검열 시 예상되는사항:

요식업소 운영자를 위한 지침

2010년 12월

NYC Health

검열 시 예상되는사항:
요식업소 운영자를 위한 지침

소개 2

식품 안전성 달성을 위한 적극적인 관리 필요성 2

식품 안전 과정 및 자격증 2

품질 향상 식품 안전 과정 및 자격증 3

검열 3

벌점이 부과되는 위반 3

- 중대 위반 및 일반 위반 4
- 위생 상태 수준 4

벌점이 부과되지 않는 위반 4

검열 보고서 및 위반 통지서 5

영업 정지 및 영업 재개 5

식당 검열 웹사이트 6

등급평가 6

모든 식당은 "A" 등급을 받을 수 있습니다 7

요식업소 검열 점수 체계 매개변수: 상태 안내서 8

중대 위반 8

일반 위반 19

요식업소용 자가 검열 작업 계획표

검열 시 예상되는사항:
요식업소 운영자를 위한 지침

소개

뉴욕시 보건정신위생국(보건국)은 매년 대략 26,000개 요식업소(여기서는 "식당"으로도 지칭)를 대상으로 검열을 실시하여 요식업소가 시 및 주 식품 안전성 규제를 준수하는지 모니터링합니다. 본 안내서에서는 검열 과정을 검토하고 식당 등급평가 프로그램에 대한 정보를 제공하며 ***요식업소 자가 검열 작업 계획표****(12페이지 이후)* 및 ***요식업소 검열 점수 체계 매개변수: 상태 안내서****(8페이지)*가 포함되어 있습니다:

웨이터/웨이트리스를 포함한 모든 요식업소 종업원은 식품 안정성을 준비하고 처리하는 방법을 숙지하여 식품 관련 질병을 예방해야 합니다. 요식업소 소유자 및 관리자는 이 안내서를 학습하여 종업원과 공유하고, 자가 검열 작업 계획표*(14페이지 이후)*를 사용하여 식당의 물리적 및 환경적 상태와 종업원의 식품 취급 관행을 정기적으로 점검해야 합니다.

이 보건국 검열에 적용되는 규제는 뉴욕시 규정 24조 23장 "요식업소 검열 절차"입니다.

식품 안전성 달성을 위한 적극적인 관리 필요성

위생 관행을 항시 모니터링하고 자체적으로 위반 사항을 시정하는 운영자는 검열에서 우수한 결과를 얻을 가능성이 더 큽니다. 보건국은 모든 운영자가 온라인 자료 및 교육 과정을 활용하여 식품 안전을 실천하고 자가 검열을 실시하는 방법을 학습하여 보건규약 위반을 관리하고 방지할 것을 권장합니다.

식품 안전 과정 및 자격증

적극적인 관리를 촉진하기 위해 보건규약에서는 요식업소가 영업시간 내내 식품 안전 자격증을 보유한 요식업소 운영 감독관을 배치하여 식품 준비 및 가공을 감독할 것을 명시하고 있습니다. 감독 시 불균형을 피하기 위해 보건국은 식당에 식품 안전 자격증이 있는 직원을 2인 이상 배치할 것을 권장합니다.

nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml

개인은 보건국의 식품 안전 과정을 수강하고 통과하여 자격증을 취득할 수 있으며, 이 과정에서는 식품 안전성 및 규제 요건에 대해 운영자를 교육합니다. 수업은 보건국의 보건 아카데미에서 여러 언어로 진행되며 온라인에서는 영어, 중국어 및 스페인어(nyc.gov/html/doh/html/hany/hanyfood-online.shtml)로 진행됩니다. 아카데미 과정은 하루 반일 과정으로 월요일에서 금요일까지 5일 동안 진행되고, 시험은 마지막 날에 실시합니다. 온라인 과정은 언제든 수강할 수 있지만, 최종 시험은 보건 아카데미에서 봐야 합니다. 보건국에서 승인한 식품 안전 수업은 또한 뉴욕시립대(City University of New York)와 뉴욕주 식당 협회(New York State Restaurant Association)에서도 제공합니다. 이 수업 중 하나를 통과한 감독자는 보건 아카데미에서 단기 과정을 수강하고 시험을 통과한 후 자격증을 취득할 수 있는 자격을 갖추게 됩니다.

