

자가 점검 확인 목록

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

아래에 나열된 항목은 소규모가정주방운영(MEHKO) 점검시, 평가되는주요 영역입니다. 이 점검 목록은 시설의 사업주가 영업 운영 상태를 자가 진단하는 데 도움을 제공하기 위해 마련되었습니다. 이 점검표를 살펴보고 규정을 준수하는 항목에 '체크 표시'하는 것이 좋습니다. 체크 표시하지 않은 항목은 '위반'으로 간주될 수 있으므로 시정해야 합니다.



질문이 있는 경우 가정 기반 식품 운영 프로그램에 (626) 430-9855로 문의 또는 이메일 homebasedfoods@ph.lacounty.gov 로 보내 주시기 바랍니다.

음식 안전 항목

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 비즈니스를 위해 구매하는 식품은 적절하게 라벨을 부착하고 승인된 출처(카운티, 주 또는 연방 정부에 서 허가한 곳)에서 구매합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 모든 식품은 최소한 바닥에서 6인치(인치) 이상 떨어진 곳에 보관합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 집밖(예: 차고, 창고, 베란다)에 보관하는 부패하기 쉬운 음식은 문/뚜껑이 제대로 닫히는 냉장고/냉동고에 적절하게 보관해야 합니다. |
| <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: 식사도구, 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 수행합니다: 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 식기 도구를 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 위복을 입고 모자, 머리카락 또는 머리망으로 머리카락을 올바르게 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 / 손씻기용 싱크대 | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 화장실은 깨끗하고 잘 관리되어 있으며 양호한 수리 상태이어야 합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 일회용 종이 타월 및 일회용 비누가 비치되어 있습니다 (바비누와 재사용이 가능한 천 타월은 허용되지 않음). |
| <input type="checkbox"/> | 화장지 디스펜서에 휴지가 충분히 준비되어 있습니다. |
| <input type="checkbox"/> | 각 화장실에 환풍기가 설치되어 있고 양호한 상태로 유지 관리되고 있습니다. |

| 설치류 통제 | |
|--------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 영업 시설에는 벌레 및 설치류의 침입의 흔적이 없어야 합니다. |



| | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 살아있는 동물은 음식 준비 구역에 허용되지 않으며, MEHKO 메뉴 항목을 준비하는 동안에는 준비 구역에서 동물의 출입을 금지해야 합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 제조업체의 라벨에 따라 승인된 살충제만을 올바르게 사용합니다. |

| 쓰레기 | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | 쓰레기통은 새지 않고 덮개가 있어야 합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 비닐봉투는 묶어서 쓰레기통에 넣습니다. |
| <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 되기 안내서'를 참조합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 유기성 폐기물은 해당 지역의 규정에 따라 분리하여 폐기합니다 |

| 시설의 운영 | |
|--------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 시설은 현재 공중보건 허가증을 소지하고 있으며 영업 중 게시합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 음식 배달은 MEHKO 직원 또는 허가받은 사람의 가족/가무원이 하는 경우에만 가능합니다. 참고: 제3자의 배달 업체는 신체적 또는 정신적 질환으로 인해 식품을 취급하지 못할 수 있는 경우 식품을 배달할 수 있습니다. |
| <input type="checkbox"/> | 제3업체 배달 기록은 허가자가 보관해야 합니다. 특별 배달 건수와 날짜가 포함해 기록합니다. 허가 업체의 웹사이트에는 타업체 배달 서비스 이용이 불가능함을 명확하게 게시해야 합니다. 또한 허가 업체의 웹사이트에는 타업체 배달 서비스를 사용할 수 있는 특정 조건이 있음을 명확하게 게시해야 합니다. |
| <input type="checkbox"/> | MEHKO 세탁물은 일반 가정용 린넨과 따로 분리하여 세탁해야 합니다. |
| <input type="checkbox"/> | MEHKO가 지정한 운영 시간 동안에는 주방 및 조리 공간에 반려동물의 출입을 금지합니다. |
| <input type="checkbox"/> | MEHKO 음식 조리 중에는 다른 개인 취사 활동은 금지됩니다. |
| <input type="checkbox"/> | 최근 검사 보고서는 요청 시, 사본을 검토가 가능하도록 해야 합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 요청 시, 연간 총 매출을 확인할 수 있는 서류를 제공합니다. |

| 바닥/벽/천장 | |
|--------------------------|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 바닥을 깨끗하게 잘 관리하며 양호한 수리 상태여야 합니다. |
| <input type="checkbox"/> | 벽, 천장 및 창문은 깨끗하게 잘 관리되고 양호한 상태여야 합니다. |

