

식품 취급 시설 내 화재

화재가 일어날 경우...



즉각 시설을 폐쇄하고 모든 식품 취급을 중단합니다!

지역 보건국에 연락해서 도움을 받습니다.



영업 재개 전

1

지역 보건국에 연락합니다. 영업 재개 허가를 받을 때까지 시설을 폐쇄해야 합니다. 일부 경우, 계획 심사가 필요할 수 있습니다.



2

폐기합니다. 화재로 인한 열기와 연기, 화재 진압에 사용한 화학물질과 물로 인해 식품이 변질되었을 수 있습니다. 청소 전문 업체나 화재 복구 서비스의 이용을 고려해야 합니다.



폐기한 식품의 유형과 양을 기록합니다. 보험 청구가 가능할 수 있습니다.



폐기해야 할 수 있는 품목

폐기할 식품을 결정할 때 지역 보건국의 도움을 받으실 수 있습니다.

- 개봉한 식품, 건조 식품, 양념.
- 얼음, 튀김 기름, 셰이크 믹스, 아이스크림 믹스.
- 냉장고와 냉동고에 보관한 식품. 밀폐 상태가 아닌 경우.
- 종이 상자, 랩, 둘러서 여는 병 등에 보관한, 밀폐되지 않은 식품.
- 컵, 포장 용기, 냅킨, 빨대 등의 일회용 물품.
- 열에 노출된 통조림. 열에 노출되지 않은 통조림은 폐기하지 않아도 될 수 있습니다. 통조림 통의 라벨을 제거하고, 세척하고, 살균하고, 다시 라벨을 붙입니다.

의심스러울 경우에는 버립니다!

뒷면에 계속 →

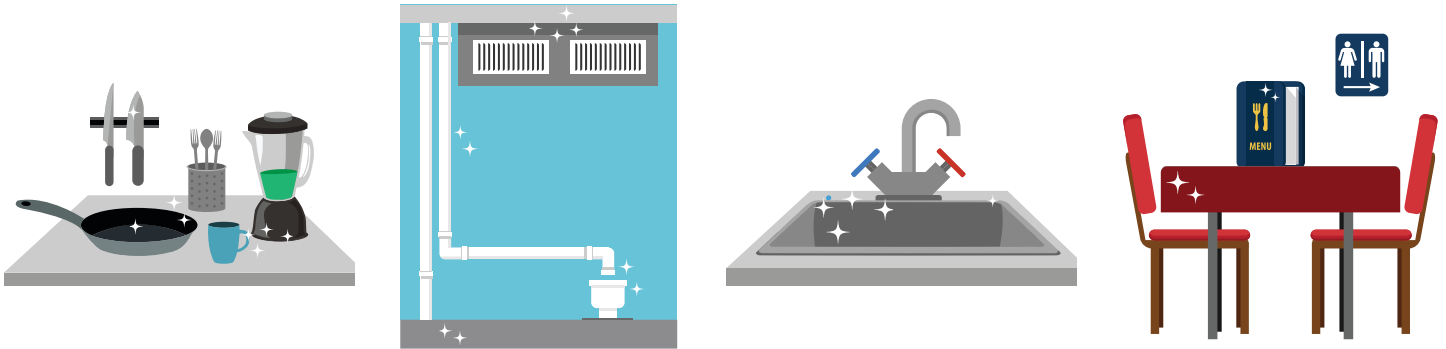


**Do it Right!
Serve it Safe!**

3

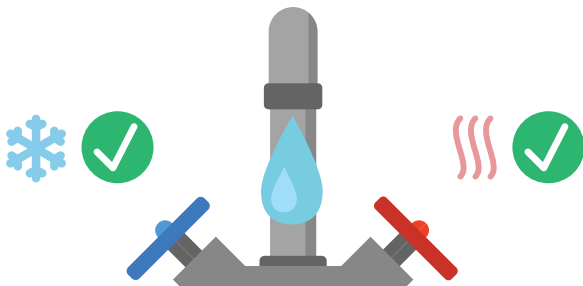
모든 표면과 장비를 세척하고 살균합니다.

- 조리 도구, 은식기, 그릇, 냄비, 팬, 조리 장비, 싱크대 등 음식과 접촉하는 표면.
- 바닥, 벽, 천장, 환기 후드, 노출된 파이프, 바닥 하수구.
- 홀 테이블, 의자, 메뉴판, 화장실.



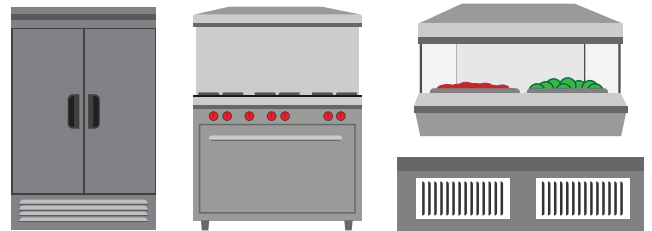
4

손과 그릇을 씻을 수돗물이 있어야 하며, 온수와 냉수가 모두 이용 가능해야 합니다.



5

모든 기기가 제대로 작동하는지 확인합니다. 냉장, 조리, 온장, 환기를 위한 기기가 포함됩니다.



영업 재개 준비가 됐을 때

소방국, 시 건축 담당 부서, 기타 모든 관련 기관의 허가를 받습니다.

