



LET YOUR FINGERS DO THE TALKING

COMMON PHRASES USED DURING INSPECTIONS
TRANSLATED IN CHINESE, KOREAN & SPANISH
BROUGHT TO YOU BY
THE MUNICIPALITY OF ANCHORAGE
DEPT. OF HEALTH & HUMAN SERVICES
FOOD SAFETY & SANITATION PROGRAM

Using This Book

This booklet is designed to help inspectors and restaurant workers, owners and managers communicate when they do not speak a common language. Common phrases used during an inspection are translated into the most common languages used in Anchorage, including Korean, Chinese and Spanish. Simply point to the phrase that you wish to say and the person you are trying to communicate with will read the translation in their language.

If you wish to obtain your own copy of this booklet, please contact us at:

Food Safety & Sanitation
825 L Street, 3rd Floor
Anchorage, AK 99501
(907) 343-4200

Or download a copy from the web at
www.muni.org/healthesd/fssindex.cfm

Utilizando Este Libro

Este manual esta diseñado para ayudar a inspectores de salud pública, trabajadores de restaurantes; dueños y gerentes a comunicarse cuando hay una barrera en el idioma. Frases comunes utilizadas durante una inspección han sido traducidas en los lenguajes mas utilizados en Anchorage; incluyendo Koreano, Chino y Español. Simplemente señale la frase que desea decir y la persona con que se quiere comunicar leera la traducción en su language.

Si desea obtener una copia de este manual, por favor contactenos en:

Food Safety & Sanitation
825 L Street, 3rd Floor
Anchorage, AK 99501
(907) 343-4200

O puede obtener una copia en la página web en :
www.muni.org/healthsd/fssindex.cfm

使用指南

本手冊專為幫助不能使用同一種語言進行交流的衛生監督人員、餐廳工作人員、所有者和管理人員而編寫。在監督檢查中使用的共用語被譯成了 Anchorage 地區最常使用的語言，包括韓語、漢語和西班牙語。您只需指出希望表達的短語，您想要與之交流的人員就會看到該短語相應的翻譯語。

如果您希望自己擁有一份本手冊的副本，請按以下地址與我們聯繫：

Food Safety & Sanitation
825 L Street, 3rd Floor
Anchorage, AK 99501
(907)343-4200

或者訪問網站

www.muni.org/healthesd/fssindex.cfm

下載一份副本。

이 책자는 서로 다른 언어를 쓰는 위생 검사원과 식당 직원, 주인 및 매니저들 간의 의사 소통을 돕기 위해 마련 되었습니다. 위생 검사시 상용되는 표현들을 앵커리지에서 가장 많이 통용되는 외국어인 한국어, 중국어, 그리고 스페인어 등으로 번역 하였습니다. 말 하고자 하는 표현을 손가락으로 가르키기만 하면 의사 소통을 하고자 하는 상대가 자신의 모국어로 번역된 표현을 읽고 이해할 것 입니다.

만일 이 책자를 원하시면 아래 주소로 연락 하거나

Food Safety & Sanitation
825 L Street, 3rd Floor
Anchorage, AK 99501
(907) 343-4200

다음 웹사이트에서 파일을 전송받으면 됩니다 www.muni.org/healthsd/fssindex.cfm

Table of Contents - Tabla de Contenido - 目錄 - 차례

Topic - Tema - 主題 - 주제

<i>Greetings - Saludos - 問候 - 인사</i>	6
<i>Hygiene/Employee Health - Higiene/Salud de los Empleados - 衛生/僱員健康 - 위생/직원 건강</i>	7
<i>Food Source - Fuente de alimentos - 食品來源 - 식품 보급원</i>	10
<i>Food Temperatures - Temperatura de los alimentos - 食品溫度 - 음식의 온도</i>	11
<i>Labeling - Avisos - 標籤 - 라벨/상표/분류표</i>	14
<i>Sanitizing - Desinfección - 消毒 - 소독</i>	15
<i>Pests - Infestaciones - 害蟲 - 해충</i>	18
<i>Food Protection - Protección de los alimentos - 食品保護 - 식품 보호</i>	19
<i>Utensils and Surfaces - Utensilios y Superficies - 用具和表面 - 주방 기구와 표면</i>	20
<i>Plumbing - Plomería - 水管 - 급배수</i>	22
<i>Premises - Establecimiento - 地上建築 - 업소/영업체</i>	24
<i>Administrative/Enforcement - Administrativo/Enforcement del código - 行政管理/執行 - 시행/법집행</i>	25
<i>Miscellaneous - Miscelaneos - 其他 - 기타 사항</i>	26
<i>For Use by Facility Owner or Operator - Para uso por el Dueño o el operador - 供設施所有者和運營者使用 - 사업자나 경영자를 위한 표현</i>	27

Greetings - Saludos - 問候 - 인사

Hello. I am a health inspector.

