장비
      4. 앞치마/가운

   ii. 청소용품
      1. 밀봉 가능한 비닐 봉투 또는 생물학적 위험 물질 처리용 봉투
      2. 키친 타월
      3. 국자
      4. 살균제
      5. 흡수성 분말(고양이용 모래, 모래, 상업용으로 흡수력이 있는 물질)

3. **사고 현장 및 주변 구역 청소:** 다음 승인된 청소 절차를 사용하여 체액을 제거하고 주변 구역을 소독하십시오.

정리 절차

1. 제대로 따를 경우 청소 절차는 추가 오염으로 인한 즉각적인 위험을 줄이는 데 도움이 됩니다.
2. 필요한 모든 PPE를 착용하십시오. 얼굴과 손에 대해 노출된 모든 부분이 가능한 오염으로부터 보호되는지 확인하십시오.
3. 액체를 담으십시오. 일회용 타월과 흡수성 분말을 사용하여 유체를 덮으십시오.

4. 오염된 구역 전체를 소독하십시오. 사고에서 최대 25피트 떨어진 표면에 대해 최소 5000ppm의 표백제 용액을 사용하십시오. 표백제를 사용해야 하는 대상에는 모든 카운터, 문, 장비, 도구가 포함됩니다. 5000ppm 용액을 준비하기 위해 물 1갤런에 무향 표백제 1~2/3컵을 사용하십시오.
5. 체액을 제거하십시오. 국자와 쓰레받기를 사용하여 모든 일회용 타월, 흡수성 분말이 해당 구역에서 제거되었는지 확인하십시오. 추가 오염을 방지하는 데 주의를 기울이십시오. 모든 쓰레기는 안전한 생물학적 위험 물질 처리용 봉투 또는 비닐 봉투에 버리십시오.
6. 따뜻한 비눗물로 해당 구역을 청소하십시오. 걸레 헤드를 사용하는 경우 재사용하기 전에 걸레 헤드를 적절하게 청소하고 소독했는지 확인하십시오. 추가 일회용 타월, 흡수성 분말은 생물학적 위험 물질 처리용 봉투 또는 비닐 봉투에 버리십시오.
7. 사고 현장에서 25피트 이내에 노출된 식품을 버리십시오.
8. 첫 번째 장갑의 경우, 손목 부위에서 장갑을 벗은 후, 아래로 당겨 장갑을 뒤집어서 제거하십시오. 새 장갑을 끼기 전에 따뜻한 비눗물로 최소 25초 동안 손을 씻으십시오.
9. 최소 5분 동안 해당 구역을 표백제 용액(5000ppm)으로 적시십시오. 유독 가스가 쌓이지 않도록 해당 구역을 적절하게 환기시키십시오.
10. 일회용 종이 타월을 사용하여 표백제 용액을 청소하십시오. 모든 표면이 깨끗하고 과도한 표백제가 주변 표면에서 제거되었는지 확인하십시오.
11. 재오염 위험을 감소하기 위해 모든 PPE를 제거하십시오. 모든 PPE 물품을 비닐 봉투에 넣습니다. 봉투를 밀봉하십시오. 안전한 방법으로 봉투를 버리십시오.
12. 손을 철저히 씻으십시오.

표백제 용액 농도

표백제(5.25%)-가정용 무향 표백제	**농도**
1:10(물 1갤런에 표백제 1~2/3컵)	5000ppm
1:250(물 1갤런에 표백제 1큰술)	200ppm

소독할 구역 예시

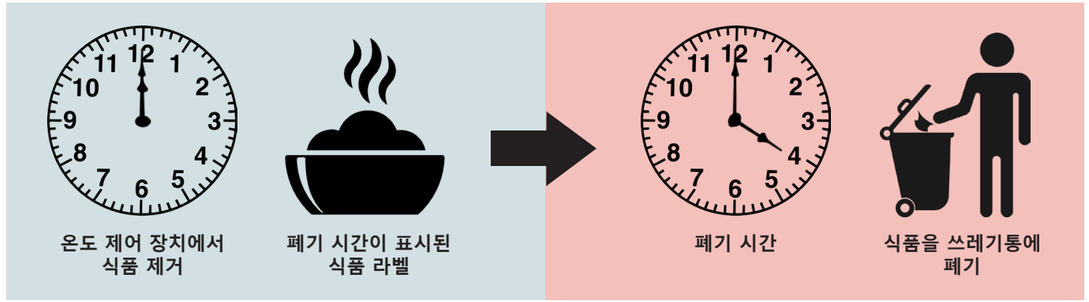
- 수도꼭지
- 냉장고 핸들
- 문 손잡이
- 화장실
- 핸드레일
- 테이블/카운터 표면
- 주변 바닥 면적
- 부스
- 테이블
- 의자
- 도구
- 식품 장비

체액 키트

- 체액을 청소하기 위해 미리 만들어진 키트를 구매할 수 있습니다.
- 키트의 화학 살균제에 노로바이러스를 살균한다고 명시되어 있는지 확인하십시오.

공중 위생을 위한 방제

- 온도 범위에서 벗어난 식품을 보관하고 싶을 때 사용하십시오. (41˚F 또는 135˚F가 아닌 경우)
- 4시간 후에는 식품을 폐기해야 합니다.



예시 정책

(전체 정책은 페이지 76 참조)

여기에 시설 명 입력

담당자 이름 _____ **날짜** _____

_____은(는) 조리상의 이유로 화씨 41도에서 화씨 135도 사이의 온도에서 특정 부패하기 쉬운 식품(안전 식품에 대해 제어되는 시간/온도)을 표시 또는 저장하는 정책을 보유하고 있습니다. 냉장 상태가 아니거나 최소 고온 유지 온도 미만으로 진열 또는 보관되는 식품은 다음과 같습니다.

- **41˚F~135˚F(온도 위험** 구역)에서 진열 또는 보관되는 식품을 나열하십시오. 본 정책은 사전에 나열된 특정 식품에만 적용됩니다.

온도 제어가 없는 시간은 이전에 나열된 식품을 진열 또는 보관하는 데 사용할 수 있으나, 이러한 식품은 41˚F~135˚F의 온도에서 4시간 이상 유지되지 않습니다. 온도 제어가 없는 시간을 최대 4시간까지 공중 위생 통제를 위한 조치로 사용하는 경우, 오하이오주 식품법의 규칙 3717-1-03.4 (I)를 준수하기 위해 다음 절차가 시행됩니다.

- 식품의 초기 온도는 냉장 상태에서 꺼냈을 때 41°F 이하, 뜨거운 상태에서 꺼냈을 때 135°F 이상이어야 합니다.
- 식**품에는 냉/온 온도 제어 대상에서 해제된 날짜와 시간, 그리고 폐기하는 시간(제어 대상에서 해제된 후 4시간)이 표시되어야 합니다.**
- 식품은 조리하여 제공해야 하며, 바로 먹을 수 있는 경우 온도와 관계없이 제공 또는 온도 제어 대상에서 해제된 시점으로부터 4시간 이내에 폐기해야 합니다.
- 표시가 없는 용기에 들어 있거나 제한 시간 4시간을 초과하도록 표시된 모든 식품은 폐기됩니다.

이러한 절차는 식품 매개 질병을 예방하는 데 필요한 안전 식품 취급 관행을 이해하도록 식품을 취급하는 모든 직원과 논의됩니다.

이러한 절차는 4시간 이상 41˚F 이상 또는 135˚F 미만의 온도에서 진열 또는 보관된 모든 식품의 판매 또는 사용을 방지하기 위해 엄격하게 시행됩니다.

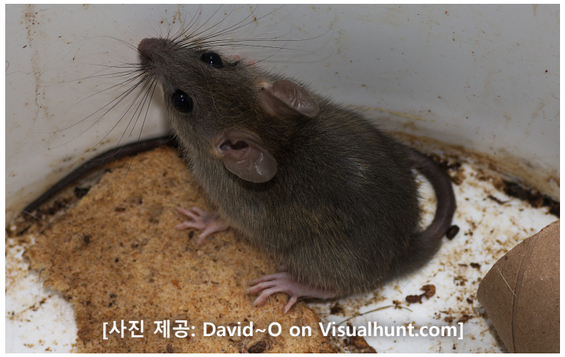
이러한 절차는 특정 조리상의 이유로 사전에 식별되고 냉장 보관되지 않았거나 최소 고온 보관 온도 미만으로 보관된 식품에만 적용됩니다.

여기에 시설 명 입력

_____에서 우리는 적절한 온도 제어가 식인성 질병을 예방하는 데 중요한 역할을 한다는 것을 이해하고, 판매하는 식품의 안전을 보장하기 위해 이러한 절차의 사용을 주의 깊게 모니터링합니다. 본 정책은 특별한 취급이 필요한 특정 식품에만 적용되며 우리가 준비하고 판매하는 모든 식품에 대한 표준 관행이 아닙니다.

유해 동물 방제

검은 점은 바퀴벌레 배설물입니다.


[사진 제공: David~O on Visualhunt.com]

쥐와 바퀴벌레는 인간에게 질병을 퍼뜨릴 수 있는 유해 동물입니다. 유해 동물로부터 영향을 받지 않으려면 흘린 액체, 식품, 유해 동물이 서식하는 장소를 제거하십시오. 유해 동물을 퇴치하려면 면허가 있는 유해 동물 방제 회사의 서비스를 받아야 합니다. 유해 동물을 직접 제거하지 마십시오.

