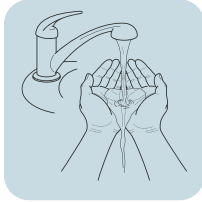


# 손 씻기와 직원 건강

## 손 씻기 전용 세면대

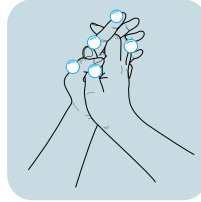
### 씻는 방법



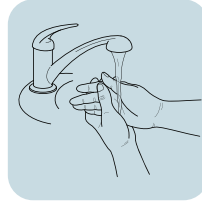
따뜻한 물  
(최소 100°F)  
로 손을 적십니다



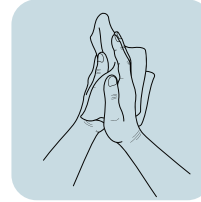
손에 비누를  
바릅니다



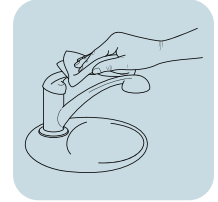
물 밖에서 손을  
15초 동안 세게  
문지릅니다



손을 헹굽니다



손을 말립니다



종이 타월을  
사용하여 물을  
잠급니다

## 직원 건강

FDA 식품법 2-2장 직원 건강에 준해, 허가증 보유자, 책임자 및 식품 취급자는 다음 사항을 이행하여 식중독 전파 위험을 줄여야 합니다.

### 1. 다음과 같은 증상을 보고합니다.

- 구토
- 설사
- 황달
- 열이 나면서 목이 아픴(인후통)
- 손과 손목의 감염된 상처 또는 화상

\*참고: 직원을 귀가시켜야 하며, 최소 24시간 동안(약물을 사용하지 않고) 증상이 없을 때까지 직장에 복귀할 수 없습니다.

### 2. 식품을 통해 전염될 수 있는 다음과 같은 질병에 걸렸다는 진단을 받은 직원의 식품 취급을 금지합니다.

- 장티푸스(장티푸스균)
- 살모넬라(비장티푸스성)
- 시겔라종(이질 유발)
- 시가 독소를 생성하는 대장균
- A형 간염 바이러스
- 노로바이러스

## 식중독의 5가지 증상



황달



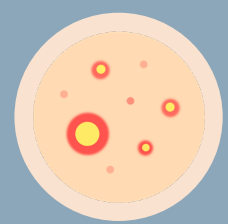
설사\*



열이 나면서 목이  
아픴(인후통)



구토



손이나 팔에  
노출되고 감염된  
상처/증기