

워싱턴주 소매점 식품 규칙 변경



안녕하세요, 워싱턴주 소매점 식품 규칙의 변경 사항에 대한 일부 주요 사항을 검토할 왓컴 카운티 보건부(WCHD)의 식품 안전 프로그램 프레젠테이션에 잘 오셨습니다.

변경 사항: 토사물 및 설사 청소

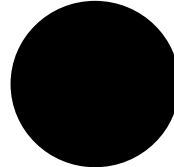
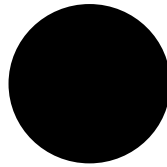
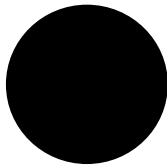
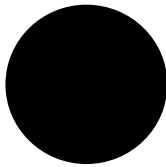


이 동영상은 토사물과 설사 청소를 다룹니다. 변경된 규칙은 2022년 3월 1일 시행되었습니다.

계획서

보호 목표:

- 고객.
- 직원.
- 작업대.
- 식품.



소매점에는 구토 및 설사를 청소할 계획서를 갖춰야 합니다. 계획서에는 직원들이 고객, 직원, 작업대 및 식품을 보호하기 위해 취해야 할 주요 절차의 윤곽을 포함해야 합니다. 여러분의 소매점에 구토나 설사 사건이 벌어졌을 때 취해야 할 절차를 간략히 서술했습니다.



음식 제조 및 서비스 구역에 있는 아픈 고객, 직원, 다른 이들을 다른 곳으로 이동시킵니다. 몸이 아픈 직원은 집으로 즉시 돌려보내야 합니다. 증상이 최소 24시간 내에 해결되지 않으면 출근시키지 않는 게 좋습니다.

오염 구역 봉쇄



오염 구역 봉쇄. 구토 및 설사가 있는 곳의 7.6m 반경 내를 봉쇄한다는 뜻입니다. 청소하지 않는 사람은 모두 오염 구역 밖으로 보냅니다. 누군가가 구토했다면 2시간 동안 오염 구역을 폐쇄하고 음식 서비스를 중단합니다. 주방이나 다른 밀폐 구역에서 일어났다면, 전체 구역을 폐쇄합니다.

개인용 보호구(PPE)



청소 도구를 찾아오고 개인용 보호구(PPE)를 씩습니다. 직원들은 일회용 장갑, 앞치마, 마스크와 고글을 써야 합니다. 토사물과 설사에 노출되면 병에 걸릴 수 있으므로, 개인용 보호구로 자신과 다른 사람들을 보호하는 것이 매우 중요합니다. 훈련된 직원들만 청소 업무를 맡을 수 있습니다.

청소하기



모든 토사물이나 설사를 제거합니다. 넘친 물질을 빨아들이기 위해 흡수하는 재료를 사용합니다. 깨끗한 구역부터 가장 오염된 구역까지 작업합니다. 분리수거 통이나 비닐에 토사물이나 설사, 또는 고형물을 담습니다.

청소하기



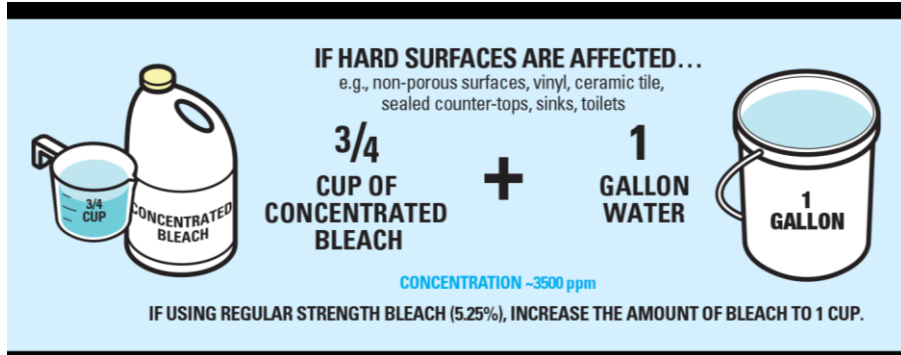
비눗물을 사용하여 오염된 표면을 닦습니다. 토사물이나 설사가 흐른 구역의 7.6m 반경 내의 모든 기구와 장비를 닦습니다.

소독



농축된 염소 표백제와 물을 섞어 오염 구역을 소독합니다. 7.6m 반경 내의 테이블 윗면, 문손잡이, 주방 도구 및 의자를 포함한 근처의 모든 표면을 살균합니다.

소독



IF HARD SURFACES ARE AFFECTED...
e.g., non-porous surfaces, vinyl, ceramic tile,
sealed counter-tops, sinks, toilets

3/4 CUP OF CONCENTRATED BLEACH + **1 GALLON WATER**

CONCENTRATION ~3500 ppm

IF USING REGULAR STRENGTH BLEACH (5.25%), INCREASE THE AMOUNT OF BLEACH TO 1 CUP.