품질 향상 식품 안전 과정 및 자격증

식품 안전 자격증을 소지한 사람은 품질 향상 식품 안전 상급 과정에 등록할 자격을 갖추게 됩니다. 이 과정에서는 관리자들에게 관리를 개선하는 방법과 안전 위험 요소를 예방, 제거 및 감소시킬 수 있을 때 식품 취급 및 준비 과정의 단계인 "중요 통제 사항"을 파악하는 방법을 지도합니다. 이 과정에서는 실제 지침 및 실용적인 품질 관리에 대한정보를 제공합니다. 다음과 같은 항목들이 포함됩니다:

- 식품 안전성 위반에 대한 인식 및 시정
- 잠재적으로 유해한 식품의 안전한 보관
- 유지관리 및 청소 일정 수립
- 적절한 개인 위생 관리 실천 유지
- 효과적인 직원 교육

이 과정은 연속 이틀간 진행되는 2번의 4시간 강좌와 1주일 후에 진행되는 후속 강좌로 구성됩니다. 첫 강좌에서 각 참가자에게는 각자의 업소에 맞춰 품질 향상 계획을 설계하고 구현하기 위한 도구 모음이 제공됩니다. 이 과정과 일주일 후 품질 향상 계획의 구현은 요식업소가 식품 안전성 부문에서 최고 표준을 달성하고 유지하기 위해 필요한 지원을 제공합니다.

검열

뉴욕시의 모든 요식업소는 보건규약의 식품 안전성 요건을 충족하고 있는지 점검받기 위해 일 년에 최소 한 번 불시 현장 검열을 받습니다. 식당에서 식재료를 받거나 음식이나 음료를 준비할 때 또는 일반인을 대상으로 영업을 시작할 때를 비롯해 항시 검열관이 방문할 수 있습니다.

보건국 검열관은 주요 이학 과정의 학사 학위를 소지한 사람입니다. 모든 검열관은 자체적으로 검열을 실시하기 전에 수개월 간 집중 공중 보건 및 통신 교육을 받습니다. 또한 검열관은 식품으로 인한 질병의 원인이 되는 유해 요인을 파악하고 이를 운영자에게 설명하며 검열 보고서에 이를 정확하게 문서화하는 방법을 배웁니다.

어떤 형태의 금전, 선물 또는 서비스를 검열관에게 제공하거나 검열관이 이를 요구하는 행위는 범죄입니다. 뇌물 수수자에게는 법적 조치가 취해집니다. 뇌물 또는 뇌물 시도는 검열관 (Inspector General) 사무실((212) 825-2141)에 전화하여 신고하시기 바랍니다.

벌점이 부과되는 위반

검열관은 검열 중 적발된 위반 사항을 휴대용 컴퓨터에 기록합니다. 각 위반 사항은 위반의 종류 및 정도, 대중에게 제기되는 위험에 따라 다양한 벌점이 가해집니다. 검열 종결 시 벌점을 합산하여 검열 점수를 매깁니다. 검열 점수가 낮을수록 보건규약을 더 잘 준수하고 있음을 나타냅니다.

중대 위반 및 일반 위반

보건규약 위반은 "중대" 또는 "일반"으로 분류됩니다 (*12페이지 이후에 있는 요식업소용 자가 검열 작업 계획표* 참조). 중대 위반은 대중 보건에 상당한 위험이 될 수 있으므로 일반 위반보다 식품으로 인한 질병의 원인이 되기 쉽습니다. 따라서 중대 위반 벌점이 일반 위반 벌점보다 더 높습니다. 지정된 온도에서 음식을 요리하지 않은 경우는 중대 위반에 해당되며, 냉장고에 정확한 온도계를 설치하지 않은 경우는 일반 위반에 해당합니다.

"공중 보건 유해 요인"은 건강에 즉각적인 위협을 가하는 중대 위반 사항입니다. 따라서 그 심각성으로 인해 벌점이 가장 높습니다. 검열이 끝나기 전에 요식업소가 공중 보건 유해 요인을 시정하지 않으면 보건국은 즉시 해당 요식업소에 영업 정지를 명할 수 있습니다.

"허가 전 중대 위반 항목"은 요식업소 설계 부문의 중대 위반 사항으로, 식품 준비대 구역 근처의 부적절한 하수 처리 또는 세척 시설 부족 등이 이에 해당됩니다. 보건국은 요식업소가 이 위반 항목 중 하나에라도 해당하는 경우 허가증을 발급하지 않습니다. 이 위반 사항들은 개업 전에 시정해야 하며 이미 개업한 경우에는 즉시 시정해야 합니다. 이 위반 사항들은 요식업소의 안전한 설계 및 운영에 상당히 중요하므로 벌점이 가장 높습니다.

