

공중의 건강은 여러분의 손에 달려 있습니다



식품 취급자를 위한 식품안전 안내서



샌디에이고

카운티

환경보건품질부

식품 및 주거과

2026

서문

안전한 식품 준비 및 제공 방법을 배우고 식품매개질환을 예방하기 위한 이번 교육에 참여해 주셔서 감사합니다. 샌디에이고 카운티 환경보건품질부(DEHQ)와 식품 서비스 종사자들이 함께 노력하여 올바른 식품 취급 습관과 식품 준비 방법을 실천한다면, 식품매개질환(foodborne illness)의 발생 위험을 최소화할 수 있습니다.

이 안내서는 가정과 직장 어디에서나 활용할 수 있는 식품안전의 기본 원칙을 이해하는 데 도움을 주기 위해 제작되었습니다. 앞으로 배우게 되겠지만, 식품을 안전하게 취급하고 준비하지 않으면 이를 섭취한 사람이 질병에 걸릴 수 있습니다.

이 안내서에 설명된 기본 수칙을 잘 따르면 여러분 자신뿐만 아니라 다른 사람들의 건강도 지킬 수 있습니다. 여러분의 일자리와 고용주의 성공, 그리고 공중의 건강이 여러분의 손에 달려 있다는 것을 기억하세요.

샌디에이고 카운티
환경보건품질부
식품 및 주거과

목차 (TABLE OF CONTENTS)

<u>서론 (INTRODUCTION)</u>	1
<u>식품매개질환의 주요 원인</u>	2
사람들은 왜 음식을 먹고 아프게 되나요?	2
병원, 독소 및 화학물질이란 무엇인가요?	3
질병을 일으키는 식품 속 독소에는 어떤 것들이 있나요?	3
병균은 어떻게 식품에 들어가요?	3
식품이 오염되었는지 알 수 있나요?	4
<u>종사자의 건강 및 위생</u>	4
식품 취급자가 질병을 전파할 수 있는 방법	4
식품매개질환을 예방하는 방법	4
왜 손을 씻어야 하나요?	5
언제 손을 씻어야 하나요?	6
손은 어떻게 씻어야 하나요?	6
장갑은 어떻게 사용해야 하나요?	7
아플 경우 무엇을 해야 하나요?	7
종사자가 아플 경우 책임자 (PIC)는 무엇을 해야 하나요?	8
<u>오염 방지</u>	9
오염되지 않도록 식품 보관하기	9
오염되지 않도록 식품 준비하기	9
화학적 오염으로부터 식품 보호하기	10
물리적 위해요소로부터 식품 보호하기	10
<u>온도 관리</u>	11
잠재적 위해 식품	11
필수 보관 온도	12
온도 기록지 및 사용 방법	13
온도계 보정 방법	13
식품의 적절한 조리	14
올바른 냉각 방법	15
안전한 식품 해동 방법	16
올바른 재가열 방법	16
<u>소비자 주의사항</u>	17
소비자 주의사항	17
주요 식품 알레르기 유발물질	17
<u>승인된 식품 공급원</u>	19
승인된 공급원의 식품만 제공 · 판매	19
안전한 공급원의 패류만 취급	20
<u>장비 및 기구</u>	20
식기 및 기구 세척이 왜 중요한가요?	20
식기 및 기구의 손 세척 절차	20
식기 및 기구의 기계 세척 절차	21
기구 사용 및 보관	22
그 밖에 무엇을 정결하게 유지해야 하나요?	22
행주의 올바른 사용 방법	23

해충 관리

23

해충은 어떻게 관리하나요?

23

쓰레기 및 폐기물

25

쓰레기는 얼마나 자주 버려야 하나요?

25

표지 및 기타 요구사항

25

필수 표지판 게시

25

검사 보고서

25

서론

우리 모두 건강하게 살아가기 위해서는 음식이 필요합니다. 하지만 음식을 올바르게 준비하고 제공하지 않으면 질병을 일으킬 수도 있습니다. 식품 취급자는 자신이 준비하고 제공하는 음식과 음료로 인해 사람들이 질병에 걸리지 않도록 하는 데 중요한 역할을 합니다.

사람들이 섭취한 음식으로 인해 질병에 걸리는 것을 예방하기 위해 샌디에이고 카운티는 음식점, 제과점, 이동식 식품시설, 식료품점 등의 식품시설에서 근무하는 모든 식품 취급자가 식품안전 교육을 받고 3년마다 시험에 합격하도록 요구하고 있습니다.

A. 누가 교육을 받아야 하나요?

식품 취급자는 식품안전 교육을 받아야 합니다. 식품 취급자란 식품의 준비, 보관, 제공 또는 취급에 관여하는 식품시설의 종사자를 말합니다. 음식을 준비하거나 식품, 식품용 기구 또는 장비와 접촉할 가능성이 있는 사람은 모두 식품 취급자에 해당합니다.

다음 중 하나에 해당하지 않는 사람은 식품 취급 업무를 할 수 없습니다.

1. 유효한 식품 취급자 교육 카드를 소지한 사람.
2. 공인 식품안전 관리자의 감독하에 있는 시설에서 근무하며, 샌디에이고 카운티에서 승인한 자체 시험에 응시하여 합격한 사람
3. 승인 및 인증된 식품안전 자격시험에 합격하여 식품안전관리자 자격증을 취득한 시설 소유주 또는 종사자.

샌디에이고 카운티 규정에 따라 웨이터, 웨이트리스, 바텐더, 요리사, 식기 세척 담당자, 육류 손질 담당자, 델리 또는 샐러드바 종사자 등 **업무상 식품이나 식기를 취급하는 사람은 식품안전 교육을 받아야 합니다.**

식품 취급자는 왜 특별한 교육을 받아야 하나요?

식품안전 규칙을 이해하고 준수하지 않으면 본인뿐만 아니라 고객도 아프게 할 수 있기 때문입니다.

이 안내서는 식품 취급자를 위해 작성되었습니다. 공중보건을 지키고 여러분이 업무를 올바르게 수행하는 데 도움이 되는 정보가 담겨 있습니다.

또한 식품안전의 기본적인 규칙을 쉽게 배울 수 있도록 제작되었습니다. 이 정보는 직장뿐만 아니라 가정에서도 활용해야 합니다.

자세한 정보: www.sdcountyfoodhandlers.org.

식품매개질환의 주요 원인

미국 질병통제예방센터(CDC)는 다음과 같은 식품안전 위험요인을 식품매개질환의 주요 원인으로 보고 있습니다.

1. 개인위생 관리 미흡
2. 부적절한 식품 보관 온도
3. 부적절한 조리 온도
4. 오염된 장비
5. 안전하지 않은 공급원의 식품

식품을 안전하게 유지하려면 이러한 위험요인을 항상 관리하는 것이 매우 중요합니다!