Hola. Soy un inspector de salud pública.

您好, 我是一名衛生監督人員。

안녕하세요. 저는 보건소에서나온 위생 검사원 입니다.

I am here for a routine inspection.

Estoy aqui para una inspección de rutina.

我到此進行例行檢查。

오늘 정기검사를 하러 왔습니다.

I am here because we received a complaint.

Estoy aqui porque hemos recibido una queja.

我到此是因爲我們接到了一個投訴。

고발 (신고)을 받고 왔습니다.

You are welcome to follow me during the inspection, but it is not required.

Puede acompañarme durante la inspección, pero no es requerido.

歡迎您隨我一道進行檢查, 但這並非必需的。

검사하는 동안 저를 수행해도 좋지만 꼭 계실 필요는 없습니다.

Can I speak to the manager please?

¿Podría hablar con el gerente por favor?

我可以和經理談談嗎?

매니저와 얘기하고 싶습니다.

It was nice to meet you.

Fue un gusto conocerle.

很高興見到你。

만나서 반가웠습니다.

Call or email me if you have questions.

Llameme o envíeme un correo electrónico si tiene preguntas.

如果您有問題, 可以打電話或發送電郵給我。

질문이 있으시면 전화나 이메일로 연락 하세요.

Good-bye.

Adios

再見。

안녕히 계세요.

You must have a band-aid on your cut and also wear a glove on that hand.

Debe tener una venda en su herida y tambien utilizar un guante en esa mano.

您必須在傷口上貼創可貼，而且受傷的手必須戴上手套。

상처 위에는 꼭 일회용 반창고를 붙이고 그 손에 장갑도 껴야 됩니다.

Sick employees may not work in the food preparation area.

Los empleados enfermos no pueden trabajar en el area de preparaci3n de comida.

生病的員工不可以在食品準備區工作。

아픈 직원은 부엌에서 일할 수 없습니다. (설겅이도 안됩니다. 단 dining area—식당에서 일할 수 있습니다.)

Who is your certified food protection manager?

¿Quien es su gerente certificado en la protecci3n de alimentos?

誰是你們的持証食品保護經理？

공인 식품 관리인이 누구 입니까?

Please show me the food manager certificate.

Por favor muéstreme el certificado del gerente de protecci3n de alimentos.

請出示食品經理証照。

식품 관리인 면허증을 보여주세요.

Where is your hand sink?

¿Donde esta su lava manos?

請問洗手池在哪裏？

손씻는 싱크대 (개수대)는 어디 있습니까?

Employees may not wipe their hands on cloth towels.

Los empleados no se pueden secar las manos con toallas de tela.

員工不可以在佈巾上擦幹雙手。

직원들은 천으로된 수건을 사용하면 안됩니다.

Employees must wash their hands at the designated hand sink.

Los empleados deben lavarse las manos en los lava manos designados.

員工必須在指定的洗手池洗手。

직원들은 손을 꼭 지정된 손씻는 싱크대에서만 씻어야 됩니다.

Employees may not wash their hands in the three compartment sink.

Los empleados no se pueden lavar las manos en el fregadero para platos.

員工不可以在三區隔水槽洗手。

직원들은 세칸막이 싱크대에서 손을 씻으면 안됩니다.

Employees may not wash their hands in the food preparation sink.

Los empleados no se pueden lavar las manos en el fregadero para comida.

員工不可以在食品準備區內的水槽洗手。

직원들은 식품 준비 싱크대에서 손을 씻으면 안됩니다.

You must wash your hands before doing that.

Usted se debe lavar las manos antes de hacer eso.

您在做此工作之前必須洗手。

그것을 하기전에 먼저 꼭 손을 씻어야 됩니다

You must wash your hands after doing that.

Usted se debe lavar las manos despues de hacer eso.

您在做此工作之後必須洗手。

그것을 하고 나서 꼭 손을 씻어야 됩니다.

Please wash your hands now.

Por favor lavese las manos ahora.

請您現在洗手。

지금 손을 씻으세요.

These gloves must be discarded.

Estos guantes deben ser desechados.

這些手套必須丟棄。

이 장갑들은 반드시 버려야 됩니다.

No one may eat in the food preparation areas.

Nadie puede comer en el area de preparación de alimentos.

任何人不得在食品準備區吃東西。

아무도 부엌에서 음식을 먹을 수 없습니다.

Employee drinks must be covered and have either a handle or a straw.

