

끓인 용수 명령이 발령되면 해야 할 일

끓인 용수 명령은 유해할 수 있는 박테리아나 기타 유기물이 수도 공급에서 발견될 경우에 발령됩니다. 모든 식품 시설은 끓인 용수 명령 발령 시 다음 사항을 준수해야 합니다.

1 운영 중단

- 이는 다음을 의미합니다: 명령이 해지될 때까지 모든 식품 서비스를 중단
- 포함 항목: 조리, 식재료 준비 및 세척



2 명령이 발령되어 있는 동안

- 손 세척
 - 비누와 미온수로 20초 동안 손을 세척
 - 종이 타올로 물기를 제거
 - 손 세척 후에는 손 살균제를 사용
- 세척을 마친 모든 신선 농산물 폐기
- 질병 발생 시 공공보건부에 206-296-4774 번으로 신고



3 명령이 해지된 후

- 5분 동안 모든 수로로 물을 흘려보냅니다
- 식품과 접촉한 표면 및 싱크대를 세척, 헹굼 및 살균하십시오
- 제빙기를 비우고 물로 씻은 후 내부를 세척하고 살균합니다. 첫 번째 만들어진 얼음은 폐기하십시오
- 음료 기계의 물을 버리고 라인을 세척, 헹굼 및 살균하십시오
- 식기 세척기는 비운 채로 2회 이상 가동하십시오
- 모든 식기, 컵 및 접시를 세척, 헹굼 및 살균하십시오



4 운영 재개 가이드라인

운영 재개 점검/승인은 공공보건부에 206-263-9566번으로 연락하십시오



가이드라인 상세 정보는 뒷면을 참조하십시오.

끓인 용수 명령 및 식품 시설에 대한 가이드라인 상세 정보

모든 식품 시설은 끓인 용수 명령 발령 시 다음을 준수해야 합니다:

절차에 대한 문의사항은 공공보건부에 206-263-9566번으로 연락하십시오.

1 운영 중단

- 끓인 용수 명령은 유해할 수 있는 박테리아나 기타 유기물이 수도 공급에서 발견될 경우에 발령됩니다.
- 명령이 해지될 때까지 식품 서비스 운영을 중단해야 합니다.
- 수역 및 보건부에서 용수가 안전한 식수 기준에 부합한다고 결정하기 전에는 식품 서비스 운영을 재개하지 마십시오.

2 명령이 발령되어 있는 동안

- 모든 식수원을 차단하고 얼음을 모두 폐기하십시오.
- 명령 전에 세척한 모든 농산물(과일, 야채 및 허브)을 폐기하십시오.
- 비누와 미온수로 20초 동안 손을 세척하십시오. 깨끗한 종이 타올로 물기를 제거하십시오. 손을 씻은 후 손 살균제를 사용하십시오. 맨손으로 조리 없이 섭취할 수 있는 식품을 만지지 마십시오.
- 더 제한된 메뉴로 운영할 수 있는 경우도 있습니다. 공공보건부에 연락하여 귀하의 시설이 자격에 부합하는지 확인하십시오.

3 명령이 해지된 후

사업장에 있는 모든 수로의 물을 흘려보내십시오.

- 5분 동안 물을 최대한 틀어놓으십시오.

물을 흘려보내야 하는 곳: 수도꼭지, 제빙기, 음료 기계, 식기세척기 및 흐르는 물을 사용하는 모든 시스템

- 제빙기를 세척 및 살균하십시오. 첫 번째 만들어진 얼음을 버리십시오.
- 수도물을 사용하는 음료 기계는 물을 빼고 세척하십시오.
- 식기세척기는 비운 채로 2회 이상 가동하십시오. 화학 살균제를 묻힌 적절한 테스트 용지(염소 농도 50~100ppm) 또는 게이지에 표시되는 수온(180°F)을 체크하여 식기세척기가 잘 작동하는지 확인하십시오.
- 식기, 컵 및 접시를 반드시 다시 세척, 헹굼 및 살균하십시오.
- 흐르는 물을 이용하는 디퍼웰(Dipper well)을 반드시 세척하십시오. 디퍼웰을 사용하기 전에 반드시 세척, 헹굼 및 살균하십시오.

4 운영 재개 가이드라인

운영 재개 전, 공공보건부에 206-263-9566번으로 연락하십시오.