



허가 신청서에 명시된 일시까지 검사 준비를 완료할 수 있도록 조리 부스에 이 체크리스트의 사본을 붙여놓고 참조하십시오. 설비가 제대로 구비되지 않으면 판매 시설 운영에 대한 보건 허가가 거부되거나 제공할 수 있는 음식 종류가 제한될 수 있습니다.

_____ 판매 시설 운영 시 항상 책임자가 부스에 있어야 합니다.

_____ 모든 음식은 승인된 출처에서 조달해야 하며 행사 당일 부스 또는 허가된 음식 판매 시설에 준비되어 있어야 합니다.

- 음식을 집에서 보관하거나 준비할 수 없습니다.
- 요청 시 구매 영수증을 제공해야 합니다.

_____ 각 부스에서 일정 거리(10 피트) 이내에 손을 씻을 수 있는 시설이 준비되어 있어야 합니다. 이 시설에는 휴대용 썩크대 또는 중력으로 공급되는 온수(90-110°F) 통(최소 5 갤런 이상의 물통, 핸드프리 권장), 물비누 통 및 1 회용 종이 타월, 휴지통, 폐수 받아통이 포함됩니다.

- 조리된 음식을 맨손으로 만지지 마십시오.
- 장갑 사용 및 손 살균제로는 손 씻기를 대체할 수 없습니다.
- 손을 자주 씻으십시오!



_____ 음식은 적절한 온도로 제공되어야 합니다. 보정 탐침(0-220°F의 눈금 표시) 또는 디지털 온도계를 준비하여 음식의 온도를 자주 확인해야 합니다.

- 냉장 보관 = 41°F 이하.
- 고온 보관 = 135°F 이상.
- 요리 온도 표를 참조하십시오.
- 해동은 냉장고(41°F 이하로 음식 보관)를 사용하거나 조리 과정을 통해 이루어질 수



있습니다.

해동하기 위해 음식을 외부에 방치해서는 안 됩니다.

_____ 항상 살균소독제 통과 닦을 천이 구비되어 있어야 합니다(식품접촉면 소독용).

살균소독제 농도를 테스트할 수 있는 스트립이 준비되어 있어야 합니다.

- 살균소독제 농도 = 50-100ppm
- 제 4 급 양모늄 "Quat" = 200ppm 또는 제조업체의 권장 농도



_____ 음식, 기구 및 1 회용품의 오염을 방지합니다.

- 지상에서 6 인치 높이에 보관합니다.
- 가능할 경우 덮개를 사용합니다.
- 익히지 않은 축산물과 조리되거나 바로 먹을 수 있는 음식에 대해 별도의 기구를 사용합니다.
- 4 시간마다 기구를 교체하거나 세척, 헹굼 및 소독 과정을 거칩니다.
- 음료수나 개인물품 및 화학 제품은 식품 및 식품접촉면과 멀리 떨어진 곳에 보관합니다.
- 아이들과 동물, 환자는 조리 부스에 가까이 오지 않도록 합니다.
- 조리 장소에서 먹거나 흡연을 하지 마십시오.

_____ 35 피트 축광의 조명이 필요합니다.

_____ 고체 및 액체 폐기물은 필요 시 적절히 폐기합니다.

- 폐수는 승인된 하수 또는 보유 탱크로 폐기해야 합니다.

_____ 제공되는 음식의 종류에 따라 다음과 같은 경고문이 필요합니다.

경고문은 <http://www.southernnevadahealthdistrict.org/ferl/handouts.php> 에서 확인할 수 있습니다.

- 주류를 제공할 경우 임신 중 음주 위험에 대한 경고문을 게시해야 합니다.
- 익히지 않거나 설익은 육류 음식을 제공할 경우 소비자 조언을 게시해야 합니다.
- 뷔페에는 잘 보이도록 선명한 경고문을 게시해야 합니다.

요리 온도	최소
햄버거	155°F
닭, 가금류	165°F
해산물, 생선	145°F
육류	145°F