



赤タグ付きの装置に関する ファクトシート

使用に供されているにもかかわらず、規則が要求するあるいは規則によって意図されているように稼働していない装置には、赤タグが付いています。

検査官は、高温／冷温保存装置、製氷機、食器洗浄機などの装置には赤タグを付け、従業員にこれらの装置を使用しないように知らせます。

赤タグの付いた装置は使用しないでください。

食品保存装置に赤タグが付いている場合、食品をすべて取り除き、空にします。

赤タグをはがすことができるのは、検査官のみです。規則 8-208.11 により、環境衛生課からの承認を得ることなく、赤タグをはがした場合もしくは装置の使用を再開した場合、施設の評価が一段階下がり、該当する料金が課せられます。

装置の使用禁止解除を求めて環境衛生課に連絡する前に、赤タグの付いた装置のタイプに応じて、次の条件を満たしていることを確認します。

- 食器洗浄機は、メーカーのデータプレートに従って稼働している。
- 製氷機は汚染物質の付着はなく、清潔で消毒されている。
- 高温／冷温保存装置
 - 高温保存装置は、最も温度の低い箇所でも食品を 57°C (135°F) 以上に保つことができる。
 - 冷温保存装置は、最も温度の高い箇所でも食品を 5°C (41°F) 以下に保つことができる。
 - 正確に目盛りが付いていることを確認した温度計を用いて、コップの水または食品の試験サンプルの温度をチェックすることにより、装置が適切に稼働していることを確認します。

<http://www.southernnevadahealthdistrict.org/download/eh/ferl-recalibration-instructions.pdf>

簡単に修理ができない装置については、代替品として、**同種**の装置を購入することができます。ただし、代替装置は NSF または同等の機関の認定を受けなければなりません。

緊急時対応策を講じることができるのは、環境衛生課から承認を受けた場合で、かつそれを講じることによって人々の健康が保護され、食品が安全に維持される場合に**限ります**。例えば、装置が修理されるまで、時間を調節したり、氷の入った水槽を使用したりして、食品を必要な温度に保つことなどが考えられます。緊急時対応策の範囲および時間は制限されなければなりません。

赤タグをはがす準備ができたなら、検査官に**電話をしてください**。通常の業務時間(午前 8 時～午後 4 時半)内に(702)759-1110 に電話をいただければ、担当の検査官が訪問することが可能です。