A. 사람들은 왜 음식을 먹고 아프게 되나요?

음식은 병원체(Pathogens)라고도 하는 여러 종류의 미생물로 인해 사람들을 아프게 할 수 있습니다. 이러한 미생물에는 바이러스, 원생동물, 기생충 및 세균이 포함됩니다. 예를 들어 A형 간염은 바이러스에 의해 발생하는 질병입니다. 식품 취급자가 화장실을 사용한 후 손을 씻지 않으면 A형 간염 바이러스로 식품을 오염시킬 수 있습니다. A형 간염과 그 밖의 여러 질병을 일으키는 미생물의 전파를 예방하거나 막기 위해 식품 취급자는 화장실을 사용한 후 반드시 올바른 방법으로 손을 씻어야 합니다.

B. 병원균, 독소 및 화학물질이란 무엇인가요?

- **병원균(Pathogens)**은 섭취할 경우 질병을 일으킬 수 있는 매우 작은 미생물로, 바이러스, 세균, 프리온 및 원생동물 등이 포함됩니다. 이러한 미생물은 매우 작아 현미경을 사용해야 볼 수 있으며 거의 모든 곳에 존재합니다.
- **독소(Toxins)**는 세균이 생성하는 독성 물질입니다. 독소는 살아 있는 생물이 아니며 제거하기 어렵습니다. 따라서 세균이 독소를 생성하기 전에 제거하는 것이 중요합니다.
- **화학물질(Chemicals)**은 섭취할 경우 위험할 수 있는 물질로, 실수로 식품에 들어갈 수 있습니다. 주방에서 흔히 볼 수 있는 화학물질에는 세척제, 표백제, 소독제 및 살충제가 있습니다.

C. 질병을 일으키는 식품 속 독소에는 어떤 것들이 있나요?

독소는 세균이 생성하는 독성 물질입니다. 식품이 세균에 오염되지 않도록 하면 독소가 생기는 것도 막을 수 있습니다. 일부 식품에는 이미 세균이 존재할 수 있으므로, 세균이 증식하여 독소를 생성하지 못하도록 해야 합니다. 세균의 증식을 막으려면 식품을 항상 안전한 온도로 유지해야 합니다. 차가운 식품은 차갑게(41° F 이하), 뜨거운 식품은 뜨겁게(135° F 이상) 보관해야 합니다. 자세한 내용은 ["온도 관리"](#) 섹션에서 확인할 수 있습니다.

D. 병원균은 어떻게 식품에 들어가요?

- 일부 식품에는 자연적으로 병원균이 존재합니다. 높은 온도로 가열하면 이러한 병원균의 대부분을 제거할 수 있습니다.
- **교차오염(Cross Contamination)**. 식품은 오염된 물건을 통해 오염될 수 있습니다. 더러운 칼이나 도마와 같은 물건 또는 제대로 씻지 않아 병원균이 남아 있는 손을 통해 식품으로 병원균이 옮겨질 수 있습니다. 깨끗한 식품이 오염된 물건이나 손에 닿으면 그 식품도 오염됩니다.

- 식품 취급자는 식품에 병균을 전파하는 가장 큰 원인입니다. 식품 취급자는 손이 오염되었을 가능성이 있을 때마다 손을 씻어야 합니다. 또한 음식에 기침이나 재채기를 하거나, 깨끗하지 않은 주방 기구, 도마 및 조리대, 바퀴벌레, 파리, 쥐와 같은 해충을 통해서도 병균이 전파될 수 있습니다. 병균은 현미경을 통해서만 볼 수 있다는 점을 기억하세요!
- 생과일과 채소는 반드시 씻어야 합니다. 과일과 채소에 묻어 있는 병균과 화학물질을 제거하기 위해 조리하거나 제공하기 전에 반드시 씻어야 합니다.

E. 식품이 오염되었는지 알 수 있나요?

식품이 오염되었는지는 항상 알아차릴 수 있는 것은 아닙니다. 오염된 식품이라도 겉보기나 냄새, 맛에 이상이 없을 수 있기 때문입니다. 때로는 병균으로 인해 식품에서 나쁜 냄새가 나서 버려야 한다는 것을 알 수 있습니다. 하지만 일부 병균은 식품을 상하게 하거나 나쁜 냄새가 나게 하지 않을 수도 있습니다.

종사자의 건강 및 위생

A. 식품 취급자가 질병을 전파할 수 있는 방법

- 손을 씻지 않는 경우
- 피부에 상처나 염증이 있는 경우
- 콧물이 나거나 호흡기 질환이 있는 경우(재채기/기침)
- 설사, 발열, 구토 또는 복통 증상이 있는 상태에서 식품이나 기구를 취급하는 경우
- 개인위생 관리가 미흡한 경우

B. 식품매개질환을 예방하는 방법

- 일을 시작하기 전과 손이 오염되었을 가능성이 있을 때마다 손을 씻어야 합니다. 기침이나 재채기를 한 후, 생고기나 가금류를 만진 후, 특히 화장실을 사용한 후에는 반드시 손을 씻어야 합니다.

- 식품이나 기구를 취급할 때는 손과 팔에 장신구를 착용하지 마세요. 단, 결혼반지와 같은 장식이 없는 반지는 착용할 수 있습니다.
- 맨손으로 식품을 만지는 것을 최소화하고, 특히 조리하지 않고 바로 먹는 식품이나 이미 조리된 식품은 맨손으로 만지지 않도록 하세요. 바로 먹는 식품을 섞거나 준비하고 제공할 때는 깨끗한 라텍스 재질이 아닌 일회용 장갑 또는 깨끗한 주방 기구를 사용하세요.
- 설사 및/또는 구토, 발열 또는 복통 증상이 있는 경우 **식품이나 기구를 취급하지 마세요!** 취급하는 식품이나 기구를 통해 고객에게 병균을 전파할 수 있습니다.
- 손이나 팔에 벌어진 상처, 베인 상처 또는 염증이 있는 경우 식품을 취급해서는 안 됩니다. 다시 업무에 복귀할 수 있게 되면 상처를 방수 밴드로 덮고 라텍스 재질이 아닌 일회용 장갑을 착용하세요.
- 옷은 항상 청결하게 유지하고 유니폼과 앞치마를 자주 갈아입으세요.
- 머리카락이 식품에 들어가지 않도록 항상 헤어넷이나 모자 등으로 머리카락을 고정하세요. 수염이 긴 경우에도 빠진 수염이나 땀이 식품에 들어가지 않도록 고정해야 합니다.
- 깨끗한 행주를 사용하고, 사용하지 않을 때는 적절한 농도의 소독액에 담가 보관하세요.

C. 왜 손을 씻어야 하나요?



손을 한번 살펴보세요. 깨끗해 보이나요? 깨끗해 보인다고 해서 실제로 깨끗한 것은 아닙니다. 손에는 눈에 보이지 않는 수천 개의 병균이 있을 수 있습니다. 손을 통해 병균이 한 곳에서 다른 곳으로 옮겨질 수 있습니다. 손을 깨끗이 씻지 않는 것은 사람들이 먹은 음식으로 인해 질병에 걸리는 주요 원인 중 하나입니다.