농축 표백제 3/4컵에 3.7ℓ의 물을 사용하여 모든 작업대를 닦습니다. 최소 5분 동안 그대로 둔 후 깨끗한 물로 표면을 행구고, 일반 식품 작업대 살균제로 다시 모든 작업대를 닦습니다.

처리



오염된 물질을 적절히 처리합니다. 오염된 물질에는 토사물과 설사, 오염 구역에 있던 개봉된 음식이나 단일 서비스 품목, 청소 과정에서 사용된 모든 일회용 청소 용품이 포함됩니다. 지난 24시간 내에 몸이 아팠던 직원이 처리한 즉석 식품은 꼭 폐기해야 합니다.

손씻기



손을 꼼꼼히 씻습니다. 손 소독제는 비누와 물을 대체하지 않습니다. 비눗물은 작업대의 오염을 제거하고 살균제는 닦은 작업대에만 효과가 있습니다.

업무로 복귀하기 전에



청소 작업에 참여한 직원들은 샤워하고 옷을 갈아입을 때까지 식품을 다루는 업무에 복귀하지 않아야 합니다. 사건 이후 48시간 동안 직원들은 본인의 상태를 모니터링합니다. 증상이나 진단을 담당자에게 보고하도록 직원들에게 상기시킵니다.

청소 계획서 자료

- 청소 단계와 작성할 수 있는 공란을 포함한 WCHD 인쇄물
- WA 보건부 건강 도구
- 둘 다 여기서 확인 가능:
whatcomcounty.us/3232/Food-Safety

Vomit and Diarrhea Clean-up Plan

Every food establishment must have a written clean-up plan for vomit and diarrhea. When someone vomits, spills such as motor oil can spread through the air and contaminate surfaces and food up to 25 feet away. Cleaning up vomit and diarrhea involves a more stringent cleaning and disinfecting process. Follow these steps when dealing with a vomit or diarrhea incident.

- 1) Protect customers and employees**
 - Remove all customers, workers and others from areas of food preparation and service.
 - Send ill food workers/employees home immediately. Food workers may not return to work until their symptoms have resolved for at least 24 hours.
- 2) Block off contaminated area**
 - Block off areas within 25 feet of contaminated zone. Keep anyone not involved in clean-up out of the area.
 - Close the contaminated area for two hours if someone vomited.
 - Discourage foot traffic in the contaminated area.
 - If an incident happens in the kitchen or other enclosed area, close off the entire area.
- 3) Clean and disinfect**
 - Remove clean up kit and put on personal protective equipment.
 - Disposable gloves, wear disposable shoes, apron, face mask and goggles.
 - Remove vomit and/or diarrhea.
 - Use absorbent material to soak up excess material.
 - Walk from clean areas towards the most contaminated areas.
 - Transfer materials and any solid matter into a disposable container or bag.
 - Clean with soap and water. Thoroughly scrub the contaminated area and all nearby surfaces including tabletops, dishracks, kitchen equipment and chairs within a 25-foot radius.
 - Clean and disinfect any non-disposable tools (spatulas) used and soles of employee's shoes.
 - Block off and schedule steam cleaning for contaminated fabric surfaces, such as carpets, that cannot adequately be disinfected.
 - Machine wash and dry on high heat setting, affected linens/clothing, use chlorine bleach if possible.
- 4) Discard**
 - Bag, seal and discard all disposable cleaning equipment before leaving the contaminated area.
 - Any waste to be land handled by soil if food within 24 hours before the incident must be discarded.
 - Discard unaccounted food or single service items in the contaminated area.
- 5) Returning to work**
 - Staff must thoroughly wash hands after clean-up is complete.
 - Staff involved with clean-up should not return to food handling until they shower and change clothes.
 - Employees should monitor themselves for symptoms 48 hours after the incident.
 - Remind employees to report symptoms or diagnosed illness to the Person in Charge.

왓컴 카운티 보건부(WCHD)는 청소 문서 샘플을 만들었습니다. 이 문서는 소매점의 공식 계획에 따라 작성하고 사용되거나 소매점의 고유 문서를 위한 견본으로 사용될 수 있습니다. 단계별 청소 절차, 살균 정보, 뒷면에 작성 가능한 공란이 포함되어 있습니다. 추가로, 워싱턴 보건부에서는 소매점에서 쓸 수 있는 도구를 만들었습니다. 이 자료 둘 다 저희의 식품 안전 웹페이지에서 이용 가능합니다.

시청해 주셔서 감사합니다!

