

## Scores on Doors

# 높은 평가 점수를 받는 방법

Scores on Doors 참여를 통해 최우수(별 5개) 평가를 받아 이를 고객들에게 홍보하는 것을 생각해보셨나요?

이미 Scores on Doors에 참여하고 있는데, 더 나은 점수를 원하십니까?

모든 업체들은 최고 점수를 달성할 수 있어야 합니다. 달성 방법들에 대해 알아보세요.

### 유용한 일반 정보

가능한 최고의 점수를 받으려면 다음 사항을 준수하십시오.

- ▶ 매장에 시의회나 인터넷 무료 통지 웹사이트([www.foodnotify.nsw.gov.au](http://www.foodnotify.nsw.gov.au))에서 받은 최신 통지 기록을 보유하고 있습니다.
- ▶ 매장에 지정된 현역 식품 안전 감독관(FSS)이 있으며, 해당 감독관이 필요한 교육훈련 과정에 대한 FSS 인증서를 갖추고 있는지 확인합니다.
- ▶ 가장 최근의 위생 및 식품 안전 검사 보고서를 보고 법적 요건을

충족시키기 위한 필요한 모든 조치가 취해졌는지 점검합니다. 최신 보고서를 찾을 수 없는 경우 현지 시의회에 연락하여 보고서 사본을 받으십시오.

- ▶ 정기적으로 일상 점검을 계속 시행하여, 위생기준을 유지하고 직원들이 규정을 지키도록 합니다.
- ▶ 안전 절차는 물리적인 조건만큼 중요합니다. 직원들은 자신들이 취급하는 식품에 대한 식품 안전 관련 질문에 대답할 수 있어야 합니다.
- ▶ 매장과 설비에 수리가 필요한 경우, 즉시 시행하고 정기적인 정비보수를 시행합니다.

### 자체 점검 실시

점검서 사본을 다운로드 받아서 자체 점검을 시행합니다.

### 가장 일반적인 5가지 문제점들

다음 문제들을 해결했는지 확인하십시오. 시의회 검사 직원이 꼽은 식품 업체가 놓치기 쉬운 가장 일반적인 5가지 문제점은 다음과 같습니다.

1. 매장 및 설비 청소: 설비 및 기기의 아래, 뒷편, 내부, 기름막이 장치, 바닥, 창고 공간
2. 즉시 이용할 수 있는 손 세척 전용 시설과 함께, 따뜻하며 흐르는 식수, 비누, 일회용 페이퍼 타올 비치
3. 바퀴벌레, 쥐와 같은 해충 방제, 해충 방제 증거, 쓰레기통은 반드시 뚜껑이 덮여 있을 것, 방충망을 통해 벌레의 침입을 막을 것 등
4. 상할 위험이 높은 음식은 진열 및 보관 시 정확한 온도를 유지할 것 (충분히 뜨겁거나 차갑게 보관), 식품 온도 측정 장비를 갖출 것 (안전한 온도로 식품을 두고 있는지 알기 위한 방법)
5. 음식을 보관할 때는 뚜껑을 덮어 오염 막기

### Scores on Doors에 대한 보다 자세한 정보

현지 시의회나 뉴사우스웨일즈 식품청에 연락하십시오. 전화: 1300 552 406번 또는 이메일: [contact@foodauthority.nsw.gov.au](mailto:contact@foodauthority.nsw.gov.au)

[www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondoors](http://www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondoors)