



오렌지 카운티 보건국 식품 보호 프로그램



PASS 검사표 취득 방법

검사통지표에 대한 개선
실시 날짜 2009년 10월 1일

PASS(통과)표의 취득 방법

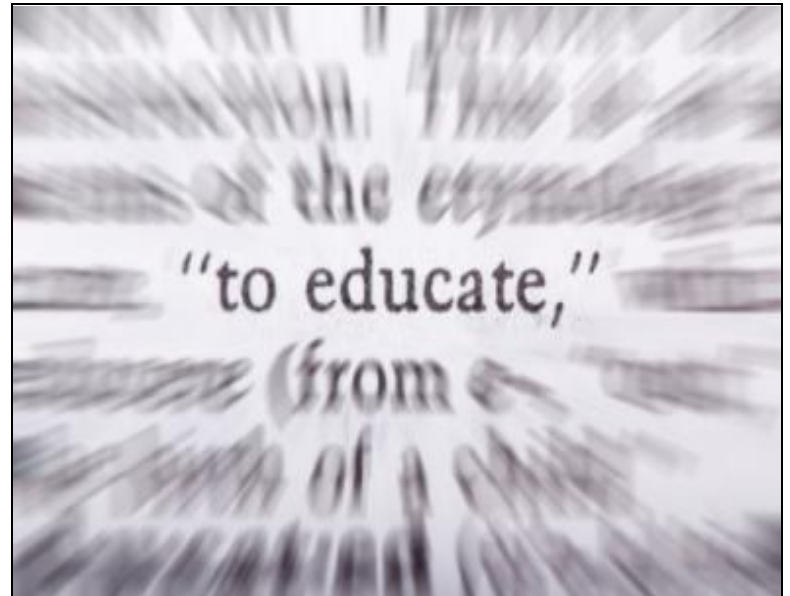


의사 일정

- 본 교육의 목적
- 신형 검사통지표의 개요
- 중대 위반 사례
- 건강 유해의 주요 원인
- 질의 응답

PASS(통과)표의 취득 방법

- 본 교육은 오렌지 카운티 내에서 식품을 취급하는 시설 운영자에게 **PASS(통과)표**를 취득할 때 필요한 정보를 제공하기 위한 것입니다.
- 범위:
 - 주요 위반 사례 및 허가 정지 사유
 - 위반 사례의 주요 원인
 - 사전 조치



신형 검사표의 개요



- 실시 날짜 2009년 10월 1일
- 신형 검사표의 선명한 글꼴 및 보다 더 정확한 표시 방법의 향상된 디자인
- 3가지 검사표 - “Closed” (폐쇄) 검사표 추가

PASS 검사표

- **PASS** 검사표는 기준에 “충족” 하는 시설에만 발급됩니다.
- “충족”의 정의
 - 검사 중에 정정 가능한 중대 위반 2개 이하.
 - 최소의 가벼운 반복적 위반
 - 공인 및 유효 기간 중의 “검증된 식품관리사” 인증서 소지자
- 전 식품 시설 중 현재 약 75%가 재검사를 받을 필요가 없습니다. 우리의 목표는 100% !

COUNTY OF ORANGE
CALIFORNIA

PR# _____
Facility Name _____
Facility Address _____

PASS
This food facility was inspected
and deemed to be in substantial compliance with
California Health and Safety Code.

Specialist Signature _____ Date _____

Within a reasonable time of request, the food facility operator will provide
a copy of the most recent Inspection Report for review.

To report a foodborne illness or an unhealthy
or unsanitary condition at a food facility, please call:
HCA Environmental Health 24-Hour Hotline at (714) 433-6000
or e-mail HCA Environmental Health at:
ehealth@ochca.com

Visit the HCA Environmental Health
website for more information:
www.ocfoodinfo.com

FOCS-16.1258P (05/05) - DT281

REINSPECTION DUE-PASS (재검사 대상-통과) 검사표

- 기준에 충족하지 못한 시설을 대상으로 발급
 - 현장에서 정정 받았던 중대 위반 2개 이상.
 - 식중독을 일으킬 수 있는 위반이 정정되었지만, 지속적인 추종을 확인하기 위하여 재검사 대상으로 지정되었음.
 - 다수의 가벼운 위반.
 - 식품관리사의 인증이 없음.
- 전 식품 시설 중 현재 약 23%가 재검사 대상입니다 .

PR# _____

Facility Name _____

Facility Address _____

REINSPECTION DUE PASS

This food facility was inspected and violations that may cause foodborne illness were corrected. A reinspection has been scheduled to ensure continued compliance.

Date of Inspection	Pending Date of Reinspection	Specialist Signature

Within a reasonable time of request, the food facility operator will provide a copy of the most recent Inspection Report for review.

To report a foodborne illness or an unhealthy or unsanitary condition at a food facility, please call:
HCA Environmental Health 24-Hour Hotline at (714) 433-6000
or e-mail HCA Environmental Health at:
ehealth@ochca.com

Visit the HCA Environmental Health website for more information:
www.ocfoodinfo.com

FD43-16.1238R (03/05) - 01PZ81

CLOSED(폐쇄) 검사표



- 건강의 중대한 유해 위험으로 인해 일시적으로 폐쇄를 시정 받은 시설을 대상으로 발급.
- 운영자가 허가서를 재취득하면, CLOSED(폐쇄) 검사표가 제거되고 적절한 검사표로 교체됩니다.
- 식품 시설 운영자가 이 검사표를 임의로 제거할 수 없습니다.
- 전 식품 시설 중 현재 1.5% 이하만 폐쇄된 상태입니다.