쓰레기통 구역

- 쓰레기가 있는 구역을 식품과 흘린 액체로부터 깨끗하게 유지하십시오.
- 기름통을 깨끗하게 유지하십시오.
- 기름통이 더러워지지 않도록 하십시오. 유해 동물을 유인할 수 있습니다.
- 문/창문은 닫혀 있어야 합니다. 창문을 여는 경우 방충망이 있어야 하고 방충망 가장자리에는 빈틈이 없어야 합니다.

잘 모여드는 곳

판지를 재사용하지 마십시오. 박테리아가 포진되어 있으며 이로 인해 질병에 걸릴 수 있습니다.

또한, 바퀴벌레는 판지에서 많이 서식합니다.

유해 동물을 유인하는 불필요한 물품을 제거하십시오.

손 씻기

1. 적시기
2. 거품내기
3. 20초 동안 문지르기
4. 헹구기
5. 건조

먼저 손을 씻으십시오

- 장갑 끼기
- 식품 만지기
- 새 작업 시작

이후 손을 씻으십시오

- 화장실 사용
- 더러운 접시 치우기
- 다시 부엌으로 돌아가기
- 쓰레기 버리기
- 화학물 취급
- 생고기, 가금류, 해산물 취급
- 식사 또는 음용
- 머리카락, 얼굴, 몸 만지기
- 돈 만지기
- 재채기 또는 기침

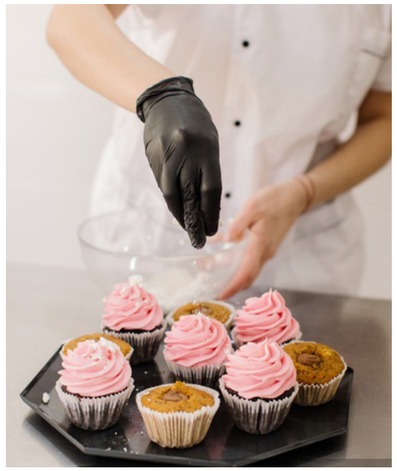
세면대 관련 요구 사항

- 비누, 일회용 종이 타월, 손 씻기 표시는 손을 씻는 모든 싱크대에 있어야 합니다.
- 이 싱크대에서만 손을 씻으십시오.
- 물은 100˚F여야 합니다.
- 세 구획 세면대에서 손을 씻지 마십시오.
- 손을 씻는 싱크대에 장비를 보관하거나 세척하지 마십시오.

장갑 사용

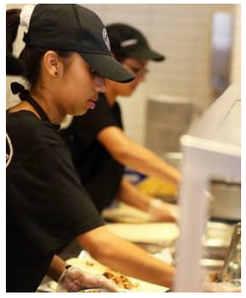
- 바로 먹을 수 있는 식품을 다룰 때는 장갑이나 도구를 사용하십시오.
- 라텍스 장갑을 사용하지 마십시오.
- 장갑이 찢어지거나 오염된 경우 장갑을 교체하십시오. 장갑은 욕실에서 흡연, 기침, 재채기를 하는 동안, 날 식품과 조리된 식품을 준비하는 사이에 오염될 수 있습니다. 새 장갑을 끼기 전에 손을 제대로 씻고 말리십시오.

바로 먹을 수 있는 식품:
아무런 준비 없이 안전하게 먹을 수 있는 식품



체모 관리

- 이러한 방법으로 식품에 머리카락이 닿지 않도록 하십시오.



식품

- 직원은 지정된 장소에서 먹고 마셔야 합니다.
- 개인 식품은 고객 식품 및 장비에서 멀리 보관하십시오.

개인 물품

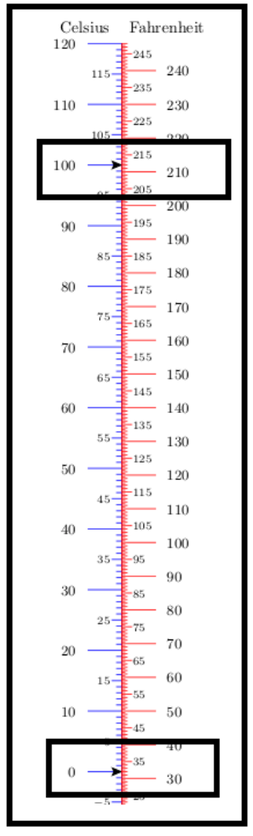
- 모든 개인 물품을 식품 및 장비 가까이에 두지 마십시오. 열쇠, 전화, 옷, 기타 물품으로 작업 구역을 오염시킬 수 있습니다.

직원 위생

- 과도한 재채기, 기침을 하거나 콧물을 흘리며 작업하지 마십시오.

온도

섭씨 온도를 사용할 수 있습니다. 보건 검사관은 화씨 온도를 사용합니다. 즉, 귀하는 화씨 눈금으로 표시된 안전 온도를 읽을 수 있어야 합니다.



위험 구역

- **41°F ~ 135°F 사이에 식품을 보관하지 마십시오.**
- **박테리아는 이 온도에서 더 빨리 자랍니다.**

안전 식품에 대한 시간/온도 제어(TCS)

세균은 다른 식품보다 일부 식품에서 더 쉽고 빠르게 자랍니다. 이러한 식품을 TCS 식품이라고 합니다. 시간과 온도는 이러한 식품에서 박테리아의 성장을 제어하는 데 사용됩니다. 예시는 다음과 같습니다.

우유 및 유제품

달걀(살모넬라 종을 제거하도록 처리된 계란 제외)

고기: 소고기, 돼지고기, 양고기

가금류

생선

조개류 및 갑각류

구운 감자

밥, 콩, 채소 등, 열 처리된 식물성 식품

두부 또는 기타 콩 단백질 육류 대체품의 질감이 있는 콩 단백질 등의 합성 성분

새싹과 새싹 씨앗

얇게 썰거나 자른 멜론, 토마토, 잎이 많은 채소

처리되지 않은 마늘과 오일 혼합물

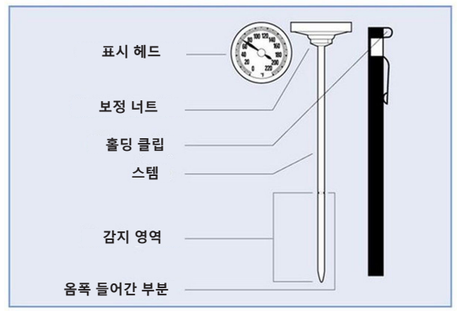
식품 준비

- 준비할 시간이 없는 식품을 추가로 내놓지 마십시오. 필요한 것만 꺼내십시오.

바로 먹을 수 있는 식품

- 아무런 준비 없이 안전하게 먹을 수 있는 식품

온도계



온도계 보정

정확도를 위해 온도계를 조정해야 합니다. 보정이란 온도계가 올바른 온도를 읽고 있는지 확인하기 위해 온도계를 조정하는 것을 의미합니다.

온도 판독값이 항상 정확한지 확인하려면 매주 온도계를 보정해야 합니다.

- 얼음과 물 또는 끓는 물을 사용하십시오.
- 온도계를 조정하여 얼음물에서 32°F 또는 끓는 물에서 212°F로 표시되도록 합니다.
- 정확하지 않은 디지털 온도계는 교체하십시오.
- 매번 사용 후 프로브를 청소하십시오. 디스플레이가 젖지 않도록 하십시오.
- 온도계로 차가운 온도와 뜨거운 온도를 측정해야 합니다.
- 프로브를 식품의 가장 두꺼운 부분에 넣으십시오.
- 프로브를 센서나 움푹 들어간 부분에 닿을 만큼 깊이 밀어넣습니다.

식품 수령

- 차가운 TCS* 식품은 즉시 냉장고로 옮겨야 합니다. TCS 식품의 온도를 측정하십시오.
- 차가운 TCS 식품은 41°F 이하에서 수령해야 합니다.
- 날달걀은 45°F에서 수령할 수 있습니다.
- 우유는 45°F에서 수령할 수 있지만 2시간 이내에 41°F로 냉장해야 합니다.

차갑게 보관

- 41°F 이하여야 합니다.
- 날달걀은 45°F 이하에서 보관할 수 있습니다.
- 식품이 차갑게 보관되도록 냉장고에 온도계를 보관하십시오.

*TCS = 식품 안전을 위한 시간/온도 제어(페이지 20 참조)

식품 보관

- 냉장고나 냉동고에 절대 뚜껑을 덮지 않은 식품을 보관하지 마십시오.
- 오염을 방지하기 위해 식품은 밀폐된 식품 안전 용기에 보관하십시오.
- 일회용 상자에 식품을 보관하지 마십시오.

생고기 보관

- 날 식품은 항상 바로 먹을 수 있는 식품 아래에 위에서 아래 순서로 보관하십시오.
  - 바로 먹을 수 있는 식품
  - 생 해산물
  - 생고기 전체 부위
  - 다진 생고기
  - 날가금류

생고기 소스

- 면허가 있는 안전한 출처에서 구매하십시오.
- 생 닭고기를 세척하지 마십시오. 박테리아를 퍼뜨립니다.

식품 해동

TCS 식품 해동

- 식품 온도는 41°F 이상으로 올라가서는 안 됩니다.
- 냉동 식품을 냉장고에 넣어 41°F로 해동하거나 싱크대의 흐르는 찬물에 식품을 두십시오.
- 뜨거운 물이나 상온에서 식품을 해동하지 마십시오.

