식품 업소 평가 보고서

FPAR V.2, 04/11

Food Regulation Partnership

업소명		이메일	
인터뷰한 사람		일시	
소유주/회사		전화번호	
주소		조회 번호.	
		검사 유형	
식품 안전 감독관		확인서 번호.	

일반 요건

1. ☐ ┌ 식품 사업체에서 NSW 식품 당국에 세부 사항을 통지함
2. ☐ ┌해당 업소의 식품 안전 감독관을 통지하고, FSS 자격증을 업소에 비치함
3. ☐ ┌ 식품 취급자가 식품 안전 관련 기술과 지식을 보유함
4. ☐ ┌ 손상되거나 질이 떨어지거나 상한 식품을 판매 하지 않음 금이가거나 더러운 달걀이나 날짜가 지난 식품을 사용하지 않음

식품 취급자 관리 **FSS 3.2.2**절 **5-12**

5. ☐ ┌식품 수령, 보관, 진열 및 운송시 오염의 가능성으로부터 식품을 보호
6. ☐ ┌ 식품 제조업체, 공급업체 또는 수입업체를 위해 이름과 주소를 제공함
7. ☐ ┌ 유해 가능성이 있는 식품 (PHF)은 식품 수령, 보관, 진열, 운송시 섭씨 5도 이하 60도 이상으로 온도 통제. 냉동 식품은 꽁꽁얼림
8. ☐ ┌ 식품 가공시 올바르게 해동시키고, 빨리 가공하며 오염의 위험이 없도록 함.
9. ☐ ┌ 조리된 PHF는 빨리 냉장 보관함
10. ☐ ┌ PHF 재가열시 중탕하지 않고, 오븐, 가스렌지 또는 전자레인지에서 신속하게 가열함.
11. ☐ ┌ 뷔페식 식사의 경우 감독이 이루어지고 식기는 따로 마련되며 재채기 방지대가 준비됨
12. ☐ ┌ 음식 덮개나 용기때문에 오염되지 않도록 함
13. ☐ ┌ 음식 쓰레기는 식별이 되고, 일반 음식과 분리되어 있음

보건 및 위생 **FSS 3.2.2**절 **13-18**

14. ☐ ┌ 식품 취급자들은 손 세척 시설을 사용하여 손을 깨끗하게 씻고 건조함
15. ☐ ┌ 식품 취급자들은 식기, 장갑, 음식 덮개 등을 이용하여 바로 먹는 음식이나 식품 접촉 표면에 불필요한 접촉을 피함
16. ☐ ┌ 식품 취급자들은 식품 취급 구역에서 침을 뱉거나 담배를 피우지 않으며, 노출된 식품이나 식품 접촉 표면 위에서 음식을 먹지 않음
17. ☐ ┌ 식품 취급자들은 깨끗한 옷을 입고 붕대에 방수 커버를 함
18. ☐ ┌ 식품 취급자들은 일을 시작/재시작 하기 이전 및 화장실 사용, 기침, 재채기, 흡연, 생 고기 취급, 청소 등을 한 이후 손을 씻음
19. ☐ ┌ 식품 취급자들은 몸 상태가 좋지 않을 경우 (예: 구토, 배앓이) 음식을 취급하지 않음
20. ☐ ┌ 손 세척 시설은 쉽게 사용이 가능하며 손, 팔, 얼굴을 씻는 데만 사용됨
21. ☐ ┌ 손 세척 시설(화장실에 있는 것 포함)에는 하나의 수도를 통해 따뜻한 물이 나오고, 일회용 타올 (또는 에어 드라이어)와 비누를 갖추고 있음

청결과 소독 **FSS 3.2.2**절 **19-20**

22. ☐ ┌ 매장, 설비물, 비품, 장비가 적절한 청결 수준으로 유지됨
23. ☐ ┌ 식품 접촉 표면, 식기 및 컵 등을 청결하고 위생적인 환경에 보관/적절한 위생적인 도구(예: 세제나 식기 세척기)를 사용

기타 **FSS 3.2.2**절 **22-23**

24. ☐ ┌ 언제든 이용할 수 있는 정확한 온도 측정기(디지털 탐침 온도계) 보유. 섭씨 +/− 1 오차 범위 내 정확함.
25. ☐ ┌ 일회용 용품(예: 빨대, 일회용 식기)을 오염되지 않게 보관하고 재사용하지 않음

동물 및 해충 **FSS 3.2.2**절 **24**

26. ☐ ┌ 살아 있는 동물은 식품을 취급하는 구역에 반입이 허용되지 않음
27. ☐ ┌ 실용적인 해충 예방 방법 사용(예: 스크린 및 문지방 봉함)등
28. ☐ ┌ 해충을 박멸하고 예방할 수 있는 실용적인 방법 사용 (예: 청소 관리, 물품 위치 이동, 해충 방제사)
29. ☐ ┌ 업소 내에서 벌레 침입이나 설치류 흔적이 없음

설계 및 건축 **FSS 3.2.3**

30. ☐ ┌ 업소의 전반적인 설계와 건축이 적절함
31. ☐ ┌ 충분한 상수 제공
32. ☐ ┌ 업소 내에 적절한 하수 및 폐수 처리 시스템을 보유
33. ☐ ┌ 업소 내에 쓰레기와 재활용품을 위한 적절한 보관 시설 보유
34. ☐ ┌ 업소에 충분한 조명이 설치
35. ☐ ┌ 바닥을 효과적으로 청소할 수 있음
36. ☐ ┌ 벽과 천장이 막혀 있으며, 효과적으로 청소할 수 있음
37. ☐ ┌ 설비물, 비품, 장비들을 효과적으로 세척할 수 있으며, 필요한 경우 소독할 수 있음
38. ☐ ┌ 업소 내에 적절한 환기가 이루어짐
39. ☐ ┌ 업소 내에 적절한 보관 시설이 있음 (예: 세척제 보관)

관리 유지 **FSS 3.2.2**절 **21**

40. ☐ ┌ 업소, 설비물, 비품, 장비는 수리가 잘 되어 있으며 잘 작동함
41. ☐ ┌ 이가 나가거나 깨지거나 금이간 식기나 컵이 발견되지 않음

식품 라벨링 **FSC 1**장

42. ☐ ┌ 식품 라벨링이 식품 표준 규정을 준수함

추가 기록

준수 하는 경우 ☑ 자 표기,준수하지 않는 경우 ☒ 표기 , 또는 관찰되지 않은 경우 ⊟ 표기

음영 표기된 체크리스트 목록은 식품 안전에 직접적인 영향을 미칠 가능성이 있으니 가장 우선적으로 취급되어야 함

추가 조치가 필요합니까? 예/아니오 _____

저는 본 보고서를 읽고 그 내용을 이해했습니다.
소유주/직원 서명: _____

공무원 이름: _____

시의회: _____

공무원 서명: _____ 전화번호: _____

주의: 평가 보고서는 검사 일시에 발견된 사실만 기록함