요령: 중대 및 일반 위반은 본 책자에 포함된 *자가 검열 작업 계획표*에서 확인할 수 있습니다. 공중 보건 유해 요인은 별표(*)로 표시하고 허가 전 중대 위반 사항은 플러스 기호(+)로 표시합니다.

위생 상태 수준

요식업소가 중대 또는 일반 위반으로 받은 벌점은 위생 상태 수준에 따라 다르며, 이는 위반의 정도 및 빈도를 나타냅니다. 모든 위생 상태 수준은 구체적인 매개변수 그룹에 의해 결정됩니다(8페이지, *요식업소 검열 점수 체계 매개변수 - 상태 안내서* 참조). 일부 위반의 경우 다른 위반보다 위생 상태 수준이 더 높고 매개변수가 더 많습니다. 상태 범위는 벌점이 가장 낮은 수준인 I부터 벌점이 가장 높은 수준인 V까지입니다. 예를 들어, 오염된 식품 1개가 있으면 위생 상태 수준 I 위반에 저촉되며, 가장 낮은 중대 위반 벌점을 받습니다. 오염된 식품이 4개 이상인 경우 위생 상태 수준 IV 위반이 되고, 추가 위반 벌점이 운영자에게 가산됩니다. 대부분의 경우 위생 상태 수준 V는 검열 시 시정되지 않은 공중 보건 유해 요인에 대한 벌점을 가하는 데 사용하며, 일반적으로 28점이 부과됩니다.

벌점이 부과되지 않는 위반

적발된 일부 위반은 위반 통지서, 벌금 또는 후속 검열이 뒤따르지만, 검열 점수로 계산되지 않습니다(*12페이지 이후에 있는 요식업소용 자가 검열 작업 계획표* 참조).

검열 보고서 및 위반 통지서

검열 종료 시 검열관의 임무는 다음과 같습니다.

- 운영자와 위생 검열 결과를 검토하고 위반 사항을 설명하며 위반 사항 시정 및 식품 안전성 개선 방법을 제안합니다. 요식업소는 적발된 위반 사항을 가능한 빨리 시정해야 하며 재발을 방지하기 위한 조치를 취해야 합니다.
- 검열관이 적발한 내용, 위반 벌점 및 검열 점수가 나와 있는 인쇄된 검열 보고서를 발급합니다.
- 중대 위반이 적발된 경우 14점 이상의 일반 위반 벌점이 가해지며, 벌점으로 표시되지 않는 위반이 적발된 경우 위반 통지서를 발급합니다. 이 통지서에 검열관과 요식업소 운영자가 서명합니다.
- 보건국의 행정심사위원회(Administrative Tribunal)에서 심리 조사관이 해당 위반 통지서를 심리할 날짜를 제시합니다. 위반 통지서 뒷면에는 행정심사위원회 연락처 정보, 심리 과정 설명 및 이메일을 통한 중재 및 심리 관련 정보가 수록되어 있습니다. 벌금은 행정심사위원회에서 결정하며 벌금은 위반당 $200 ~ $2,000이며 반복 위반인 경우 더 높을 수 있습니다.

요령: 이 책자의 *자가 검열 작업 계획표*와 *상태 안내서*를 사용하여 정기적인 자가 검열을 실시하십시오. 이 작업 계획표에서는 검열관이 발견하는 위반 사항과 각 위반에 할당된 벌점의 예를 제시합니다. 업소에서 위반 사항을 정기적으로 파악하고 즉각적으로 시정하면, 고객을 보호할 뿐만 아니라 성공적인 검열을 받을 기회를 회복할 수 있습니다.

영업 정지 및 영업 재개

보건국은 검열 종료 이전에 시정될 수 없는 공중 보건 유해 요인을 시정하도록 하기 위해 또는 식당을 유효한 허가증 없이 운영할 때 일시적으로 영업을 정지하도록 명할 수 있습니다. 또한 3회 연속으로 검열에서 28점 이상의 벌점을 받은 식당은 영업 정지될 수 있습니다. 영업 정지 이전에 검열관은 업소에 영업 정지를 명할 것인지를 결정하는 감독관에게 연락할 것입니다. 영업 정지를 받은 요식업소는 창 또는 문에 즉시 보건국 영업 정지 표지를 게시해야 하며 모든 운영을 중단해야 합니다. 또한 보건국이 영업 재개를 허가할 때까지 영업을 중단해야 합니다. 보건국은 식당을 모니터링하여 해당 업소가 영업 정지 상태를 유지하는지, 그리고 영업 정지 명령을 준수하지 않고 추가로 위반하는지 확인합니다.