PASS 검사표를 취득하는 방법

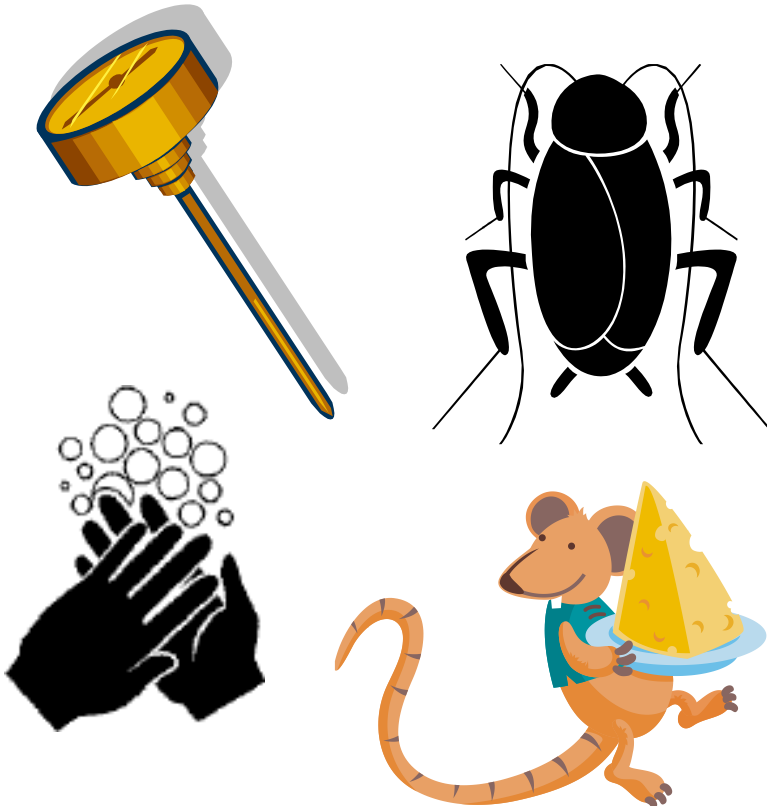
- 검사표 관리 사항:
 - 식품 시설의 정문 가까이
잘 보이는 곳에 검사표를
반드시 전시하여야 합니다.
 - 검사표가 파손 또는 도난,
분실되었을 경우 담당 식품
검사관에게 연락을
취하십시오.
 - 검사표를 제거 또는 교체할
수 있는 권한이 식품
검사관에게만 있습니다.



PASS 검사표를 취득하는 방법



- PASS 검사표를 어떻게 취득하나요?
- **중대** 위반의 예방 조치
- 중대 위반이란
“[캘리포니아 소매 식품법]의 위반으로서, 건강의 **중대한 유해 위험**으로 인해 즉시 폐쇄 또는 즉각 정정 조치가 필요한 상태를 의미합니다.



주요 위반 사례 - 2008년

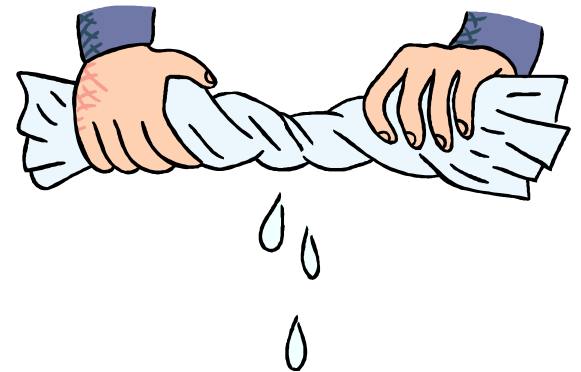
위반 종류	건수	순위
부적절한 소독제 농도/방법	5543	1
PHF 보관 온도	4205	2
부적절한 냉각	1234	3
부적절한 손씻기	1182	4
부적절한 식품 보관	1085	5
불량/오염 식품	1052	6
음식섭취/음료섭취/흡연	654	7
비위생적 주방용구/기계	593	8
주요 장소 바퀴벌레의 활동	528	9
부적절한 데우기	333	10
식기세척기 오작동	313	11
부적절한 TPHC 절차	307	12
혼합 오염	291	13
뜨거운 물 (< 100°F)	288	14
주요 장소 쥐의 활동	236	15
조개 혼합/태그	154	16
하수 시스템 백업	84	17
병이 있는 직원/상처/염증	71	18
싱크대 부족/이용 불가	40	19
다른 해충 (주요 장소)	32	20
부적절한 요리	18	21
화장실 이용 불가	14	22
식수 부족	10	23
PIC / 신고 의무가 있는 질병	2	24

부적절한 소독제 농도/방법

- 이 위반의 건수가 높은 것은 여러 가지 위반 사항이 같은 범주에 해당되기 때문입니다.
- 주방용구/기계의 부적절한 소독 방법
- 행주 재사용/행주 소독 통 부족

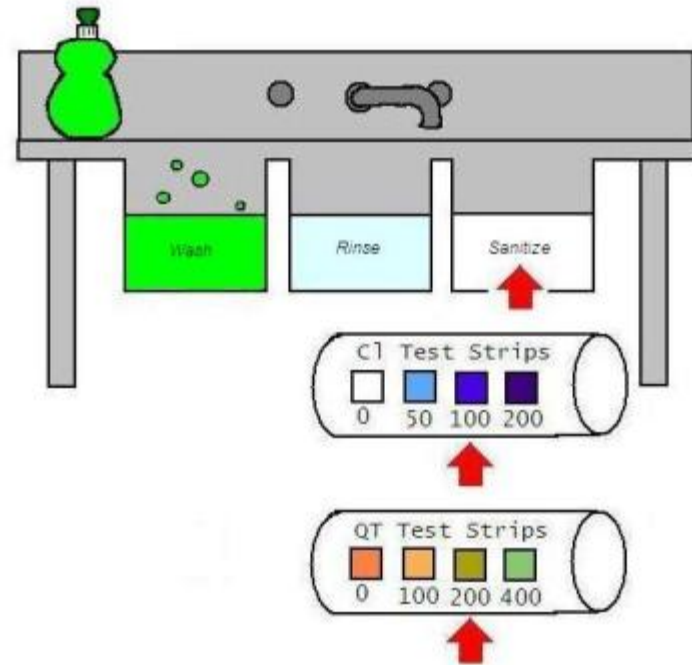


Copyright © International Association for Food Protection



적절한 소독 방법

- 모든 주방용구 및 요리 기계를 반드시 적절한 방법으로 씻고 헹구고 소독해야 합니다.
 - 100 ppm Cl
 - 200 ppm 제4(급) 암모니아
 - 식기세척기에서 접시면에 160°F 온도 유지.
- 주방용구 및 표면은 에어 건조, 수건 사용 불가.

