

Wisconsin Food Code Fact Sheet

위스칸신주 식품 위생법 지시사항

~~~~~Employee Hygiene~~~~~  
~~~~~종업원 위생사항~~~~~

올바른 위생의 중요성:

종업원들은 음식에서 발생하는 병을 예방하는 데 가장 큰 연관이 있습니다. 제대로, 또 자주 손을 씻는 것과 같은 알맞은 개인 위생은 음식에서 발생하는 병을 예방하는 데 가장 최선책이라고 볼 수 있습니다.

손 씻기:

일을 하기 전, 일 중간 중간, 음식 재료, 장비, 식기, 냅킨등의 리넨종류, 화장실 사용후, 기침한 후, 재채기한 후, 먹고나서, 마시거나 담배피우고 나서 항상 꼭 손을 깨끗히 씻고, 꼼꼼히 말리는 것을 분명히 하십시오. 손을 올바르게 씻는 법은 손등, 손바닥, 앞팔, 손가락 사이, 손톱밑등을 따뜻한 물, 비누, 또 손톱담기 브러쉬등을 사용 깨끗히 세척하는 것을 말합니다.

빈데, 상처 또는 염증이나 종기 등등:

손이나 팔에 빈데나, 상처, 벌려진 염증등이 있으면 반드시 물이 들어가지 않는 일회용 반창고로 완전히 가려져야 됩니다. 손이나 손가락에 있는 반창고위에 일회용 고무장갑이나 손가락 마개를 착용하십시오.

머리카락이나 털 방지:

음식 관련 종업원들은 머리카락이나 털, 수염등을 제지할 수 있도록 머리카락 방지를 해 주는 망사, 모자, 스카프, 또는 수염 방지망사를 착용하도록 되어 있습니다. 이 규율은 더러움의 위험성이 아주 적은 한 음료수 등을 접대하거나, 음식을 쌓는 사람, 웨이터나 식탁을 접대하는 종업원들에게는 해당되지 않습니다.

올바른 작업중 복장:

전 음식 관련 종업원은 음식, 장비, 식기, 냅킨등의 리넨종류, 또 일회용 물품등에 더러움을 방지하도록 깨끗한 복장을 착용해야 합니다.

개인 옷가지, 또 그 밖의 개인용 물품은 음식을 취급하고 저장하는 데서 멀리 치워져 있어야 합니다. 고용주는 고용인들이 개인용품을 소장하는 데 알맞는 사물함이나 보관장소를 제공해야 합니다. 업소에서 종업원이 옷을 자주 갈아 입을 경우, 착의실이나 적당한 장소가 지정되어 이 용도로 사용되어야 합니다. 이런 옷을 갈아입는 장소는 음식이나, 깨끗한 장비, 냅킨등의 리넨종류에서 분리되어 있어야 합니다.

보석장신구 착용:

보석은 평평한 둥그렇게 된 반지에 제한되어 있습니다. 목걸이, 팔찌, 귀걸이, 또 그 밖의 다른 장신구는 음식을 준비하거나 접대하는 동안 착용해서는 안됩니다.

음식먹기, 마시기 또 담배 피우는 것:

전 종업원은 음식, 장비, 식기등에 해가 가지 않는 지정된 장소에서 먹고, 마시거나 담배를 피워야만 합니다.