

기록해야 합니다. 식품은 온도 조절 상태에서 꺼낸 후 4시간 이내에 제공되거나 폐기됩니다.								
<p>조리되지 않은 동물성 단백질이 적절한 조리 온도까지 조리됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 145°F에서 15초 - 계란, 생선, 온전한 쇠고기, 돼지고기 • 158°F - 간 고기나 생선, 온장보관용 계란 • 165°F - 가금류 								
<p>모든 고기, 계란, 생선을 날것 또는 반쯤 익힌 상태로 제공할 경우 메뉴에 적절한 소비자 권고가 제공되어 있습니다.</p>								
<p>냉장 보관이 필요한 모든 식품이 다음과 같은 방법으로 올바르게 냉각됩니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 식품을 뚜껑을 덮지 않은 팬에 2인치 이하의 깊이로 담고, 승인된 냉장고에서 41°F 이하로 냉각합니다. • 그 사용이 적절한 경우 얼음물에 담가 2시간 이내에 70°F 이하로 식히고, 그 후 4시간 이내에 41°F 이하로 식힙니다. 이는 식품 온도계로 매시간 확인하고 냉각 기록에 기록됩니다. 								
<p>음식을 온장 보관 장비에 넣기 전에 다음과 같이 올바르게 다시 데워줍니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 이전에 식힌 음식의 경우 165°F • 과일과 채소 또는 상용 제품의 경우 135°F 								
<p>정확한 디지털 식품 온도계가 구비되어 있으며 온도를 확인하는 데에 사용됩니다.</p>								
<p>사용 중인 주방용품은 온도 제어된 식품(손잡이가 식품 바깥에 위치한 채로)이나 흐르는 물이 담긴 보관통, 화씨 41도 이하 또는 화씨 135도 이상의 물에 보관하거나 사용하지 않을 때 깨끗하고 건조하게 보관합니다.</p>								
<p>온도 관리가 되지 않는 곳에 보관된 도마, 육절기 및 기타 사용 중인 도구는 최소 4시간마다 1회 세척, 행굼 및 살균합니다.</p>								

화장실 시설은 깨끗하고 유지관리되어 있습니다.								
불필요하고 사용되지 않는 장비를 시설에서 제거하였습니다.								
쓰레기는 시설에서 자주 제거해 안전한 쓰레기통에 넣어 처리합니다.								

해충 방제

	1일차	2일차	3일차	4일차	5일차	6일차	7일차	시정 조치
시설 내부에 해충이 있다는 증거가 없습니다. (바퀴벌레, 쥐, 파리 등)								
해충의 유입을 막기 위해 출입구가 통제됩니다. 문 아래쪽에는 눈에 보이는 빛이 없고, 벽이나 천장에 구멍도 없습니다.								
승인되지 않은 주거용 살충제를 사용하지 않습니다. 승인된 살충제는 라벨의 지시에 따라 사용되고 보관됩니다.								

서류 작업 - 이 섹션은 매주가 아닌 매월 검토할 수 있습니다.

	예	시정 조치
모든 식품 근로자의 식품 근로자 카드가 유효하며 모든 근로자가 해당 카드를 소지하고 있습니다.		
인증받은 식품 보호 관리자(CFPM)가 존재하며, 해당 자격증이 검토할 수 있도록 구비되어 있습니다.		
구토 및 설사 청소 계획서가 존재하며 청소 키트가 구비되어 있습니다.		
직원 건강 및 질병 보고 정보가 모든 식품 종사자에게 제공되며 검증이 가능합니다.		