하지만 손을 자주 씻으면 이를 예방할 수 있습니다!

D. 언제 손을 씻어야 하나요?

- **화장실을 사용한 후.** 사람의 배설물(소변 및 대변)에는 A형 간염, 살모넬라, 시겔라, 노로바이러스, 캄필로박터 및 클로스트리디움 퍼프린젠스 등 질병을 일으키는 여러 병원균이 있을 수 있습니다.
- **휴식 시간이 끝난 후 업무에 복귀하기 전.**
- **재채기나 기침을 하거나 코를 킂 후.** 코와 목에는 손으로 옮겨질 수 있는 많은 병원균이 있습니다. 이러한 세균은 제거하기 어려운 독소를 생성할 수 있습니다.
- **익히지 않은 식품이나 날것의 식품을 취급한 후.** 생고기와 같은 날것의 식품에는 병원균이 있을 수 있습니다. 이러한 식품을 만지면 손이 오염되어 이후에 만지는 다른 곳으로 병원균을 옮길 수 있습니다.
- **음식을 먹거나 흡연한 후.** 입안의 침에는 항상 병원균이 존재하며, 음식을 먹거나 흡연할 때 손으로 옮겨질 수 있습니다.
- **몸을 긁거나 만진 후, 특히 감염된 상처, 종기 또는 여드름을 만진 후.** 감염된 상처나 종기에 있는 세균은 제거하기 어려운 독소를 생성할 수 있습니다.
- **머리를 빗거나 머리카락을 만진 후.** 깨끗한 머리카락에도 세균이 있을 수 있습니다.
- **고객이 사용한 식기나 더러운 장비 등 오염된 물건을 만진 후.**
- **쓰레기를 버리거나 바닥을 닦거나 쓸기 등 다른 작업으로 전환한 후.**
- **그 밖에 손이 오염되었을 가능성이 있는 모든 경우.**

E. 손은 어떻게 씻어야 하나요?

1. 용기에 담긴 액체 비누와 따뜻한 물을 사용하세요. (고형 비누는 사용하지 마세요.)
2. 손과 팔뚝을 최소 10~15초 동안 문질러 씻으세요. (‘생일 축하합니다’ 노래를 두 번 부르는 정도의 시간입니다.)
3. 손가락 사이와 손톱 밑도 빠뜨리지 말고 문질러 씻으세요.
4. 흐르는 따뜻한 물에 손을 행구세요.

5. 일회용 종이타월로 손을 말리세요.
(또는 자연 건조하세요.)

6. 모든 손 씻는 시설에는 액체 비누와 종이타월(또는 핸드 드라이어)을 항상 비치하세요. 각 세면대에는 최소 100 ° F의 따뜻한 물이 공급되어야 하며, 온수가 혼합 수도꼭지에서 나오는 경우 108 ° F를 초과하지 않아야 합니다.

7. 손 소독제를 사용하는 경우, 올바른 방법으로 손을 씻은 후에만 사용하세요.



F. 장갑은 어떻게 사용해야 하나요?

캘리포니아 소매식품법(California Retail Food Code, CALCODE)에 따라 바로 먹는 식품(ready-to-eat food)을 맨손으로 만지는 것을 최소화해야 합니다. 따라서 바로 먹는 식품을 취급할 때는 기구 또는 장갑을 사용해야 합니다.

장갑을 사용하는 경우:

- 장갑을 착용하기 전에는 항상 손을 씻으세요.
- 식품이 오염되지 않도록 손을 씻어야 하는 상황마다 장갑도 새것으로 교체하세요. 예를 들어 생고기를 취급하거나 재채기를 한 후에는 장갑을 교체해야 합니다. 화장실을 사용하기 전에는 장갑을 벗고, 새 장갑을 착용하기 전에는 반드시 손을 씻으세요.
- 바로 먹는 식품을 취급하기 전에는 항상 새롭고 깨끗한 장갑을 착용하세요.

G. 아플 경우 무엇을 해야 하나요?

아픈 경우 CALCODE에 따라 다음 사항을 준수해야 합니다.

- 살모넬라, A형 간염, 시겔라, 장출혈성 대장균 또는 시가독소 생성 대장균, 노로바이러스, 이질아메바(*Entamoeba histolytica*)와 같은 위장관 질환으로 진단받은 경우 **책임자(Person-In-Charge, PIC)에게 알려야 합니다.**

위장관 질환이 있는 경우, 특히 설사 및/또는 복통, 발열 및/또는 구토 증상이 있다면 식품이나 기구를 취급해서는 안 됩니다.

- 손, 손목 또는 팔에 **벌어져 있거나 진물이 나는 상처가 있는 경우 책임자(PIC)에게 알려야 합니다.** 이러한 부위의 상처는 반드시 물이 스며들지 않는 보호재(예: 손가락 보호대)로 덮어야 하며, 손에 상처가 있는 경우에는 그 위에 장갑을 착용해야 합니다. 신체의 다른 부위에 있는 상처는 건조하고 튼튼하며 잘 밀착되는 밴드로 덮어야 합니다.

H. 종사자가 아플 경우 책임자(PIC)는 무엇을 해야 하나요?

시설이 운영되는 동안에는 항상 책임자(Person-In-Charge, PIC)가 시설에 있어야 합니다. 종사자가 아픈 경우 CALCODE에 따라 책임자는 다음 조치를 취해야 합니다:

- 살모넬라, A형 간염, 시겔라, 장출혈성 대장균 또는 시가독소 생성 대장균, 노로바이러스 또는 이질아메바(*Entamoeba histolytica*)로 진단받은 종사자가 있는 경우, **환경보건품질부(Department of Environmental Health and Quality)에 (858) 505-6814로 신고해야 합니다.**
- 2명 이상의 종사자가 급성 위장관 질환 증상을 보이는 경우, **환경보건품질부에 (858) 505-6814로 신고해야 합니다.** 급성 위장관 질환은 설사 증상이 단독으로 나타나거나 구토, 발열 또는 복통과 함께 나타나는 경우를 말합니다. 또한 발열이나 복통 등 두 가지 이상의 위장관 증상이 나타나는 경우도 해당됩니다.
- 종사자가 살모넬라, 장출혈성 대장균 또는 시가독소 생성 대장균, A형 간염, 시겔라, 노로바이러스 또는 이질아메바(*Entamoeba histolytica*)로 진단받은 경우, **해당 종사자가 식품시설에서 근무하지 못하도록 해야 합니다.** 근무에서 제외된 종사자는 샌디에이고 카운티 환경보건품질부(DEHQ) 또는 보건복지국(HHSA)의 승인을 받은 경우에만 업무에 복귀할 수 있습니다.

- 급성 위장관 질환 증상이 있거나 기침, 재채기 또는 콧물이 지속되는 경우, 노출된 식품, 깨끗한 장비, 깨끗한 린넨, 깨끗한 기구 및 포장되지 않은 일회용품을 취급하지 못하도록 **업무를 제한해야 합니다**. 질병 증상이 더 이상 없으면 책임자(Person-In-Charge, PIC)가 업무 제한을 해제할 수 있습니다.

