



County of San Diego

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH AND QUALITY
P.O. BOX 129261, SAN DIEGO, CA 92112-9261
전화번호: (858) 505-6900 | 팩스: (858) 999-8920 | www.sdcdehq.org

영세 가정집 주방 사업체(MEHKO) 자체 검사 체크리스트

아래 나열된 항목은 정기 MEHKO 검사 중 평가되는 주요 영역입니다. 이 체크리스트는 시설 운영자가 본 부서에서 실시하는 검사 주기 사이에 사업체의 상태를 평가하는 것을 지원하기 위해 설계되었습니다. 이 목록을 살펴보고 준수된다고 생각하는 항목에 ‘체크 표시’하는 것을 권장합니다. 체크되지 않은 부분은 ‘위반’으로 간주하여 정정해야 합니다. 질문이 있는 경우, 담당자에게 (858) 505-6900번으로 전화하거나 FHDMEHKO@sdcounty.ca.gov에 이메일을 보내십시오.

식품 안전

- 사업체를 위해 구매하는 식품에 적절한 라벨이 붙어있으며 승인된 원산지(카운티, 주, 연방 정부 승인)에서 구매한다.
- 모든 식품을 바닥으로부터 최소 6인치 이상 높이에 보관한다.
- 집 외부(차고, 창고, 파티오 등)에 보관하는 모든 식품은 적절하게 닫히는 문과 함께 냉장고/냉동고에 제대로 보관한다.
- 날것의 농산물은 세척한 뒤 자르기, 제공 및/또는 다른 재료와 혼합하여 조리한다.
- 식품이 오물, 불필요한 접촉, 상단 누수, 기타 오염으로부터 보호된다.
- 모든 대형 식품 보관 용기에 적절한 커버와 내용물이 적힌 라벨이 있다.
- 식료품을 비독성 용기에 보관한다.
- 위험 물질(청소 세제)은 적절한 라벨을 붙여 식료품과 떨어진 곳에 보관한다.

온도 제어

- 잠재적 위험 식품은 41°F 이하로 보관한다.
- 오차가 + 또는 -2°F 정도인 온도계가 냉장고에 내장되어 있거나(외부 눈금) 냉장고마다 가장 따뜻한 지점의 잘 보이는 곳에 있다.
- 식품 온도를 재기에 알맞은 정확한 금속 탐침 온도계 또는 검온기를 쉽게 이용할 수 있으며 식품 온도 확인에 사용 중이다.

장비/조리 도구

- 모든 장비 물품(조리 도구, 턱자, 싱크대, 식료품 용기 등)이 깨끗하고 잘 관리된다. 식품 접촉면은 적절히 세척하여 씻어낸 뒤 살균하여 자연 건조한다.
- 장비의 마지막 살균 행굼이 a) 30초 이상 100ppm 농도의 염소 용액에 담그기, b) 60초 동안 200ppm 농도의 제4 암모늄 용액에 담그기, c) 조리도구 표면 온도를 160°F로 올릴 수 있는 식기세척기 사용 중 한 가지 방법을 사용하여 이루어진다.
- 살균 방법을 적절하게 테스트할 수 있는 테스트 재료가 즉시 사용 가능하며, 사용 중이다. 검사지가 사용되는 소독 유형에 일치한다.
- 손상되거나 승인되지 않은 조리 도구는 적절하게 수리 또는 교체된다.
- 조리도구가 보관 중 오염으로부터 보호된다.
- 마른행주 및 젖은 행주가 둘 다 적절히 사용된다. 다회용 행주를 사용하지 않을 때는 살균 용액(100ppm 농도의 염소 용액 또는 200ppm 농도의 제4 암모늄 용액)에 보관한다.

직원 보건 및 위생

- MEHKO 소유자/운영자는 식품 안전 관리자 인증서(Food Safety Manager Certificate)(5년마다 갱신)를, 포장되지 않은 식품 또는 조리도구를 다루는 기타 모든 직원은 식품 취급자 인증서(Food Handler's Certificate)(3년마다 갱신)를 보유하고 있으며 모든 기록을 쉽게 이용할 수 있다.
- 직원은 a) 근무 시작 전, b) 화장실 사용 직후, c) 작업 전환 사이, d) 식품 오염을 방지해야 하는 경우 중 하나라도 해당하면 비누와 따뜻한 흐르는 물로 손을 씻는다.
- 식품 또는 조리도구를 취급하는 직원은 아물지 않은 상처나 설사, 구토, 열, 지속되는 기침/재채기/콧물 증상이 없다.
- 직원은 깨끗한 겉옷을 입으며 직원의 머리카락은 모자, 머리 커버, 머리망으로 적절히 관리된다.
- 직원이 주거지 주방 안에서 담배를 피우거나 사용하지 않는다. 식품 및 식품 접촉면 오염을 예방할 수 있는 조치를 취하지 않는 한, MEHKO 메뉴를 준비하는 동안 준비 공간에 아동을 입장시키지 않는다. MEHKO 식품 생산 동안 다른 개인 조리 활동을 하지 않는다.
- 의복 및 소지품을 적절한 곳에 따로 보관한다.

상하수도

- 모든 싱크대는 압력 하에서도 흐르는 냉온수가 나오는 완벽한 작동 상태이다. 거주지 안에서 최소 100°F의 손 씻는 물과 최소 120°F의 뜨거운 물을 이용할 수 있다.
- 배관의 손질 상태가 좋으며 새지 않는다.
- 모든 폐수는 승인된 하수 처리 시스템(하수구, 정화 시스템 등)을 통해 적절히 폐기한다.

바닥/벽/천장

- 바닥은 깨끗하고 잘 유지되어 양호한 상태이다.
- 벽, 천장, 창문이 깨끗하고 잘 유지되어 상태가 좋다.

화장실/개수대

- 화장실 시설이 깨끗하고 잘 유지되어 양호한 상태이다.
- 일회용 페이퍼 타올 및 액상 비누가 있다(고체 비누 및 다회용 천 타올은 승인되지 않음).
- 화장실 휴지 디스펜서가 꽉 차 있다.
- 화장실마다 환기 장치가 있으며 양호한 상태이다.

해충 구제

- 시설에 벌레나 설치류가 없다.
- 살아있는 동물은 식품 준비 구역 안에 있을 수 없으며 MEHKO 메뉴를 준비하는 동안 준비 공간에서 반드시 내보내야 한다.
- 승인된 살충제만 제조사 라벨에 적힌 적절한 방식으로 사용된다.

쓰레기

- 쓰레기통이 새지 않으며 뚜껑이 있다.
- 비닐봉지는 둑어서 쓰레기통에 버린다.
- 외부 쓰레기통은 양호한 상태이며 뚜껑이 닫혀 있다.

운영

- 시설에 현재 영업에 필요한 환경 보건 및 품질부(Department of Environmental Health and Quality) 허가가 있으며 상시 게시된다.
- 요청받는 경우 검토 목적으로 가장 최근에 받은 검사 보고서 사본을 제공할 수 있다.