몸이 아픈 식품 종사자는 미국에서 박테리아 및 바이러스성 식인성 발병 5건 중 약 1건을 유발합니다. 위험을 줄이기 위해 식품 종사자는 건강할 때만 일하고, 중요한 시기에 손을 씻고, 맨손으로 식품을 만지지 않아야 합니다. 종사자가 맨손으로 식품을 준비하도록 하는 데 관심이 있는 식품시설은 직원 건강 및 손 씻기 안전 통제를 강화하는 **승인된 서면 계획**을 마련하고 이를 준수해야 합니다. 서면 계획에는 직원 건강, 교육 및 손 씻기에 대한 엄격한 모니터링이 포함되어야 합니다.

툴킷: 즉석섭취 식품과 맨손 접촉

**참고:** 시설에서 Active Managerial Control(AMC, 적극적 관리 제어)를 유지관리할 수 있게 본 문서를 사용하십시오. 반드시 [관할 보건소](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)와 협력해 추가 정보나 필요에 따라 승인을 받으시기 바랍니다.

|  |
| --- |
| **섹션 1: 식품시설 정보** |
| **시설명**      | **전화**      |
| **거리(실제 주소)**      | **시**      | **우편번호**      | **이메일**      |
| **담당자 성명**      | **직위/직책**      |
| **섹션 2: 선택된 구역 내 맨손 접촉**(해당 사항 모두 체크) |
| [ ]  | 음료 준비만 가능한 바 공간 (구역 내 손 씻는 싱크대의 경우 평면도는 필요하지 않음) | [ ]  | 주방 식품 준비 |
| [ ]  | 케이터링 식사/구내 외 서비스 | [ ]  | 기타:  |
| [ ]  | 서빙 종업원(고객 담당 또는 전람회) 구역 | [ ]  | 기타:  |
| **섹션 3: 신청서 제출 체크리스트** |
| **✓** | **신청서에는 다음이 포함되어야 합니다.** 자세한 정보는 Washington Administrative Code(WAC, 워싱턴 행정법) 246-215-03300(5) 참조. |
| [ ]  | **시설 배치/평면도:**[ ]  사용할 수 있는 모든 손 씻는 싱크대 확인[ ]  직원이 즉석섭취 식품과 맨손으로 접촉할 수 있는 구역 강조 표시**참고:** 쉽게 접근할 수 있고 장애물이 없는 손 씻는 싱크대가 없는 공간이나 생고기를 직접 손으로 만지는 구역에서는 맨손 접촉이 승인되지 *않습니다*. 또한 고민감군에 서비스를 제공하는 시설에서는 맨손 접촉이 승인되지 *않습니다*. |
| [ ]  | **직원 보건 방침:** 다음을 자세히 설명하는 서면으로 된 직원 보건, 위생 및 질병 방침:[ ]  맨손으로 식품을 취급하는 것과 관련된 식인성 질병에 대한 직원 교육[ ]  담당자에게 반드시 보고해야 하는 증상 및 질병[ ]  올바른 손 씻기 시간대와 절차[ ]  일상적인 손 씻기 및 질병/증상 보고 외에 통제 조치[ ]  직원 및 담당자가 질병 정보 보고 요건을 알고 있음을 증명하는 문서[ ]  교육 및 취해진 시정 조치를 위해 유지관리되는 문서 |
| [ ]  | **직원 교육:** 직원은 즉석섭취 식품의 맨손 접촉을 시작하기 전에 교육을 받아야 하며 매년 반복 교육을 받아야 합니다. 다음에 대해 직원을 교육하는 데 사용되는 자료 또는 절차를 제출하십시오.[ ]  **직원 건강:** 직원은 담당자에게 보고하기 위해 증상 및 질병에 대한 교육을 받아야 합니다.[ ]  **맨손으로 식품을 만지는 위험성:** 직원은 맨손으로 식품에 전파될 수 있는 세균의 위험과 손 씻기의 중요성 및 질병 또는 증상 보고의 중요성에 대해 교육을 받아야 합니다.[ ]  **올바른 손 씻기와 적절한 위생 관행:** 직원은 맨손 접촉에 필요한 손 씻기 절차 및 통제 조치에 대해 교육을 받아야 합니다.[ ]  **적절한 손톱 유지관리 및 장신구 착용 금지:** 직원은 손톱에 광택제를 바르지 않은 상태로 유지하고 짧게 잘라야 합니다. 반지(1개의 평범한 반지 제외)를 포함한 장신구는 손이나 손목에 착용할 수 없습니다. |
| [ ]  | **추가 통제 조치:** 식품시설은 두 가지 이상의 추가 통제 조치를 취해야 합니다.필수 통제:* 90일 동안 유지관리된 서면 직원 질병 일지(보고된 모든 구토, 설사, 황달, 진단된 식인성 질병 또는 시정 조치가 기록된 노출 사고 명시)

