담당자 또는 허가증 소지자는 포장되지 않은 식품, 식품 설비 또는 기구 또는 식품 접촉 표면을 사용하여 작업하는 모든 고용인이 고용 후 14일 이내에 Washington Food Worker CardWashington State Food Worker Card(FWC, 워싱턴 주 식품시설 종사자 카드)를 소지하도록 해야 합니다. FWC는 지역 보건부에서 발급해야 합니다. FWC는 작업장에 전시, 보관 또는 그 밖의 방식으로 항상 검사할 수 있어야 합니다. 디지털 사본은 허용됩니다.

툴킷: Food Worker Card 및 식품시설 종사자 교육

고용주는 고용인이 직무를 시작하기 **전**에 FWC가 없는 식품 종사자에게 식품 안전 교육을 제공해야 합니다. 교육 문서는 파일로 보관해야 합니다.

직무를 시작하기 전에 FWC 미소지 신규 고용인을 위한 교육 주제 및 교육 증거 자료로 본 문서를 사용하십시오. 추가 정보 또는 교육 자료에 대해서는 [지역 보건부](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)([www.doh.wa.gov/localhealth](http://www.doh.wa.gov/localhealth))와 협력해 주십시오.

|  |
| --- |
| **섹션 1: 식품시설 및 고용인 정보** |
| **시설명**      | **고용 날짜**      |
| **강사 성명**      | **직책 / 직위**      |
| **고용인 성명**      | **직책 / 직위**      |
| **섹션 2: FWC 만료 날짜 및 갱신 연장** |
| **식품시설 종사자 카드** | **유효** | **링크** |
| **시작** | 상세 정보: [www.doh.wa.gov/foodworkercard](http://www.doh.wa.gov/foodworkercard) | 2년 | Food Worker Card 교육:[www.foodworkercard.wa.gov](http://www.foodworkercard.wa.gov) |
| **갱신** | 현 카드 만료 전 60일 이내 | 3년 |
| 현 카드 만료 전 60일 이내 ***및***지난 2년 동안 4시간 추가 교육 포함 | 5년 | 허용된 추가 식품 안전 교육:www.doh.wa.gov/AdditionalFoodSafetyTraining |
| * 고용인이 추가 교육을 받은 경우에도 FWC는 여전히 필수임
* [지역 보건부](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)에 연락하여 5년 카드 자격 여부 확인
 | Food Worker Card 설명서:[www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual](http://www.foodworkercard.wa.gov/fwcmanual) |
| **섹션 3: FWC 면제** |
| 일부 식품시설 종사자는 FWC 소지가 필요하지 않습니다. 자세한 사항은 지역 보건부에 문의하십시오. |
| **식품시설 유형 및 면제 조건*** **K-12 학생 보조인(공공 및 민간):** 단순 감독하에 식품 취급을 정기적으로 지원하는 경우
* **임시 식품시설:** 담당자만 FWC 소지 필수
* **성인 패밀리 홈 근로자:** WAC 388-112A에 따라 연간 교육 면제를 충족하는 경우
 |
| **섹션 4: 고용인 교육 체크리스트** |
| 식품 관련 작업을 시작하기 전에 식품 취급 근로자와 함께 다음의 식중독 주요 원인을 검토하십시오. 시설에서 사용되는 특정 절차에 부합되도록 교육 주제를 조정합니다. |
| [ ]  | **고용인 건강*** 담당자에게 **보고**해야 할 증상과 진단 설명:
* 증상: 설사, 구토, 발열을 동반한 인후통, 황달, 상처 염증
* 진단된 질병: *살모넬라, 시겔라, 대장균*("STEC"), A형 간염, 노로바이러스
* 노출: 질병에 노출된 상태*이고* 감염에 매우 취약한 집단(HSP)에게 서비스를 제공하는 시설에서 근무하는 종사자
* 식품시설 종사자가 식품시설 근무에서 **배제**되어야 하는 경우 설명:
* 설사 및 구토: 식품시설 종사자는 증상이 해결된 후 최소 24시간이 지나야 복귀할 수 있습니다.
* 황달: 식품시설 종사자는 보건부의 승인을 받은 후 복귀할 수 있습니다.
* 식중독 진단: 식품시설 종사자는 보건부의 승인을 받은 후 복귀할 수 있습니다.
* 발열을 동반한 인후통(HSP 시설에서 근무하는 경우): 식품시설 종사자는 증상이 해결되면 복귀할 수 있습니다.
* 지난 3개월 이내에 장티푸스(*살모넬라* 타이피)에 감염된 적이 있던 경우
* 식품시설 종사자가 포장되지 않은 식품 또는 깨끗하고/포장되지 않은 식기 취급 직무에 대해 **규제**를 받는 경우 설명:
* 발열을 동반한 인후통: 식품시설 종사자는 증상이 해결되면 전체 직무에 복귀할 수 있습니다.
* 가릴 수 없는 손이나 손목의 염증이 있거나 고름이 찬 상처
* 지속적인 재채기, 기침 또는 콧물
 |