Las bebidas de los empleados deben estar cubiertas y tener un absorbente o una agarradera.

員工飲品必須被覆蓋或者配備手柄或吸管。

직원용 음료수는 꼭 손잡이나 빨대가 있어야 되며 두껍이 덮여 있어야 됩니다.

If you need to taste the food, you must use a clean utensil, and only use it one time.

Si necesita probar la comida, debe utilizar un utensilio limpio, y solo utilizarlo una vez.
如您需要品嚐食品，您必須使用清潔餐具，而且餐具只能使用一次。

음식의 맛을 볼 때는 꼭 깨끗한 주방 기구를 사용 해야 하고 그 주방 기구는 오직 한번만 써야 합니다.

The utensil must go to the dishwashing area to be washed, rinsed, and sanitized immediately after you use it to taste the food.

El utensilio debe ser llevado al area de lavar platos a ser lavado, enjuagado, y desinfectado inmediatamente despues de ser utilizado para probar la comida.
在您使用餐具品嚐食品之後，必須立即將餐具放到碗筷清洗區清洗，沖淨，消毒。

그 주방 기구는 맛을 보는데 쓴 후 바로 설것이대 에서 씻고, 헹구고, 소독 되어야 합니다.

If you are using a disposable utensil, then it must be thrown away.

Si esta utilizando un utensilio de un solo uso, debe ser desechado.
如果您使用一次性餐具，用過之後必須丟棄。

일회용 주방 기구를 쓸 때는 사용후 즉시 버려야 됩니다.

The hand sink must always be accessible.

El lava manos debe estar accesible siempre.
洗手池必須保持隨時可用。

손씻는 싱크대는 항상 이용이 용이해야 됩니다.

Do not put this here.

No ponga esto aqui.
請不要將此物放在這裡。

이것을 여기에 놓지 마세요.

There must be soap and paper towels here at all times.

Tiene que haber jabón y toallas de papel aqui en todo momento.
此處必須隨時備有肥皂和擦手紙巾。

여기에 항상 비누와 종이 수건이 있어야 합니다.

No one may smoke here.

Nadie puede fumar aqui.
此處禁止吸煙。

아무도 여기서 담배를 필 수 없습니다.

Food that is stored or prepared at home cannot be served in this facility.

Los alimentos que son guardados o preparados en casa no pueden ser servidos en este establecimiento.

家庭貯藏或準備的食品不得在此設施內提供。

집에서 보관 되었거나 준비된 음식은 손님에게 제공할 수 없습니다.

All food served must be from a permitted and inspected facility.

Todos los alimentos a la venta al publico deben provenir de un establecimiento con permiso e inspeccionado por el departamento de salud.

提供之所有食品必須來自經過許可和檢查的設施。

여기서 제공되는 음식은 모두 검사를 거친 허가된 시설 (사업체) 에서 온 것 이라야 됩니
다.

This food cannot be served.

Estos alimentos no pueden ser servidos al publico.

不得提供此食品。

이 음식은 손님에게 제공할 수 없습니다.

Where did this come from?

¿De donde proviene esto?

此食品來自何處？

이것은 어디서 온 것 입니까?

Please show me the receipt.

Por favor muéstreme el recibo.

請出示收據。

영수증을 보여 주세요.

This must be thrown away.

Esto debe ser desechado.

必須丟棄此物。

이것은 반드시 버려야 됩니다.

Where is your thermometer?

¿Donde esta su termometro?

您的溫度計在哪裏？

온도계는 어디 있습니까?

Do not use your hands to check the temperature of the food.

No utilize sus manos para chequear la temperatura de los alimentos.

請勿用手檢測食品溫度。

손으로 음식의 온도를 재지 마세요.

Use a thermometer to check the temperature of the food.

Use un termometro para chequear la temperatura de la comida.

請使用溫度計檢測食品溫度。

온도계로 음식의 온도를 재세요.

There needs to be a thermometer in this cooler.

Es necesario tener un termometro en este refrigerador.

此製冷機中需要一個溫度計。

이 냉장고에는 온도계가 필요 합니다.

This is not cooling fast enough.

Esto no se esta enfriando lo suficientemente rápido.

此冷卻速度不夠快。

너무 천천히 식습니다. (식는데 시간이 너무 오래 걸립니다.)

Leave this uncovered while it is still very hot.

Mantenga esto descubierto mientras este muy caliente.

溫度很高時請勿覆蓋此物。

아주 뜨거울 때는 뚜껑을 열어 놓으세요.

This must cool from 140 degrees Fahrenheit to 70 degrees within 2 hours.

Esto se debe enfriar desde 140 F a 70 F en 2 horas.