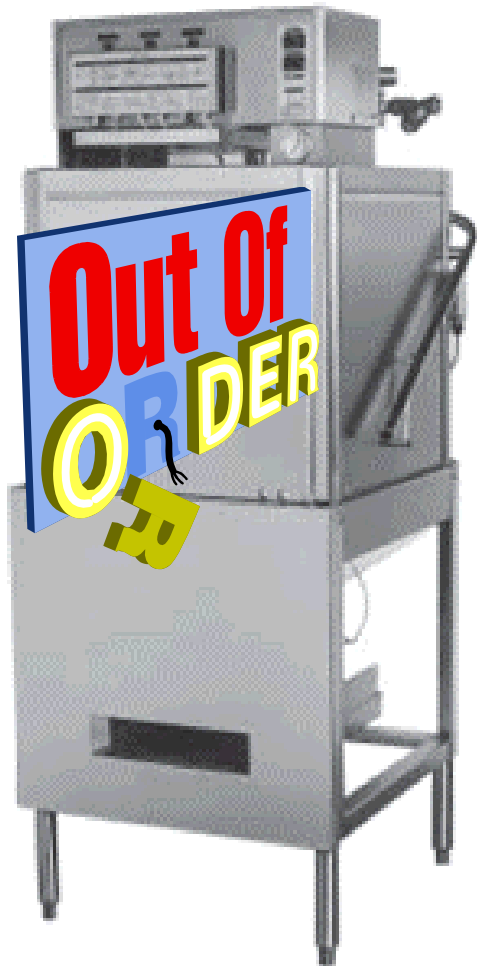


행주 소독



- 깨끗한 행주 사용 후 처리 방법:
 - 리넨 바구니에 넣거나
 - 소독 통에 넣습니다.
- 사용 중인 행주는 소독 통에 보관합니다.
- 소독 통의 살균 용액 기준:
 - 100 ppm 염소 또는
 - 200 ppm 제4(급) 암모니아
- 살균 용액이 더러워지거나 살균 농도가 떨어지면 교환합니다.

식기세척기 오작동



- 식기세척기는 3가지 단계가 모두 작동: 씻기, 헹구기, 소독하기.
- 저온도 식기세척기에서는 염소 살균의 수준을 반드시 50 ppm Cl 유지.
- 고온도 식기세척기에서는 주방용구의 표면 온도를 반드시 최소 160°F 유지.
- 식기세척기가 오작동시 주방용구를 손으로 적절한 방법으로 씻어야 합니다.

식수 부족



- 시설 전체에 반드시 식수가 공급되어야 합니다.
- 식수는 요리 및 청소에 필요합니다.
- 식수 공급이 중단되거나 오염되면, 식품 처리를 즉시 중단하고 서비스를 받으십시오.

따뜻한 물 (< 100°F)

- 손과 주방용구, 표면을 제대로 씻으려면 따뜻한 물이 필요합니다.
- 시설 전체에 반드시 최소 온도 120°F 유지.
- 온도가 100°F 이하로 내려가면 위생허가가 정지됩니다.
- 따뜻한 물의 공급에 차질이 생기면 즉시 배관공에 연락하고 식품 서비스 및 요리를 중단합니다.

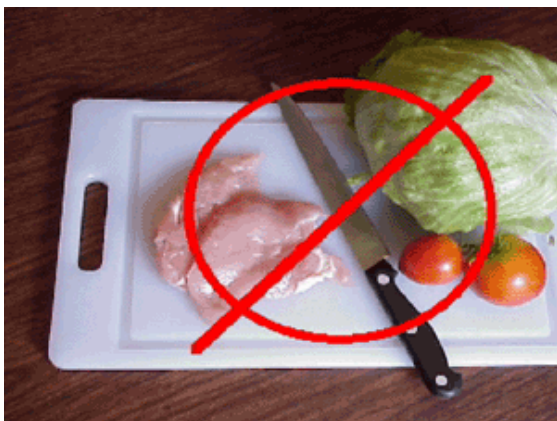


하수 시스템 백업

- 하수구는 건강에 해로운 세균이 많은 장소입니다.
- 하수 유출의 원인은 주로 하수 시스템 또는 기름 차단기의 오작동입니다.
- 발생 가능 지역:
 - 배수관 내에 발생할 경우 백업 시스템 작동.
 - 배수관 외에 발생할 경우 빗물 배수관으로 합류.



혼합 오염



- 혼합 오염은 생고기가 바로 먹을 수 있는 음식과 같이 있는 경우에 발생합니다.
- 혼합 오염은 이렇게 예방하십시오:
 - 음식 종류에 따라 서로 다른 도마를 사용하기
 - 생고기 요리를 맨 나중에 하기
 - 주방용구를 사용한 뒤 씻고 헹구고 소독하기

부적절한 식품 보관



- 생고기(쇠고기 및 가금류, 계란)를 덮지 않은 채로, 바로 먹을 수 있는 음식이나 덮개 없는 다른 음식 위에 보관하는 것은 부적절한 중대 위반에 속합니다.
- 생고기 식품은 모두 다른 음식 밑에 따로 보관하십시오.

비위생적 주방용구/기계

- 여러 주방용구 또는 기계가 파손 또는 비위생 상태로 발견된 경우.
- PHF 냉장고가 50°F 이하의 온도를 유지할 수 없는 상태.



위험성을 내재한 식품(PHF)

- 위험성을 내재한 식품은 빠른 시일에 많은 전염성 미생물을 산출할 가능성이 있기 때문에 온도 관리가 필요합니다.