DOH 333-309 January 2023 Korean

|  |  |
| --- | --- |
| [ ]  | **고용인 위생*** 비누, 온수, 일회용 수건을 사용하여 올바른 손 씻기 절차 시연
* 지정된 모든 세면대 표시
* 다음과 같이 손을 씻어야 하는 경우 설명:
* 식품 준비를 시작하기 직전
* 즉석 식품을 다루기 위해 장갑 착용 전
* 화장실 사용 후
* 육류, 가금류, 생선, 달걀과 같은 생동물성 식품을 취급한 후
* 머리카락이나 얼굴을 만진 후
* 기침, 재채기, 음식 섭취, 음용 또는 흡연 후
* 손이나 장갑을 오염시킬 수 있는 쓰레기, 더러운 접시 또는 그 밖의 활동을 처리한 후
* 즉석 식품을 맨손으로 만지는 것을 방지하기 위해 적절한 장갑과 도구 사용 시연
* 식품시설 내 즉석 식품의 종류를 보여주거나 설명
 |
| [ ]  | **안전한 식품 온도*** 적절한 온도계 사용 시연
* 필요한 유지 온도 설명:
* 차가운 온도 유지: 41°F(5°C) 이하
* 따뜻한 온도 유지: 135°F(57°C) 이상
* 해당 메뉴 항목에 대한 최종 조리 온도 설명:
* 135°F(57°C): 따뜻한 온도 유지용으로 상업적으로 포장된 재가열 식품(핫도그, 통조림 식품)
* 145°F(63°C): 즉석 섭취용 달걀, 해산물, 소고기, 돼지고기
* 158°F(70°C): 따뜻한 온도 유지용 햄버거, 소시지, 달걀
* 165°F(74°C): 가금류(닭고기, 칠면조, 오리), 캐서롤, 전자레인지로 조리한 동물성 식품, 따뜻한 온도 유지를 위해 재가열된 남은 음식
* 식품시설에서 사용하는 날짜표시제도에 대해 설명
* 시설에서 사용되는 적절한 해동 절차 시연
* 시설에서 사용되는 적절한 냉장 절차 시연
 |
| [ ]  | **오염 방지*** 생동물성 식품을 준비 및 보관하는 절차 논의 및 시연:
* 즉석 식품에서 생고기 분리
* 생동물성 식품에 사용되는 장비 청소 및 소독
* 조리 온도에 따른 보관
* 올바른 농산물 세척 방법 시연
 |
| [ ]  | **청소 및 소독*** 살균제 용액 혼합 및 테스트 농도 시연
* 식품 접촉 표면에 살균제를 사용해야 하는 경우 설명
* 적절한 식기 세척 절차 시연
 |
| [ ]  | **특정 직무 또는 시설과 관련된 식품 안전 주제*** 불만 또는 부상 신고 절차
* 설사 및 구토 청소 계획 툴킷
* 알레르겐 통지 및 제어 절차
* 안전 요건을 포함한 설비 작동:
* 기타:
 |
| **섹션 5: 서명** |
|                         |
| 강사 서명 날짜 | 신규 고용인 서명 날짜 |
|  |  |

본 문서를 다른 형식으로 요청하려면 1-800-525-0127로 전화하십시오. 청각 장애가 있는 고객은 전화 711(Washington Relay)
또는 이메일 civil.rights@doh.wa.gov로 연락하시면 됩니다.

툴킷: Food Worker Card 및 식품시설 종사자 교육