必須在兩小時內將其從華氏 140 度冷卻至 70 度。

이것은 반드시 두 시간 안에 화씨 140도 에서 화씨 70도까지 식혀야 됩니다.

This must cool from 70 degrees Fahrenheit to 41 degrees or below within 4 additional hours.

Esto se debe enfriar desde 70 F a 41 F o menos en 4 horas.

再過四小時必須從華氏 70 度冷卻至 41 度或以下。

이것은 반드시 그 다음 4시간 안에 화씨 70도에서 41도이하로 식혀야 됩니다.

Put this in a shallow pan so it will cool faster.

Ponga esto en un recipiente poco profundo para que se enfrie mas rapido.

將其放入淺底平底鍋，使其冷卻更快。

빨리 식히기 위해 이것을 납작하고 넓은 그릇에 담으세요.

An ice bath will help this cool faster.

Un baño de hielo va a ayudar a enfriar esto mas rápido.

採用冰浴會使其冷卻更快。

얼음물에 담가 두면 더 빨리 식힐 수 있습니다.

This food needs to be at 41 degrees Fahrenheit or below.

Esta comida debe mantenerse a 41 F o menos.

此食品需保持在華氏 41 度或以下。

이 음식은 화씨 41도 이하의 온도에서 보관해야 됩니다.

This food needs to be at 140 degrees Fahrenheit or higher.

Esta comida debe mantenerse a 140 F o más.

此食品需保持在華氏 140 度或以上。

이 음식은 화씨 140도 이상의 온도에서 보관해야 됩니다.

This food must be re-heated to 165 degrees Fahrenheit or hotter within one hour.

Esta comida debe recalentarse hasta 165 F o más dentro de una hora.

此食品必須在一小時內再次加溫至華氏 165 度或以上。

이 음식은 반드시 한 시간 이내에 화씨 165도 이상의 온도로 데워야 합니다.

This must be cooked to 165 degrees Fahrenheit or hotter.

Esto debe ser cocinado hasta 165 F o más.

烹飪時溫度必須達到華氏 165 度或以上。

이것은 반드시 화씨 165도 이상의 온도로 조리 되어야 합니다.

This must be cooked to 155 degrees Fahrenheit or hotter.

Esto debe ser cocinado hasta 155 F o más.

烹飪時溫度必須達到華氏 155 度或以上。

이것은 반드시 화씨 155도 이상의 온도로 조리 되어야 합니다.

This must be cooked to 145 degrees Fahrenheit or hotter.

Esto deber ser cocinado hasta 145 F o más.

烹飪時溫度必須達到華氏 145 度或以上。

이것은 반드시 화씨 145도 이상의 온도로 조리 되어야 합니다.

This must be cooked to 130 degrees Fahrenheit or hotter.

Esto debe ser cocinado hasta 130 F o más.

烹飪時溫度必須達到華氏 130 度或以上。

이것은 반드시 화씨 130도 이상의 온도로 조리 되어야 합니다.

Leaving this at room temperature is not the correct way to thaw.

Estos alimentos no se pueden descongelar a temperatura ambiente.

將其置於室溫並非正確的解凍方法。

이것을 상온에 방치하는 것은 올바른 해동 방법이 아닙니다.

Placing this item in the cooler is a correct way to thaw.

Este alimento debe ser descongelado en el refrigerador.

將其置於製冷機中才是正確的解凍方法。

이것을 냉장고 안에서 녹이는 것이 올바른 해동 방법입니다.

Placing this item in the preparation sink and running cold water over it is a correct way to thaw.

Este alimento debe ser descongelado en el fregadero para comida, bajo una corriente de agua fría.

將其置於準備水槽中並用流動冷水沖洗是正確的解凍方法。

이것을 식품 준비 싱크대에 놓고 흐르는 찬물 아래서 녹이는 것이 옳은 해동 방법입니다.

Microwaving this item as part of the cooking process is a correct way to thaw.

Este alimento se puede descongelar en el horno microondas, si es parte del proceso de preparación.

烹飪過程中使用微波爐是正確的解凍方法。

식품을 조리할때 마이크로 웨이브를 써서 녹이는 것은 올바른 해동 방법입니다.

Labeling - Avisos - 標籤 - 라벨/상표/분류표

This needs to be labeled in English, too.

Esto necesita un letrero en Ingles tambien.

此處亦需要英文標籤。

이것도 영어로 분류표를 붙여야 합니다.

Anything served raw must be clearly labeled as raw.

Cualquier alimento crudo debe tener un aviso por escrito que lo indentifique como crudo.

任何提供之生冷食品，都必須標明為「生冷」。

가공하지 않고 제공되는 모든 식품에 날것이라고 분명히 표시해야 됩니다.