오염 방지

식품은 오염되지 않도록 안전하게 보관하고 준비하여 제공해야 합니다.

A. 오염되지 않도록 식품 보관하기

- 얼음은 흔히 “잊혀진 식품” 이라고 불립니다. 얼어 있어도 병균에 오염될 수 있습니다. 손이나 음료용 컵으로 얼음을 퍼내지 마세요. 손잡이가 있는 상업용 식품용 플라스틱 또는 금속 스쿱만 사용하세요.
- 음료에 사용할 얼음에는 컵을 차갑게 하기 위해 넣어두거나 다른 물품을 보관하지 마세요.
- 캔따개는 사용 전후에 세척하고, 필요에 따라 칼날을 교체하거나 돌려서 사용하세요.
- 냉장고에서는 조리된 식품과 바로 먹는 식품을 날것의 식품보다 위쪽에 보관하세요.
- 식품은 덮개를 씌워 보관하세요.
- 덮개가 없는 식품 용기를 서로 겹쳐 쌓지 마세요.
- 신선한 과일과 채소 또는 육류, 생선, 가금류, 유제품과 같은 잠재적 위해 식품에는 절대로 아황산염(sulfites)을 첨가하지 마세요.

B. 오염되지 않도록 식품 준비하기

- 과일과 채소는 사용하기 전에 식품 준비용 싱크대에서 씻으세요. 사용 후에는 싱크대를 세척하고, 행균 후 소독하세요. 특히 생고기나 농산물을 준비한 후에는 반드시 이 과정을 거쳐야 합니다.

- 생고기를 준비할 때는 다른 식품에 사용하기 전에 도마를 세척하고 소독하여 교차오염을 방지하세요.
- 날것의 식품과 조리된 식품은 분리하여 준비하세요.



C. 화학적 오염으로부터 식품 보호하기

세제, 광택제, 부식성 세척제, 세척제 및 건조제와 이와 유사한 제품은 인체에 유해합니다. 이러한 제품은 식품과 떨어진 곳에 보관하세요.

- 화학물질을 보관하거나 사용할 때는 제품 라벨의 지침을 따르세요.
- 화학물질은 정확한 양을 측정하여 사용하세요. 화학물질을 임의로 혼합하지 마세요. 특히 암모니아와 표백제는 절대로 혼합하지 마세요.
- 화학물질은 제품 용기에 그대로 보관하세요. 식품 및 식품 접촉 표면에서 떨어진 건조하고 잠금장치가 있는 보관장이나 장소에 보관하세요.
- 식품 용기에 화학물질을 보관하지 마세요. 또한 화학물질 용기에 식품을 보관하지 마세요.
- 빈 화학물질 용기는 제조업체의 지침에 따라 폐기하세요.
- 화학물질을 사용한 후에는 손을 씻고 말리세요. 특히 식품 준비 업무로 돌아가기 전에는 반드시 손을 씻고 말려야 합니다.
- 모든 용기와 분무기에는 내용물의 이름과 위험성을 명확하게 표시하고 올바르게 보관하세요.

D. 물리적 위해요소로부터 식품 보호하기

먼지, 머리카락, 깨진 유리 조각, 못, 철심, 금속 조각(예: 수세미에서 떨어진 조각), 보호 덮개가 없는 조명에서 떨어진 유리 조각, 돌, 반창고 등의 이물질이 실수로 식품에 들어갈 수 있습니다.

이러한 위해요소를 방지하려면 식품을 올바르게 보관하고 준비하는 것이 중요합니다.

⚠ 식품 보관 또는 준비 구역 위의 선반에는 이쑤시개나 먹을 수 없는 장식품(예: 종이 우산이나 플라스틱 장식)을 보관하지 마세요.

⚠ 식품 보관, 농산물 진열 및 준비 구역 위의 조명에는 보호 덮개를 설치하고 잘 관리하세요.

⚠ 식품을 납품받을 때 상자나 운반용 박스에 있는 철심, 못 및 이와 유사한 물건을 제거하여 식품이 오염되지 않도록 하세요.

온도 관리

A. 잠재적 위해 식품

식품의 보관 시간과 온도를 제대로 관리하지 않는 것은 식품매개질환을 일으키는 가장 흔한 요인 중 하나입니다. 육류, 해산물, 달걀, 유제품, 조리된 채소 및 쌀과 같은 조리된 곡류처럼 단백질과 수분이 많은 식품에서는 세균이 쉽게 증식할 수 있기 때문입니다. 이러한 식품은 세균이 빠르게 증식할 가능성이 있어 잠재적 위해 식품(Potentially Hazardous Foods, PHFs)으로 분류됩니다.

잠재적 위해 식품에는 다음이 포함됩니다:

⚠ 날것 또는 조리된 동물성 식품. 예: 달걀, 우유, 소고기, 닭고기

⚠ 조리된 식물성 식품. 예: 쌀, 감자, 파스타

⚠ 생 새싹채소

⚠ 자른 멜론류. 예: 수박, 칸탈루프 멜론, 허니듀 멜론

⚠ 자른 토마토 또는 자른 토마토가 들어간 혼합 식품

⚠ 마늘과 오일 혼합물

잠재적 위해 식품에는 다음 식품이 포함되지 않습니다:

- 수분활성도(water activity)가 0.85 이하인 식품. 예: 향신료, 건조 유제품, 건조 육류 제품, 곡류 제품, 견과류 및 사탕
- 75° F에서 측정한 pH가 4.6 이하인 식품. 예: 주스, 일부 과일(포도, 레몬, 딸기), 꿀 및 산성화 식품
- 공기로 식힌 껍질이 손상되지 않은 완숙 달걀 또는 완숙하지 않았더라도 저온살균된 껍질이 손상되지 않은 달걀
- 상업적으로 가공되어 개봉되지 않은 밀봉 용기에 들어 있는 식품.
예: 통조림 식품

B. 필수 보관 온도

- 재가열한 잠재적 위해 식품의 온도를 측정하고 기록하여 내부 온도가 165° F 이상에 도달했는지 확인하세요.
- 잠재적 위해 식품의 조리 온도를 기록하세요.
- 스팀 테이블이나 기타 온장 장비에 보관하는 잠재적 위해 식품(PHFs)은 항상 135° F 이상으로 유지해야 합니다.
- 냉장 보관 온도는 항상 41° F 이하로 유지해야 합니다. 단, 셀러드바와 뷔페는 예외입니다.
- 셀러드바와 뷔페에서는 잠재적 위해 식품을 41° F ~ 45° F에서 하루 최대 12시간까지 보관할 수 있으며, 12시간이 지나면 해당 식품을 폐기해야 합니다.
- 껍질이 있는 생달걀과 개봉하지 않은 저온살균 우유 및 저온살균 유제품도 41° F~45° F에서 보관할 수 있습니다.
- 자른 토마토는 잠재적 위해 식품으로 간주되며 41° F 이하로 유지해야 합니다.
- 모든 냉장고에는 정확한 온도계가 있어야 합니다. 온도계는 냉장고에서 가장 온도가 높은 곳에 두세요. 일반적으로 문 근처의 맨 위 선반이 가장 온도가 높은 곳입니다.
- 냉장고 내부 온도는 41° F 이하로 유지해야 합니다. 냉장고는 대부분의 병균이 증식하는 속도를 늦출 뿐이며,

식품 속 병균을 제거하려면 적절한 온도까지 조리해야 한다는 점을 기억하세요.

