직원은 자신의 건강 및 식인성 질병과 관련된 활동 정보를 담당자에게 보고해야 합니다. 직원은 담당자가 식인성 질병 전파 위험을 줄이는 데 필요한 정보를 제공해야 합니다. 여기에는 증상이 시작된 날짜, 진단 날짜 또는 질병에 대한 노출 날짜가 포함됩니다. 또한 담당자는 특정 증상, 질병 및 잠재적 발병을 보건부에 보고해야 합니다. *직원 교육 자료를 첨부해 본 문서를 직원 보건 방침으로 사용하거나 시설의 직원 보건 계획이 완전한지 확인하기 위한 체크리스트로 사용하십시오.*

툴킷: 직원 보건

**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: 직원은 담당자에게 보고해야 합니다** |
| **✓** | 직원은 잠재적 식인성 질병을 담당자에게 보고해야 합니다. 직원이 직원 보건 계획에 보고할 수 있도록 다음 항목을 포함하십시오. |
| [ ]  | **증상*** 구토
* 설사 – 묽은 변
* 황달 – 노란 피부 또는 눈
* 발열이 동반되는 인후통
* 감염된 상처
* 기타:
 |
| [ ]  | **진단된 질병*** *대장균*('STEC' 또는 이질균 독소 생산 *대장균*)
* *살모넬라균*
* *시겔라*
* A형 간염
* 노로바이러스
* 기타:
 |
| 고민감군[ ] 해당 없음[ ]  | **노출**: 요양원과 같은 고민감군에 서비스를 제공하는 기관의 경우* 식품 종사자가 식인성 질병 발병과 연루된 음식을 섭취하거나 준비함
* 식품 종사자가 식인성 질병 발생이 확인된 시설에 참석하거나 근무함
* 식품 종사자가 식인성 발병이 확인된 장소에 근무하거나 참석한 사람과 같은 집에 거주함
* 식품 종사자가 *대장균*('STEC'), *시겔라*, *살모넬라* 타이피균, A형 간염, 황달 또는 노로바이러스에 감염된 자가 준비한 음식을 섭취하거나 같은 집에 거주함
* 기타:
 |
| [ ]  | **잠재적 식인성 질병 사고*** 식품과 잠재적으로 관련될 수 있는 모든 질병 관련 민원은 담당자에게 보고해야 합니다
* 기타:
 |
| **섹션 3: 담당자가 보건당국에 보고해야 합니다** |
| **✓** | **담당자는 즉시 지역 보건부(및 동일한 기관이 아닌 경우 규제 당국)에 다음 사항을 통지해야 합니다.** |
| [ ]  | * 황달이 있는 식품 종사자
* 진단된 질병(위 참조)이 있는 식품 종사자(증상이 없는 경우에도)
* 질병 관련 고객 불만 등 잠재적 식인성 질병 사고 보고
* 기타:
 |

****

툴킷: 직원 보건

|  |
| --- |
| **섹션 4: 배제 및 제한** |
| **✓** | 식품 종사자는 몸이 아프면 일을 해서는 안 됩니다. |
| [ ]  | **배제: 식품 종사자는 다음이 있는 경우 복귀가 승인될 때까지 식품시설에서 일해서는 안 됩니다.*** **설사 또는 구토.** 식품 종사자는 증상이 사라진 후 최소 24시간이 경과해야 복귀할 수 있습니다.
* **황달**. 식품 종사자는 보건부의 승인을 받고 나서야 복귀할 수 있습니다.
* **진단된 식인성 질병.** 식품 종사자는 보건부의 승인을 받고 나서야 복귀할 수 있습니다.
* **발열이 동반되는 인후통**(고민감군 시설에서 일하는 경우). 식품 종사자는 증상이 사라지면 복귀할 수 있습니다.
* 지난 3개월 이내에 **장티푸스열**(*살모넬라* 타이피균)**에 감염된 적이 있음** 식품 종사자는 보건부의 승인을 받고 나서야 복귀할 수 있습니다.
* 기타:
 |
| [ ]  | **제한: 식품 종사자는 일할 수 있지만 미포장 식품이나 깨끗하거나 포장되지 않은 주방기구를 다룰 수 없습니다.*** **발열이 동반되는 인후통.** 식품 종사자는 증상이 사라지면 복귀할 수 있습니다.**참고:** 고민감군 시설에서 일하는 경우 식품 종사자를 배제해야 합니다.
* **식인성 병원체에 노출**(고민감군 시설에서 일하는 경우). 식품 종사자는 보건부의 승인을 받고 나서야 복귀할 수 있습니다.
* **손이나 손목에 염증이 생기거나 고름이 가득한 상처.** 식품 종사자는 손이나 손목에 상처가 있는 경우, 일회용 장갑을 포함해 상처를 덮을 수 있으면 제한 없이 일할 수 있습니다.
* **지속적인 재채기, 기침 또는 콧물**
 |
| **섹션 5: 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 또는 종업원 구역에 게시한 교육 자료 등이 포함됩니다. |
| [ ]  | 본 문서의 보고 요건 외에도 직원은 다음에 대해 교육을 받아야 합니다. (해당 사항 모두 체크.)[ ]  손 씻기 [ ]  맨손 접촉 방지 [ ]  기타:       |
| [ ]  | 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 6: 추가 시설별 정보** |
|       |
| **섹션 7: 계획 유지관리** |
| [ ]  | 계획은 얼마나 자주 검토되고 업데이트됩니까? [ ]  매년 [ ]  기타:       |
| **섹션 8: 서명** |
| 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.