



# County of San Diego

## 샌디에고 카운티

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL HEALTH  
FOOD AND HOUSING DIVISION (환경 보건 식품 및 주택국)



### 음식점 및 케이터링 지침

### 운송 / 배달 중 식품 안전 보호

본 지침은 운송 및 배달 중 만든 음식의 안전을 도모하기 위한 최고 관리 관행을 식품 운송/배달 운전자에게 제공하는 목적입니다. "운송차량(Transporter)" 제조업체, 배분업체, 소매식품시설, 또는 다른 승인된 출처로부터 소매식품시설 또는 소비자에게로 사전 주문에 따라서 운송하는데 사용하는 모든 차량을 의미합니다. (캘리포니아 식품 법 §113932)

### 안전한 식품 배달 관행

#### 승인된 식품의 출처:

- 승인된/허가된 식품 시설 또는 등록된 자선 급식 운영에서 준비된 식품 또는 식사인 것을 확인하십시오.

#### 식품 안전:

- 운송하기 전에 식품이 올바르게 포장된 것을 확인하십시오. 식품은 항상 보호해야하고 위생 조건을 갖춰야합니다.



#### 차량 청결:

- 트렁크 및/또는 뒤 저장 장소를 포함한, 차량 내부를 청결하고 위생적인 방식으로 유지하십시오.
- 운송을 위한 2차 식품 등급 컨테이너 안에 식품을 저장하십시오. 운송 도중에 식품 저장을 위한 청결한 보온 통을(insulated carriers) 차량 안에 유지하십시오.



#### 시간 및 온도 조절을 수행하십시오:

- 더운 식품은 135°F 이상으로 유지하십시오.
- 찬 음식은 45°F 이하로 유지하십시오.
- 30분 이상의 배달 및 운송 시간이 걸리는 준비된 음식을 위해서는 냉장된 트럭 또는 보온된 더운 케이스와(insulated hot case) 같은 온도 조절 방법이 요구됩니다.
- 음식 온도 측정에 적합한 정확한, 쉽게 읽을 수 있는, 금속 탐침 온도계를(metal probe thermometer) 사용하십시오.



#### 음식 배달 고용인은 손을 반드시 씻어야합니다.



- 올바른 손 씻기를 자주 실천하십시오.
  1. 따뜻한 물과 비누로 손을 적시십시오.
  2. 적어도 20 초 동안 비누질 한 손을 강하게 비비십시오.
  3. 손을 청결한 흐르는 물에 씻으십시오.
  4. 종이타월 또는 손건조기/핸드 드라이어에 손을 말리십시오.
- 음식 운송 / 배달 운전기사는 오염위험을 일으킬지도 모르는 어떤 활동을 한 후에 손을 반드시 씻어야합니다.



식품 운송 및 배달의 최고 관리 관행에 대한 더 많은 정보를 위해서, 근무 중인 DEH-FHD 전문가에게(858) 505-6900 또는 [fhduyeh@sdcounty.ca.gov](mailto:fhduyeh@sdcounty.ca.gov) 로 이메일하십시오.