C. 온도 기록지 및 사용 방법

온도 기록지를 사용하면 식품의 안전한 보관 및 조리 온도가 제대로 관리되고 있는지 확인할 수 있습니다.

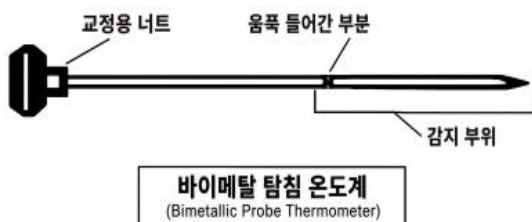
- ❖ 냉장 식품이 41° F 이하로 유지되고 있는지 확인하기 위해 2시간마다 온도를 측정하고 기록하세요.
- ❖ 온장 식품이 135° F 이상으로 유지되고 있는지 확인하기 위해 2시간마다 온도를 측정하고 기록하세요.
- ❖ 재가열한 잠재적 위해 식품의 온도를 측정하고 기록하여 내부 온도가 165° F 이상에 도달했는지 확인하세요.
- ❖ 육류, 가금류, 생선 및 달걀과 같은 잠재적 위해 식품의 조리 온도를 하루 중 여러 시간대에 측정하고 기록하여, 모든 조리 담당자가 식품을 적절한 온도까지 조리하고 있는지 확인하세요.

D. 온도계 보정 방법

온도계가 정확하게 측정되는지 확인하기 위해 제조업체의 지침에 따라 필요한 만큼 자주 보정해야 합니다(예: 온도계를 떨어뜨린 경우). 단, 최소 일주일에 한 번은 보정해야 합니다. 온도계 보정 결과는 기록지에 기록하여 보관하세요.

온도계에 별도의 보정 방법이 명시되어 있지 않은 경우에는 다음 방법을 사용할 수 있습니다.

빙점법(Ice Point Method)



1. 큰 용기에 얼음을 채우세요. 가능하면 잘게 부순 얼음을 사용하세요. 용기가 가득 찰 때까지 깨끗한 수돗물을 넣은 후 얼음물을 잘 저으세요.
2. 온도계의 감지 부분이 얼음물에 완전히 잠기도록 탐침을 넣으세요. 바이메탈 온도계의 경우 감지 부분은 일반적으로 탐침 끝에서 약 1인치 정도입니다. 탐침이 용기의 옆면이나 바닥에 닿지 않도록 하세요. 30초 또는 온도 표시가 더 이상 움직이지 않을 때까지 기다리세요.
3. 바이메탈 온도계의 경우 다이얼 아래쪽에 있는 보정 너트를 렌치 또는 보호 케이스에 부착된 보정 도구로 단단히 잡고, 온도계가 32° F(0° C)를 가리킬 때까지 다이얼을 돌리세요.

비등점법 (Boiling Point Method):

1. 큰 냄비에 깨끗한 물을 넣고 끓이세요.
2. 온도계의 감지 부분이 완전히 잠기도록 탐침을 끓는 물에 넣으세요.
3. 바이메탈 온도계의 경우 다이얼 아래쪽에 있는 보정 너트를 렌치 또는 보호 케이스에 부착된 보정 도구로 단단히 잡고, 온도계가 212° F(100° C) 또는 해당 지역의 고도에 맞는 끓는점을 가리킬 때까지 다이얼을 돌리세요.

E. 식품의 적절한 조리

- 잠재적 위해 식품을 필수 조리 온도까지 가열하는 것은 식품 속 병원균을 제거할 수 있는 유일한 방법입니다.
- 식품의 내부 온도를 확인하려면 탐침형 온도계를 사용해야 합니다. 햄버거 패티의 내부 온도를 측정할 때는 열전대 온도계(thermocouple thermometer)를 사용하는 것이 가장 좋습니다. 온도계의 탐침은 사용할 때마다 세척하고 소독해야 합니다. 디지털 온도계도 사용할 수 있습니다.

주에서 규정한 식품의 내부 조리 온도는 다음과 같습니다:

식품 항목	조리 온도
온장 보관을 위해 조리한 과일 및 채소	135°F
즉시 제공하기 위해 조리한 껍질이 있는 달걀, 생선, 한 덩어리의 육류	145° F 에서 15초간
다진 고기, 주입 처리된 육류, 나중에 제공하기 위해 조리하는 날달걀	155° F 에서 15초간
가금류, 다진 가금류, 속을 채운 식품(생선, 육류, 가금류, 파스타), 생선 · 육류 · 가금류 · 주조류(ratites)가 들어간 속재료	165° F 에서 15 초간
덩어리 육류(소고기, 돼지고기, 햄)	130° F 에서 112분간 또는 캘리포니아 소매 식품법(California Retail Food Code)에 명시된 기준에 따라

여기서 말하는 필수 온도는 오븐, 팬 또는 그릴의 온도가 아니라는 점을 기억하는 것이 중요합니다. 조리가 끝난 후 조리 기구에서 꺼낸 식품의 내부 온도를 말합니다.

F. 올바른 냉각 방법

▲가열, 조리 또는 온장 보관한 잠재적 위해 식품은 6시간 이내에 135° F에서 41° F 이하까지 신속하게 냉각해야 합니다. 이때 135° F에서 70° F까지는 2시간 이내에 냉각해야 합니다.

▲많은 양의 식품은 작은 용기에 나누어 담아 신속하게 냉각될 수 있도록 해야 합니다.

▲올바른 신속 냉각 방법은 다음과 같습니다:

1. 식품을 얇은 팬에 담기
2. 식품을 더 작거나 얇게 나누기
3. 급속 냉각 장비 사용하기
4. 열이 잘 전달되는 용기 사용하기
5. 얼음을 재료로 넣기
6. 아이스 패들(ice paddle) 사용하기



7. 용기를 얼음물에 담그고 자주 저어주기

- 냉각에 사용하는 식품 용기는 냉각하는 동안 위쪽에서 오염될 우려가 없는 경우, 뚜껑을 느슨하게 덮거나 열어 두어야 합니다.