냉동 저산소 포장(ROP) 어류 해동

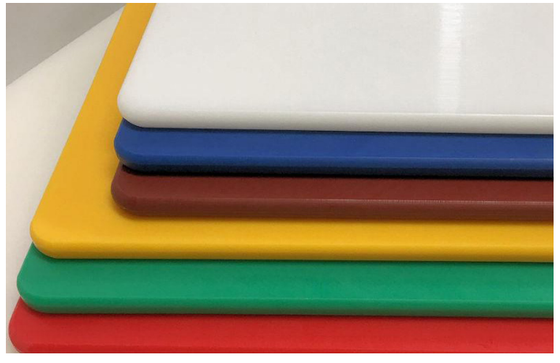
- 생선은 비닐에 싸야 합니다.
- 냉장고에서 생선을 해동하십시오.
- 공기가 들어갈 수 있도록 플라스틱에 구멍을 뚫으십시오.

농산물 세척

- 자르기 전에 모든 생과일과 채소를 세척하십시오.
- 식품 준비 싱크대에서 물로 세척하십시오.
- 적절한 테스트 스트립이 있는 경우 채소 세척제를 사용할 수 있습니다.

도마

- 세척할 수 있어야 합니다.
- 깊은 상처가 없어야 합니다.
- 각 식품을 자른 후 다른 식품을 자르기 전에 물로 세척하십시오.
- 신선한 농산물에는 하나의 도마를 사용하고 생고기, 가금류, 해산물에는 별도의 도마를 사용하십시오.



조리 온도

‘아직도 안 끝났어요?’

보기만 하면 알 수 없습니다.
식품용 온도계를 사용하여 확인하십시오.

USDA 권장 안전 최소 내부 온도

145°F

전체 부위

소고기, 돼지고기,
송아지고기, 양고기,
스테이크, 로스트, 찹스

145°F

계란 요리

145°F

생선

조개

145°F

다진 고기

다진 소고기, 돼지고기,
송아지고기, 양고기

145°F

전체 부위, 조각, 다진 고기

칠면조고기, 닭고기,
오리고기

남은 식품 재가열

- 165°F로 가열하십시오.
- 식품을 저어주십시오. 고르게 가열하십시오.
- 조리 장비를 사용하십시오.
- 스팀 테이블을 사용하여 재가열하지 마십시오.
- 식품은 스팀 테이블에 놓기 전에 135°F 이상이어야 합니다.

뜨겁게 보관

- 식품은 135°F 이상에서 보관해야 합니다.

식품 냉장

- 2시간 이내에 135°F~70°F

- 다음 4시간 이내에 70°F~41°F

냉장 방법

[사진 제공: 국립 식품 서비스 관리 연구소: 미시시피 대학교]

- 매시간 식품을 저으십시오.
- 금속 용기가 가장 좋습니다.
- 얇은 팬을 사용하십시오.
- 용기를 반쯤 채우십시오.
- 냉장하는 동안 뚜껑을 열어두십시오.

얼음봉을
사용하십시오.

얼음물에
담그십시오.

급속 냉장고 또는
워크인 냉장고를
사용하십시오.

- 냉장 라인을 사용하여 냉장하지 마십시오.
- 식품은 준비 테이블에 놓기 전에 41°F 이하여야 합니다.

날짜 표시

- 항상 7일의 폐기 기한으로 TCS 식품에 날짜 표시를 하십시오.
- 식품을 폐기할 때를 알 수 있도록 식품 용기에 스티커를 붙입니다.
- 커스터드를 12월 9일에 만든 경우 7일의 폐기 기한이 지나고 12월 15일에 폐기해야 합니다. 커스터드를 12월 12일에 디저트로 사용했다면 사람들에게 문제가 생기지 않도록 식품에서 가장 오래된 재료를 제거해야 하므로 디저트는 12월 15일에 폐기해야 합니다.

포장 식품 라벨

초콜릿 칩 쿠키
PickYourOwn.org Cookies Co.,
456 Elm St. Jefferson City, MO 6510

재료: 강력분(밀가루, 나이아신, 환원철, 티아민, 모노니트레이트, 리보플라빈, 엽산), 버터(우유, 소금), 초콜릿 칩(설탕, 초콜릿 리큐르, 코코아 버터, 유지방(우유), 대두, 레시틴 유화제), 설탕, 계란, 소금, 천연 바닐라 추출물, 베이킹 소다

순중량 3온스(89g)
밀, 계란, 우유, 대두 함유

- 식품 통칭
- 시설명 및 주소
- 함량별 성분 목록(가장 많은 순)
- 알레르겐
- 순중량

작업 용기 라벨링

- 일반적인 이름으로 식품 용기에 라벨을 붙이십시오.
- 스티커, 태그, 마커를 사용할 수 있습니다.

알레르겐

일반적인 식품 알레르겐

- 우유
- 밀
- 콩
- 계란
- 땅콩
- 생선(농어, 넙치, 대구 등)
- 견과류(아몬드, 피칸, 호두 등)

일반적인 식품 알레르기 증상

	가려움을 동반한 발진		구토
	메스꺼움 또는 복통		호흡 곤란/쌕쌕거림
	설사		부종

심한 경우 알레르기 반응으로 사망에 이를 수 있습니다.

소비자 권고 사항

- 익히지 않거나 덜 익힌 식품을 제공하는 경우 메뉴에 이와 같은 소비자 권고 사항이 있어야 합니다. 권고 사항에서는 다음과 같이 말해야 합니다. '생고기 또는 덜 익힌 고기, 가금류, 해산물, 조개류, 계란을 섭취하면 식인성 질환의 위험이 높아질 수 있습니다.'

소비자 권고 사항
생고기 또는 덜 익힌 고기, 가금류, 해산물, 조개류, 계란을 섭취하면 특히 특정 질병이 있는 경우 식인성 질환의 위험이 높아질 수 있습니다.

안전한 취급 지침

- 본 지침은 포장된 모든 생고기 및 가금류에 필요합니다.

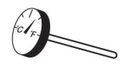
안전한 취급 지침

이 제품은 검사를 통과한 육류 및/또는 가금류로 준비되었습니다. 일부 식품에는 식품을 잘못 취급하거나 부적절하게 조리할 경우 질병을 일으킬 수 있는 박테리아가 포함되어 있을 수 있습니다. 보호를 위해 다음 안전 취급 지침을 따르십시오.

냉장 또는 냉동 보관하십시오.
냉장고나 전자레인지에서 해동하십시오.

생고기와 가금류는 다른 식품과 분리하여 보관하십시오.
생고기나 가금류를 만진 후에는 작업 표면(도마 포함), 도구, 손을 씻으십시오.

철저히 조리하십시오.


뜨거운 식품은 뜨겁게 보관하십시오. 남은 식품은 즉시 냉장 또는 폐기하십시오.

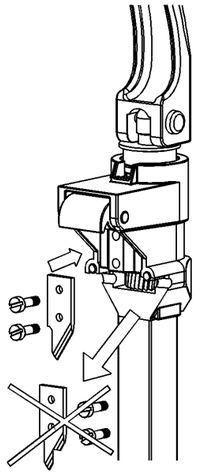
홈메이드 식품

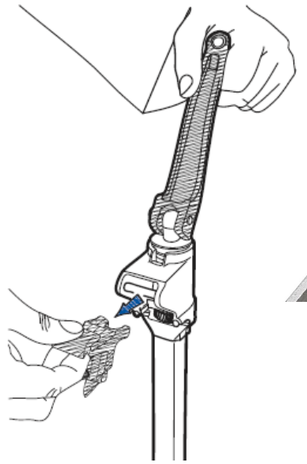
- 집에서 만든 식품은 판매할 수 없습니다.

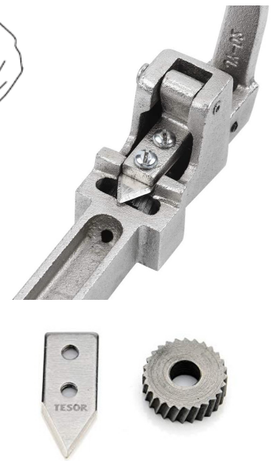
- 식품은 면허를 받은 시설에서 만들어야 합니다.

캔 오프너

- 세척할 수 있도록 제거할 수 있는 날이 있는 캔 오프너를 사용하십시오.







찌그러진 캔

- 부풀어 오르거나, 녹슬거나 찌그러진 캔은 사용하지 마십시오.

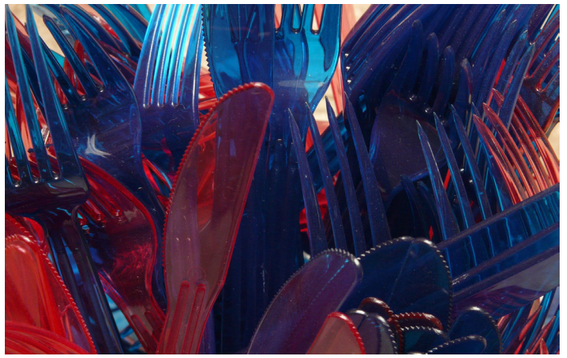
장비

- 상업적이어야 합니다.
- 가정용 장비는 안 됩니다.

장비 및 도구의 세척 가능성

- 장비를 세척할 수 있어야 합니다.
- 장비에서 잔류물을 제거할 수 없으면 장비를 교체해야 합니다.
- 선반에 주석 호일이나 판지를 사용하지 마십시오.
- 가위는 세척할 수 있도록 분리되어야 합니다.

