

손은 깨끗하게 음식은 안전하게 관리하십시오.

음식물 취급자의 손 위생

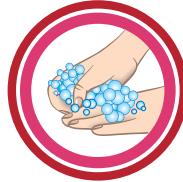
손 씻기



1. 지정된 세면대에서 손을 씻으십시오.



2. 비누는 거품을 내어 사용하십시오.



3. 손바닥, 손가락, 엄지 손가락, 손톱과 손목을 씻으십시오.



4. 흐르는 따뜻한 물에 손을 씻고 행구십시오.



5. 손을 잘 말리십시오.

직원들은 다음의 경우 **이전에는** 반드시 손을 씻어야 합니다.



- 음식물 취급을 시작하거나 음식물 취급을 다시 시작하기 전 (예를 들면, 근무를 시작하는 경우나 휴식 후 근무를 다시 시작하는 경우)



- 음식물을 취급하기 전



- 일회용 장갑을 착용하기 전

직원들은 다음의 경우 **이후에는** 반드시 손을 씻어야 합니다.



- 화장실에 다녀 온 후
- 날 것의 식재료를 취급한 후
- 먹거나, 마시거나, 담배를 피운 후
- 오염을 시킬 수 있는 습관적 행동 후, 예를 들면, 손가락을 빨거나 손톱을 물어 뜯거나, 담배를 피우거나, 여드름이나 상처를 만진 경우



- 손수건이나 휴지를 사용하여 기침이나 재채기를 한 후
- 쓰레기를 만지거나 버린 후
- 동물을 만진 후



- 음식물 이외의 다른 것을 만진 후 (예를 들면, 돈, 행주, 청소 도구)
- 다른 음식물을 오염시킬 수 있는 음식을 다룬 후 (예를 들면, 생고기, 견과류나 다른 알레르기 항원)

Don't let your food turn nasty

www.betterhealth.vic.gov.au www2.health.vic.gov.au/public-health/food-safety

승인과 발행: 빅토리아 주 정부, 1 Treasury Place, Melbourne. © 빅토리아 주, 2017년 3월

인쇄 관리: Finsbury Green (1612005)



Health and Human Services