

자가 점검 체크리스트

ph.lacounty.gov/mehko | homebasedfoods@ph.lacounty.gov | (626) 430-9855

다음에 나열된 항목은 소규모 가정집 주방 운영(MEHKO) 사업의 점검 시, 점검하는 주요 항목입니다. 이 점검 체크리스트는 시설의 사업주가 운영 상태를 자가 진단하는 데 도움을 주기 위해 마련되었습니다. 이 체크리스트를 살펴보고 준수 항목에 '체크 표시'하는 것이 좋습니다. 체크 표시하지 않은 항목은 '위반'으로 간주될 수 있으므로 시정해야 합니다.

질문이 있으신 경우 특수 식품 서비스 프로그램에 (626) 430-5421로 문의 또는 이메일 homebasedfoods@ph.lacounty.gov로 전송해 주시기 바랍니다.



음식 안전 항목	
<input type="checkbox"/>	비즈니스를 위해 구매하는 식품은 적절하게 라벨을 부착하고 승인된 출처 (카운티, 주 또는 연방 정부에서 허가한 곳)에서 구매합니다.
<input type="checkbox"/>	모든 식품은 최소한 바닥에서 6인치(인치) 이상 떨어진 곳에 보관합니다.
<input type="checkbox"/>	집 이외의 공간 (즉, 차고, 창고, 밀폐된 파티오)에 보관하는 상하기 쉬운 음식은 벌레가 없는 곳에 보관하고, 문/뚜껑을 단단히 덮을 수 있는 냉장고/냉동고에 보관합니다.
<input type="checkbox"/>	신선한 농산물은 손질, 세척 및/또는 다른 재료와 함께 조리하기 전에 세척합니다.
<input type="checkbox"/>	식품은 먼지, 부적절한 취급, 누수 및 여타 오염 물질로부터 안전하게 보호되어야 합니다.
<input type="checkbox"/>	모든 대량 식품 보관 용기에는 적절한 덮개가 있고 내용물의 이름을 올바르게 표시해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	식품은 무독성 용기에 보관해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	유해 물질(세척제)은 적절하게 라벨을 부착하고 식품과 멀리 떨어진 곳에 보관합니다.

보관 온도 항목	
<input type="checkbox"/>	상할 우려가 있는 식품은 135°F 이상의 고온 보관 또는 41°F 이하의 저온 보관 식품입니다.
<input type="checkbox"/>	또는 -2°F까지 정확한 온도계가 냉장고의 일부로 장착되어 있거나(외부 다이얼) 각 장치 내부의 가장 따뜻한 지점이 쉽게 볼 수 있는 위치에 있습니다.
<input type="checkbox"/>	식품 온도 측정에 적합한 고정밀 금속 프로브 온도계 또는 열전대를 쉽게 구할 수 있으며, 식품 온도를 확인하는 데 사용할 수 있습니다.
<input type="checkbox"/>	교정된 온도계를 사용하여 음식이 적절한 온도에서 조리, 재가열 및 보관되도록 하세요. 온도계 교정과 관련된 자세한 내용은 '가정 내 주방 식품 안전 안내' 책자를 참조하세요.

도구 / 조리기구

<input type="checkbox"/>	주방의 모든 조리대 공간에는 개인 물품과 음식 조리용이 아닌 물품은 비치하지 않습니다.
<input type="checkbox"/>	모든 장비(예: 식사 도구, 식탁, 싱크대, 식품 용기 등)는 깨끗하게 잘 관리하고, 식품 접촉 표면은 적절하게 세척, 행균, 살균, 자연 건조합니다.
<input type="checkbox"/>	기구를 최종 살균하는 행균 온도는 다음 중 한 가지 방법으로만 실시합니다: a) 100ppm 염소 용액에 30초 이상 담그기 b) 200ppm 4급 암모늄 용액에 60초 동안 담그기 c) 기구 표면 온도가 160°F에 도달할 수 있는 기계식 식기 세척기를 사용해 소독하는 방법.
<input type="checkbox"/>	소독 방법을 적절히 검사할 수 있는 검사용 재료는 손쉽게 구할 수 있어야 합니다. 테스트 스트립은 사용하는 소독제와 동일해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	파손 또는 사용이 불가능한 조리 기구는 올바르게 교체 또는 수리되었습니다.
<input type="checkbox"/>	식기는 보관하는 동안 오염되지 않도록 올바르게 관리합니다.
<input type="checkbox"/>	건조한 천 및 습식 천을 모두 적절히 사용합니다. 다용도 행주는 사용하지 않을 때 소독제 용액(염소 100ppm 또는 4급 암모늄 200ppm)에 보관합니다.
<input type="checkbox"/>	싱크대 및 식기 세척기는 살균 소독합니다. 소독 방법에 대한 자세한 내용은 '가정 내 주방에서의 식품 안전 지침' 책자를 참조하세요.

