

FOOD ESTABLISHMENT INSPECTION REPORT

Philadelphia Department of Public Health www.Phila.Gov/Health/Units/EHS Environmental Health Service		# Risk Factor Violations		Date	
		# Risk Repeat Factor Violations		Time In	
		# of Corrections		Time Out	
Food Facility	Address	HD/SUB		Zip	Phone #
Registration #	Owner	Purpose of Inspection		License Type	Risk Category

FOODBORNE ILLNESS RISK FACTORS AND PUBLIC HEALTH INTERVENTIONS

IN = in compliance, OUT = not in compliance, N/O = not observed, N/A = not applicable, COS = corrected on site, R = repeated			
Compliance Status:		Compliance Status:	
IN,OUT, N/A, N/O	COS	R	IN,OUT, N/A, N/O
Demonstration of Knowledge			
1	승인 코드가 있거나, 지정된 기관에서 공인된 프로그램에 의해 받은 증서 < 개인 위생 자격증 >		
Employee Health			
2	관리 인식력, 부착된 규정. < 안전성 >		
3	종업원의 차단과 제한 조치에 대한 적절한 기록.		
Good Hygienic Practices			
4	먹는 것, 맛보는 것, 음료와 흡연의 적합성		
5	눈물이나 콧물, 침 흘리는 것 여부		
Preventing Contamination by Hands			
6	손이 깨끗하고 올바르게 씻는지 여부		
7	바로 먹는 음식을 맨손으로 만지거나 안전하게 대처할 수 있는 물품을 사용하는지 여부		
8	손 씻는 설비와 비품이 적절한 곳에 잘 배치되었나		
Approved Source			
9	구매된 식품의 적합성 여부		
10	구입된 식품온도의 적법성		
11	식품의 상태, 안전하고 순백한 정도		
12	기록 보관 상태; 감각류 Tags, 기생충 박멸 문서 등		
Protection from Contamination			
13	식품이 각각 잘 보호되어 있는지 여부		
14	식품 접촉표면의 깨끗함과 위생상태.		
15	이미 공급되어진, 원상태로 회복할 수 없거나 안전하지 않은 식품의 반환이 제대로 이루어지는 지 여부		
Potentially Hazardous Food Time/ Temp			
16	알맞은 조리 온도 와 시간		
17	뜨겁게 보관되기에 적합한 재가열 작업		
18	냉각 하기에 적합한 온도 와 시간		
19	뜨겁게 보관되기에 적합한 온도		
20	차갑게 보관되기에 적합한 온도		
21	적합한 날짜와 성분 표시		
22	위생 관리 시간표: 작업과정과 기록		
Consumer Advisory			
23	생식품이나 완전히 익히지 않은 음식에 대한 일반적인 경고 부착물		
Highly Susceptible Populations			
24	살균처리된 식품 사용; 제공할수없는 금지된 식품.		
Chemical			
25	식품 첨가물: 입증된것&적합하게 사용 여부		
26	유독성 물질이 정확히 식별 가능하게 저장&사용		
Conformance with Approved Procedures			
27	변동적 승인(허가를 받아야만 하는 -활어등), 특별한 작업, & HACCP Plan을 필요로 하는것		

위험 요소는 식인성 질환이나 그 피해가 대부분 이미 알려진 사실과 같이 그릇된 습관에 기인하는 것이다. 위생국의 중재는 식인성 질환이나 그 피해로 부터 보호하려는 것이 그 목적이다.

GOOD RETAIL PRACTICES

Good Retail Practices란 음식물에서 병원균들이 증식하는 생물학적 위해나, 화학적, 물리적 위해로 부터 예방할수 있는 능력을 말함.

Compliance Status:			
Safe Food and Water			
28	살균된 계란을 사용하는지 여부		
29	물 과 얼음의 공급처가 확실 한가.		
30	특별히 처리되어야 하는 재질에 어긋남이 없는가 커피 필터 사용이나 탄산 음료 시설 등.		
Food Temperature Control			
31	식품을 빠르게 식히기 위하여 그에 적합한 장비를 사용하는지 여부		
32	뜨겁게 보관할 식품을 적절히 잘 익혔는지		
33	식품을 녹일 때는 제대로 녹이는지		
34	온도계는 정확하고 알맞은 것인지		
Food Identification			
35	식품 표기가 정확한가; 본래의 통에 보관 여부		
Prevention of Food Contamination			
36	해충이나 쥐, 다른 동물의 출현은 없는가; 허가되지 않은 사람은 없는가.		
37	식품 준비, 저장, 진열하는 동안 오염으로 부터 보호		
38	개인 청결 기준		
39	행주; 올바르게 사용되고 보관 되는지 여부		
40	과일과 야채를 씻는 작업		

Compliance Status:			
Proper Use of Utensils			
41	사용하는 도구: 바르게 저장		
42	도구, 장비 그리고 리넨류(테이블보)가 건조하게 보관되고 잘 수리되어 있는가.		
43	일회용과 서비스 규정:적합하게 보관되고 사용		
44	장갑을 적절히 사용하는가		
Utensils, Equipment and Vending			
45	식품과 비 식품 접촉 표면이 구분되고 잘 설계되어 있으며, 조립상태와 사용이 용이한가.		
46	시기적절설비가 올바르게 설치되고, 관리와 사용 그리고 테스트 스트림이 구비 되었나		
47	비 식품 접촉 표면의 청소 상태		
Physical Facilities			
48	온수와 냉수시설: 수압의 적절성		
49	올바른 수도배관: 적절한 역류방지 시설		
50	하수시설이 적절히 배치되었나		
51	화장실의 적합성: 구비 물품과 청결 상태		
52	음식을 찌꺼기와 쓰레기 처리시설의 적법성과 관리 상태		
53	일반 장비의 설치 상태와 관리, 청소 상태		
54	올바른 통풍 시설&전등: 바르게 설계되고 올바르게 사용		

PIC Signature: _____

Sanitarian Signature: _____

DO Phone Number: _____