



## 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 흠이 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(벨브, 사이펀 작용 방지 기구, 진공 브레이커)가 설치되어 있는지 확인합니다.
- 기름을 걸러내는 장치를 세척하고 점검합니다.



Michael R. Bloomberg  
시장  
Thomas Farley, M.D., M.P.H.  
국장