G. 안전한 식품 해동 방법

냉동 식품을 해동하는 데 허용되는 방법은 다음 네 가지입니다:

1. 냉장고에서 해동하기
2. 70° F 이하의 흐르는 물에 완전히 잠기도록 하여 2시간 이내로 해동하기
3. 전자레인지에서 해동하기
4. 조리하면서 해동하기

H. 올바른 재가열 방법

잠재적 위해 식품(PHFs)을 온장 보관하기 위해 재가열할 때는 다음 사항을 지켜야 합니다:

- 조리 장비 또는 전자레인지를 사용하여 식품의 내부 온도가 165° F가 되도록 신속하게 재가열하세요. **스팀 테이블에서는 절대 재가열하지 마세요!** 스팀 테이블은 식품을 135° F 이상으로 온장 보관하기 위한 장비입니다. 식품을 신속하게 재가열할 수 없으므로 재가열 장비로 사용해서는 안 됩니다.
- 전자레인지로 재가열하는 경우 식품의 모든 부분이 내부 온도 165° F에 도달하도록 재가열하고, 식품을 돌리거나 저어 주세요. 식품을 덮은 상태로 재가열하고, 재가열이 끝난 후에도 열이 유지되도록 2분간 덮어 두세요.
- 통조림 채소와 같이 상업적으로 가공된 바로 먹는 잠재적 위해 식품(PHF)은 내부 온도 135° F까지 재가열해야 합니다.
- 조리 후 냉장 보관한 식품을 즉시 제공하기 위해 준비하는 경우에는 온도에 관계없이 제공할 수 있습니다.

소비자 주의사항

A. 소비자 주의사항

식품시설에서 날것 또는 덜 익힌 소고기, 돼지고기, 가금류, 양고기, 생선, 해산물, 패류, 달걀 또는 날것이나 덜 익힌 달걀이 들어간 식품 (예: 시저 샐러드 드레싱 또는 홀랜다이즈 소스)을 제공하는 경우, 고객에게 서면으로 주의사항을 제공해야 합니다. 주의사항은 브로셔, 델리 진열대 또는 메뉴의 안내문, 라벨 문구, 테이블 안내판, 게시판 등 고객이 확인할 수 있는 서면 방식으로 제공해야 합니다.



소비자 주의사항에는 “정보 표시(Disclosure)”와 “주의 문구(Reminder)”가 모두 포함되어야 합니다.

- 정보 표시(Disclosure)란 어떤 메뉴가 날것 또는 덜 익힌 상태로 제공되는지 고객에게 알리는 서면 안내문입니다. 예:
 - **날달걀이 들어간 시저 샐러드** - 메뉴에 해당 식품이 날것 또는 덜 익힌 재료를 사용한다고 표시합니다.
 - ***시저 샐러드** - 메뉴 항목에 별표(*)를 표시하고 아래와 같은 안내 문구를 함께 표시합니다:
*이 메뉴는 날것 또는 덜 익힌 상태로 제공되거나, 날것 또는 덜 익힌 재료가 포함될 수 있습니다.
- 주의 문구(Reminder)는 날것 또는 덜 익힌 식품을 섭취할 경우 발생할 수 있는 건강상의 위험을 고객에게 알리는 문구입니다. 다음 문구 중 하나를 표시해야 합니다:
 - 날것 또는 덜 익힌 육류, 가금류, 해산물, 패류 또는 달걀을 섭취하면 식품매개질환에 걸릴 위험이 높아질 수 있으며, 특히 특정 질환이 있는 경우 위험이 더 높을 수 있습니다.
 - 이러한 식품의 안전성에 관한 서면 정보는 요청 시 제공됩니다.

B. 주요 식품 알레르기 유발물질

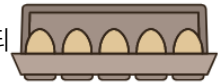
식품 알레르기 유발물질을 이해하는 것은 고객이 안전하게 식사할 수 있도록 하는 데 매우 중요합니다. 고객이 특정 알레르기 유발물질에 대해 알려진 경우,

해당 식품을 준비하고 취급하는 종사자에게 알려 적절한 조치를 취하도록 해야 합니다:

- 알레르기 유발물질을 취급하기 전과 후에는 항상 손을 깨끗이 씻으세요.
- 알레르기 유발물질이 접촉하는 모든 표면이나 식품을 오염시킬 수 있다고 생각하고 취급하세요. 예를 들어 새 기구와 장비를 사용하고, 접촉한 표면은 세척하고 소독하세요.

주요 식품 알레르기 유발물질에는 다음이 모두 포함됩니다:

- 우유
- 달걀
- 생선(농어, 가자미, 대구 등을 포함하되 이에 한정되지 않음)
- 갑각류(게, 바닷가재, 새우 등을 포함하되 이에 한정되지 않음)
- 견과류(아몬드, 피칸, 호두 등을 포함하되 이에 한정되지 않음)
- 밀
- 땅콩
- 대두(콩)
- 위에 나열된 식품에서 유래한 단백질이 포함된 식품 원료



알레르기 반응의 일반적인 증상을 알아두어야 합니다.
증상은 다음과 같습니다:

- 재채기, 기침
- 얼굴이나 목 주변의 가려움
- 쉼쉼거림, 호흡 곤란
- 어지러움
- 의식 상실
- 구토, 설사, 복통
- 얼굴, 목, 혀 또는 입술의 부기
- 입안의 가려움 또는 따끔거림
- 두드러기
- 혼수상태 또는 사망

고객에게 심각한 알레르기 반응이 나타나면 911에 전화하세요.

승인된 식품 공급원

A. 승인된 공급원의 식품만 제공 • 판매

- “승인된 공급원(Approved Source)”이란 환경보건품질부(Department of Environmental Health and Quality)가 인정하고, 식품 관련 규제기관(예: USDA, FDA 또는 캘리포니아주)의 허가, 면허 또는 등록을 받은 공급원을 의미합니다.
- 각 식품시설 운영자는 이용하는 가공업체 또는 공급업체가 “승인된” 업체임을 확인할 수 있어야 합니다. 공급업체의 보건 허가증(health permit) 사본 또는 최근 검사 보고서를 확인하세요.
- 식품은 개인 주택에서 준비하거나 보관할 수 없습니다. 단, 샌디에이고 카운티에서 가정식품제조업(Cottage Food Operation) 허가를 받은 경우는 예외입니다.
- 날것 또는 가공된 육류와 가공류에는 USDA 승인 표시가 있어야 합니다.
- 치즈는 허가받은 유통업체에서 구입해야 합니다. 라벨에는 제조업체명, 주소, 가공시설 번호, 원재료 및 유통기한이 표시되어 있어야 합니다.
- 방문 판매업체로부터 식품을 구입하지 마세요. 식품의 공급원이 안전하지 않을 수 있습니다.
- 식품을 어디에서 구입했는지 기록하고, 모든 구매 내역을 추적할 수 있도록 거래명세서와 영수증 사본을 보관하세요.
- 식품을 납품받을 때는 배송 상태와 제품의 품질을 확인하세요. 개봉 또는 훼손 흔적, 변색, 작은 구멍, 비정상적인 포장, 오염, 해충의 흔적이 있는지 확인하고, 잠재적 위해 식품이 안전한 온도에서 운반되었는지도 확인하세요.
- 포장 식품에는 라벨이 표시되어 있어야 합니다.



