

**목적:** 구토 및 설사로 인한 전염성이 강한 병원균 확산을 방지합니다.

**범위:** 이 정책은 식품 시설에서 구토 및 설사 발생 시 청소를 담당하는 직원에게 적용됩니다.

**지침:** 구토 및 설사 발생 시 청소 절차를 마련하고 직원들에게 서면 절차를 따르는 방법에 대해 교육합니다. 다음 지침을 포함할 것을 권장합니다:

오염물 유출을 방지합니다.

- 구토물이나 설사물로부터 전방향으로 최소 25피트(약 7.5미터) 이상 떨어진 구역을 비웁니다.
- 오염된 구역의 출입을 봉쇄합니다.
- 베이킹 소다나 다른 흡수성 물질 사용해 액체 유출을 차단합니다.

청소

- 청소 담당 직원은 일회용 장갑, 마스크, 앞치마를 착용합니다.
- 오염되었을 가능성이 있는 모든 식품과 일회용 품목은 폐기합니다.
- 액체를 청소할 때 종이 타월을 사용하여 바깥쪽에서 안쪽으로 작업합니다. 청소한 타월은 비닐 쓰레기봉투나 멸균 비닐백에 담아 폐기합니다. 진공청소기는 미세 입자를 퍼트릴 수 있으므로 절대 사용하지 않습니다.
- 비눗물로 유출 구역(유출 지점 근처 표면과 수도꼭지 손잡이, 문 손잡이, 카운터, 전화기와 같은 자주 만지는 지점을 포함) 청소합니다.
- 세척한 구역을 모두 철저히 행급니다.
- 일회용 종이 타월로 제대로 건조합니다.
- 사용한 모든 물품은 사용 후 폐기합니다.
- 청소 후에는 비누와 물로 손을 깨끗하게 씻습니다. 손 세정제만으로는 병원균을 효과적으로 제거하기가 어려울 수 있습니다.

표면 소독 옵션

- 염소 표백제 또는 EPA 등록 소독제를 사용하여 경질 비다공성 표면에서 노로바이러스 활동을 완전히 차단합니다. 소독제 농도 및 접촉 시간에 대한 제조업체 라벨 지침을 따릅니다.
- 모든 다른 표면은 스팀 청소를 하거나 식품 서비스 시설에 승인된 다른 EPA 등록 소독제를 사용하여 청소합니다.

**서면으로 작성된 절차는 식품 시설에서 보관해야 하며, 보건 당국 요청 시 제공할 수 있어야 합니다.**

**청소할 표면 확인 및 청소용품 준비**

**표면:** 식품 시설에서 소독해야 할 표면을 모두 확인합니다. 사용 예정인 소독제 라벨에 이러한 표면에 사용해도 된다는 내용이 표시되어 있는지 확인합니다. (시설 내 표면을 모두 확인합니다)

- 경질 비다공성 표면** (타일, 비닐, 밀봉 콘크리트, 스테인리스 스틸): 소독제 라벨의 ‘비다공성’ 지침을 준수합니다.
- 다공성 표면** (밀봉되지 않은 콘크리트, 목재): 소독제 라벨의 ‘다공성’ 지침을 준수합니다.
- 카펫 및 장식용 섬유:** 해당 구역을 폐쇄하고, 소독제를 사용할 수 없을 경우 스팀 청소를 합니다.
- 린넨 및 의류:** 가능하면 염소 표백제를 사용해 세탁하고, 뜨거운 온도로 건조합니다.
- 잔디 및 외부 콘크리트:** 접근을 차단하고, 유출 지점에 흡수성 물질을 사용하여 끊어낸 다음 봉투에 담고, 물로 헹굽니다.

**청소용품: 식품 시설 청소 사용할 수 있는 물품 체크 (해당 항목 모두 체크):**

- |                                  |                                                  |                                                   |                                      |
|----------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 일회용 마스크 | <input type="checkbox"/> 흡수성 물질 (베이킹 소다, 고양이 모래) | <input type="checkbox"/> 일회용 대걸레 헤드 (진공청소기 사용 금지) | <input type="checkbox"/> 고글          |
| <input type="checkbox"/> 일회용 장갑  | <input type="checkbox"/> 일회용 스쿱/종이 접시            | <input type="checkbox"/> 대걸레 통/온수                 | <input type="checkbox"/> 일회용 종이 타월/천 |
| <input type="checkbox"/> 일회용 앞치마 | <input type="checkbox"/> 쓰레기 봉투                  | <input type="checkbox"/> 경고 테이프 또는 경고 표지판         | <input type="checkbox"/> 비누          |

**소독제: 소독제 제조 방법과 사용 방법을 구체적으로 기재 (라벨의 혼합 지침 준수)**

EPA 등록 소독제 이름: \_\_\_\_\_  표백제 또는  기타

소독제 양: \_\_\_\_\_ 물양: \_\_\_\_\_ 접촉 시간: \_\_\_\_\_

지침: \_\_\_\_\_

도구 위치: \_\_\_\_\_ 재사용 도구 세척을 위한 다용도 싱크대 위치: \_\_\_\_\_

참고: 구도 및 설사 청소 사용 도구는 가능하면 주방에서 보관하거나 세척하지 않아야 합니다.

**직원 교육**

직원은 사전에 적절한 교육을 받아야 합니다. 해당하는 항목을 모두 선택하세요.

- |                          |                      |                                   |                                                                  |
|--------------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 직원 교육은 어떻게 진행되고 있나요? | <input type="checkbox"/> 도구 사용 시연 | <input type="checkbox"/> 기타: _____                               |
| <input type="checkbox"/> | 직원 교육 빈도가 어떻게 되나요?   | <input type="checkbox"/> 분기별 1회   | <input type="checkbox"/> 연 1회 <input type="checkbox"/> 기타: _____ |
| <input type="checkbox"/> |                      | <input type="checkbox"/> 한 번      |                                                                  |

**시설별 추가 정보**

**유지 보수 계획**

- |                          |                                                                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> | 식품 시설 청소 계획은 어디에 보관되어 있나요? _____                                                              |
| <input type="checkbox"/> | 계획을 검토하고 업데이트하는 빈도가 어떻게 되나요? <input type="checkbox"/> 연 1회 <input type="checkbox"/> 기타: _____ |

**책임자(PIC) 및 직원 서명**

책임자 서명	이름	날짜
직원 서명	이름	날짜