The label can be on the menu, on the packaging, or on a sign.

El aviso puede estar en el menu, en el paquete, on en un letrero.

標籤可加於菜單、包裝或標識上。

라벨 (표식)은 메뉴, 포장지, 또는 간판에 붙일 수 있습니다.

Please show me your shellfish tags.

Por favor muéstreme las estampas de los mariscos.

請出示您的貝類標識。

갑각류 꼬리표를 보여 주세요. (*갑각류 꼬리표는 대개 상자에 붙어있다.)

You must keep the tags for at least 90 days.

Las estampas deben ser guardadas por 90 días.

標識必須至少保留 90 天。

갑각류 꼬리표는 최소한 90일 동안 보관 해야 합니다.

Sanitizing - Desinfección - 消毒 - 소독

The three steps in dishwashing are: wash with soap, rinse with water, and then sanitize.

Los tres pasos para lavar los platos son: lavar con jabón, enjuagar con agua, y entonces desinfectar.

清洗餐具的三個步驟為：用皂液清洗，用清水沖淨，然後消毒。

설것이의 세단계는 비누로 닦기, 물로 헹구기, 그리고 소독 하기 입니다.

Clean and sanitize the sinks before beginning.

Los fregaderos deben ser limpiados y desinfectados antes de empezar.

在開始前先清潔並消毒水槽。

시작하기전에 싱크를 먼저 청소하고 소독 하세요.

First, wash the dishes in warm, soapy water.

Primero, los platos se deben lavar en agua tibia con jabón.

第一步，在溫皂水中清洗餐具。

첫째, 식기를 따뜻한 비눗물로 닦으세요.

Second, rinse the dishes with water.

Segundo, los platos deben ser enjuagados con agua.

第二步，用清水沖淨餐具。

둘째, 식기를 물로 헹구세요.

Third, submerge the dishes in a sanitizing solution for at least 30 seconds.

Tercero, sumerja los platos en desinfectante por lo menos por 30 segundos.

第三步，將餐具浸沒於消毒溶液中至少 30 秒。

셋째, 식기를 소독물에 최소한 30초동안 꼭 담귀 놓으세요.

Do not rinse the dishes after sanitizing.

No enjuage los platos despues de desinfectarlos.

消毒後無需再次沖洗餐具。

식기 소독후 헹구지 마세요.

The dishes must be air-dried.

Los platos se deben secar al aire.

餐具必須風乾。

식기는 소독후 반드시 공기 중에 말려야 합니다.

Do not stack the dishes until they are dry.

Los platos no se deben acumular hasta que estén secos.

直至餐具晾乾後再將其疊放。

식기가 다 마를때 까지 포개 놓지 마세요.

Do not dry the dishes with a towel.

Los platos no se pueden secar con una toalla.

請勿使用拭巾擦幹餐具。

수건으로 말리지 마세요.

Where are your test strips?

¿Donde estan las papeletas para medir el desinfectante?

您的試紙在哪裏？

검사지는 어디에 있습니까?

You must have and use test strips.

Las papeletas para medir el desinfectante deben estar disponibles y deben ser utilizadas.

您必須備有並使用試紙。

검사지를 꼭 상비해놓고 써야 됩니다.

The rinse water must be changed.

El agua para enjuagar los platos debe ser cambiada.

沖洗用水必須更換。

헹구는 물을 꼭 바꿔야 됩니다.

The sanitizer must be changed.

El desinfectante debe ser cambiado.

消毒劑必須更換。

소독제를 꼭 바꿔야 됩니다.

The dishwasher is not working.

La máquina de lavar platos no esta funcionando.

洗碗機現在不好用。

식기 세척기가 고장 입니다.

The water is not hot enough.

El agua no esta lo suficientemente caliente.

水溫不夠熱。

물이 충분히 뜨겁지 않습니다.

Where is the bucket for your towels?

¿Donde esta el recipiente para las toallas?

拭巾桶在哪裏？

수건을 넣는 통은 어디 있습니까?

There is not enough sanitizer.

No hay suficiente desinfectante.

消毒劑不夠。

소독제가 충분하지 않습니다.

Until the dishwasher is working, sanitize the dishes in the three compartment sink.

Hasta que la máquina de lavar platos funcione apropiadamente, los platos deben ser desinfectados en el lavadero de tres compartimientos.

在洗碗機可以正常工作以前，請在三區隔水槽內消毒餐具。

식기 세척기를 고칠 때 까지 식기는세칸막이 싱크에서 소독 해야 합니다.

I will help you set that up.

Permitame ayudarle a preparar esto.