B. 안전한 공급원의 패류만 취급

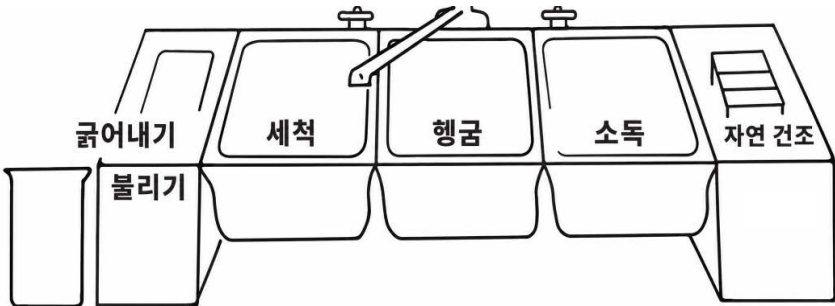
패류(예: 굴, 홍합, 조개)는 안전한 공급원에서 구입하고 안전하게 취급해야 합니다.

- 패류 태그는 해당 패류를 모두 사용할 때까지 패류가 담긴 용기와 함께 두어야 합니다. 패류를 모두 사용한 후에는 태그를 따로 보관하여 식품시설에서 최소 90일 동안 보관해야 합니다.
- 4월 1일부터 10월 31일까지: 걸프 연안산 생굴(Raw Gulf Coast Oysters)은 적절한 처리를 받았음을 증명하는 인증서 사본이 없으면 제공하거나 판매할 수 없습니다.
- 11월 1일부터 3월 31일까지: 처리되지 않은 걸프 연안산 생굴을 제공하거나 판매하는 경우 경고 표지판을 게시해야 합니다.

장비 및 기구

A. 식기 및 기구 세척이 왜 중요한가요?

세척은 식기와 기구를 깨끗하게 합니다. 소독은 식기와 기구에 있는 질병을 일으키는 병균을 제거합니다.



B. 식기 및 기구의 손 세척 절차

식기와 기구를 손으로 올바르게 세척하려면 3칸 싱크대(three-compartment sink)를 사용하여 다음 절차를 따르세요:

1. 식기와 기구를 포함한 더러운 장비에 붙어 있는 음식물 찌꺼기를 끓여 내고 물에 불리세요.

2. 첫 번째 싱크대에서 뜨거운 비눗물로 식기와 기구를 세척하세요. 물과 세제는 자주 교체하세요.
3. 두 번째 싱크대에서 깨끗한 뜨거운 물로 행구어 세제를 제거하세요. 식기에 세제가 남아 있으면 소독제가 제대로 작용하지 않습니다.
4. 세 번째 싱크대에서 질병을 일으키는 병원균을 제거하기 위해 소독하세요. 식기와 기구는 다음 방법 중 하나로 소독할 수 있습니다:
 - 171° F의 물에 30초간 담그기
 - 100 ppm 염소(chlorine)가 함유된 따뜻한 물에 30초간 담그기
 - 200 ppm 제4급 암모늄(quaternary ammonium)이 함유된 따뜻한 물에 60초간 담그기
 - 25 ppm 아이오딘(iodine)이 함유된 따뜻한 물에 60초간 담그기

제조업체의 지침을 따르세요. 소독액의 농도가 적절한지 확인하기 위해 화학물질 시험지를 자주 사용하세요.

5. 식기와 기구는 자연 건조하세요. 수건으로 닦아 말리지 마세요.

소독제 용기의 라벨에 표시된 지침을 확인하여 적절한 물의 온도와 싱크대에 가득 찬 물에 넣어야 하는 소독제의 양을 확인하세요.

C. 식기 및 기구의 기계 세척 절차

1. 식기에 남은 음식물 찌꺼기를 긁어내고 기구는 물에 불리세요.
2. 식기끼리 서로 닿지 않고 물이 모든 표면에 닿을 수 있도록 식기 세척기 랙에 놓으세요. 이렇게 하면 식기가 깨끗하게 세척되고 깨지거나 이가 나가는 것을 방지할 수 있습니다.
3. 세제, 린스제 및 소독제 공급 장치가 채워져 있고 제대로 작동하는지 확인하세요.
4. 식기가 담긴 랙을 식기 세척기의 전체 세척 과정으로 작동시키세요.
5. 식기와 기구는 자연 건조하세요. 수건으로 닦아 말리지 마세요.
6. 하루 영업이 끝나면 식기 세척기를 청소하세요. 음식물 찌꺼기가 남지 않도록 분사구와 거름망을 깨끗이 청소하세요.
7. 해당 소독제에 맞는 화학물질 시험지를 사용하여 소독제 농도를 정기적으로 확인하세요.

D. 기구 사용 및 보관

- 식기는 오염되지 않도록 보호된 장소에 보관하세요. 기구는 손잡이를 잡아 꺼낼 수 있도록 보관하세요. 컵과 유리잔은 깨끗한 표면에 뒤집어서 보관하여, 꺼낼 때 입이 닿는 가장자리나 안쪽을 만지지 않도록 하세요.
- 깨지거나 이가 나가거나 금이 간 식기는 사용해서는 안 됩니다. 파손된 물품은 모두 지정된 쓰레기통에 안전하게 버리세요.
- 유리잔의 입이 닿는 가장자리와 접시 안쪽을 손으로 만지지 마세요.

E. 그 밖에 무엇을 청결하게 유지해야 하나요?

- 식품을 준비하거나 제공할 때 사용하는 모든 장비, 조리대, 도마, 육류 슬라이서 및 작업 공간을 철저히 세척하고 소독하세요.
- 육류 분쇄기는 최소 4시간마다 그리고 서로 다른 종류의 식품을 가공할 때마다 분해하여 세척하고 소독하세요. 육류 분쇄기가 냉장실 안에 있는 경우에는 매일 세척하세요.
- 델리 슬라이서는 최소 4시간마다, 또는 날것의 식품(예: 생소고기 또는 가금류)을 가공한 후 바로 먹는 식품(예: 델리 육류 및 치즈)을 가공하기 전에 분해하여 세척하고 소독하세요.
- 모든 장비와 고객용 테이블의 아래, 뒤, 위 및 주변을 청소하세요.
- 화장실은 매일 철저히 청소하세요. 바닥, 벽, 세면대와 수도꼭지 손잡이, 문과 문손잡이, 거울, 변기 및 소변기를 청소하세요.
- 일회용 종이타월, 액체 또는 분말 비누, 화장지가 항상 벽에 설치된 전용 용기에 비치되어 있는지 확인하고, 손 씻기 표지판을 잘 보이는 곳에 게시하세요.
- 바닥, 벽 및 천장을 깨끗하고 양호한 상태로 유지하세요.
- 쓰레기통, 대걸레 및 행주를 정기적으로 세척하세요.
- 매일 청소 일정을 게시하고 이를 따르세요.