일회용품



- 도구 및 대량 식품 용기는 한 번 사용하고 폐기하도록 만들어졌습니다.
- 왁스 종이, 정육지, 플라스틱 랩, 성형 알루미늄 식품 용기, 물병, 플라스틱 통, 빵 포장지, 피클 통, 케첩 병, 넘버 10 캔이 여기에 포함됩니다.

보관

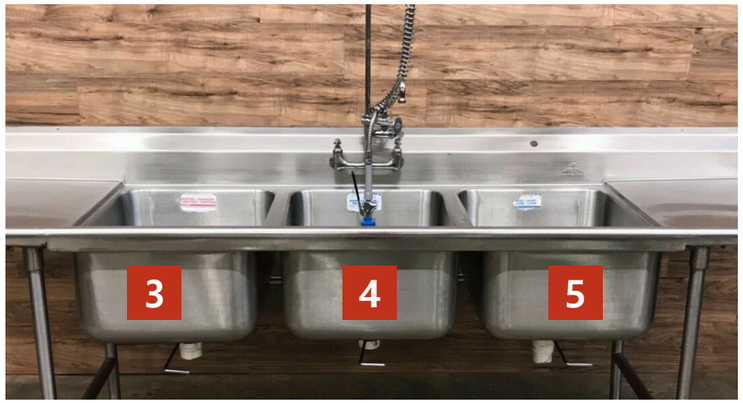
건조 보관

- 일회용품, 장비, 식품은 바닥에서 6인치(15cm) 높이에 두십시오.
- 식품이 상자에 있는 경우에도 해당 높이에 두십시오.

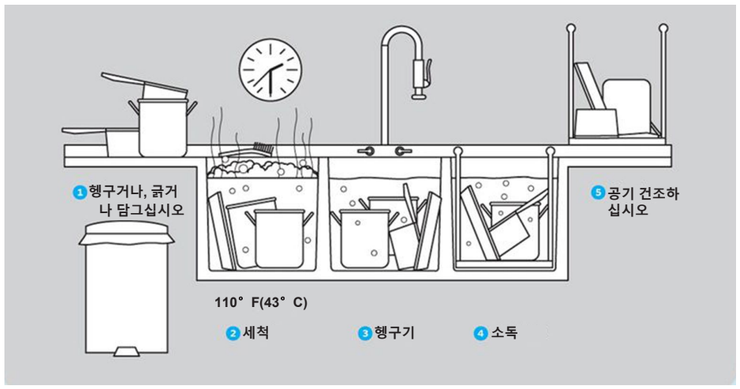
장비 보관

- 질병을 예방하기 위해 깨끗한 장소에 보관하십시오.
- 칼이나 집게와 같은 도구는 교체하거나 4 시간마다 청소하고 소독해야 합니다.
- 도구를 물통에 보관하지 마십시오.

세 구획 싱크대 청소 준비

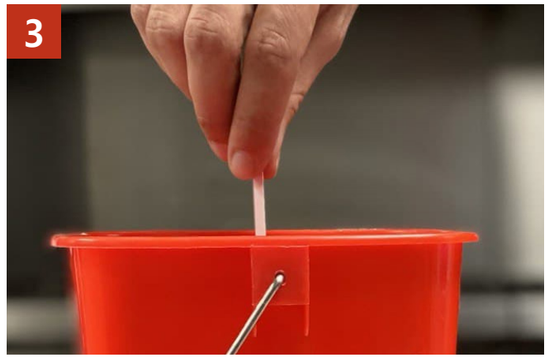


1. 손을 씻으십시오.
2. 각 구획을 청소하고 소독하십시오.
3. 뜨거운 물과 비누로 왼쪽 칸을 채우십시오.
4. 중간 칸에 뜨거운 물을 채우십시오.
5. 따뜻한 물과 4급 암모늄 또는 염소 소독제 등의 소독제로 오른쪽 칸을 채우십시오.



염소 소독제

1. 차아염소산나트륨은 성분에 반드시 기재되어 있어야 합니다. 향이 나는 표백제를 사용하지 마십시오.
2. 물 1갤런당 5%의 염소/표백제 1티스푼을 넣고 섞으십시오.
3. 테스트 스트립을 2인치 정도 떼어내십시오. 테스트 스트립을 소독제에 1초 동안 담그십시오.
4. 테스트 스트립을 색상 차트와 비교하십시오.
5. 50ppm 이상이어야 합니다.



테스트 스트립에는 유효 기간이 있습니다. 만료되면 교체하십시오.

테스트 스트립을 건조하게 보관하십시오. 젖은 경우 폐기하십시오.

4급 암모늄 소독제

1. 4급 암모늄은 성분에 기재되어야 합니다.

a. 정제 형태를 사용하는 경우 정제를 물에 떨어뜨리십시오. 태블릿이 용해됩니다.

b. 액체 4급 암모늄 소독제를 사용하는 경우 올바른 물 대 4급 소독제 비율에 대한 지침을 따르십시오.

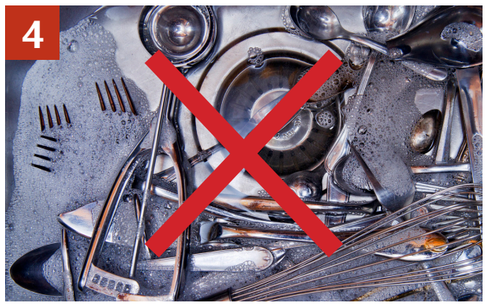
2. 거품이 없어질 때까지 기다리십시오.
3. 테스트 스트립을 2인치 정도 떼어내십시오. 테스트 스트립을 소독제 희석액에 담그고 10초 동안 기다리십시오. (테스트 스트립의 지침을 따르십시오. 어떤 스트립은 10초 이상이 기다려야 할 수 있습니다.)
4. 테스트 스트립을 색상 차트와 비교하십시오.
5. 살균제를 확인하여 200~400ppm 또는 150~400ppm 이내인지 확인하십시오.
6. 소독제가 펌프에서 나오고 범위 내 수치가 나오지 않는 경우 화학물 제조 회사에 문의하십시오.

청소 장비

항상 기름받이 트랩이 있는 세 구획 싱크대를 사용하여 설거지하십시오.

1. 긁거나 미리 헹구십시오.
2. 첫 번째 싱크대에서 설거지하십시오. 스펀지를 사용하지 마십시오. 세척 천이나 스크럽 브러시를 사용하십시오.
3. 중간 싱크대에서 접시를 헹구십시오. 장비에서 모든 세제를 제거해야 합니다. 필요에 따라 물을 보충하십시오.
4. 세 번째 싱크대에서 접시를 소독하십시오. 도구는 최소 1분 동안 소독제 용액으로 완전히 덮어야 합니다.
5. 인접한 배수판에서 모든 소독된 접시를 자연 건조합니다. **접시를 수건으로 말리지 마십시오!**

더러운 접시를 다룬 후와 깨끗한 접시를 다루기 전에 손을 씻으십시오.



식기 세척기 수동 물때 제거

한 달에 한 번 식기 세척기의 물때를 제거하십시오. 식기 세척기에 물때 제거 코스가 없는 경우 수동으로 이 작업을 수행할 수 있습니다. 물때는 물에 미네랄이 축적되어 발생하는 흰색 축적물입니다.

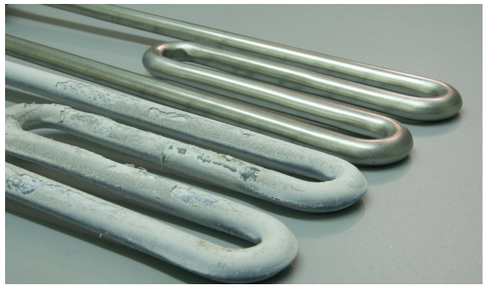
1. 물을 버리십시오.
2. 세제에서 펌프를 제거하고 튜브에서 세제를 펌핑하는 데 걸리는 횟수만큼 기계를 작동시키십시오.
3. 석회질 제거제를 정확한 양만큼 추가하십시오.
4. 주기를 시작하려면 문을 닫으십시오. 30초 동안 작동시킨 후 문을 여십시오.
5. 15~20분 동안 그대로 두십시오.
6. 문을 닫고 코스를 종료하십시오.
7. 세제 튜브를 다시 삽입하십시오.
8. 세제를 준비하여 식기를 세척할 수 있도록 기계에 투입하십시오.
9. 설거지하기 전에 두 번 비우고 다시 채우십시오.

자동 물때 제거 코스

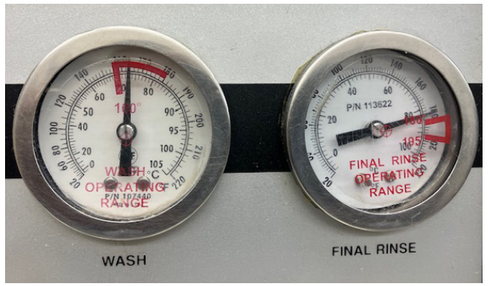
[사진 제공: acsmt.com]

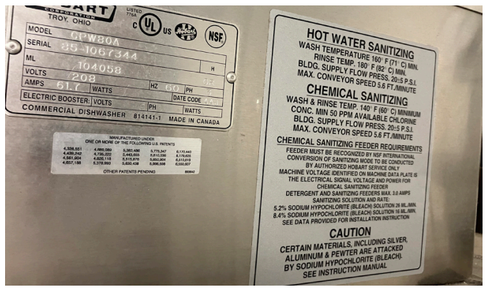
1. 물을 버리십시오.
2. 물때 제거 코스를 선택하십시오.
3. 문을 닫아 시작하십시오. 라벨에 물때 제거 화학물을 추가하라는 메시지가 표시되면 문을 여십시오.
4. 식기를 세척하기 전에 두 번 물을 빼고 다시 채우십시오.

