

Food Establishment Resource Library



직원 건강 정책

외식업체 위생 관리 규정의 2 장 2 절, 직원 건강에서는 허가를 받은 자, 담당자, 식품 취급자, 조건부 식품 취급자가 다음을 실시하여 식중독의 발생 위험성을 줄일 것을 요구하고 있습니다.

1. 다음과 같은 증상이 발견되면 보고합니다.
 - 구토*
 - 설사*
 - 황달
 - 발열성 인후염
 - 손과 손목에 감염성 상처나 화상을 입었을 경우

*참고: 직원들은 최소 24 시간 동안 증상이 완전히 사라진 것을 확인한 후에 업무에 복귀해야 합니다.

2. 다음과 같이 음식을 통해 전염될 수 있는 질병으로 진단받은 직원들은 식품을 취급할 수 없도록 금지합니다.
 - 살모넬라균(장티푸스)
 - 시겔라균 식중독 (세균성 이질의 원인)
 - 대장균 0157:H7
 - A 형 간염 바이러스
 - 노로바이러스

FDA(미국 식품 의약국)는 직원 건강 및 개인 위생 안내서 1 을 만들어 식품 업체 관리자들이 식품매개 병원균을 전염시킬 수 있는 직원들을 파악하고 제한/제외하는 절차를 수립하도록 도왔습니다. 또한, 외식업체에서 식중독 바이러스와 박테리아의 확산을 예방할 수 있도록 위생 문제 중재를 제공합니다.

이 안내서의 식품 직원 계약서 템플릿 2 에는 음식을 통해 전염될 수 있는 보고할 만한 증상 및 질병에 대한 통지의 책임이 요약되어 있습니다. 이 요약된 단계를 따르면 직원들이 준비하는 음식을 통한 질병의 확산을 예방할 수 있을 것입니다.

¹ <http://www.fda.gov/food/guidanceregulation/retailfoodprotection/industryandregulatoryassistanceandtrainingresources/ucm113827.htm>

² <http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/IndustryandRegulatoryAssistanceandTrainingResources/UCM184236.pdf>