Copyright © International Association for Food Protection

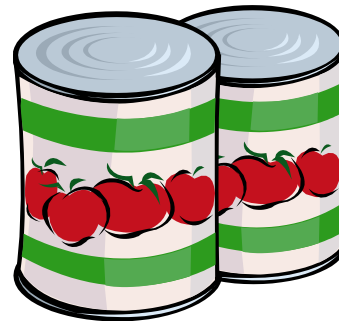
PHF의 특성



- 동물성 식품이 포함됩니다 (육류 및 유제품)
- 익힌 야채 또는 전분 식품
- 콩 식품
- 자른 수박
- 생 나물

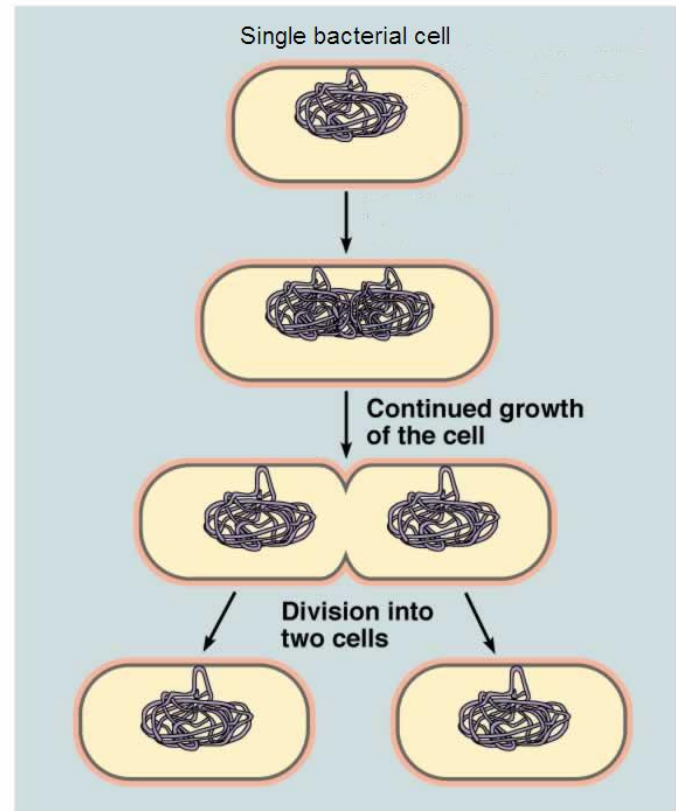
PHF가 아닌 식품

- 수분활성도가 0.85 이하의 건조 식품.
- pH 4.6 이하의 산성 식품.
- 설탕 또는 소금 성분이 많은 식품.
- 밀폐된 용기에 보관된 식품.



세균 증식

- 질병의 심각성은 사람이 직접 섭취한 세균량의 의해 달라집니다.
- 질병을 이르는 세균은 온도가 41°F ~ 135°F 사이에서 빠르게 증식합니다.
- 세균은 나누어지면서 증식하기 때문에 시간이 지날수록 증식 속도가 빨라집니다.



8시간 동안 기하급수적 증식

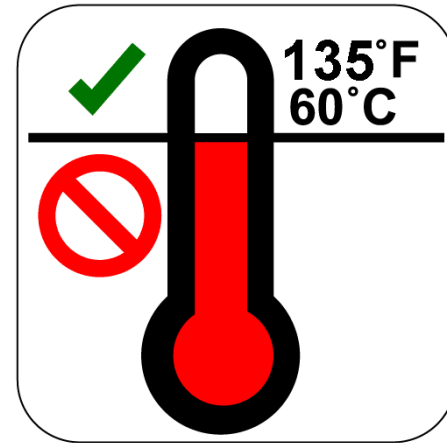
- 세균 100마리 시작(00:00)
- 세균 200마리(00:30)
- 세균 400마리(01:00)
- 세균 800마리(01:30)
- 세균 1,600마리(02:00)
- 세균 3,200마리(02:30)
- 세균 6,400마리(03:00)
- 세균 12,800마리(03:30)
- 세균 25,600마리(04:00)

기하급수적 증식 계속

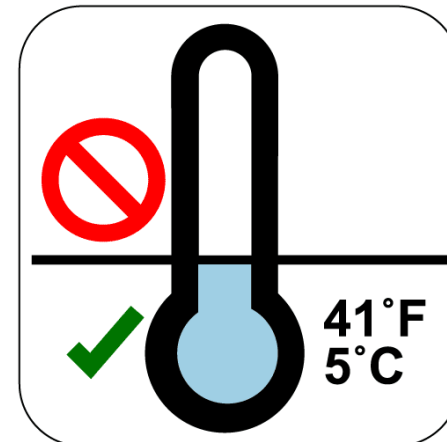
- 세균 25,600마리(04:00)
- 세균 51,200마리(04:30)
- 세균 102,400마리(05:00)
- 세균 204,800마리(05:30)
- 세균 409,600마리(06:00)
- 세균 819,200 마리(06:30)
- 세균 1,638,400마리(07:00)
- 세균 3,276,800마리(07:30)
- 세균 6,553,600마리(08:00)

PHF의 보관 온도

- 위험성을 내재한 식품은 빠른 시일에 많은 전염성 미생물을 산출하기 때문에 이를 방지하기 위해 온도 관리가 필요합니다.
- 식품의 **위험 온도구간**:
42°F – 134°F 이외에 보관하십시오.
위험온도구간에 있는 PHF는 요리중인 경우를 제외하고 중대한 위반입니다.

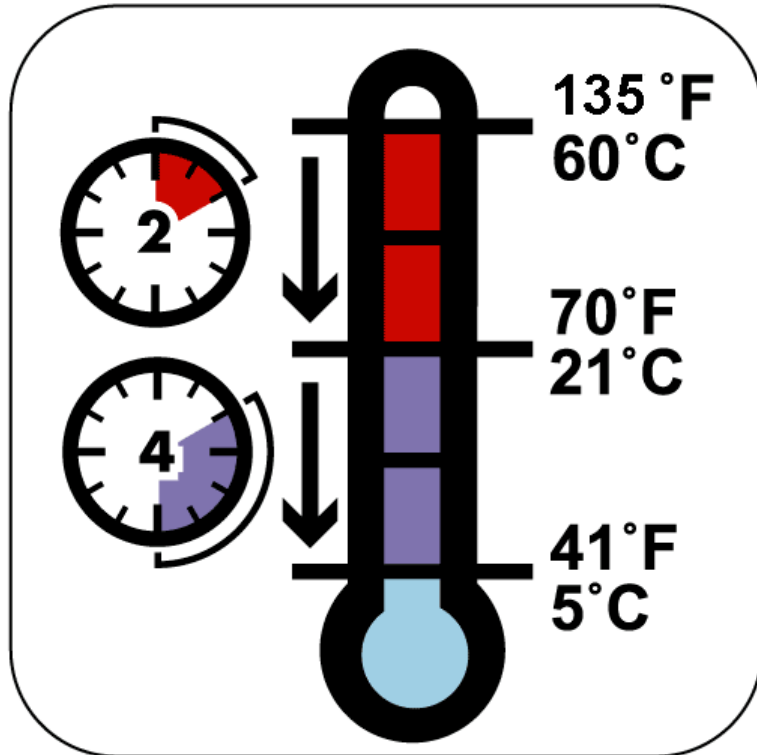


Copyright © International Association for Food Protection



Copyright © International Association for Food Protection

부적절한 냉각



Copyright © International Association for Food Protection

- 나중에 사용하려는 음식은 빠르게 냉각시켜야 합니다.
 - 135°F에서 70°F까지: 2시간 동안.
 - 70°F에서 41°F까지: 4시간 동안.
- 식품 냉각시 안되는 것:
 - 실내 온도에서 냉각.
 - 크고 깊은 용기에서 냉각.
 - 플라스틱 용기에서 냉각.
 - 냉각 중인 용기를 밀폐하기.