我會協助您裝配此設備。

제가 설치 하는 것을 도와 드릴게요.

The wet towels must be kept in a sanitizing solution when not in use.

Las toallas para desinfectar deben permanecer en el desinfectante cuando no esten en uso.

潮濕的拭巾在不用時必須置於消毒溶液中。

젖은 수건은 쓰지 않을때는 반드시 소독물에 담귀 두어야 합니다.

This is too much sanitizer.

Este desinfectante esta muy concentrado.

消毒劑過多。

소독제가 너무 많습니다.

This must be labeled.

Esto debe tener un letrero.

此處必須加標籤。

이것은 꼭 표를 붙여야 합니다.

There is a rodent problem.

Hay una infestación de roedores.

此處有蛀咬問題。

쥐가 있습니다.

There is a cockroach problem.

Hay una infestación de cucarachas.

此處有蟑螂問題。

바퀴벌레가 있습니다.

All droppings and remains must be removed.

Todas las heces fecales y restos de animales deben ser removidos.

必須清除所有殘渣和剩餘物。

모든 해충똥이나 유해는 반드시 치워야 됩니다.

You are required to hire a professional pest management company.

Es requerido que se contrate a una compañía profesional de exterminación.

按規定您必須聘請專業除蟲公司。

필히 전문 방역 회사를 고용 해야 합니다.

Raw meat must be stored below ready to eat food.

La carne cruda debe ser guardada debajo de la comida preparada.

生肉必須儲存于熟食下方。

날고기는 바로 먹을 수 있는 음식 아래에 저장 해야 합니다.

This needs to be at least six inches off the floor.

Esto debe estar al menos seis pulgadas por encima del suelo.

此物需離地至少六英寸。

이것은 바닥에서 최소한 6인치 떨어져야 합니다.

This must be covered.

Esto debe estar cubierto.

必須覆蓋此物。

이것은 꼭 두껍을 덮어야 됩니다.

Do not store this here.

No guarde esto aquí.

請勿將其存放於此處。

이것을 여기에 저장하지 마세요.

There must be a protective layer between this food and the next container of food.

Debe haber una capa protectora entre este alimento y el próximo contenedor de comida.

在該食品和下一個食品容器之間必須隔有保護層。

이 식품과 다음 식품 용기 사이에 보호막이 있어야 됩니다.

Pooled eggs must be used within 30 minutes unless they are pasteurized.

Los huevos crudos mezclados deben ser utilizados a los 30 minutos a no ser que sean pasteurizados.

除非經過巴氏法消毒，否則打碎的雞蛋必須在 30 分鐘之內使用。

멸균되지 않은 계란은 반드시 깨어 놓은 지 30분 이내에 사용해야 합니다.

Use a scoop with a handle.

Utilize un cucharón con una agarradera.

請使用帶柄的勺子。

손잡이 달린 국자 (작은 삼)를 쓰세요.

Do not scoop with a cup.

No es permitido utilizar un tazón/taza para sacar la comida.

不要使用杯子挖取。

컵으로 뜨지 마세요.

Use the ice scoop to scoop ice.

Utilize el cucharón para el hielo solo para sacar el hielo.

請使用冰鏟挖冰。

얼음을 담을 때는 얼음용 삼 (주걱)을 쓰세요.

This may be stored in the food as long as the handle is not in the food.

Esto se puede guardar en la comida siempre que la agarradera no este en la comida.

可以將其放在食品中，只要手柄不在食品中即可。

이것은 손잡이가 음식에 닿지 않는 한 음식안에 넣어 두어도 됩니다.

This may be stored in water that is cold (below 41 degrees Fahrenheit) or hot (above 140 degrees Fahrenheit).

Esto se puede guardar en agua fria (menos de 41 grados F) o caliente (mas de 140 grados F)

可以將其儲存於冷水 (華氏 45 度以下) 或熱水 (華氏 140 度以上) 。

이것은 화씨 41도 미만의 찬물이나 화씨 140도 보다 뜨거운 물에 저장 해도 됩니다.

Adding ice to this will keep it cold.

Agregue hielo a esto para mantenerlo frío.

在此加入冰可以保持冷卻。

얼음을 넣으면 차게 유지 할 수 있습니다.

These cutting boards must be re-surfaced or replaced.

Estas tablas para cortar deben ser re-emplazadas o remozadas.

這些砧板必須重新鋪裝板面或更換。

이 도마는 꼭 표면을 새로 붙이거나 다른 것으로 바꾸어야 합니다.

This is not easily cleanable and cannot be used.

Esto no se puede limpiar fácilmente y no puede ser utilizado.

