



2023년 7월

식품 안전 등급 체계

왜 레스토랑 창 표지판이 필요할까요?

음식점의 창에 게시된 표시는 해당 음식점이 식품 안전을 얼마나 잘 수행하는지에 대한 정보를 손님들께 제공합니다. 킹 카운티 주민들은 음식점 검사에 대해 더 많은 정보를 요구했습니다. 등급이 표시된 창 표지판이 음식점에 게시될 것입니다.

등급:



개선필요

지난 1년 내 PHSKC에 의해 영업정지 처분을 받았거나 불량한 식품 처리관행의 시정을 위해 여러 번의 재검사가 필요했던 경우.

본 카테고리의 위반 횟수가 여러 차례입니다.°



보통

지난 4회의 검사에 걸쳐 불량한 식품 처리 관행이 여러 건 적발된 경우.

본 카테고리의 위반 점수 평균은 16.25를 초과합니다.



좋음

지난 4회의 검사에 걸쳐 불량한 식품 처리 관행이 소수 적발된 경우.

본 카테고리의 위반 점수 평균은 3.76과 16.25 사이입니다.



우수

지난 4회의 검사에 걸쳐 불량한 식품 처리 관행이 없었거나 위반 사항이 경미한 경우.

본 카테고리의 위반 점수는 평균 3.75 이하입니다.

식품 안전 등급은 얼마나 자주 업데이트됩니까?

식품 안전 등급은 매 정기 점검 후에 업데이트됩니다. 킹 카운티에 있는 레스토랑은 일반적으로 1년에 2번의 검사와 점수가 매겨지지 않는 1번의 교육 방문을 받습니다.

식품 안전 실행을 어떻게 향상시킬 수 있습니까?

좋은 식품 안전은 식인성 질환을 예방합니다. 자세한 내용은 반대편을 참조하십시오.

레스토랑 창 표지판 위의 식품 안전 등급은 어떻게 계산됩니까?

음식점의 식품 안전 등급은 음식점의 마지막 4번의 정기 검사에서 적발된 안전하지 않은 식품 처리 점수의 평균에 의해 결정됩니다.

어떻게 하면 식품 안전 실행을 개선하고 식인성 질환을 예방할 수 있습니까?

1 귀하가 건강한 경우에만 일합니다.



구토 중이거나, 설사가 있거나, 또는 음식을 통해 전염될 수 있는 전염병을 진단받은 경우에는 일하지 마십시오.

2 손을 씻습니다.

일을 시작하기 전, 화장실을 사용한 후, 날고기, 조류 또는 생선을 취급 한 후에는 손을 씻습니다; 청소 후, 쓰레기를 버린 후, 재채기, 기침, 얼굴을 만진 후 등.



3 종이 타월 & 비누를 싱크대에 두십시오.

모든 핸드 싱크가 제대로 작동하고 비누와 종이 타월이 갖추어져 있는지 확인하십시오.



4 용기 또는 장갑을 사용하십시오.

먹을 수 있도록 준비된 음식(취급 후에 씻거나 요리하지 않을 음식)을 다루기 위해 기구 및 / 또는 일회용 장갑을 사용하십시오.



5 적절한 온도에서 음식을 보관하십시오.

잠재적으로 위험한 식품은 항상 고온 (135°F 이상) 또는 저온(41°F 이하)에 보관하십시오. 잠재적으로 위험한 식품(육류, 유제품, 생선, 가공 전분)을 실내 온도에 저장하지 마십시오.



6 적절한 온도로 음식을 조리하십시오.

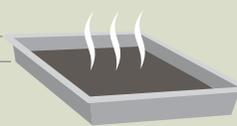
적절한 온도로 음식을 조리하십시오. (조류 165°F, 쇠고기 158°F, 생선, 고기, 계란 145°F).



7 뜨거운 음식을 식히십시오.

얇은 팬 방법을 사용하여 뜨거운 음식을 식힙니다 (냉장고에서 팬 높이 2인치 이하로, 뚜껑을 덮지 않고).

2인치



8 생고기 저장.

생고기는 다른 음식의 아래 그리고 다른 음식과 떨어져서 보관하십시오. 생고기, 생선, 조류를 다른 식품과 별도의 장소에서 취급하십시오.



9 깨끗하게 씻고 살균하십시오.

용기, 접시 및 모든 음식 접촉면을 깨끗하게 청소하십시오: 세척, 행구기, 살균, 공기 건조.



10 직원을 교육시키십시오.

위의 항목에 대해 모든 직원을 훈련시키고 매일 위의 식품 안전 실행을 모니터하십시오.



도움이 필요하거나 귀하의 식품 안전 실행을 개선하는 방법에 대해 질문 사항이 있거나 교육 방문 일정을 예약하려면, 귀하의 건강 검열관에게 문의하십시오. 그들은 당신의 성공을 돕기 위해 함께합니다.