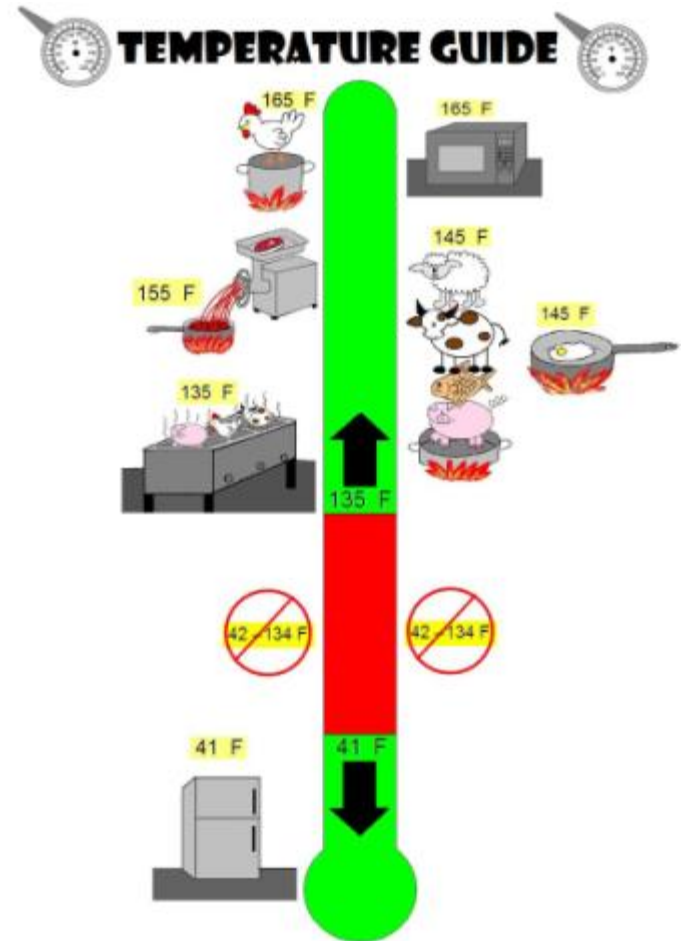
적절한 냉각

- 공인된 냉각 방법:
 - 얼음 통을 사용하여 자주 휘젓기.
 - 깊이가 얇은 남비 사용.
 - 음식을 작은 부분으로 구분.
 - 빠른 속도의 냉각기 사용. (예: 블래스트 칠러)
 - 얼음을 식재료로 사용.
 - 얼음 휘젓기를 사용.



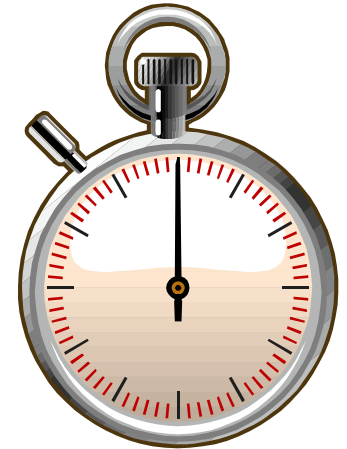
부적절한 요리

- 육류 식품은 해로운 세균을 죽이기 위해 반드시 최소 온도까지 익혀야 합니다.
- 올바른 요리 온도:
 - 가금류 - 165°F
 - 분쇄육 - 155°F
 - 생선, 계란, 돼지고기, 양고기 - 145°F
 - 남은 음식 데우기 - 165°F

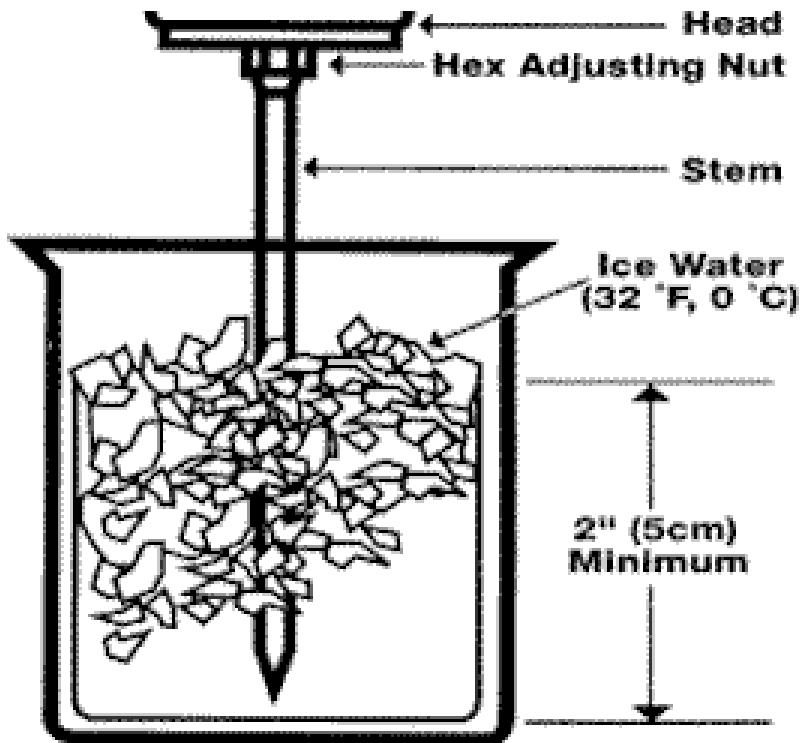


부적절한 데우기

- 데워서 뜨거운 용기에 담을 음식은 빠른 속도로 데워야 합니다:
 - 데우기 온도 165°F
 - 데우기 시간 2시간
- 공인된 데우기 기계:
 - 전자기인지
 - 스토브
 - 오븐