식기 세척기



- 데이터 플레이트는 세척 및 헹굼 단계에 필요한 온도를 나타내는 기계에 있어야 합니다.
- 온도계와 압력 게이지가 작동하는지 확인하십시오.
- 필요에 따라 기계 내부를 청소하십시오.
- 식기는 여전히 미리 세척해야 합니다.





저열 화학물을 사용하는 식기 세척기

- 가장 일반적으로 사용되는 화학 소독제는 염소입니다.
- 세제, 린스 보조제, 소독제는 식기 세척기에 펌핑해야 합니다.
- 소독제와 일치하도록 소독제 테스트 스트립을 현장에 보관하십시오. 소독제를 테스트하려면 기계에 몇 가지 식기를 넣고 식기 세척기가 코스를 실행한 후 젖은 식기에 테스트 스트립을 놓으십시오. 소독제 양이 올바른 범위 내에 있지 않으면 소독제 용기가 비어 있는지 확인하십시오. 여전히 소독제가 남아 있으면 화학물 제조 회사에 문의하십시오.

소독제 또는 세제를 준비하는 방법

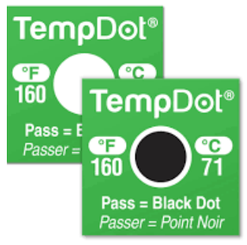
빈 화학물 용기를 교체하는 경우 소독제 또는 세제의 새 용기를 준비해야 합니다.

- 튜브가 비어 있으면 식기 세척기에 세제가 들어가지 않습니다.
- 식기 세척기를 실행하거나 준비 버튼을 길게 누르십시오.
- 기포와 함께 튜브 아래로 세제가 내려가는 것이 보이면 멈추십시오.

고온 식기 세척기

고온 식기 세척기는 화학물 대신 뜨거운 물을 사용하여 살균합니다.

- 화학 약품 대신 뜨거운 물을 사용하여 소독합니다.
- 매일 온도를 테스트하려면 온도 스티커 또는 최고 온도 온도계가 필요합니다.
- 접시에 스티커를 붙이고 식기 세척기를 작동시키십시오.
- 정확한 온도에 도달하면 색상이 변경됩니다.



최대 온도 온도계

- 온도계를 식기 세척기에 넣고 코스를 실행하여 온도를 테스트하십시오.
- 식기 세척기는 160ºF 이상이어야 합니다.

행주

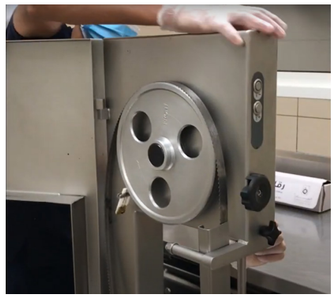
- 사용하지 않을 때는 닦는 천을 소독제 통에 보관하십시오.
- 싱크대에서 도구를 세척할 때와 마찬가지로 소독액을 만드십시오.
- 양동이를 바닥에서 치우십시오.

빙삭기 및 제빙기

- 제조업체 지침에 따라 제빙기를 자주 청소하여 제빙기의 활송 장치와 제빙기 및 용기 내부에 곰팡이가 쌓이는 것을 방지하십시오.

고기 톱 청소

사용 전후에 고기 톱을 청소하십시오.



1. 청소를 시작하려면 기계의 플러그를 뽑으십시오.

2. 다음을 제거하십시오.

a. 상부 커버
b. 하부 커버
c. 고철 수거함
d. 테이블 왼쪽/오른쪽
e. 고철 트레이
f. 칼럼 가드
g. 풀리 와이퍼 및 블레이드 스크레이퍼
h. 하단 날 가이드
i. 톱 날
j. 상단 가이드 및 블레이드 어셈블리
k. 상단 및 하단 풀리

[사진 제공: Healthy World]

3. 분리된 부품은 세 구획 싱크대를 통해 세척해야 합니다.

4. 베이스 유닛을 세척, 헹구고 소독하십시오.

5. 호스를 사용할 수 있습니다. 공기 건조하십시오.

6. 재조립하십시오.

배관 작업

- 식품 준비 싱크대에는 에어 갭이 있어야 합니다.

화학물 스프레이 통

- 스프레이 병 외부에 화학물의 이름을 적으십시오.
- 화학물이 쏟아지지 않도록 식품과 도구 아래에 스프레이 병을 보관하십시오.

온수 탱크 용량

- 온수 탱크에서는 매일 시설 내 도구와 손을 씻을 수 있는 충분한 양의 온수를 공급해야 합니다.

단수 지침

긴급 상황으로 인해 단수된 경우 다음 요소를 포함하는 평가가 필요합니다(이에 국한되지 않음).

A. 식품 운영의 복잡성과 범위

B. 비상 사태의 시작 및 기간

C. 다른 중요 인프라 및 서비스에 미치는 영향

D. 식품법 및 식품법 요구 사항을 충족하는 데 사용할 수 있는 대체 절차의 가용성

시설은 식품 안전 요구 사항을 일관되게 준수하는지 확인하기 위해 초기 및 지속적인 평가를 수행할 책임이 있습니다.

다음은 단수 기간 동안 영향을 받는 특정 작업을 해결하기 위해 취할 수 있는 임시 대체 절차입니다.

손 씻을 물이 없는 경우

1. 제공된 식품이 미리 포장되어 있거나 손에 의한 오염으로부터 보호되고, 대체 화장실에 손 씻기 시설이 있는 경우 화학 처리된 물티슈를 사용하여 손을 세척할 수 있습니다.

및/또는

2. 승인된 공공 급수 시스템의 음용수를 가열하여 5갤런 용량의 단열 용기에 담을 수 있습니다. 이때 용기에는 깨끗하고 따뜻한 물이 싱크대 배수구로 손을 타고 흘러갈 수 있도록 돌릴 수 있는 마개가 있어야 합니다.

단수/끓이기 관련 권고 사항

다음은 급수에 대한 생물학적 오염 기간 동안 영향을 받는 특정 식품 작업을 해결하기 위해 취할 수 있는 임시 대체 절차입니다(끓이기 관련 권고 사항). '끓인' 물이 표시되어 있는 경우 물을 최소 5분 동안 계속 끓여야 합니다. 때때로 화학물(표백제 등)로 소량의 가정용 식수를 소독하기는 하지만, 화학물 잔류물을 검사할 현장 장비가 부족하기 때문에 식품 서비스 운영에는 일반적으로 화학 소독이 고려 사항이 아닙니다.

적절한 손 세정제, 일회용 수건, 폐기물 용기를 제공하고 손 소독제로 후속 조치를 취하십시오. 맨손 접촉에 대한 대체 절차를 중단하십시오. 맨손으로 바로 먹을 수 있는 식품을 만지지 마십시오.

대체 화장실을 사용할 수 없는 경우 시설은 수도 서비스가 복구될 때까지 운영을 중단해야 합니다.

화장실 시설 – 변기 및 소변기 물을 내릴 물 없음

1. 직원은 편리한 위치에 있지 않을 수 있지만 수도 서비스가 복구될 때까지 운영 시간 내내 직원이 접근할 수 있는 화장실을 사용할 수 있습니다.

물 음용

2. 시중에서 판매하는 생수는 식수로 사용이 허용되며 적절한 공급이 허용됩니다. 시중에서 판매하는 생수를 구할 수 없는 경우에는 승인된 공공 상수도에서 뚜껑이 있으며 소독된 용기에 물을 담아갈 수 있습니다. 승인된 수원에서 물을 공급받으려면 면허가 있는 물 운반업체의 서비스를 사용할 수 있습니다.

조리 – 식품 준비

3. 시중에서 판매하는 생수 또는 소독된 용기에 보관되며, 승인된 공급업체에서 제공한 물은 식품의 준비 조리 과정에서 재료로 사용될 수 있습니다.
4. 식품을 물이 전혀 포함되지 않은 요리로만 제한해야 할 수도 있습니다.

식품/식품 접촉용으로 사용되는 얼음

5. 단수 이전에 만든 얼음은 계속 사용할 수 있습니다. 또한, 시중에서 판매하는 얼음을 구매하여 시설에서 사용할 수 있습니다.

혼합 후 분수식 음료, 커피, 카푸치노, 주스 기계

6. 모든 분수식 식수 기계는 수도 서비스가 복구될 때까지 사용해서는 안 됩니다. 급수관에 직접 연결된 기계는 사용하지 마십시오.

청소/살균 장비, 도구, 식기류, 물리적 시설

7. 가능한 오염 문제를 줄이기 위해 단수 기간 동안 일회용품 도구와 용기만 사용해야 합니다. 시설은 깨끗한 도구/장비의 공급이 고갈되면 운영을 중단해야 합니다.
8. 도구/장비를 세척하고, 헹구며 살균해야 하는 경우 승인된 수원의 물만 사용할 수 있습니다(시중에서 판매하는 생수/안전히 운반 및 보관되었으며 승인된 공공 수원에서 공급받은 물).
9. 시설의 청결도로 인해 식품 안전 문제가 야기되는 경우 언제든지 시설 운영을 중단해야 합니다.

