



규제 해야 할 일과 하지 말아야 할 일

해야 할 일

1. 긴급한 위생상의 위험이 있을 경우 SNHD 에 알리십시오.
2. 항상 자격을 갖춘 책임자를 지정해 두십시오.
3. 직원 보건 위생 방침을 두십시오.
4. 항상 손을 자주 씻으십시오. 화장실에 다녀온 뒤, 일 시작 전, 휴식 후, 재채기, 기침, 식사, 흡연, 머리카락이나 얼굴을 만진 뒤, 익히 않은 음식을 다루었거나 더러운 식기를 만진 후 또는 기타 손을 더럽히는 행동을 한 후에는 손을 씻으십시오.
5. 승인된 출처로부터 음식을 구매하십시오.
6. 음식을 135°F 에서 70°F 로 최대 두 시간 동안 냉장시킨 후, 그 다음 최대 네 시간 동안 70°F 에서 41°F 로 냉장시키십시오.
7. 음식을 냉장할 때는 얇은 팬이나 쟁반을 사용하십시오. [참고: 권장되는 음식 깊이는 최대 2 인치이고, 팬의 깊이는 최대 4 인치입니다.]
8. 익히지 않은 고기, 가금류, 생선, 채소는 별도의 도마와 칼을 사용해야 익히지 않은 동물성 식품으로부터의 교차 오염을 예방할 수 있습니다.
9. 음식용 도마와 식기를 사용하십시오.
10. 식품을 배분할 때는 손잡이가 달린 국자를 사용하시고, 손잡이는 항상 음식과 접촉하지 않도록 두십시오.
11. 모든 장비에 대해 우수한 수리 상태를 유지하십시오.
12. 고기, 가금류, 생선, 쌀, 기타 위험 가능성이 있는 음식(PHF/TCS)은 41°F 이하 또는 135°F 이상에서 보관하십시오. 냉동 음식은 항상 냉동 상태로 보관하십시오.
13. 모든 냉장 시설 및 고온 장비에 정확한 고정형 온도계를 두십시오.
14. 음식 온도를 주기적으로 확인할 수 있도록 막대 온도계를 사용하십시오.
15. 온도계는 정기적으로 보정하십시오.
16. 음식의 용기는 덮고, 라벨과 날짜를 표시하여 보관하십시오.
17. 모든 싱크대에 온수와 냉수를 공급하십시오. [참고: 핸드 싱크대에는 최소 100°F 의 물이, 3 단 싱크대에는 최소 120°F 의 온도의 물이 공급되어야 합니다.]
18. 손 씻는 싱크대에는 항상 종이 타월과 비누를 비치하여 두십시오.
19. 4 시간마다 식기, 장비, 음식 접촉부를 세척, 행굼, 살균하십시오.
20. 살균액 버킷에 행주를 보관하고 살균액을 자주 교체하십시오.
21. 3 단 싱크대, 도기 세척기 또는 살균제 버킷에는 살균제 테스트 스트립, 테스트 키트 또는 살균제 농도를 정확히 측정할 수 있는 기타 장치를 사용하십시오.
22. 과일과 채소는 자르거나 준비하기 전에 씻으십시오.
23. 음식, 음식 용기, 식기, 1 회용 품목(컵, 접시 등)은 바닥에서 6 인치 위에 보관하십시오.
24. 시설에는 설치류, 곤충류, 기타 해충이 없도록 하십시오.
25. 문과 창문은 닫은 상태를 유지하십시오.
26. 모든 음식 처리자들의 현재 건강 카드를 받아 두십시오.
27. 모자 또는 헤어네트로 머리카락이 빠지지 않게 하십시오.

규제 해야 할 일과 하지 말아야 할 일

28. 바닥, 벽, 천장을 청결히 하고 우수한 수리 상태를 유지하십시오.
29. 시설에는 잡동사니, 개인 용품, 불필요한 장비가 없도록 하십시오.
30. 외부 쓰레기 구역은 청결히 하고, 쓰레기통과 기름통의 뚜껑은 덮어두십시오.

하지 말아야 할 일

1. 설사, 구토, 황달, 열을 동반한 인후통, 손이나 손목에 감염된 벤 상처가 있는 직원들이 음식을 다루지 않도록 하십시오.
2. 의사의 지시가 있을 때까지 A 형 간염, 노로바이러스, *시겔라*, *이콜라이 0157:H7* 또는 *살모넬라 E/프루스균* 진단을 받은 사람이 작업 공간에 있도록 하지 마십시오.
3. 고기, 가금류, 생선, 밥, 기타 위험 가능성이 있는 음식(PHF/TCS)을 상온에 보관하지 마십시오. 모든 PHF/TCS 는 41°F 이하 또는 135°F 이상에서 보관해야 합니다.
4. 냉동 음식을 상온에서, 고인 물로 또는 쓰고 난 접시 옆에 있는 싱크대에서 해동하지 마십시오.
5. 익히지 않은 고기, 가금류, 해산물, 계란은 조리되었거나 먹을 준비가 된 음식 위에 보관하지 마십시오.
6. 음식을 뚜껑을 닫지 않은 팬 위에 겹쳐서 보관하지 마십시오.
7. 다른 고객에게 사용한 음식을 재활용하지 마십시오.
8. 금속캔을 개봉한 후에는 음식을 그 금속캔에 보관하지 마십시오.
9. 승인되지 않은 용기 또는 포장지를 음식에 사용하지 마십시오.
10. 고객 판매용 음식을 직원용 음식과 함께 보관하지 마십시오.
11. 음식이나 음식 접촉부 위 또는 주변에 화학물질을 보관하지 마십시오.
12. 화학 용기를 음식용으로 재활용하지 마십시오.
13. 손 씻는 싱크대의 이용을 차단하지 마십시오.
14. 손 씻는 싱크대 위 또는 안에는 아무것도 보관하지 마십시오.
15. 손 씻는 싱크대에서 음식을 행구거나 준비하지 마십시오.
16. 컵, 대접, 접시를 국자로 사용하지 마십시오.
17. 행주를 카운터에 두지 마십시오.
18. 음식 준비 구역용 행주를 다른 용도(예: 화장실용)로 사용하지 마십시오.
19. 카드보드 상자, 비닐백, 금속캔 등 1 회용 물품을 재사용하지 마십시오.
20. 음식 준비 구역에서 흡연, 식사, 음주를 하지 마십시오.
21. SNHD 의 승인 없이 장비를 추가/제거하거나 시설을 리모델링하지 마십시오.
22. 걸레질에 사용한 물을 주차장이나 복도로 버리지 마십시오.
23. 식기 세척에 스폰지를 사용하지 마십시오.
24. 화장실에 갈 때 앞치마를 착용하지 마십시오.
25. 손을 앞치마나 타월로 닦지 마십시오.
26. 식기를 테이블 사이에 끼워 놓거나 후드 안에 걸어 놓거나 오븐 손잡이 위에 두지 마십시오.
27. 고장 나거나 금이 간 장비를 사용하지 마십시오.
28. 칼 손잡이를 테이프 또는 기타 세척이 가능하지 않은 재료로 덮어 놓지 마십시오.