

관리 목록

Korean Management Checklist



시간 _____
이름 _____

A.공인 식품 관리자		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
1	현재 미네소타 인증서가 있는 현장의 공인 식품관리자					
2	항시 현장에 있는 책임자					
B.손세척과 개인 청결		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
3	직원 병력 기록 보유					
4	구토나 설사하는 직원들은 일하는 장소에서 제외됨					
5	직원들은 손세척 순서를 제대로 따름(20초 동안). 장갑을 끼기 전에 손 세척 함.					
6	손 씻는 싱크는 접근 가능하며, 비누, 수건, 손톱 브러시 및 냉/온수 있음.					
C.오염으로부터 보호		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
7	모든 아이템들은 바닥에서 6인치 이상 떨어져서 보관					
8	모든 음식은 덮여 있거나 싸여서 보관					
9	장비는 청결하게 유지보수가 잘 되어있음.					
D.시간과 온도		In	Out	N/A	N/O	시정 조치
10	준비 일자가 적절하게 표기된 식품					
11	7일 경과된 음식은 폐기.					
12	정확도를 위해 교정된 온도계 사용					
13	냉각 로그 사용					
E.승인된 출처		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
14	승인된 출처에서 구매한 식품					
15	셀스톡 태그와 기생충 박멸을 포함한 공급자 기록을 현장에서 보유하고 있으며 언제든지 볼 수 있음					
16	조작, 파손된 봉인 및 분말 또는 액체 잔유물에 대한 제품 검사					

관리 목록

Korean Management Checklist



시간 _____
이름 _____

F. 화학 약품		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
17	적절하게 사용된 독성 화학 약품에는 라벨이 부착되었고, 식품, 장비, 도구, 리넨 제품, 단일 서비스 그리고 일회용 품목으로부터 분리해서 보관					
G. 도구와 장비의 적절한 사용		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
18	사용자들을 위해 도구와 장비들은 핸들과 함께 적절하게 보관됨					
19	3칸 싱크대와 식기 세척기는 제대로 작동되며 살균처리됨					
20	현장에서 올바른 살균제 테스트 키트 사용					
H. Physical facility		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
21	건물이 제대로 청소되고, 유지되며 복도에 장애물은 치워진 상태임					
22	통합 해충 관리 프로그램 실시					
23	건물 모든 지역에 적절한 조명이 설치되어 있음					
I. 냉장고와 냉동고		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
24	모든 냉장고와 냉동고에 온도계 하나씩 배치되어 있음					
25	냉장고 온도는 41°F 혹은 그 이하임					
J. 조치		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
26	직원들은 비상시 누구에게 연락할 지 알고 있음: 1.책임자 2.경찰/소방관 3.유틸리티 회사 4.지역 보건소 (311로 전화할 것 - 근무 시간 후에는 911로 연락)					
27	비상 절차에 대한 교육을 받은 직원					
28	질식 포스터 게시되어 있음					
29	제한 지역에는 "직원 전용"이라고 표시됨					
30	식품이 있는 지역에 허가받지 않은 사람은 접근 금지					
31	비 사용시 하역장 문은 잠겨 있음					
32	식품안전 교육을 받은 직원					
33	위험도가 높은 트래픽 지역에는 카메라와 알람이 작동됨					

Portions of sections B, C, D, E, F, G and H are color coded to coordinate with the *Food Protection Self Audit Picture Guide & Poster Set* from the Advanced Practice Centers and the University of Minnesota Extension office. www.NACCHO.org/Publications