시설에서 사용할 추가 통제를 하나 이상 선택하십시오.[ ]  이중 손 씻기[ ]  손톱 손질[ ]  손 씻기 후 손 소독제 사용[ ]  기타:       |



툴킷: 즉석섭취 식품과 맨손 접촉

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | **시정 조치:** 식품시설은 맨손 접촉 서면 방침을 적절히 준수하지 않은 경우 취하는 시정 조치 일지를 유지관리해야 합니다.기록할 상황의 예는 다음과 같습니다.* 부적절한 손 씻기 절차 관찰
* 미승인 구역에서 맨손 접촉
* 손 씻는 싱크대가 막혔거나, 비품이 채워져 있지 않거나, 사용할 수 없음
* 직원이 적절한 질병 보고를 알지 못함
* 몸이 아픈 종사자가 식품을 준비함
* 기타:
 |
| [ ]  | **담당자 인정:** 각 담당자는 다음의 기본적인 요건을 준수할 것임을 인정해야 합니다.* 진단된 식인성 질병 및 황달을 보건부에 즉시 보고
* 활동성 구토, 설사, 황달 또는 식인성 질병 진단을 받은 직원 제외
* 질병 또는 황달 진단으로 제외된 종사자는 보건부 승인 후 복직
* 고객 또는 사건의 잠재적 식인성 질병 보고서를 보건부에 즉시 보고
 |
| [ ]  | **기록/차트의 예:** 고객의 직원 관련 식인성 질병을 줄이기 위해, 식품 취급 직원이 적절한 절차를 준수하고 있음을 문서화하는 데 사용할 기록/일지의 추가 예를 제공하십시오. |
| **섹션 4: 직원 교육** |
| **직원 교육:** 직원은 식품을 통해 질병이 확산되는 것을 방지하기 위해 적절한 교육을 받아야 합니다. 귀하는 직원이 본 문서에 포함된 정보에 대해 교육받았음을 보여줄 수 있어야 합니다. 증거에는 종업원이 서명한 문서 및 종업원 구역에 게시된 교육 자료 등이 포함됩니다. |
| [ ]  | 직원 교육은 어떻게 이루어집니까?[ ]  안내문 [ ]  동영상 [ ]  문서 읽기 및 서명 [ ]  기타:       |
| [ ]  | 직원 교육을 얼마나 자주 합니까?[ ]  1회 [ ]  분기별 [ ]  매년 [ ]  기타:       |
| **종사자 임무:** 모든 식품 종사자는 직원 보건 요건에 대해 교육을 받아야 합니다. |
| [ ]  | 직원 보건에 대해 종업원을 교육해야 하는 사람은 누구입니까? (해당 사항 모두 체크.)[ ]  시설소유자 [ ]  공인 식품보호 관리자 [ ]  담당자 [ ]  기타:       |
| **섹션 5: 추가 시설별 정보** |
| 필요에 따라 추가 자료를 제출하십시오. |
| **섹션 6:** **계획 유지관리** |
| 계획은 식품시설 어디에 유지관리됩니까?       |
| 계획을 얼마나 자주 검토하고 업데이트합니까? [ ]  매년 [ ]  기타:       |
| **섹션 7: 서명** |
| 본인은 손으로부터 바이러스, 박테리아 및 기생충 병원체가 잠재적으로 전염될 수 있으므로 식품 종사자가 즉석섭취 식품을 맨손으로 다루는 경우 공중보건 위험이 증가한다는 사실을 이해합니다.본인은 본 계획을 준수하지 않거나, 즉석섭취 식품을 맨손으로 접촉하는 것과 관련된 식인성 질병 발병 및/또는 추적감시한 기록의 허위 기재가 Washington State Retail Food Code(워싱턴주 소매식품법) 위반이며 즉석섭취 식품의 맨손 접촉에 대한 승인 또는 그 밖의 집행 조치가 박탈될 수 있음을 이해합니다. |
| 계획 준비자:       |
|                    |
| 서명 날짜 | 정자체 성명 전화 |
|  |  |

본 문서를 다른 형식으로 요청하려면, 1-800-525-0127번으로 전화하십시오. 난청 또는 청각장애인 고객은 711(Washington Relay)로 전화
또는 이메일 civil.rights@doh.wa.gov로 요청하십시오.