단수 기간 후 재개

운영 중단 명령을 받았거나 운영을 중단해야 하는 인가 시설은 운영 전에 검사를 받아야 합니다.

수도 서비스가 복구되었거나 '끓이기 관련 권고 사항'이 해제됨

1. 신문, 라디오, 텔레비전, 소셜 미디어에 나와 있는 상수도 회사의 지침에 따라 파이프와 수도꼭지를 세척하십시오. 또는 일반적인 지침으로, 최소 5분 동안 수도꼭지에서 찬물을 흘려 보내십시오.
2. 혼합 후 음료 기계, 스프레이 분무기, 커피 또는 차 병, 제빙기, 유리 세척기, 식기 세척기, 수도와 연결된 기타 장비 등, 급수관 연결이 있는 장비는 제조업체의 지침에 따라 헹구고, 청소하며 소독해야 합니다.
3. 재생 주기로 연수기를 작동시키십시오.
4. 고층 빌딩의 저수지 배수
5. 분수식 식수 기계를 3분 동안 계속 가동하여 물을 내리십시오.

   제빙기 소독

   A. 아래 절차에 따라 급수관을 기계로 세척하십시오.
      1. 기계 뒤에 있는 급수관의 밸브를 닫고 기계 흡입구에서 급수관을 분리하십시오.
      2. 밸브를 열고 밸브를 통해 5갤런 정도의 물을 흘리십시오. 물을 버리십시오.
      3. 밸브를 닫으십시오.
      4. 급수관을 기계 흡입구에 다시 연결하십시오.
      5. 밸브를 여십시오.

   B. 기계 내부의 급수관을 헹구십시오.
      1. 기계를 켜십시오.
      2. 1시간 동안 얼음을 만들고 얼음을 버리십시오.

   C. 제조업체의 지침에 따라 물과 얼음에 닿는 모든 부품과 표면을 청소하고 소독하십시오.

본 비상 행동 계획(OEPA)의 목적상, 지자체에서 '끓이기 관련 권고 사항'을 시행하거나 현장 급수가 OEPA 지침에 따라 대장균에 대한 최대 오염 수준을 초과한 경우, 공중 위생에 즉각적인 위험이 존재합니다.

오염된 급수(생물학적)

비상 행동 계획

물로 만든 음료(탄산 음료, 커피, 뜨거운 물 디스펜서, 주스 기계, 카푸치노 기계 등 포함)

- 혼합 후 탄산 음료 기계의 사용을 중단하십시오.

제빙

- 기존 얼음을 폐기하고 제빙을 중단하십시오.
- 시중에서 판매하는 얼음을 구매하여 시설에서 사용하십시오. 오염 가능성이 있는 얼음과 같은 용기에 얼음을 보관하지 마십시오.

물이 필요한 식품 준비

- 오염이 발견되기 전에 물로 조리한 즉석 식품은 폐기하십시오.
- 시중에서 판매하는 생수나 끓인 물을 사용하여 바로 먹을 수 있는 식품을 준비하십시오(최소 5분 동안 펄펄 끓이기).

농산물 세척/담그기

- 사전 세척된 포장 농산물을 사용하십시오.
- 이전에 세척된 농산물은 버리십시오.
- 냉동 또는 통조림 과일이나 채소를 사용하여 오염 가능성을 줄이십시오.
- 신선한 농산물과 채소를 사용하려면 끓인 물, 시중에서 판매하는 생수 또는 공공 상수도 시스템에서 공급받은 안전한 음용수로 세척해야 합니다.

냉동 식품 해동

- 냉장고에서만 해동하거나 조리 과정의 일부로만 해동하십시오. 냉동된 TCS 식품을 흐르는 찬물에 녹이지 마십시오.

조리

- 시중에서 판매하는 또는 승인된 공공 상수도에서 뚜껑이 있으며 소독된 용기에 운반된 물을 사용하십시오.
- 면허가 있는 식수 운반 트럭을 사용하도록 하십시오.

손 씻기

- 수돗물을 사용한 후 손 소독제를 사용하십시오.
- 맨손 접촉에 대한 대체 절차를 중단하십시오.
- 바로 먹을 수 있는 식품을 맨손으로 만지지 마십시오.

도구 및 식기

- 일회용 도구와 식기를 사용하십시오.

농산물, 해산물, 육류 상자 등에 살포할 때 사용하는 스프레이 분무 도구

- 분무기의 사용을 중단하십시오.

시설 내 반려동물

살아있는 동물은 안내 동물이 아닌 한 시설 내부에 허용되지 않습니다. 고객이 시설에 동물을 데리고 오는 경우 다음 두 가지 질문만 할 수 있습니다.

1. 해당 동물이 안내 동물입니까?
2. 해당 동물은 어떤 일이나 임무를 수행하도록 훈련받았습니까?

해당 동물은 해당 동물임을 나타내는 표시를 보일 필요가 없습니다. 귀하는 개인의 장애에 대해 질문할 수 없습니다.

식품 서비스 운영의 화재 및 식품 안전

대비

- 화재 발생 시 대처 방법을 계획하십시오.
- 화재 안전 계획에는 도움을 줄 수 있거나 화재 발생 후 통지를 받아야 하는 조직 또는 사람의 연락처 정보가 포함되어야 합니다. 이 목록은 정기적으로 유지 관리되어야 하며 다음을 포함해야 합니다.
  - 시설의 업무 시간 외 연락 창구
  - 지역 보건부
  - 경찰서
  - 보험 회사
  - 수해 및 화재 피해 복구업체
  - 공공재 회사(전기, 가스 등)
  - 변호사

영향을 받는 작업 종사자

- 고객과 직원의 안전이 최우선이어야 합니다. 모든 규모의 화재는 일시적으로 안전하지 않은 식품 서비스 상태를 유발할 수 있습니다.
- 보고하지 않는 화재는 젖은 수건이나 팬 뚜껑을 사용하여 진압된 화재로, 식품 서비스에 있어 모든 작고 한정된 화재입니다. 다른 모든 화재는 소방서와 보건부에 보고해야 합니다.
- 제한된 화재는 작은 구역이나 단일 장비에 포함된 화재입니다. 화재는 휴대용 소화기를 사용하여 진압되며 광범위한 청소가 필요하지 않습니다. 조직의 영향을 받지 않은 구역은 청소 및 사소한 수리가 이루어지는 동안 계속 영업할 수 있습니다.
- 화재의 규모와 관계없이 화재를 진압하는 과정에서 식품, 장비, 도구, 리넨, 일회용품 등이 오염된 경우 시설의 가동을 중지해야 합니다. 일반적으로 이러한 화재는 고압 화재 진압 장치(환기 후드 화재 진압 시스템 또는 전문 소방서용 장비 등)의 사용과 관련이 있습니다.
- 화재로 인해 장비 및/또는 시설 구조에 막대한 피해가 발생하는 경우 즉시 폐쇄하십시오. 복구 단계가 완료된 후에만 영업을 재개하십시오.
- 폐쇄 명령을 받은 시설은 보건부가 다시 영업을 재개해도 괜찮다고 할 때까지 다시 영업을 재개할 수 없습니다.

복구

복구에는 영업을 재개하고, 정상적이고 안전한 작업으로 돌아가기 위해 다음과 같은 필수 단계가 포함됩니다.

- 소방서와 보건부에 연락하여 건물 구조가 안전하고 운영 승인을 받았는지 확인하십시오.
- 화재 피해로 인해 시설에 리모델링이나 수리가 필요한 경우 계획 검토가 필요할 수 있으며 보건부에서 영업 재개 검사를 실시합니다.
- 가능한 한 빨리 회수할 수 없는 식품과 회수할 수 있는 식품을 분류하십시오.
- 시설, 장비, 도구를 세척 및 소독하십시오.
- 재운영은 소방서에서 구조가 안전하다고 판단한 후에만 허용됩니다.

계속 보관할 수 있는 식품: 일반 고려 사항

특정 식품을 취급하거나 회수할 때 다음 지침을 따르십시오.

- **병 음료:** 유리병에 담긴 탄산 음료는 플라스틱 소재의 외부 랩으로 보호되지 않거나 밀봉된 나사식 뚜껑이 있는 병에 들어 있지 않은 경우 폐기해야 합니다.
- **캔 음료:** 캔에 열 및/또는 물 손상이 거의 없는 경우 외부 표면을 청소하고 안전한 장소로 옮겨 캔 음료를 그대로 보유할 수 있습니다.
- **유제품:** 모든 유제품을 폐기하십시오.
- **설탕, 사탕, 밀가루, 시리얼 제품, 제빵/제과 식품, 말린 콩, 쌀 및 기타 곡물:** 폐기하십시오.
- **금속 나사형 또는 금속 슬립 커버가 있는 유리 제품:** 피클, 올리브, 케첩, 스테이크 소스, 샐러드 드레싱, 시럽 등이 포함됩니다. 상단 나사선이 노출되었으므로 세척이 불가능하고 폐기해야 합니다.
- **냉장 및 냉동 식품:** 이러한 식품은 완전히 폐쇄된 워크인 냉장고, 냉장고 또는 냉동고에 보관되어 있으며 오랫동안 전원이 꺼지지 않은 경우에만 그대로 보유할 수 있습니다. 식품은 오염되지 않은 곳으로 옮겨야 합니다.
- **농산물:** 모든 농산물은 폐기해야 합니다.
- **통조림:** 통조림은 열 및/또는 물 손상이 거의 없는 구역에 보관된 경우 그대로 보유할 수 있습니다. 외부 표면을 청소하고 안전한 구역으로 옮기십시오.
- **일회용품:** 화재 또는 연기 손상이 있는 경우 일회용품을 폐기하십시오.