해당 업소가 영업을 재개하기 위해서는 영업 정지 원인이 된 모든 위반 사항을 시정했음을 나타내는 서면 진술서를 보건국에 제출해야 합니다. 운영자는 보건국 감독관과의 비공식적 면담에 출석하도록 요청받을 수 있습니다. 위생 상태가 개선된 것으로 보이면 해당 업소가 일반인에게는 문을 열지 않은 상태에서 검열관이 영업 재개 검열을 실시합니다. 보건국 감독관이 영업 재개 여부를 결정합니다.

영업 재개 후 해당 업소는 보건규약을 준수하는지의 여부를 검사하는 검열을 받습니다. 충분히 준수되고 있다면 영업을 계속 할 수 있고 3개월 후에 재검열을 받습니다. 반복 위반인 경우 보건국은 뉴욕시 행정 심판 및 심리 사무국(Office of Administrative Trials and Hearings)에서 열린 심리에서 해당 운영자의 허가 취소 또는 일시 정지에 대한 절차를 시작합니다. 이로써 해당 업소는 연장된 기간 동안 또는 영구적으로 영업이 정지될 수 있습니다.

식당 검열 웹사이트

소비자는 업소의 검열 기록을 점검할 수 있습니다. 식당 점수, 등급 및 검열 결과의 세부 사항은 검색 가능한 보건국의 식당 검열 웹사이트(nyc.gov/health/restaurant)에서 확인할 수 있습니다.

등급평가

2010년 7월 현재 식당, 커피숍, 바, 나이트클럽 및 대부분의 카페테리아와 일정한 장소에 설치되는 식품 가판대 등 특정 유형의 요식업소는 해당 위생 검열 점수에 해당하는 문자등급을 게시해야 합니다. 0-13점은 A 등급, 14-27점은 B등급, 28점 이상은 C등급입니다.

이동식 식품 판매대, 임시 요식업체, 초중등학교에서 운영되는 요식업체, 병원에서 운영하는 카페테리아, 교화 시설, 자선 단체(수프 키친이나 기타 준비된 식품을 나눠주는 프로그램 포함), 또는 비영리 회원 단체에서 운영하며, 회원들에게만 식품을 제공하는 요식업체에는 문자등급이 부여되지 않습니다.

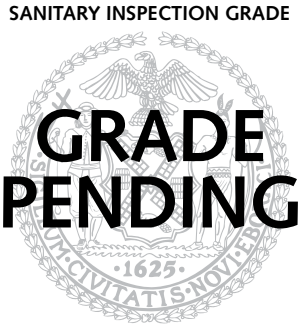
요령: A 등급 식당은 B 또는 C 등급 식당보다 검열 빈도가 낮습니다.
0-13점 = A, 14-27점 = B, 28점 이상 = C

특정 검열에만 등급이 매겨집니다. 모든 요식업소는 일년에 최소 한 번 검열을 받도록 계획되어 있습니다. 최초 검열에서 0-13 위반 벌점을 받은 식당은 A등급 카드를 받고 이를 즉시 게시해야 합니다.

최초 검열에서 A 등급을 받지 못한 업소는 위생 상태를 개선할 기회를 얻고 재검열을 받을 때까지 등급을 게시하지 않아도 됩니다. 재검열 시 A가 발급되면 A 등급을 즉시 게시해야 합니다. 재검열에서 B 또는 C 등급을 받은 업소는 다음 카드 2개를 받습니다: 문자등급을 보여주는 카드와 등급 보류 카드를 받는데 그 중 하나는 즉시 게시해야 합니다. 최종 등급은 행정심사위원회에서 결정합니다.

검열 빈도는 식당 점수에 따라 다르게 적용됩니다. A 등급 식당은 B 또는 C 등급 식당보다 검열 빈도가 낮습니다. 점수가 떨어지는 업소의 빈번한 검열을 통해 보건국은 해당 업소가 등급을 개선할 기회를 더 많이 주는 한편 식품 안전성 관행을 면밀히 모니터링할 수 있습니다.

문자등급 카드 또는 "등급 보류" 카드는 지나가는 사람들의 눈에 잘 띄는 장소에 게시해야 합니다. 카드는 전면 창문 및 문 또는 외벽에 게시해야 합니다. 카드는 정문이나 다른 입구에서 5피트 이내에, 그리고 지면이나 바닥으로부터 6피트 이내의 높이에 게시해야 합니다.



등급평가와 요식업소 검열 빈도 일정에 대한 자세한 내용은 nyc.gov/html/doh/html/rii/foodservice.shtml 에서 확인하시기 바랍니다.

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.

NYC Health