



모든 식당은 “A”등급을 받을 수 있습니다. 일반적으로 발생하는 위생 위반 사항의 방지

아래 단계에 따라 A등급 식품 안전을 실천하고 식품으로 인한 질병으로부터 고객을 안전하게 보호하십시오. 가장 일반적으로 적발되는 위반을 피하고 “A” 등급을 받을 가능성을 높이십시오.

기본 식품 안전성에 대해 직원을 교육하고 식품 안전 자격증 소지자가 감독하도록 하십시오.

- 식당에서 식재료를 받거나 음식을 준비할 때 또는 일반인을 대상으로 영업을 시작할 때마다 식품 안전 자격증을 소지한 감독자가 근무하도록 작업 일정을 조정합니다.
- 감독자가 자가 검열 작업 계획표를 사용하여 식당의 상태 및 종업원의 식품 안전 관행을 정기적으로 평가하고 개선하도록 교육합니다.
- 식품을 취급하는 모든 종업원들에게 식품 안전성 교육을 실시합니다.

적절한 온도로 식품을 유지하십시오.

- 보건국의 온도 보관 요건에 대한 규정을 검토합니다.
- 뜨거운 음식 및 차가운 음식을 보관하는 장비가 제대로 작동하는지 확인합니다.
- 온도계로 보온 장비나 냉장 장비에 있는 식품의 온도를 모니터링합니다.
- 보온 장비나 냉장 장비에서 꺼낸 식품을 추적하여 얼마나 오래 나와 있었는지 기록합니다.

병충해를 유발하는 상태를 통제하십시오.

- 설치류, 바퀴벌레 및 파리가 들어올 수 없도록 벽, 캐비닛, 문의 모든 균열, 틈, 구멍을 봉합니다.
- 외부 문에는 방서 가공이 된 문막이를 설치합니다.
- 병충해 방지 용기에 식품과 쓰레기를 보관합니다.
- 바닥을 포함하여 모든 표면 및 장비에서 기름기, 기름 및 식품 찌꺼기를 닦아냅니다.
- 레인지 후드를 기름기 없이 깨끗하게 유지합니다.
- 식당에서 작업할 수 있는 자격증을 소지한 병충해 관리 전문가와 계약합니다.

보관, 준비, 배송 및 진열 중에 식품이 오염되지 않도록 보호하십시오.

- 음식을 내놓기 전까지 식품에 뚜껑을 덮어둡니다.
- 식품을 온도 및 종류별로 분리하여 보관합니다. 조리 준비된 식품(샐러드 재료 등)과 잠재적으로 위험한 식품(조리되지 않은 가금류 등)을 분리하여 교차 오염을 예방합니다.

모든 식품 표면을 관리하십시오.

- 매 사용 후 모든 식품 준비대 표면을 세척하고 살균하고 음식이 표면에 들러붙지 않도록 합니다.
- 적절히 위생 상태가 유지되도록 자국이 나거나 깊이 홈이 패인 도마와 이가 빠지거나 깨진 표면을 수리하거나 교체합니다.

모든 비식품 표면을 관리하십시오.

- 허용되는 재료에 관한 보건국 규칙을 검토합니다. 표면은 매끄럽고 세척 가능해야 합니다.
- 모든 표면을 깨끗하게 유지합니다.

모든 배관을 관리하고 빈번하게 점검하십시오.

- 모든 배관 설비의 상태를 모니터링하고 필요할 때마다 즉시 수리합니다.
- 배관에 역류를 방지하기 위해 승인된 기구(밸브, 사이펀 작용 방지 기구, 진공 브레이커)가 설치되어 있는지 확인합니다.
- 기름을 걸러내는 장치를 세척하고 점검합니다.