온도계 보정



- 분쇄된 얼음 조각을 컵에 거의 다 채운 후 물을 붓습니다.
- 얼음물에 적어도 2인치 깊이까지 온도계를 꽂습니다. 60초가 지난 후 측정합니다. 측정 온도가 32°F 되어야 맞습니다.
- 만약 32°F 되지 않은 경우:
 - 온도계가 얼음물에 꽂혀있는 채로 바늘이 32°F를 나타낼 때까지 펜치나 렌치로 온도계 뒤에 있는 너트를 돌려줍니다.
 - 30초를 기다렸다가 온도를 다시 측정합니다. 온도계 바늘이 32°F를 나타낼 때까지 위 절차를 반복합니다.

부적절한 TPHC 절차

- 공중위생 관리 시간표 (TPHC)에 따라 PHF를 실온에서 4시간까지 보관할 수 있습니다.
- TPHC 식품에 적절한 라벨을 붙여야 합니다.
- TPHC 플랜을 현장에서 지켜야 합니다.
- TPHC 플랜에 따라 만든 식품을 4시간이 지난 후에는 처분해야 합니다.



신선함이 최고

올바른 손씻기



■ Areas most frequently missed during hand washing

■ Less frequently missed

■ Not missed

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

- 이럴 때 비누를 사용하여 따뜻한 물에 반드시 손을 씻어야 합니다:
 - 음식 또는 주방용구를 만지기 전.
 - 화장실을 사용한 후.
 - 재채기 또는 기침을 한 후.
 - 씻은 손을 제외한 다른 몸의 부분을 만지고 난 후.
 - 생 육류 식품을 만지고 난 후.
 - 요리 이외에 다른 활동을 하고 난 후 (예: 쓰레기 버리기, 사용한 주방용구 및 기계를 씻고 난 후, 음식 또는 음료를 섭취하고 난 후, 구충제를 사용한 후).
- 손을 약 10~15초 동안 씻어야 합니다. 10~15초는 생일 축하 노래를 약 2번 부르는 시간입니다.

보이지 않는 것이 해로울 수 있다

Bacteria on a hand after handling raw chicken



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7836 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@fdf.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

무엇을 취급하든 상관없이 없다

Bacteria on a hand after touching an old dishcloth



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hst.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after handling raw meat



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hst.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

Bacteria on a hand after using the toilet and before washing hands



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hst.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

See how by washing your hands thoroughly, the bacteria is removed



Copyright Public Health Laboratory Service and Food and Drink Federation
Tel: 020 7936 2460 Fax: 020 7379 0481 Email: foodlink@hst.org.uk Web: www.foodlink.org.uk

싱크대 부족/이용 불가

- 요리를 하는 곳에는 항상 싱크대가 있어야 합니다.
- 싱크대에 온수 및 냉수, 비누, 종이 타월이 구비되어 있어야 합니다.
- 싱크대를 언제나 쉽게 이용할 수 있어야 합니다.



싱크대가 있긴 있는데요!

음식 섭취/음료 섭취/흡연



- 음식 시설 안에서 음식 섭취, 음료 섭취, 흡연 행위는 중대한 위반입니다.
- 건물 내 금연지역입니다.
- 직원들은 요리 구역과 창고 내에서 음식 또는 음료를 섭취할 수 없습니다.
- 직원들은 음식 또는 음료 섭취를 지정한 구역 내에서만 할 수 있습니다.
- 뚜껑과 빨대가 있는 컵이 허용되지만 반드시 요리 구역 및 창고와 떨어져 있는 곳에 보관해야 합니다.

병이 있는 직원/상처/염증



- 아래와 같은 증상을 보이는 직원은 음식이나 기계, 사용전의 주방용구에 가까이 접근금지:
 - 구토
 - 설사
 - 고열
 - 심한 재채기 및 기침
- 상처나 염증에 붕대를 감고 장갑을 껴야 합니다.

책임자/ 신고 의무가 있는 질병

- 모든 시설에는 책임자가 항상 있어야 합니다.
- 책임자가 자리를 비울 때는 업무책임자를 지정해야 합니다.
- 책임자는 조사관에게 담당 분야의 음식 위생 조치에 대하여 충분히 이해하고 있음을 보여주어야 합니다.



PIC/신고 의무가 있는 질병



- 업무 책임자(PIC)는 아래와 같은 질병으로 앓고 있는 직원을 시설에서 제외시켜야 합니다:
 - 살모넬라 *typhi*.
 - 살모넬라 *spp.*
 - 시겔라 *spp.*
 - 이질아메바(*Entamoeba histolytica*).
 - 대장균(*Escherichia coli*) .
 - A형 간염
 - 노로바이러스(Norovirus)

화장실 이용 불가

- 시설내에 운영시간 내내 이용 가능한 화장실이 적어도 1개 있어야 합니다.
- 다른 시설에 위치한 화장실은 대체 화장실로 인정되지 않습니다.
- 이동화장실은 다음과 같은 조건을 충족할 때 차선책으로 인정됩니다:
 - 저장탱크의 충분한 크기
 - 온수와 냉수가 나오는 세면대
 - 비누와 종이 타월
 - 화장지



주요 장소에 바퀴벌레의 활동



- 바퀴벌레가 활동한다는 증거는 다음과 같은 사항을 포함하지만 이것에 제한되지 않습니다:
 - 살아 있는 바퀴벌레
 - 죽은 바퀴벌레
 - 흔적
 - 알 집
 - 허물 벗은 흔적