식품 취급자의 건강 및 위생	
<input type="checkbox"/>	포장되지 않은 식품 또는 식기도구를 취급하는 MEHKO 직원 및/또는 가족/가구 일원은 식품 취급자 자격증 (3년마다 연장)을 취득하고 모든 점검 기록을 쉽게 확인할 수 있도록 합니다.
<input type="checkbox"/>	식품 취급자는 a) 식품 작업을 시작하기 전, b) 화장실을 사용한 직후, c) 작업 준비 사이, d) 식품의 오염 방지를 위해 필요할 때마다 손을 비누와 흐르는 따뜻한 물로 씻습니다.
<input type="checkbox"/>	식품 취급자는 감염된 상처가 없고 설사, 구토, 발열, 지속적인 기침, 재채기, 콧물의 증상이 없습니다.
<input type="checkbox"/>	식품 취급자는 깨끗한 의복을 입고 모자, 머리 가리개 또는 머리 망으로 머리카락을 청결하게 관리합니다.
<input type="checkbox"/>	식품 취급자는 거주지의 주방 내에서 담배를 피우거나 타바코(담배)를 사용하지 않습니다.
<input type="checkbox"/>	의복 및 개인 용품은 올바른 방법으로 보관합니다.

식수 및 상하수도	
<input type="checkbox"/>	물 공급 시설은 환경 보건국에서 인증된 상수도 시설을 사용해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	모든 세면대는 수압이 있는 온수 및 냉수이어야 하고, 작동을 완전히 할 수 있어야 합니다. 손 씻는 물은 100°C 이상이어야 하며, 거주지 내에서 120°C 이상의 온수를 사용이 가능해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	배관이 잘 수리되어 있고 누수가 없어야 합니다.
<input type="checkbox"/>	모든 폐수는 승인된 하수 처리 시스템 (예: 하수도, 정화조)을 통해 적절히 처리됩니다.

화장실 / 손 씻기용 싱크대	
<input type="checkbox"/>	화장실은 깨끗하고 잘 관리되어 있으며 양호한 수리 상태이어야 합니다.
<input type="checkbox"/>	일회용 종이 타월 및 일회용 비누가 비치되어 있습니다 (바 비누와 재사용이 가능한 천 타월은 허용되지 않음).
<input type="checkbox"/>	화장지 디스펜서에 휴지가 충분히 비치되어 있습니다.
<input type="checkbox"/>	각 화장실에 환풍기가 설치되어 있고 양호한 상태로 유지 관리되고 있습니다.



설치류 통제	
<input type="checkbox"/>	시설에는 벌레 및 설치류 침입의 흔적이 없어야 합니다.
<input type="checkbox"/>	살아있는 동물은 음식 준비 구역에 허용되지 않으며 MEHKO 메뉴 항목을 준비하는 동안 해당 구역에서 동물의 출입을 금합니다.
<input type="checkbox"/>	제조업체의 라벨에 따라 허가된 살충제만 적절하게 사용합니다.

쓰레기	
<input type="checkbox"/>	쓰레기 통은 새지 않고 덮개가 있는 것이어야 합니다.
<input type="checkbox"/>	쓰레기는 비닐봉투는 묶어서 쓰레기통에 버립니다.
<input type="checkbox"/>	실외 사용 쓰레기통은 양호한 상태로 유지 관리하고 뚜껑은 닫아둡니다
<input type="checkbox"/>	지방, 기름, 기름때(FOG)를 올바르게 폐기합니다. FOG 배출 방법에 대한 자세한 내용은 'MEHKO 좋은 이웃 되는 방법'을 참조하세요.
<input type="checkbox"/>	유기성 폐기물은 해당 거주 지역의 규정에 따라 분리 및 폐기합니다

시설의 운영	
<input type="checkbox"/>	시설은 현재 공중 보건 허가증을 소지하고 있고 영업 시, 게시합니다.
<input type="checkbox"/>	배달은 MEHKO 직원 또는 허가 받은 사람의 가족/가구 일원이 하는 경우에만 가능합니다. 참고: 음식을 쉽게 접근할 수 없는 신체적 또는 정신적 상태인 경우 제3의 배달업체가 음식을 배달할 수 있습니다.
<input type="checkbox"/>	제3의 배달업체의 배달 기록은허가 받은 사람이 보관해야 합니다. 이러한 특별 배달 건수 및 날짜를 포함해 기록해야 합니다. 허가업체의 웹사이트에 타 업체의 배달이 불가함을 명확하게 게시해야 합니다. 다만, 웹사이트에 타 업체 배달 서비스는 특정한 요건에만 이용하고 있음을 명확하게 게시해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	MEHKO의 세탁물은 일반 가정용 린넨과 따로 분리해 세탁해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	MEHKO가 지정한 영업 시간 동안에는 주방과 조리 공간에 반려동물의 출입을 금합니다.
<input type="checkbox"/>	MEHKO 음식 조리 중 다른 개인적 취사 활동이 금지됩니다.
<input type="checkbox"/>	최근 검사 보고서는 요청 시, 사본을 검토가 가능하도록 해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	요청 시, 연간 총 매출을 증빙할 수 있는 서류가 있어야 합니다.

바닥 / 벽 / 천장	
<input type="checkbox"/>	바닥을 깨끗하게 유지할 수 있도록 관리하고 바닥 상태가 양호해야 합니다.
<input type="checkbox"/>	벽, 천장 및 창문을 깨끗하게 관리하고 상태가 양호해야 합니다.

