

일일 식품 서비스 자기 검사 점검 표

Korean Daily Self-Inspection checklist



날짜 _____ 시간 _____
이름 _____

A. 손 세척과 개인 청결		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
1	구토나 설사하는 직원들은 일하는 장소에서 제외됨. 직원 병력 기록 사용할 것.					
2	손 씻는 싱크에 접근 가능하며, 비누, 수건, 손톱 브러시 및 냉/온수 있음.					
3	직원들은 자주 손을 씻어야 하며, 손 세척 절차를 올바르게 따를 것(20초 동안). 장갑을 끼기 전에 손을 씻을 것.					
4	직원들이 바로 먹을 수 있는 음식이나 즉석 서비스 음식을 맨손으로 만지는 것을 금함.					
5	음식 준비 구역에서는 먹거나 마시거나, 담배 사용 금지.					
6	음식 보관 및 준비 구역에서 멀리 떨어진 곳에 개인 물품 보관.					
B. 오염으로부터 보호		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
7	익지 않는 음식은 조리 된 음식으로부터 떨어진 아래쪽에 저장					
8	모든 음식은 바닥으로부터 최소6인치 이상 떨어져 보관됨					
9	식품 항목을 올바른 정리 순서로 저장됨					
10	모든 음식은 덮여 있거나 싸여서 보관됨					
11	식품 접촉면은 세척되었고, 깨끗한 내부에 배치된 장비를 포함 살균됨					
12	닭을 천은 올바르게 사용되었고, 살균 용액에 저장됨					
13	의도적인 오염이나 조작을 방지하기 위해 뷔페 및 셀프 서비스 음식 모니터링					
C. 시간과 온도		In	Out	N/A	N/O	시정 조치
14	음식은 요청된 내부 온도로 조리 됨					
15	재 가열 - 음식을 15 초 동안 165 ° F로 재 가열함.					
16	음식은 140 ° 에서 70 ° 도로 2시간 동안 빠르게 식히고, 70 ° 에서 41 ° 도로 4 시간 동안 혹은 실내온도 41 ° 까지 빠르게 식힐 것.					
17	냉각 로그 사용					
18	핫 홀딩(열기 보유) - 140 ° F 이상에서 보관되는 음식.					
19	콜드 홀딩(냉기 보유) - 41 ° F 이하에서 보관되는 음식.					
20	준비 날짜가 제대로 적힌 음식					
21	7 일 이상 된 음식은 폐기할 것					
22	사용된 온도계					
23	음식은 적절한 온도에서 받음					
24	공중 보건 통제로서 시간:-현장에서의 절차 및 기록을 준수					
25	승인된 해동 방법 사용됨					

일일 식품 서비스 자기 검사 점검 표

Korean Daily Self-Inspection checklist



날짜 _____ 시간 _____
이름 _____

D. 승인된 출처		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
26	승인된 출처에서 구매한 식품					
27	공급 업체와 식품 구역에 동행					
28	제품이 변조, 파손된 봉인 및 분말 또는 액체 잔유물의 징후를 검사함					
E. 화학 약품		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
29	적절하게 사용된 독성 화학 약품에는 라벨이 부착되었고, 식품, 장비, 도구, 리넨 제품, 단일 서비스 그리고 일회용 품목으로 부터 분리해서 보관					
F. 도구와 장비의 적절한 사용		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
30	허락 받은 사람만 음식 준비 구역에 들어갈 수 있음					
31	사용자에게 핸들과 함께 기구 및 장비가 적절하게 보관됨					
32	모든 장비와 일회 서비스 품목들은 바닥으로부터 최소 6인치가 떨어진 곳에 보관됨					
33	3칸 싱크대와 식기 세척기는 제대로 작동되며 살균 처리됨					
34	현장에서 살균제 검사 키트를 교정하고 사용함.					
G. 건물		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
35	건물이 제대로 청소되고, 유지되며 복도에 장애물은 치워진 상태임					
36	비 사용시 하역장 문은 잠겨 있음					
H. 냉장고와 냉동고		In	Out	N/O	N/A	시정 조치
37	모든 냉장고와 냉동고에는 온도계가 하나씩 있음					
38	냉장고 온도는 41° F 이하임					
39	냉장고와 냉동고 의 온도는 모니터링 됨. 매일 온도를 기록하기 위해 일지사용할 것을 권장함.					

Portions of sections A, B, C, D, E, F and G are color coded to align 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