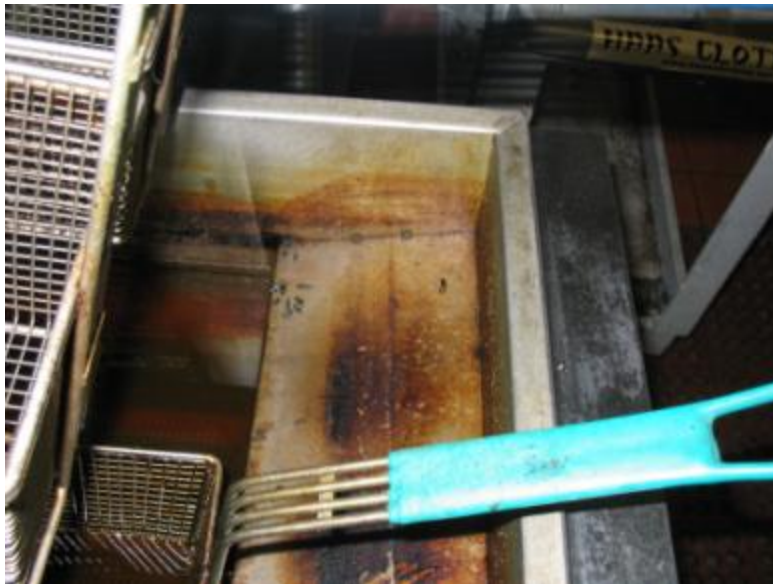


예방 조치



- 청소, 청소, 또 청소!
 - 시설을 철저히 청소하여 음식 찌꺼기 및 물을 없앱니다.
 - 청소하는 동안 서식 가능한 곳을 발견할 수 있습니다.
- 시설 보수
 - 바퀴벌레가 숨을 수 있는 구멍과 틈을 막습니다.
 - 벌레의 은신처를 없앱니다.
 - 시설에서 불필요한 물건과 판지를 제거합니다.
- 물건이 입고될 때 해충 침투를 철저히 살펴봅니다.
- 해충 관리 서비스
 - 해충 침투가 발견되지 않는 한 한달에 한번으로 서비스가 충분합니다.
 - 해충 침투가 발견된 경우는 한달에 여러 번 서비스를 받을 필요가 있습니다.

주요 장소에 쥐의 활동



- 쥐가 활동한다는 증거는 다음과 같은 것을 포함합니다:
 - 살아 있는 쥐
 - 죽은 쥐
 - 배설물
 - 몸으로 문지르고 간 자국
 - 값아 먹은 흔적
 - 오줌 자국(자외선 램프로 관찰됨)

예방 조치



- 공사하고 물리치세요!
 - 주방 벽의 틈을 막고 침입구를 막습니다.
 - 시설 밖에서 주변을 살펴 침입 가능한 구멍 및 틈을 막습니다.
- 시설에 보관하는 음식을 철저히 보호하십시오.
 - 먹을 것이 없으면 시설내에 머물 필요가 없습니다.
- 해충 관리 서비스
 - 시설내에 끈끈이 또는 쥐덫을 설치하여 잡으십시오.
 - 시설 주변에 쥐약을 놓아 잡으십시오.

주요 장소에 따른 해충의 활동



- 요리 구역 및 창고 주변에 파리들이 많습니다.
- 파리가 시설 안으로 들어오지 못하도록 문과 유리창을 닫는 것을 확인합니다.
- 서식지를 제거하면서 파리의 숫자를 줄입니다.
 - 쓰레기
 - 오래된 식품
 - 배수구 및 고여있는 물

불량/오염 식품 및 인가되지 않은 공급처

- 식품이 독성 또는 건강에 유해한 성분으로 오염되어 깨끗하지 못하거나 건강에 위험을 줄 수 있을 때 불량식품으로 처리됩니다.
 - 먹는 얼음이 음료나 음식 보관하는 데에 쓰일 때.
 - 곰팡이 또는 기타 변질.
 - 먼지, 벌레, 깨끗하지 못한 표면으로 인한 오염.
 - 인가되지 않은 공급처에서 온 식품.
 - 재사용하는 식품.



조개 혼합/태그

- 식품 시설 운영자는 조개를 보관하는 용기에 달린 태그를 용기가 비워질 때까지 유지하고 그 후로부터 적어도 90일 동안 기록을 보관할 의무가 있습니다.
- 조개 채취의 날짜 또는 장소가 다를 때 조개를 따로 따로 보관해야 합니다.

Bailey	YOUR NAME		
	Address		CERT# XXXXXXX
Allen	Fax & Phone No.		
	ORIGINAL SHIPPER'S CERT. No. IF OTHER THAN ABOVE:		
HARVEST DATE:		SHIPPING DATE:	
HARVEST LOCATION:		USA	
TYPE OF SHELLFISH: OYSTERS _____ HARD CLAMS _____ SOFT CLAMS _____		PRODUCT OF USA or CANADA WLD _____ FARM RAISED _____	
QUANTITY OF SHELLFISH:			
_____ BUSHELS		_____ COUNT	_____ LBS _____ OTHER
THIS TAG IS REQUIRED TO BE ATTACHED UNTIL CONTAINER IS EMPTY OR IS RETAGGED AND THEREAFTER KEPT ON FILE FOR 90 DAYS.			
TO:		RESHIPPER'S CERT. No.	DATES RESHIPPED



“CLOSED” 검사표를 받지 않으려면?

- 중대 위반이란 “[캘리포니아
소매 식품법]의 위반으로서,
건강의 중대한 유해 위험으로
인해 즉시 폐쇄 또는 즉각 정정
조치가 필요한 상태를
의미합니다.
- 식품 시설의 중대 위반이
발견되어 즉시 그 위반을
정정하지 못한 경우에는 위생
허가가 정지되고 시설이 일시적
폐쇄의 대상이 됩니다.



