Wisconsin Food Code Fact Sheet
위스칸신주 식품 위생법 지시사항

~~~~~~~~~~~Hand Washing~~~~~~~~~~~

~~~~~~~~~~~손 씻기~~~~~~~~~~~~~

손을 씻는 것이 전염병이나 음식에서 비롯되는 병을 초래할 수 있는 박테리아나 바이러스를 예방하는 데 가장 효과적인 방법입니다.

종업원들은 유해성 미생물의 주요한 원천이 될 수도 있습니다. 손을 제대로 씻는 것이야 말로 음식, 식기 그리고 장비의 오염을 직접적, 또 간접적으로 조절할 수 있는 가장 효과적인 실천강령입니다.

손을 씻어야 할 때

- 음식, 식기 또 장비로 일을 시작하기 전.
- 필요에 의해 음식을 준비하기 전.
- 날음식과 다 요리된 음식사이에서 옮겨 다닐 때.
- 더럽혀진 식기나 장비를 취급 후.
- 기침이나 재채기한 후, 크리넥스 사용후, 담배용품을 피고나서.
- 뭘 먹거나 마신후.
- 스스로의 피부를 만진 후.
- 동물을 건드린 후.
- 화장실 사용후, 화장실의 손 세척대에서 손을 씻고, 일로 돌아와 다시 한번 씻을 것.

손을 씻을 때는 항상 다음의 여섯가지 단계를 따르십시오.

손을 씻기전에, 보석, 장신구를 빼시고, 손 세척장소로 지정된 곳에서만 손을 씻으십시오. 식기나, 음식준비 혹은 다른 용도용 싱크에서 손을 씻지 마십시오.

1. 소매를 걷어 올리고, 따뜻한 물로 손을 축이십시오.
2. 비누를 사용하되 손 살균소독세제를 사용하지 말고, 비누거품을 손과 팔뚝까지 묻히도록 하십시오.
3. 손을 모아 적어도 20 초이상 비비고, 이때 손바닥, 손등, 손가락사이, 팔뚝등도 꼭 딱으십시오.
4. 손톱이나 손가락 사이를 청결히 하기위해 손톱용 브러시를 사용하십시오.
5. 손과 팔뚝을 따뜻한 물에 헹구십시오.
6. 일회용 종이 수건이나 옷감으로 된 롤러타월을 사용해 손을 말리십시오. 수도꼭지를 잠글때도 손이 다시 오염되지 않도록 종이수건으로 끄십시오.