

Food Inspection Form

	City of Albuquerque Environmental Health Dept. Consumer Health Protection Division One Civic Plaza - Room 3023 Albuquerque, NM 87103 PH: (505)768-2600 FAX: (505)768-2698		업소명:		날짜:			
			결과:		시작시각:			
			실행:		종료시각:			
설립:	주소:	시/주: ALBUQUERQUE, NM	우편번호:	전화번호:				
permit 번호:	permit 만료일:	검열 목적:	업소 ID:	실행 번호:				
감독						Points		
1	책임자 출석, 숙지내용 시연, 의무 이행 (2-101, 102, 103)		IN	OUT	COS	3		
직원 건강						Points		
2	매니저, 주방 직원, 임시 직원 ; 숙지, 의무, 보고 (2-103, 201)		IN	OUT	COS	6		
3	제한과 열외 등 적절한 조치 (2-102, 103, 2-201.11)		IN	OUT	COS	6		
위생 실천						Points		
4	올바른 취식, 시식, 음용, 흡연 (2-401.11, 3-301.12)		IN	OUT	COS	N/O	3	
5	눈, 코, 입으로부터 체액 배출 없음 (2-401.12)		IN	OUT	COS	N/O	3	
손 접촉을 통한 감염 방지						Points		
6	올바른 손 세정 (2-301.11,12,14,15,16)		IN	OUT	COS	N/O	6	
7	맨손으로 조리완료된 음식 접촉하지 않고, 사전 승인된 대안을 적절히 따르는지 여부 (3-301.11, 3-801.11(D))		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
8	손 세정을 위한 개수대와 세정도구 구비, 사용 가능 (5-202, 203, 204, 205, 6-3)		IN	OUT	COS		6	
인가받은 식재료						Points		
9	인가된 식재료 구입 (3-201, 202, 5-101.13)		IN	OUT	COS		6	
10	식재료 구입시 적절한 온도가 지켜졌는지 여부 (3-202.11)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
11	식재료 상태는 양호하며, 안전하고, 오염되지 않았는지 여부 (3-101.11, 3-202.15)		IN	OUT	COS		6	
12	필수 기록 열람 가능: 조개류 인증 표찰, 기생충 제거 (3-202, 203, 402.)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
감염 방지 노력						Points		
13	음식물의 분리와 보관 (3-302, 304, 306)		IN	OUT	COS	N/A	6	
14	음식물 접촉면의 청결과 소독 (4-501, 601, 602, 702, 703)		IN	OUT	COS	N/A	6	
15	반납되거나 남은 음식, 재사용된 음식과 유해 식품의 적절한 폐기 (3-306.14, 3-701.11)		IN	OUT	COS		6	
잠재적으로 유해한 식품 (온도/시간)						Points		
16	적합한 조리시간과 온도 엄수 (3-401.11-12)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
17	뜨겁게 유지되는 음식의 적합한 재가열 (3-403.11)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
18	적절한 시간과 온도로 냉각 (3-501.14)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
19	뜨거운 음식의 적절한 온도 유지 (3-501.16)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
20	찬 음식의 적절한 온도 유지 (3-501.16)		IN	OUT	COS	N/A	6	
21	올바른 날짜 표기와 폐기 (3-501.17-18)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
22	공중 보건을 위해 시간 기록 (3-501.19)		IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
소비자 의견						Points		
23	날음식이나 덜익은 음식에 대한 소비자 의견 (3-603.11)		IN	OUT	COS	N/A	3	
음식물 과민반응 대비						Points		
24	살균된 식재료 이용; 금지 식품 제공하지 않음 (3-801.11)		IN	OUT	COS	N/A	3	
화학물질						Points		
25	식품 첨가제; 허가된 제품만 올바르게 이용 (3-202.12, 3-302.14)		IN	OUT	COS	N/A	3	
26	유해 성분의 올바른 식별, 저장, 이용 (7-101, 102, 201-209, 301)		IN	OUT	COS		6	
승인된 절차 준수						Points		
27	변화, 특수 절차, HACCP 플랜의 준수 여부 (3-404,502,4-204,8-103,201)		IN	OUT	COS	N/A	3	

