

Food Establishment Resource Library



빨간 태그가 부착된 장비 안내서

빨간 태그는 서비스 중이지만 규정에서 요구하고 의도하는 바에 따라 작동되고 있지 않은 장비에 부착합니다.

조사관들은 온/냉 물질이 들어있는 장비, 제빙기, 식기 세척기와 같은 장비가 사용 금지임을 직원들에게 알리기 위해 이와 같은 장비에 빨간색 태그를 부착합니다.

빨간색 사용 금지 태그가 부착된 장비

빨간색 태그가 식품 보관 기계에 부착된 경우에는 모든 음식을 **꺼내고** 빈 상태로 유지하십시오.

빨간색 태그는 조사관만 제거할 수 있습니다. 규정 8-208.11에 따라 규제 당국의 승인을 받지 않고 빨간색 태그가 제거되었거나, 그리고/또는 기계가 다시 서비스가 가동 상태인 경우에는 해당 시설이 다음 하위 단계로 다운그레이드되고 수수료가 부과됩니다.

규제 당국에 연락하기 전에 사용할 장비를 준비하고 빨간색 태그가 부착된 장비가 다음 조건에 맞는지 확인합니다.

- 식기 세척기는 제조업체의 명판에 따라 작동시켜야 합니다.
- 제빙기가 비어 있고 청소 및 소독되어 있어야 합니다.
- 뜨거운/차가운 음식 보관 장비
 - 뜨거운 음식 보관 장비는 음식 보관 시 장비의 가장 차가운 부분의 온도가 57°C 이상이어야 합니다.
 - 차가운 음식 보관 장비는 음식 보관 시 음식의 가장 따뜻한 부분의 온도가 5°C 이하여야 합니다.
 - 눈금이 올바른 온도계를 사용하여 식품의 테스트 샘플이나 물 한 컵의 온도를 측정하여 장비가 올바르게 작동하고 있는지 확인합니다.

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

동일한 용도의 장비를 쉽게 수리할 수 없는 장비에 대한 대체품으로 구입할 수 있습니다. 대체 장비는 NSF 또는 그에 준하는 증명서가 있어야 합니다.

비상 대책(Contingency Plan)은 공중 위생 보호 및 식품 안전 유지의 목적을 위해 규제 당국이 승인할 경우에만 사용할 수 있습니다. 그 예로는 장비가 수리될 때까지 시간 제어 또는 얼음 용기를 사용하여 장비를 필수 온도로 유지하는 것이 포함됩니다. **비상 대책(Contingency Plan)**은 시간과 범위가 제한되어 있습니다.

장비에서 빨간 태그를 제거할 준비가 되었으면 조사관에게 **연락하십시오**. 조사관은 평일, 오전 8시부터 오후 4:30분 사이에 (702) 759-1110으로 연락할 수 있습니다.

