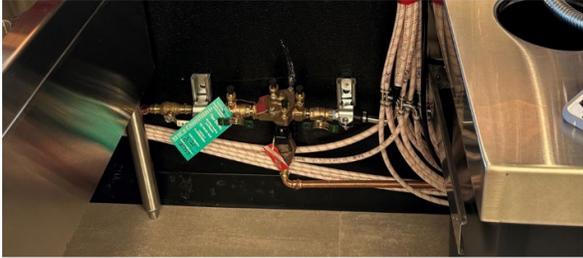


최종 사전 점검 안내서

먼저, 사전 점검 체크리스트를 검토하십시오. 공식 점검을 시작하기 전 필요한 모든 단계를 완료했는지 확인하기 위해 본 체크리스트 검토는 필수입니다. 이를 통해 잠재적인 문제를 파악하고 운영 절차를 원활하게 진행할 수 있습니다. 체크리스트를 철저히 검토하여 절차를 숙지하고 그 중요성을 이해해 주시기 바랍니다.

중요: 귀하의 상황에 해당되지 않는 항목에는 'N/A'라고 기입하십시오.

1부: 점검 요청 전 필수 사항

<p><input type="checkbox"/> 시공 완료. 모든 건설 또는 리모델링 시공이 완료되었으며 승인된 도면에 따라 시설이 건설되었습니다.</p> <p><input type="checkbox"/> 승인된 계획, 장비 또는 메뉴의 변경 사항에 대해 보건부에 문의했습니다.</p>
<p><input type="checkbox"/> 상설 음식점 운영 신청서를 작성 완료하였습니다.</p> <p><input type="checkbox"/> 점검 일정을 잡기 최소 10일 전에 적절한 수수료를 지불하였습니다.</p> <p>중요: 운영 허가 수수료를 아직 지불하지 않은 경우, (206) 263-7833에 전화하여 지불 방법에 대해 문의하시기 바랍니다.</p> <p>통역 서비스가 제공됩니다.</p>
<p><input type="checkbox"/> 배관 허가증이 승인되었습니다. 지역 배관 부서에서 배관 허가증을 승인하였습니다.</p> <p style="padding-left: 20px;">도면 검토자에게 보내는 이메일에는 승인된 허가증 사본(또는 화면 캡처본)을 반드시 첨부하시기 바랍니다.</p>
<p><input type="checkbox"/> 감압 역류 방지 장치가 있습니다. 필수 조건대로 감압 역류 방지 장치의 테스트가 완료되었음을 확인했습니다. 혼합 탄산음료 서비스 관에</p> <p style="padding-left: 20px;">적절한 감압 역류 방지 장치를 두고 현지 배관법에 따라 설치되도록 자격증을 갖춘 배관공과 상담했습니다.</p>
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>

2부: 사전 자가 점검

<p><input type="checkbox"/> 온도를 측정할 수 있는 디지털 온도계가 있습니다.</p> <p><input type="checkbox"/> 모든 세면대에서 뜨거운 물을 사용할 수 있습니다. 다음 테스트를 수행했습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3칸 싱크대 <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 각 싱크대에 배수구 마개가 있습니다. <input type="checkbox"/> 3칸 싱크대의 첫 2칸을 최소 화씨 110도(섭씨 43.5도)의 물로 반을 채웠습니다. <input type="checkbox"/> 물이 화씨 110도(섭씨 43.5)를 넘는 경우, 냉수를 받아 온도를 맞췄습니다. <input type="checkbox"/> 물이 싱크대에 가득 찰 때까지(수도꼭지를 중간에 끄지 않음) 최소 화씨 110도(섭씨 43.5도)였습니다. <input type="checkbox"/> 마지막 싱크대가 가득 찰 때 수도꼭지에서 나오는 온수의 수온을 확인했습니다. <input type="checkbox"/> 3구획 싱크대 테스트 후, 손세탁대에 뜨거운 물(화씨 100도)이 나왔습니다. • 손 세척 싱크대 화씨 100°도(섭씨 43.5도) (화장실 포함) <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 모든 손 세척 싱크대의 온수는 최소 화씨 100°도(섭씨 43.5)이며 비누 및 종이 타올(또는 승인된 손 건조기)이 비치되어 있습니다.
<p><input type="checkbox"/> 식기세척기/유리 세척기(해당할 경우)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 화학 물질이 식기세척기와 연결되어 있습니다. <input type="checkbox"/> 저온 식기세척기(chlorine) 테스트를 거쳤습니다. <input type="checkbox"/> 고온 식기세척기: 식기세척기를 여러 번 작동시켰고 최종 소독 온도가 화씨 180도(섭씨 82.3도)에 이르는 것을 확인했습니다. <input type="checkbox"/> 최종 소독 주기를 검사할 수 있는 검사 키트(염소, 4차 암모늄 또는 고열/열 라벨)가 마련되어 있습니다.

