Wisconsin Food Code Fact Sheet
위스칸신주 식품 위생법 지시사항 안내

~~~~~~~~~~Bare Hand Contact With Ready-To-Eat Foods~~~~~~~~~~
~~~~~~~~~~ 다 된 음식을 맨손으로 만지는 사항에 대해~~~~~~~~~~

인가가 난 업소의 운영자는 다음과 같은 두가지 선택사항이 있습니다: 먹을 채비가 된 음식에 아예 맨 손으로 건드리는 것을 금지하던지, 아니면 병이 있거나 아픈 종업원은 절대 맨손으로음식을 못 건드리도록 하되, 그렇지 않으면 올바로 손을 씻는 규칙등의 제도를 규정화해야 합니다. 이런 제도를 규정화하기에 앞서, 업소주들은 해당인가 기관에서 승인을 받아야 합니다

먹을 채비가 다 된 음식이라 함은 특별히 씻거나, 또 조리를 하거나, 업소에서 더 준비함이 없이 먹을 수 있는 음식을 포함하며, 일반적으로 그 상태에서 먹어도 좋다고 생각하는 것을 말합니다. 단지 예외라면, 과일이나 야채를 씻는 것을 들 수 있습니다.

그 밖에 먹을 채비가 된 음식을 취급하는 방법으로는 다음과 같은 것이 있습니다:

- 식품 조리용 종이(델리 페이퍼)
- 화젓가락
- 주걱과 같은 식품용기
- 일회용 고무장갑

맨손으로 음식을 만지는 것이 불가피할 경우, 음식 조리사는 문서로된 대안방안의 규칙과 절차에 대한 <u>승인을 받아야 합니다</u>. 조리사는 이러한 과정에서 가장 적절한 절차를 해당 검사관과 찾아내야 합니다. 이러한 절차에 대한 안내사항은 검사관에게서 받을 수 있습니다.

⇛올바로 손 씻는 것을 잊지 마십시오. – 음식용기나 장갑사용을 사용하는 것은 물론 손 세척하는 것 역시 지켜져야 합니다.

⇛손을 살균하는 것과 세척하는 것을 혼돈하지 마십시오. **손 살균제는 손을 세척하는 과정에서 비누대신에 사용하도록 된 것이 아닙니다. 위스칸신 식품 위생법은 손 살균제의 사용을 요구하지 않습니다.**