



지식 입증 질문 예

직원 건강 - 2-102.11(C)(2), (3), & (17); 750.500 a)-f)

직원이 아프다고 전화할 경우 어떻게 합니까? 어떤 종류의 증상이 식품 안전과 문제가 됩니까?
 직원이 아프는데 일을 오거나 직장에서 아프면 어떻게 합니까?
 언제 아픈 직원의 비 식품 취급 업무를 제한합니까? 혹은 언제 아픈 직원을 식당에서 제외시킵니까?
 직원이 음식을 통해 전염될 수 있는 질병에 걸렸다고 말할 경우, 어떤 행동을 취합니까?

온도 제어의 이유 - 2-102.11(C)(4)

왜 TCS 는 '위험 지역'에서 나와야 합니까?
 왜 TCS 를 실내 온도에서 오랫동안 보관하는 것은 안전하지 않습니까?

생고기 섭취 - 2-102.11(C)(5)

TCS 를 날 것 또는 덜 익힌 채로 제공할 때 왜 위험합니까?
 어떤 TCS 를 날 것으로 또는 덜 익힌 채로 판매합니까?

TCS 시간 및 온도- 2-102.1 (C)(6-7)

_____를 식힐 때 어떤 절차를 따릅니까? (빈칸에 적절한 식품을 기입하십시오)
 따뜻한 온도 유지를 위해서는 어떤 절차를 따릅니까?
 _____를 준비하는 방법을 설명하십시오.
 TCS 가 적절한 온도에서 조리되었는지 어떻게 알 수 있습니까?
 _____를 몇 도에서 요리합니까? 왜 그렇습니까?
 적절한 온도에서 요리되지 않은 요리는 어떻게 합니까?
 새로 데울 경우 어떻게 합니까?
 차가운 음식은 몇 도에서 보관합니까? 어떻게 증명합니까?
 TCS 온도를 확인하는 온도계가 있습니까? 그것을 어떻게 보정합니까?

교차 오염 / 손 접촉 / 손 씻기 - 2-102.11(C)(8)

왜 식품 근로자는 교차 오염을 방지해야 합니까?
 교차 오염을 방지하기 위해 어떤 단계를 취합니까?
 즉석음식을 취급할 경우 직원은 무엇을 사용합니까?
 직원은 언제 어디서 손을 씻습니까?
 직원들의 손 씻기 절차를 설명해 보십시오.
 모든 음식 준비 구역에 손 씻을 싱크가 있는 것이 왜 중요합니까?

장비 및 식품 안전성 - 2-102.11(C)(10)

깨끗하지 않거나 수리가 잘 안 된 장비와 관련된 식품 안전 위험 요소는 무엇입니까?

청소 및 위생 - 2-102.11(C)(11)

장비 및 도구들을 어떻게 청소하고 살균합니까?
 어떤 살균제를 사용하고 그 강도를 어떻게 결정합니까?

수원 / 역류 방지- 2-102.11(C)(12)

물을 어디서 공급받습니까?
 이 시설에서는 교차 접촉을 피하기 위해 어떤 절차를 취합니까?

화학 물질 - 2-102.11(C)(13)

유독성 물질을 어떻게 저장합니까?
 이 시설에서 사용되는 독성 화학 물질은 무엇입니까? 어디에 저장하고 있습니까?

중점관리기준 (위해요소 중점관리기준 계획이 있는 시설들) - 2-102.11(C)(14-15)

이 시설의 중점관리기준은 무엇이며 이 것을 통제하기 위해 어떤 절차를 따르고 있습니까?
 위해요소 중점관리기준 (HACCP) 계획을 어떻게 준수하고 있습니까?
 위해요소 중점관리기준 (HACCP) 계획을 위해 어떤 기록이 있습니까?
 저급 산소 포장 식품의 유통 기한이 어떻게 됩니까?

책임 - 2-102.11(C)(16)

식품 코드에 각 직원, 책임자 그리고 규제 당국의 책임이 무엇인지 설명하십시오.

식품 취급자 교육 - 750.570

직원들이 식품 취급자 인증 (Food Handler Certificate: FHC)을 어떻게 받나요?
(뒤)

책임자 (PERSON-IN-CHARGE: PIC) 및 지식 입증 (DEMONSTRATION OF KNOWLEDGE)



감독 항목 #1

식품 코드 요구 사항

식품 코드는 지정된 PIC가 모든 영업 시간에 식당에 있을 것을 요구한다(2-101.11(A)). 모든 직원이 안전한 식품 취급 관행을 따라야 하지만, PIC는 식중독 예방, HACCP 원식 적용, 검사 중 검사원에게 일리노이 주 식품 코드의 요구 사항에 대한 지식을 검증받아야 한다 (2-102.11(A-C)).

PIC는 누구인가? PIC는 그 당시 식당 운영에 책임을 갖도록 지정된 개인이다. 적어도 한 명의 PIC가 식당 운영(준비, 영업, 정리) 시간에 있어야 한다.

준수 입증 방법

지식 입증 조건에 준수하는 지 알아보기 위한 세가지 방법이 있다 (2-102.11(A-C)):

1. **규정 준수:** PIC가 요구된 지식 수준을 입증할 가장 좋은 방법은 식품 코드에 준수하는 것이다. 정기적인 검사 중 식중독 위험 요인이나 보건 개입 위반을 발견하지 않았을 경우, 매니저의 지식이 입증된 것이다.
2. **인증:** PIC가 FSSMC로 인증되는 것 (750.540, 551).
3. **올바른 답변:** PIC가 식품 작업에 관한 검사관의 질문에 잘 대답할 경우이다. 검사관이 PIC에게 시험 질문을 낸다는 것은 아니다. 하지만, 정기적인 검사 중에 PIC와 검사관은 안전한 식품 관리 및 절차에 대해 논의할 것이다. PIC는 현장과 관련된 식품 코드에 대한 지식을 입증할 수 있어야 한다.
 - PIC는 식품 코드의 모든 것을 알아야 합니까? PIC에게 요구되는 지식은 현장에서 다루는 식품 작업의 범위에 달려 있다. 예를 들어, 편의점의 야간 관리자는 편의점에서 음식을 요리하지 않는다면 식품 코드의 조리 시간과 온도에 대해 몰라도 된다. 하지만, 큰 식당의 PIC는 식품 코드에 나와있는 대부분의 요구 사항에 대해 알아야 할 것이다.
 - PIC는 언제 질문을 받나요? 검사의 상황에 따라 질문의 시기가 다르다. 검사 중 PIC가 검사관과 함께 할 수 있다면, 검사 도중 질문을 받을 수 있다. 그렇지 않다면, 검사 마지막 단계에서 질문을 할 수 있다.
 - PIC는 위반 사항을 수정하는 법 그리고 공중 위생의 중요성을 알고 있나?
 - 질문의 예는 이 문서 뒷면에 있다.
 - ‘규정을 준수하지 않음’은 무슨 뜻인가? PIC의 답이 PIC가 위험요소를 인식하지 못하거나 적절한 예방 및 시정 조치에 대한 지식을 못 보여줄 경우 (규정 준수 혹은 인증도 충족되지 않았을 경우) DOK 규정을 준수하지 못한다고 결정된다. 검사 중 PIC가 없을 경우에도 DOK 규정을 준수하지 못했다고 결정된다.

(뒤)