식품 폐기

- 다시 사용할 수 없고 유통업체로부터 부분 환불을 받기 위해 보관해야 하는 식품은 다른 식품과 분리된 구역에 보관해야 합니다. 이러한 손상된 식품에는 '비매품(NOT FOR SALE)'이라는 라벨을 명확하게 부착해야 합니다.

식품 폐기 관련 지침

- 보험 관련 목적으로 식품의 종류와 양, 비용, 폐기 이유를 기록하십시오.
- 손상된 식품은 식품 준비 및 장비 보관 장소와 별도로 마련된 식품 보관 장소로 가져가십시오. 이러한 식품은 대중이나 시설 및 기타 식품의 우발적 오염을 방지하기 위해 안전하고 커버가 있는 쓰레기 처리용 용기에 넣어야 합니다.
- 폐기할 모든 식품에 표백제를 뿌리십시오.

교차 오염을
방지하십시오

쌓아둔 식품을 올바른 순서로 분리하고 교차 오염시키지 마십시오

안전한 식품 보관

- 즉시 냉장하십시오
- 식품을 상온에 두지 마십시오
- 덮어놓고 날짜를 표시하십시오 - 7일 후 폐기
- 41°F 이하로 보관하십시오
- 자주 모니터링하십시오
- 교차 오염 방지를 위해 쌓아두십시오
- 바닥에서 6인치 높이에 식품을 보관하십시오

수준 1(맨 위) - 바로 먹을 수 있는, 사전 조리된 식품

수준 2 - 계란, 생선, 고기 전체 부위

수준 3 -다진 고기

수준 4(맨 아래) - 가금류

Franklin County Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국 또는 식품 안전 프로그램에 대한 자세한 내용은 **614.525.7462**로 전화하거나 **myfcph.org**를 방문하십시오.

자주 온도계를 보정 하십시오

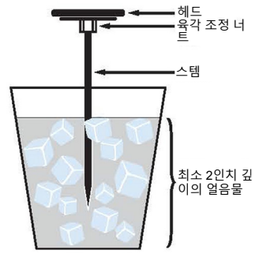
온도가 정확한지 확인하십시오

온도계 스템이 유리나 팬의 바닥이나 측면에 닿도록 하지 마십시오

온도계 스템 또는 프로브는 물 속**에 있**어야 합니다

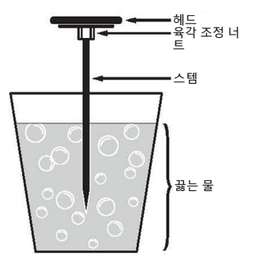
해당하는 경우, **판독값을 조정하기** 위해 디지털 온도계에서 재설정 버튼을 누르십시오

얼음물 방식 ▶ 32°F



- 큰 유리잔에 부순 얼음을 채우십시오.
- 유리가 가득 찰 때까지 깨끗한 수돗물을 추가하십시오.
- 혼합물을 잘 저으십시오.
- 온도계의 프로브 스템을 얼음물에 넣어 감지 영역이 완전히 잠기도록 하십시오.
- 30초 정도 기다려 주십시오.
- 렌치나 펜치로 조정 너트를 단단히 잡고 온도계 헤드를 32°F가 될 때까지 돌리십시오.
- 30초 정도 기다린 후 온도를 다시 확인하십시오.

뜨거운 물 방식 ▶ 212°F



- 깊은 냄비에 깨끗한 수돗물을 끓이십시오.
- 온도계의 프로브 스템을 끓는 물에 넣어 감지 영역이 완전히 잠기도록 하십시오.
- 30초 정도 기다려 주십시오.
- 렌치나 펜치로 조정 너트를 단단히 잡고 온도계 헤드를 212°F(100°C) 또는 적절한 끓는 온도가 될 때까지 돌리십시오.
- 30초 정도 기다린 후 온도를 다시 확인하십시오.

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국 또는 식품 안전 프로그램에 대한 자세한 내용은 **614.525.7462**로 전화하거나 **myfcph.org**를 방문하십시오.

조리 온도

잘못된 온도로 식품을 조리하면 식인성 질환이 발생할 수 있습니다

모든 식품을

2시간 이내에 165°F까지 재가열하십시오

금속 스템 온도계를 사용하여 온도를 확인하십시오

최소 안전 내부 조리 온도

가금류 165°F

다진 소고기와 돼지고기 155°F

계란, 생선, 조개류, 고기 전체 부위 145°F

조리된 식품은 135°F에서 뜨겁게 보관해야 합니다

Franklin County Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국 또는 식품 안전 프로그램에 대한 자세한 내용은 **614.525.7462**로 전화하거나 **myfcph.org**를 방문하십시오.

식품
냉장올바른 방법

식품에서 세균이 자라는 것을 방지하십시오. 적절한 냉장 방법을 사용하십시오.

뜨거운 식품 모두 냉장

135°F~70°F
2시간 이내

— 및 —

70°F~41°F
앞으로 4시간 이내

급속 냉장고

얼음물에 담그기

얼음봉

얕은 팬

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국 또는 식품 안전 프로그램에 대한 자세한 내용은 **614.525.7462**로 전화하거나 **myfcph.org**를 방문하십시오.

맨손 접촉 금지

맨손으로 바로 먹을 수 있는 식품을 만지지 마십시오

손에서의 세균 확산

항상 사용해야 할 물품:

- 장갑
- 집게
- 유산지
- 기타 도구

장갑

유산지

집게 / 도구

Franklin County Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국 또는 식품 안전 프로그램에 대한 자세한 내용은 **614.525.7462**로 전화하거나 **myfcph.org**를 방문하십시오.

세 구획 싱크대를 사용하여 도
구 세척

세척, 헹구기, 소독

살균을 위해 적절한 양의 소독제로 소독하십시오!

- 염소 50ppm
  10초
- 4급 암모늄
  200~400ppm
  30초
- 아이오딘
  25ppm
  30초

세척 ▶ 세제 + 100°F 물

헹구기 ▶ 깨끗한 온수

소독 ▶ 100°F 물 + 소독제

테스트 스트립을 사용하여 소독제의 농도를 확인하십시오.

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국 또는 식품 안전 프로그램에 대한 자세한 내용은 **614.525.7462**로 전화하거나 **myfcph.org**를 방문하십시오.

손 씻기야말로

질병의 확산을 막는 최선의 방법입니다.

손을 깨끗이 하십시오.

뜨거운 물과 비누로 20 초 동안 씻으십시오.

생일 축하 노래를 두 번 부르면 딱 맞습니다.

이전

교대 시작

식품 취급

깨끗한 장갑 끼기

이후

화장실 사용

날 식품 취급

휴식 또는 흡연

기침, 재채기, 식사, 음주

청소 또는 쓰레기 버리기

흙 및 오염물 제거

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국 또는 식품 안전 프로그램에 대한 자세한 내용은 **614.525.7462**로 전화하거나 **myfcph.org**를 방문하십시오.

Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

식품 담당 직원 또는 조건부 직원 보고 계약

본인은 PIC에게 다음에 대해 보고하는 데 동의합니다.
증상이 처음 시작된 날짜를 포함하여 작업 중 또는 작업 외의 상황에서 다음과 같은 증상이 나타나는 경우

1. 설사
2. 구토
3. 황달(눈 또는 피부의 황변)
4. 열을 동반한 인후염
5. 손, 손목, 팔의 노출된 부분 또는 기타 신체 구역의 끓이기 관련 또는 개방되어 감염된 상처 등, 고름이 포함된 병변(병변이 일회용 장갑이나 건조하고 꼭 맞는 붕대로 보호되지 않는 경우)

의료 서비스 제공자가 아래 나열된 질병 중 하나가 있다고 진단한 경우, PIC는 식품 담당 직원이 러한 질병 또는 상태를 진단받으면 프랭클린 카운티 공중 위생국에 알려야 합니다.

A) 다음 질병 중 하나:

1. 캄필로박터
2. 크립토스포리디움
3. 시클로스포라
4. 이질아메바
5. 시가독소생성대장균 (STEC)
6. 지아르디아
7. A형 간염
8. 노로바이러스
9. 살모넬라 종
10. 티푸스균
11. 시겔라
12. 비브리오 콜레라
13. 예르시니아

B) 티푸스균으로 인해 지난 3개월 이내에 의료 서비스 제공자가 진단한 질병(항생제 치료를 받지 않은 상태)

C)
1. 확인된 질병 발병의 원인으로 의심되거나 노출된 경우
2. 확인된 질병 발병이 있는 환경에 노출 또는 출근
3. 진단받은 사람과 같은 집에 거주
4. 다음 중 하나의 발병이 확인된 환경에서 참석하거나 근무하는 사람과 같은 집에 거주

1. 마지막 노출 후 지난 48시간 이내의 노로바이러스
2. 마지막 노출 후 지난 10일 이내의 시가독소생성대장균(STEC)
3. 마지막 노출 후 지난 4일 이내의 시겔라 종
4. 마지막 노출 후 지난 14일 이내의 티푸스균
5. 마지막 노출 후 지난 50일 이내의 A형 간염

PIC는 조건부 직원이 다음을 수행하도록 해야 합니다.

