



2017 년 1월

# 식품 안전 등급

## 왜 레스토랑 창 표지판이 필요할까요?

레스토랑 창 표지판은 레스토랑에서 식품 안전을 얼마나 잘 수행하는지 고객에게 정보를 제공합니다. 킹 카운티 주민들은 레스토랑 검사에 대해 더 많은 정보를 요구했습니다. 등급이 있는 창 표지판이 레스토랑에 게시될 것입니다.

## 새로운 등급:



### 개선할 필요가 있습니다

레스토랑은 작년에 공중 보건 - 시애틀 & 킹 카운티에 의해 폐쇄되었거나 식당에서 식품 안전 실행을 개선하기 위해 여러 번의 반복 검사를 했습니다.

이 카테고리는 곡선으로 평가되지 않습니다.



### 오케이

레스토랑은 다음을 보유하고 있습니다: 많은 지난 네 차례의 검사에서 붉은 색의 치명적인 위반.

10% 각 우편 번호의 레스토랑의 이 등급을 갖습니다.



### 좋은

레스토랑은 다음을 보유하고 있습니다: 약간 지난 네 차례의 검사에서 붉은 색의 치명적인 위반.

40% 각 우편 번호의 레스토랑의 이 등급을 갖습니다.



### 훌륭한

레스토랑은 다음을 보유하고 있습니다: 없음 또는 거의 없음 지난 네 차례의 검사에서 붉은 색의 치명적인 위반.

50% 각 우편 번호의 레스토랑의 이 등급을 갖습니다.

## 내 식품 안전 등급은 얼마나 자주 업데이트 됩니까?

식품 안전 등급은 매 정기 점검 후에 업데이트 됩니다. 킹 카운티에 있는 레스토랑은 일반적으로 1년에 2 번의 검사와 점수로 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 계산 됩니까?

등급은 가장 최근 4번의 정기 검사에서 레스토랑의 빨간색 치명적 위반만의 총점을 평균하여 계산 됩니다.

각 레스토랑의 평균 점수는 동일한 우편 번호 내의 다른 레스토랑과 비교 됩니다.

# 어떻게하면 나의 식품 안전 실행을 개선하고 식인성 질환을 예방할 수 있습니까?

## 1 귀하가 건강한 경우에만 일합니다.



구토 중이거나, 설사가 있거나, 또는 음식을 통해 전염될 수 있는 전염병으로 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 않은 음식)을 다루기 위해 기구 및 / 또는 일회용 장갑을 사용하십시오.



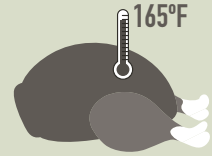
## 5 적절한 온도에서 음식을 보관하십시오.

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.

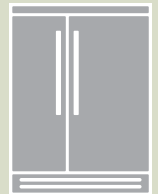
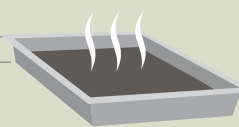
적절한 온도로 음식을 조리하십시오. (조류 165°F, 쇠고기 155°F, 생선, 고기, 계란 145°F).



## 7 뜨거운 음식을 식히십시오.

얇은 냄비 방법을 사용하여 뜨거운 음식을 식힙니다 (냉장고에서 2 인치 이하로, 뚜껑을 덮지않고).

2 inches



## 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 여기에 있습니다.