□ 간접 배수가 마련되어 있습니다	<p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 식품이 배치되거나 저장되는 싱크대 또는 장비에 간접 배수가 있습니다. □ 상업용 식기세척기, 에스프레소 기계, 식품 준비 싱크대 및 얼음 기계에 간접 배수가 요구됩니다. □ 3칸 싱크대는 현지 배관 요구 사항을 충족합니다.
□ 손 세척 싱크대(공중 화장실 포함)	<p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 비누 및 종이 타올이 비치되어 있습니다. □ 수도꼭지를 틀거나, 센서를 작동하거나 버튼을 눌렀을 시 15초 안에 온수가 나왔습니다. □ 자동 닫힘 수도꼭지나 계량 수도꼭지가 있는 경우 수도꼭지가 꺼지기 전에 최소 15초 동안 물이 흐릅니다.
□ 물튀김 방지기	<p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 물이 튀어서 오염이 발생할 수 있는 곳에 스플래시 배리어가 제공됩니다. □ 물튀김 방지기의 내구성이 뛰어나고 비흡수성이며 쉽게 청소할 수 있는 소재로 되어 있습니다. □ 물튀김 방지기가 수도꼭지의 높이에 닿습니다.
□ 냉장 장비	<p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 모든 냉장고 안에 작은 컵 또는 작은 용기의 물을 배치했습니다 (최소 점검 하루 전에 각 냉장고에 물을 비치해 주시기 바랍니다). 냉동고에는 해당되지 않습니다. □ 각 냉장고가 화씨 41도(섭씨 5도) 이하로 작동했습니다. □ 각 냉장고에는 내부 디스플레이 온도계가 있습니다.
□ 표면 마감 처리	<p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 바닥, 벽, 천장이 매끄럽고 비흡수성이며 쉽게 청소할 수 있습니다. □ 벽과 바닥 공간에 덮개가 제공됩니다. □ 모든 목재 표면(문, 장식, 선반, 캐비닛 등)이 실링 처리되었습니다.
□ 해충 예방	<p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> □ 문이 자동으로 닫히고 프레임, 바닥 등에 딱 맞게 고정되어 있습니다. □ 도어 스위치가 모든 문에 설치되어 있습니다. □ 바닥, 벽, 천장에 구멍 또는 틈새가 없습니다. □ 배관 배수관, 고정 장치 및 지원 설비관 주변의 공간/틈이 밀봉되었습니다.
□ 전등 커버: 식품 준비 구역의 유리 전등 위에 쉴드 또는 슬리브가 씌어져 있습니다.	9
□ 진공 차단기: 호스가 부착되어 있는 경우 대걸레 싱크대에 진공 차단기가 설치되어 있습니다.	10
□ 쓰레기 및 재활용 구역: 외부에 쓰레기 수거통과 재활용 구역이 마련되어 있습니다.	11

상기 기재된 각 상자에 체크 표시를 했다면 사전 점검 일정을 잡을 준비가 되었습니다.

사전 점검 일정 예약 시, 최소 일주일 전에 연락을 주시기 바랍니다.

보건부의 승인 없이 개설할 경우 50%의 벌금이 부과된다는 것을 이해합니다.

개통 검사를 통과하지 못한 경우 검사를 완료하기 위해 \$459.60의 재검사 수수료를 지불해야 할 수도 있습니다.

부록/그림
bulog/geulim

<p>1</p>  <p>110 °F water</p>	<p>2</p>  <p>ECOLAB When indicator turns black, stated temperature has been achieved.</p> <p>160°F 71°C</p>	
<p>3</p> 	<p>4</p> 	
<p>5</p> 	<p>6</p>  <p>41°F</p>	
<p>7</p> 	<p>8</p> 	
<p>9</p> 	<p>10</p> 	<p>11</p> 