這不易於清潔, 不能再使用。

이것은 쉽게 청소 할 수 없어서 사용 할 수 없습니다.

This needs to be removed.

Esto debe ser eliminado.

需將其移走。

이것은 치워야 됩니다.

The slicer must be taken apart, cleaned, and sanitized.

La máquina para cortar debe ser desarmada, limpiada y desinfectada.

切片機必須拆解開來, 然後清洗, 消毒。

이 슬라이서(얇게 자르는 기구)는 분해해서 청소하고 소독 해야 합니다.

This must be cleaned at least every four hours.

Esto debe ser limpiado por lo menos cada cuatro horas.

必須至少每隔四小時清洗一次。

이것은 최소한 4시간마다 청소해야 합니다.

This is dirty and must be cleaned.

Esto esta sucio y debe ser limpiado.

這個很髒, 必須清洗。

더러워서 꼭 청소해야 됩니다.

This is a single use item and cannot be re-used.

Este implemento es para uso simple y no puede ser re-usado.

這是一次性物品, 不能重複使用。

이것은 일회용이라 다시 쓸 수 없습니다.

Do not use tape to repair this.

No utilize cinta adhesiva para reparar esto.

不要用膠帶修理此處。

수리하는데 테이프를 쓰면 안됩니다. (테이프로 붙이지 마세요.)

This raw wood must be sealed or painted.

La madera expuesta debe ser sellada o pintada.

此木料必須被密封或涂上油漆。

이 생나무 (원목) 는 밀봉하든지 페이트칠을 해야 합니다.

Please show me the most recent water test.

Por favor muéstreme el análisis mas reciente del agua.

請出示最近一次的水質檢驗結果。

가장 최근의 수질 검사결과를 보여 주세요.

The water must be between 100 and 120 degrees Fahrenheit for hand washing.

El agua debe estar entre 100 y 120 grados F para lavarse las manos.

洗手時水溫必須在華氏 100 度至 120 度之間。

손 씻는 물은 반드시 화씨 100도 에서 120도 사이라야 됩니다.

This spray nozzle cannot be left attached to the hose.

Esta manguera no puede tener nada adjunto en la punta.

此噴頭不能接在軟管上。

이 분무기 꼭지는 호스에 끼워 놓을 수 없습니다.

This is leaking.

Esto tiene un salidero.

此處漏水。

물이 샐니다.

Where is the air gap?

¿Donde esta la separación de aire?

氣隙在哪裏？

공기 갭*이 어디 있습니까? (air gap*: 공기 갭, 공극: 부엌 싱크 뒤쪽에 싱크나 식기 세척기와 배수관 사이에 연결된 장치로 더러운 물이 다시 거슬러 올라오지 않고 잘 배수 되게 하는 장치)

To use this sink for food, it must have an air gap.

Para utilizar este fregadero para comida, debe tener una separación de aire.

如將此水槽用於食品，則必須有氣隙。

이 싱크대를 식품용으로 쓰려면 공기 갭이 있어야 됩니다.

This hose cannot be attached to this faucet.

Esta manguera no puede estar unida a este grifo.

此軟管不能接此水龍頭。

이 호스는 이 수도 꼭지에 달아서 사용할 수 없습니다.

This hose needs to hang higher.

Esta manguera necesita estar colgada mas alto.

此軟管需懸掛於更高處。

이 호스는 좀 더 높이 달아야 합니다.

There is no water.

No hay agua.

沒有水。

물이 없군요.

The hot water is not working.

No hay agua caliente.

沒有熱水。

뜨거운 물이 나오지 않습니다.

The hot water must work.

El agua caliente debe funcionar.

必須保持有熱水。

뜨거운 물이 꼭 나와야 됩니다

Children are not allowed to be here.

No se permiten niños aquí.

此處禁止兒童進入。

어린이들은 여기에 있을 수 없습니다.

Remove items that are not necessary for the restaurant.

Los artículos que no son necesarios para el restaurante deben ser eliminados.

請移走餐館不必要的物品。

식당에 불필요한 물건은 치우세요.

This is a chemical and cannot be stored here.

Esto es un químico y no se puede guardar aquí.

這是化學物品，不得存放在此處。

화학 약품은 여기에 보관할 수 없습니다.

- 시행/법집행

There are several important issues that must be corrected.

Hay varios problemas importantes que deben ser corregidos.

必須更正幾個重要事項。

시정해야 될 여러가지 중요한 문제점이 있습니다.

Your restaurant must temporarily close.

Su restaurante debe ser cerrado temporalmente.

您的餐館必須暫時關閉。

이 식당은 당분간 영업 정지입니다.

Please correct the violations by the date on the inspection form.