2008년 위생 허가 정지 사례

위반 코드	폐쇄 사유	건수	순위
LL02	바퀴벌레 침투	262	1
LL01	쥐 침투	111	2
LL07	온수 부족	100	3
LL05	배수구 범람	59	4
LL16	허가증 없이 운영	37	5
LL17	NOV에 불순응	34	6
LL19	프리팩으로 강등 허락	24	7
LL18	배관 파손	19	8
LL06	물 공급이 없음	14	9
LL11	화재 또는 기타 재앙	7	10
LL03	해충 침투 (기타)	6	11
LL21	전력/설비 부족	5	13
LL98	화재 진압 유출	5	13
LL20	기타 폐쇄 사유	3	14
LL08	직원 화장실 이용 불가	2	17
LL10	비위생적 환경	2	17
LL15	무허가	2	17

운영자가 직접 실시한 폐쇄



- 즉시 정정할 수 있는 위반 사례가 발생시 검사관이 방문할 때까지 기다리지 마십시오.
- 즉시 서비스를 중단하시고 중대 위반을 정정하도록 하십시오.
- 운영자가 폐쇄한 시설은 “CLOSED” 검사표를 달지 않고 인터넷에서도 공지를 올리지 않습니다. (추적 검사 이루어질 때까지 “재검사 예정”(“REINSPECTION DUE”) 검사표가 발급됩니다.)
- 검사관이 도착하기 전에 영업을 정지한 시설만이 운영자가 직접 폐쇄한 경우에 해당됩니다.

www.ocfoodinfo.com




- 오렌지 카운티에 있는 모든 시설의 기록은 2년 보관:
 - 중대 및 경미한 위반 기록
 - 매월 폐쇄된 시설 목록
- 보고서 PDF 파일
- 공로상 대상자 목록
- 위생 소식
- 리콜 정보

공로상



- 식품 안전과 위생 관리에서 최고의 수준을 유지하는 식품 시설은 공로상 대상입니다.
- 1년 지속적으로 영업을 하는 시설로써 아래와 같은 조건을 충족해야 합니다:
 - 중대 위반 없음
 - 경미한 위반 사례 건수가 평균 6개 이하
- 식품 취급 허가를 받은 직원이 적어도 한명 있어야 합니다.
- 일년에 적어도 2번 정기검사를 받아야 합니다.

영업의 기본

 Orange County Environmental Health
12412 Beach Blvd., Suite 102
Santa Ana, CA 92705

Food Temperature Log

Initials	Date	Time	Food	Location	Temperature	Corrective Action

- Check holding temperatures approximately every 4 hours.
- Cold holding temperatures must be 41°F and below.
- Hot holding temperatures must be 135°F and above.
- Spot check cooking temperatures (i.e. chicken) throughout the day.

- 식품 안전 문제를 해결하는 데에 교육은 절반일뿐입니다.
- 나머지 절반은 적극적인 경영 관리 능력입니다.
- 직원들이 자신있게 일할 수 있도록 훈련을 시키고 청소 및 식품 온도 측정 등의 책임을 분담하십시오.

영업의 기본

- 책임자의 역할
 - 정책과 기준 확립
 - 주어진 일에 책임 요구
 - 역할 모델로 모범
 - 직원들의 역량을 관리 및 보상, 올바르게 않은 행동을 고쳐주기
 - 교육 시키기
 - 자료 지원하기

George County Public Health
1201 S. Cherokee, Suite 100
Guthrie, GA 30758

Cleaning Schedule

Date	Area to be Cleaned	Cleaning Method	Employee Responsible	Manager Verification

- Assign cleaning duty based on specific areas such as the store room, prep line, bar, utensil washing area, etc.
- List specific equipment that needs to be cleaned.
- Use past audits and health inspection reports to target areas that need more attention.

영업의 기본



Orange County Environmental Health
1341 E. Dyer Rd., Suite 120
Santa Ana, CA 92705

Food Facility Self-Inspection Form

Hot and Cold Holding

Cold foods held at 41°F and below?	Y	N	n/a
Hot foods held at 135°F and above?	Y	N	n/a
Foods rapidly cooled using approved methods?	Y	N	n/a

Proper Cooking Temperatures

Raw animal products cooked to proper temperatures?	Y	N	n/a
Foods rapidly reheated to 165°F within 2 hours?	Y	N	n/a
A probe thermometer accurate to (+/-) 2°F available?	Y	N	n/a

Utensils and Equipment

Utensils are scraped of excess food, washed, rinsed, sanitized, and air dried?	Y	N	n/a
Sanitizer concentration is at proper levels? (100 ppm Cl, 200 ppm Quat, or 25 ppm I)	Y	N	n/a
Dish machine is sanitizing properly? (50 ppm Cl or 180°F and 160°F at the plate level)	Y	N	n/a
Test strips present to measure sanitizer concentrations?	Y	N	n/a
Used wiping cloths are placed in a bucket with proper sanitizer levels or in a hamper?	Y	N	n/a
Food is prepared so as to not cross-contaminate raw foods with ready-to-eat foods?	Y	N	n/a
Food is properly covered and stored so as to prevent contamination?	Y	N	n/a

Employee Hygiene

Are any employees sick, or have any open cuts, sores, or rashes?	Y	N	n/a
All hand wash sinks are accessible, have hot and cold running water, paper towels, and soap available for use?	Y	N	n/a
Employees have been trained and are using correct hand washing procedures?	Y	N	n/a

Food Sources

Produce is washed prior to preparation or service?	Y	N	n/a
All food comes from an approved source?	Y	N	n/a
Shellfish tags are maintained properly?	Y	N	n/a

General Facility

Hot water of at least 120°F is available throughout the entire facility?	Y	N	n/a
Grease trap and plumbing functioning properly?	Y	N	n/a
Any signs of vermin activity or vermin haborage?	Y	N	n/a
Equipment is commercial grade and in good condition?	Y	N	n/a
Food, utensils, and equipment maintained 6 inches above the floor?	Y	N	n/a
All food preparation surfaces and equipment clean and sanitized on a regular basis?	Y	N	n/a
Walls, floors, and ceilings in a clean and sanitary state?	Y	N	n/a

참여하십시오!

F S A C Food Safety Advisory Council



- 오렌지 카운티 식품 안전 자문 회의(FSAC)는 식품 시설 운영자들의 기관입니다.
- 식품 안전에 관련된 애로사항과 문제를 발견하여 대안을 찾는 기관입니다.
- 본 회의는 오렌지 카운티 식품 보호 프로그램과 긴밀한 실무 관계를 추진합니다.
- 의결권을 행사할 수 있는 회원이 되고 싶거나 의견을 제시하려면, FSAC 홈페이지를 방문하시기 바랍니다: www.ocfoodinfo.com

추가 정보

- 검사관 또는 책임자에게 연락하시기 바랍니다.



- 로버트 커티스
(714) 433 – 6103

rcurtis@ochca.com

- 오렌지 카운티 식품 보호 사이트:

www.ocfoodinfo.com



질의 응답

