



Contra Costa Health Services

환경 보건부

2120 Diamond Boulevard, Suite 100
Concord, CA 94520
925-608-5500
925-608-5502 Fax
cchealth.org/eh

GREEN PLACARD 발급 방법

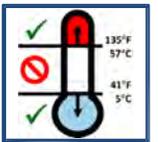
직원 보건 및 위생

- 모든 세면대는 접근이 용이하고 비누와 종이 타올을 구비하며 냉온수가 공급되도록 해야 합니다.
- 직원들은 언제든지 손이 더러워지면 깨끗이 씻어야 합니다.
- 설사나 구토 증상이 있는 직원은 조리 시설에서 일할 수 없습니다.



음식의 온도

- 잠정적 위험이 있는 모든 차가운 음식은 화씨 41도 (57°C) 이하에서 보관해야 합니다.
- 잠정적 위험이 있는 모든 뜨거운 음식은 화씨 135도 (5°C) 이상에서 보관해야 합니다.
- 뜨거운 음식은 신속하게 식혀서 냉장고에 보관합니다.
- 냉동 식품은 냉장고 또는 흐르는 차가운 물 속에 넣어 2시간 이내에 해동합니다.



조리 온도

- 잠정적 위험성이 있는 음식을 제공하기 전에 15초 이상 다음 상태를 유지하십시오.
 - 가금류의 경우 화씨 165도
 - 쇠고기의 경우 화씨 155도
 - 계란과 돼지고기의 경우 화씨 145도
- 조리하여 식힌 후 다시 가열한 모든 잠정적 위험성이 있는 음식은 2시간 이내에 화씨 165도까지 재가열해야 합니다.



음식 및 도구 위생

- 3구획으로 나뉜 싱크대에서 올바른 방법으로 설거지합니다.
 - 문지르기
 - 세척
 - 헹구기
 - 멸균
 - 공기 건조
- 식기 세척기 살균제 농도를 염소 50ppm으로 유지하거나 마지막 헹굴 때 화씨 180도에서 헹굽니다.
- 익히지 않은 음식과 즉석 식품을 준비하는 동안 음식 조리 표면을 멸균합니다.
- 수세미는 사용하지 않는 동안 염소 100ppm 또는 4차 암모늄 200ppm 농도의 용기 안에 보관합니다.
- 생고기는 즉석 식품 및 농산물 아래나 멀리 떨어진 곳에 보관합니다.



원산지가 인증된 식품

- 모든 식품은 인증된 원산지에서 조달해야 합니다.
- 허용된 (B 등급) 일반 거주지가 아니라면 일반 거주지에서 조리한 음식을 제공하지 않습니다. 소규모 식품 판매업체
- 고객에게 제공된 식품 중에서 포장하지 않은 것을 다시 제공하거나 재사용할 수 없습니다.



폐쇄 근거가 되는 위반 사항

- 해충 침입. 바퀴벌레나 곤충은 면허를 가진 해충 관리 서비스를 이용합니다.
- 점검 기간에 시정하지 못한 광범위한 식품 온도 유지 위반
- 냉온수를 공급하지 않음
- 전기 공급 없음
- 화재나 자연 재해로 중요한 손상 발생
- 운영 업체 허가서 부재
- 식중독 또는 기타 전염병 발생
- 살균제 부족
- 하수 역류
 - 운영 중단
 - 배관 수리
 - 모든 표면을 세척하고 멸균

승인된 해충 방제 방법을 사용



- 포살 쥐덫
- 미끼 상자
- 해충 퇴치용 짝짝이
- 전문 해충 방제