Por favor corrija las violaciones notadas en el reporte de la inspección antes de la fecha requerida.

請於檢查表上列出的日期前改正所有違規之處。

이 검사서에 명시된 날짜 까지 위반 사항을 시정 하세요.

I will write down everything you need to do to re-open.

Voy a escribir todo lo que necesita hacer para poder re-abrir.

我會寫下您重新開張需要做的所有事情。

영업을 재개 하기위해 해야될 모든 사항을 적어 드리겠습니다.

Call me when you are ready to re-open.

Llameme cuando todo este listo para re-abrir.

如您準備好重新開張，請打電話給我。

영업을 재개할 준비가 되면 저에게 연락을 주십시오.

Miscellaneous - Miscelaneos - 其他 - 기타 사항

You must go to our office at 825 L Street for that.

Usted debe ir a nuestra oficina en el 825 L Street para eso.

爲此, 您必須去我們位於 825 L 大街的辦事處。

825 L Street에 있는 우리 사무실로 오셔야 합니다.

I cannot accept any money.

No puedo aceptar ningun dinero.

我不能接受任何金錢。

금전은 절대 받을 수 없습니다.

It is generous of you to offer, but I must decline.

Su oferta es muy generosa, pero debo declinar.

您非常慷慨, 但是我必須拒絕。

성의는 감사하지만 거절해야 됩니다.

I cannot do that.

No puedo hacer eso.

我不能這麼做。

그렇게 할 수 없습니다.

I want to show you something.

Permitame mostrarle algo.

我想讓您看一些東西。

보여드릴게 있습니다.

Let me help you.

Permitame ayudarle.

讓我來協助您。

제가 도와 드릴게요.

This is the correct way. Good.

Esta es la manera correcta. Muy bien.

這是正確的方法, 很好。

이렇게 하는 것이 맞습니다. 좋아요.

For Use by Facility Owner or Operator
Para uso por el Dueño o el operador
供設施所有者和運營者使用

사업자나 경영자를 위한 표현

Am I required to stay with you during the inspection?

¿Es requerido que yo este con usted durante la inspeccion?

在檢查過程中，我需要陪同您嗎？

검사하는 동안 제가 꼭 여기 있어야 됩니까?

I would like to stay with you during the inspection.

Me gustaría estar con usted durante la inspeccion.

我願意陪同您進行檢查。

검사하는 동안 같이 있고 싶습니다.

Is this okay?

¿Esta bien esto?

這個可以嗎？

괜찮습니까?

I understand.

Entiendo.

我懂了。

알겠습니다.

I don't understand.

No entiendo.

我不懂。

이해가 안됩니다. (잘 모르겠습니다.)

I want to show you something.

Permitame mostrarle algo.

我想讓您看一些東西。

보여 드릴게 있습니다.

I did not know that.

No sabía eso.

我不知道這事。

몰랐습니다.

Please show me the correct way to do this.

Por favor muéstreme la manera correcta de hacer esto.

請向我演示做這件事的正確方法。

바르게 하는 방법을 가르쳐 주세요.

Do I give the money to you?

¿Le entrego el dinero a usted?

我把錢交給您嗎？

돈을 당신에게 드릴까요?

I will call the repair company.

Voy a llamar a la compañía de reparación.

我會致電維修公司。

수리하는 회사를 부르겠습니다.

I'll fax a receipt to you.

Le voy a enviar el recibo por fax.

我會將收據傳真給您。

영수증을 팩스로 보내드리겠습니다.

I will tell my employees.

Voy a informar a mis empleados.

我會告訴我的員工。

직원들에게 말 하겠습니다.

This person does not work here anymore.

Esta persona no trabaja aquí mas.

此人不再在這裡工作了。

이 사람은 더 이상 여기서 일 하지 않습니다.

I have someone signed up to take the course.

Tengo a una persona matriculada para tomar el curso.

我已雇傭人員來負責此事。

그 과정을 이수 할 사람을 등록 시켰습니다.

Please give me your business card.

Por favor entregueme su tarjeta de negocio.

請給我一張您的名片。

명함을 주십시오.

I would like your supervisor's name and phone number.

Por favor, cual es el nombre y telefono de su supervisor.

我想要您的上級監管人員的姓名和電話號碼。

댁의 상사의 이름과 전화 번호를 알고 싶습니다.

I have an idea for a new phrase for this book. I will write it down in my language.

Tengo una idea para una nueva frase para este libro. La escribire en mi idioma.

我想到了新的短語可以添加在此手冊中，我會用我的母語將其寫下來。

이 책에 실을 새 표현이 있습니다. 제 모국어로 적어 드릴게요.