1. 증상을 나타내거나 이전에 나열된 질병으로 진단된 경우 제외* 또는 제한** 조치가 제거될 때까지 식품 담당 직원이 될 수 없습니다.
2. 고위험 상태 또는 이전 단락에 나열된 질병을 보고하는 경우 제외 또는 제한 조치가 제거될 때까지 매우 민감한 인구 집단(매우 민감함에 대한 정의 적용)에 서비스를 제공하는 작업을 수행하는 식품 담당 직원이 될 수 없습니다.
    - **PIC는 이전에 나열된 증상을 보이는 식품 담당 직원의 의무를 제한해야 합니다.**
    - **PIC는 이전에 나열된 13가지 질병으로 진단받은 식품 담당 직원의 의무를 제한하거나 작업에서 배제해야 합니다.**
    - **PIC는 식품 담당 직원이 의료 서비스 제공자에 의해 치유되었다는 소견을 받거나 프랭클린 카운티 공중 위생국의 승인을 받은 경우 질병 진단으로 인한 제외 또는 제한을 제거할 수 있습니다. PIC는 이전에 나열된 증상으로 인한 것이거나 증상이 멈췄고 증상이 이전에 나열된 13가지 질병 중 하나가 아닌 경우 제한을 제거할 수 있습니다.**

**제외란 직원이 작업에 참여하거나 직원으로서 작업에 참여하는 것을 방지하는 것을 의미합니다.
**제한이란 직원이 깨끗한 장비, 도구, 리넨, 포장되지 않은 일회용품을 사용하여 작업하지 못하도록 하는 것을 의미합니다.

본인은 오하이오주 통합 식품 안전 규정에 따른 본인의 책임에 관한 요구 사항을 읽었거나 설명을 들었으며 이를 이해했습니다. 본인은 본 계약의 조건을 준수하지 않으면 고용주 또는 프랭클린 카운티 공중 위생국이 본인의 고용에 영향을 미치거나 법적 조치를 취할 수 있는 조치를 취할 수 있음을 이해합니다.

조건부 직원 이름(인쇄체)

조건부 직원의 서명 날짜

식품 담당 직원 이름(정자체)

허가 보유자 또는 PIC의 서명 날짜

자세한 내용은 www.myfcph.org를 방문하거나 식품 안전_프로그램에 (614) 525-3160으로 문의하십시오.

공중 위생 통제를 위한 정책으로서의 시간

Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org

담당자 이름 _____

날짜 _____

_____은(는) 조리상의 이유로 화씨 41도에서 화씨 135도 사이의 온도에서 특정 부패하기 쉬운 식품(안전 식품에 대해 제어되는 시간/온도)을 표시 또는 저장하는 정책을 보유하고 있습니다. 냉장 상태가 아니거나 최소 고온 유지 온도 미만으로 진열 또는 보관되는 식품은 다음과 같습니다.

- 41˚F~135˚F(**온도 위험** 구역)에서 진열 또는 보관되는 식품을 나열하십시오. 본 정책은 사전에 나열된 특정 식품에만 적용됩니다.

온도 제어가 없는 시간은 이전에 나열된 식품을 진열 또는 보관하는 데 사용할 수 있으나, 이러한 식품은 41˚F~135˚F의 온도에서 4시간 이상 유지되지 않습니다. 온도 제어가 없는 시간을 최대 4시간까지 공중 위생 통제를 위한 조치로 사용하는 경우, 오하이오주 식품법의 규칙 3717-1-03.4 (I)를 준수하기 위해 다음 절차가 시행됩니다.

- 식품의 초기 온도는 냉장 상태에서 꺼냈을 때 41°F 이하, 뜨거운 상태에서 꺼냈을 때 135°F 이상이어야 합니다.
- 식**품에는 냉/온 온도 제어 대상에서 해제된 날짜와 시간, 그리고 폐기하는 시간(제어 대상에서 해제된 후 4시간)이 표시되어야 합니다.**
- 식품은 조리하여 제공해야 하며, 바로 먹을 수 있는 경우 온도와 관계없이 제공 또는 온도 제어 대상에서 해제된 시점으로부터 4시간 이내에 폐기해야 합니다.
- 표시가 없는 용기에 들어 있거나 제한 시간 4시간을 초과하도록 표시된 모든 식품은 폐기됩니다.

이러한 절차는 식품 매개 질병을 예방하는 데 필요한 안전 식품 취급 관행을 이해하도록 식품을 취급하는 모든 직원과 논의됩니다.

이러한 절차는 4시간 이상 41˚F 이상 또는 135˚F 미만의 온도에서 진열 또는 보관된 모든 식품의 판매 또는 사용을 방지하기 위해 엄격하게 시행됩니다.

이러한 절차는 특정 조리상의 이유로 사전에 식별되고 냉장 보관되지 않았거나 최소 고온 보관 온도 미만으로 보관된 식품에만 적용됩니다.

_____에서 우리는 적절한 온도 제어가 식인성 질병을 예방하는 데 중요한 역할을 한다는 것을 이해하고, 판매하는 식품의 안전을 보장하기 위해 이러한 절차의 사용을 주의 깊게 모니터링합니다. 본 정책은 특별한 취급이 필요한 특정 식품에만 적용되며 우리가 준비하고 판매하는 모든 식품에 대한 표준 관행이 아닙니다.

프랭클린 카운티 공중 위생국
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

조리 일지

식품 안전 프로그램

최소 조리 온도:

145°F: 계란, 생선, 조개류, 송아지고기, 고기 전체 부위(돼지 구이, 소고기 구이)
155°F: 다진 생 돼지고기, 다진 소고기, 기타 다진 고기
165°F: 날 가금류, 속을 채운 고기, 기타 가금류 식품
모든 뜨겁게 보관되는 TCS 식품은 135°F 이상에서 보관해야 합니다.

날짜	식료품	시간 및 온도	최소 요구 온도

2013 년 10 월 개정됨

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

식품 안전 체크리스트

식품 안전 프로그램

관리 및 직원 건강	네	아니요	시정 조치 필요
직원 질병 관련 지침 및 정책 시행 중입니까?			
모든 세면대에 비누, 종이 타월, 손 씻기 표지판이 있습니까?			
직원들은 필요할 때 손을 제대로 씻습니까?			
장갑을 사용할 수 있으며 이를 적절하게 사용하고 있습니까?			
개인 물품은 식품 준비 구역에서 떨어진 곳에 보관합니까?			
직원들이 적절한 수준 1 식품 안전 교육을 받았습니까?			
식품 안전 및 보호	**네**	**아니요**	**시정 조치 필요**
차가운 식품은 4ºF 이하로 보관됩니까?			
뜨거운 식품은 135ºF 이상으로 보관됩니까?			
식품이 적절하게 냉장되고 모니터링 일지에 기록됩니까?			
뜨거운 식품을 제공하기 전에 15 초 동안 165ºF 이상으로 재가열합니까?			
사용 가능한 스템 온도계가 있습니까?			
온도계가 정기적으로 보정됩니까? (얼음물/끓는 물)			
식품에 날짜가 제대로 표시되어 있습니까?			
승인된 출처에서 식품을 공급받고 있습니까?			
참고 사항:			

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

뜨겁게 보관 일지

**모든 TCS 식품은 135°F 이상에서 보관해야 합니다. 식품 온도가 135°F 아래로 내려가면 즉시 시정 조치를 취해야 합니다. **

날짜	식품명	시간	온도	시정 조치(필요한 경우)	이름

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

차갑게 보관 일지

**모든 TCS 식품은 41°F 이하에서 보관해야 합니다. 식품 온도가 41°F 이상으로 올라가면 즉시 시정 조치를 취해야 합니다. **

날짜	식품명	시간	온도	시정 조치(필요한 경우)	이름

냉장 일지

지침: 총 냉장 과정은 6 시간을 초과할 수 없습니다. 잠재적 위험 식품은 2 시간 이내에 135°F 에서 70°F 로 식혀야 합니다. 이후, 해당 식품을 4 시간 이내에 70°F 에서 41°F 이하로 식혀야 합니다. 냉장 주기 동안 매시간 온도를 기록하십시오. 해당하는 경우 시정 조치를 기록하십시오. 식품 서비스 관리자는 근무 시간 동안 식품 서비스 직원을 시각적으로 모니터링하고, 근무일마다 해당 일지를 검토하며, 이니셜 및 날짜를 기재하여 식품 서비스 직원이 식품을 적절하게 냉장하고 있는지 확인해야 합니다. 이 일지를 최소 1 년 동안 유지하십시오.

날짜	식료품	시간 / 온도	시간 / 온도	시간 / 온도	시간 / 온도	시간 / 온도	시간 / 온도	취한 시정 조치	이니셜	확인자/날짜

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

식품 재가열 일지

모든 TCS 식품은 2 시간 이내에 165°F 로 재가열해야 합니다.

날짜	식품명	시작 시간	시작 온도	재가열 방법	최종 온도	종료 시간

Franklin County
Public Health

프랭클린 카운티 공중 위생국
280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
(614) 525-3160
www.myfcph.org

소독제 일지
식품 안전 프로그램

고온 식기 세척기의 최종 헹굼 온도는 180°F 이상이어야 합니다.
허용 가능한 농도: 염소 50ppm, 4 급 암모늄 200ppm

날짜	시간	PPM 또는 식기 세척기 온도	소독제 버킷/세 구획 싱크 PPM	시정 조치(필요한 경우)	이름

Franklin County
Public Health

280 East Broad Street
Columbus, Ohio 43215-4562
614.525.3160 I myfcph.org