F. 행주의 올바른 사용 방법

- **마른 행주:** 깨끗한 행주에는 음식물 찌꺼기나 눈에 보이는 오염물이 없어야 합니다. 한 가지 용도로만 사용하거나(예: 테이블, 의자 또는 식기 닦기), 한 번 사용한 후 세탁해야 합니다.
- **젖은 행주:** 깨끗한 행주에는 음식물 찌꺼기나 눈에 보이는 오염물이 없어야 합니다. [21페이지](#)에 명시된 소독액에 담가 보관하는 경우 한 가지 용도로 반복해서 사용할 수 있습니다.
- 날것의 동물성 식품에 사용한 행주는 다른 용도로 사용하는 행주와 분리하여 보관해야 합니다.
- 소독액이 올바른 농도로 유지되고 있는지 확인할 수 있도록 화학물질 시험지를 비치하고 사용해야 합니다. 소독액의 농도 기준은 [21페이지](#)에 나와 있습니다.
- 소독액이 탁해지거나 음식물 찌꺼기와 육즙 등으로 심하게 오염된 경우, 또는 필수 소독 농도 기준을 더 이상 충족하지 않는 경우에는 새 소독액으로 교체해야 합니다.

해충 관리

A. 해충은 어떻게 관리하나요?

1. 먹이를 없애세요

- 식품시설을 청결하게 유지하세요.
- 식품 용기의 뚜껑을 꼭 닫아 두세요.
- 모든 쓰레기통의 안쪽과 바깥쪽을 정기적으로 청소하세요.
- 건물 밖에 있는 쓰레기통의 뚜껑을 꼭 닫아 두고, 주변도 깨끗하게 유지하세요.
- 쓰레기가 넘치지 않도록 발생하는 쓰레기 양에 맞춰 정기적으로 수거되도록 하세요.

2. 해충이 들어오지 못하게 하세요

- 벽, 바닥 또는 천장에 갈라진 틈이나 구멍이 있으면
요.
- 배수구와 배관 주변의 틈이나 구멍을 막으세요.
- 바닥 싱크대(floor sink)에 망을 설치하여 배수구가 막히지 않도록 하고, 해충이 하수구와 배관을 통해 들어오는 것을 방지하세요.
- 문, 창문 및 방충망이 틈 없이 잘 닫히는지 확인하세요.
- 찢어지거나 손상된 방충망은 수리하세요.
- 식품시설에 배달되는 모든 상자와 기타 용기를 확인하세요. 바퀴벌레는 종이나 골판지 상자 안에 숨는 경우가 많습니다. 해충의 흔적이 있는 물품은 받지 마세요.



3. 해충의 은신처를 없애세요

- 헐거워지거나 떨어진 벽판 또는 패널은 수리하세요.
- 선반에 종이나 골판지를 깔지 마세요.
- 주방과 창고를 정기적으로 청소하세요. 특히 바퀴벌레가 숨기 쉬운 어둡고 따뜻한 곳을 깨끗하게 유지하세요.



4. 해충이 번식하지 못하게 하세요

- 쓰레기통을 깨끗하게 유지하고 뚜껑을 덮어 두세요.
- 파리는 뚜껑이 없는 쓰레기통에 모여들어 알을 낳고 번식합니다.
- 파리 한 마리에는 최대 600만 개의 병균이 묻어 있을 수 있습니다.
- 파리는 음식을 부드럽게 만들기 위해 음식물 위에 토한 뒤 빨아먹습니다.



해충을 제거하기 위해 사용하는 화학물질은 사람에게 질병을 일으킬 수 있습니다. 식기나 식품 근처에서 화학물질을 사용하는 것은 위험합니다. 사용하는 화학물질의 라벨에는 상업용 주방의 식품 준비 구역에서 사용하도록 승인된 제품임이 표시되어 있어야 하며, 라벨에 적힌 사용 방법을 반드시 따라야 합니다.

화학물질은 제품 용기에 그대로 보관하고, 식품 및 식품 준비 구역에서 떨어진 별도의 보관장 안에 보관해야 합니다.

식품시설에 해충이 발생한 경우에는 전문 해충 방제업체에 연락하여 문제를 해결하세요.

쓰레기 및 폐기물

A. 쓰레기는 얼마나 자주 버려야 하나요?

- 음식물 쓰레기와 그 밖의 모든 쓰레기는 하루에 한 번 이상 버려야 합니다.
- 쓰레기는 튼튼한 비닐봉투에 담아 뚜껑이 꼭 닫히는 외부 쓰레기통에 버리세요.
- 쓰레기통은 깨끗하게 유지하고, 새지 않아야 하며, 해충이 들어가지 못하도록 뚜껑을 꼭 닫아 두어야 합니다.
- 쓰레기가 넘치지 않도록 필요한 만큼 자주 수거해야 하며, 최소 일 주일에 한 번은 수거해야 합니다.



표지 및 기타 요구사항

A. 필수 표지판 게시

- 식품을 준비하는 식품시설은 영업시간 동안 항상 등급표(Grade Card)를 게시해야 합니다.
- 화장실과 식품 준비 구역의 모든 손 씻는 싱크대에는 손 씻기 안내 표지판을 게시해야 합니다.
- 2004년 1월 1일 이후에 건축된 식품시설에서 시설 내에서 먹을 음식을 준비하는 경우, 고객용 화장실을 제공해야 합니다. 그 이전에 건축되어 고객용 화장실을 제공하지 않는 시설은 고객용 화장실을 이용할 수 없다는 안내 표지판을 게시해야 합니다.

B. 검사 보고서

- 검사관이나 고객이 요청할 경우, 가장 최근의 검사 보고서 사본을 바로 확인할 수 있도록 비치해야 합니다.

기억하세요:

사람들이 안전한 음식을 먹을 수 있도록 하는 것은 식품 취급자인 여러분의 중요한 역할입니다. 가장 중요하게 실천해야 할 사항은 다음과 같습니다:

- 식품을 준비하거나 제공하거나 보관하기 전에 손을 씻으세요.
- 아플 때는 식품이나 기구를 취급하지 마세요.
- 찬 음식은 41° F 이하, 뜨거운 음식은 135° F 이상으로 유지하세요.
- 육류, 가금류, 생선 및 달걀은 충분히 익히세요.
- 식품이 닿는 표면은 깨끗하게 세척하고 소독하세요.
- 승인된 안전한 공급원에서 식품을 구입하세요.

여러분의 역할을 중요하게 생각하고 책임감을 가지고 실천하세요. 우리 모두의 식품안전은 여러분에게 달려 있습니다!



연락처

DEHQ 웹사이트

www.sdcdehq.org

민원

(858) 505-6903

담당 전문가

(858) 505-6900

식품매개질환

(858) 505-6814

허가 관련 정보

(858) 505-6666

플랜체크 안내

(858) 505-6660



COUNTY OF SAN DIEGO
DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY
FOOD AND HOUSING DIVISION

P.O. BOX 129261
SAN DIEGO, CA 92112-9261

DEH: FH-838 (Rev. 10/2026)