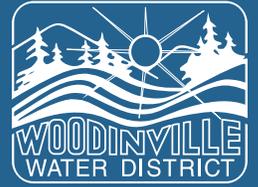


# 식수 주의령이 발령되었을 때 해야 할 일 - 요식 업체 대상



**식수 주의령** 은 식수 공급 설비 내의 유해 박테리아 또는 질병을 일으키는 유기체가 유입되었을 우려가 있을 시 발령됩니다. 모든 요식 업체는 식수 주의령이 발령된 동안 다음의 사항을 따라야 합니다.

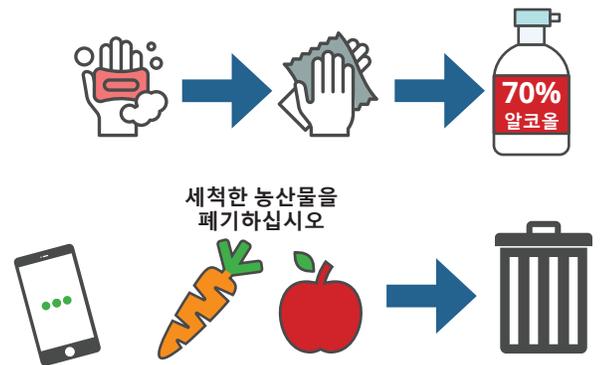
## 1 영업 중지

- 이는 식수 주의령이 해제될 때까지 모든 요식업 행위를 중지해야 함을 의미합니다.
- 중지 범위: 조리, 음식 준비 및 세척



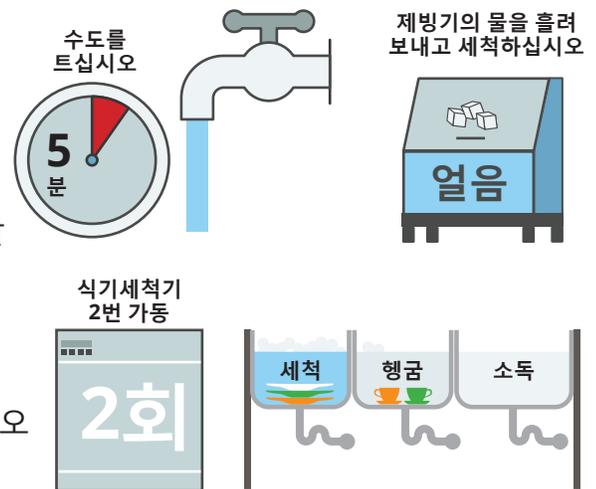
## 2 식수 주의령 발령 중

- 손 씻기
  - 따뜻한 물에 비누로 20초간 손을 씻으십시오
  - 깨끗한 페이퍼 타올로 손을 건조하십시오
  - 손을 씻은 후 손 소독제를 사용하십시오
- 세척한 모든 농산물을 폐기하십시오
- 질병이 발생한 경우 보건국(Public Health)에 보고하십시오. **206-296-4774**



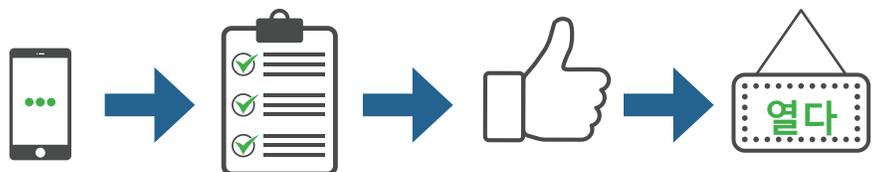
## 3 식수 주의령이 해제된 이후

- 모든 급수관의 물을 5분간 틀어 놓으십시오
- 음식이 닿는 표면과 싱크대를 세척하고 행균 뒤 살균하십시오
- 제빙기를 비우고 물을 흘려 보낸 후, 내부를 세척 및 살균하고 처음 얼린 얼음 1회분을 폐기하십시오
- 음료 기계를 비우고 급수관의 물을 흘려 보내십시오
- 식기세척기가 빈 상태로 최소 2회 이상 가동하십시오
- 모든 식기, 컵 및 접시를 세척하고 행균 뒤 살균하십시오



## 4 영업 재개

- 영업 재개 심사 또는 승인의 경우 보건국에 문의하십시오.  
**206-263-9566**



# 식수 주의령 및 요식 업체에 관한 자세한 지침

모든 요식 업체는 식수 주의령이 발령된 동안 다음의 사항을 따라야 합니다.  
절차에 관련하여 질문이 있는 경우 보건국에 **206-263-9566**번으로 문의하십시오.

## 1 영업 중지

- 식수 주의령은 급수 설비 내에 유해할 수 있는 박테리아 또는 기타 유기체가 발견되었을 때 발령됩니다.
- 식수 주의령이 해제될 때까지 모든 요식업 행위를 중지해야 합니다.
- 수도 지역구 및 보건국(Department of Health)이 수돗물이 안전한 식수 기준을 충족한다고 판단할 때까지 어떠한 요식업 행위도 재개하지 마십시오.

## 2 식수 주의령 발령 중

- 모든 식수대를 차단하고 얼음을 전량 폐기하십시오.
- 식수 주의령 발령 전에 세척한 모든 농산물(과일, 채소 및 허브)은 반드시 폐기해야 합니다.
- 따뜻한 물에 비누로 20초간 손을 씻으십시오. - 깨끗한 페이퍼 타올로 손을 건조시키십시오. 손 소독제를 사용하십시오. 섭취 가능 음식에 맨손이 닿지 않도록 하십시오.
- 제한된 메뉴로 영업을 지속할 방안이 있을 수 있으니, 보건국에 문의하여 귀하의 사업장이 기준을 충족하는지 확인하십시오.

## 3 식수 주의령이 해제된 이후

- 사업장 내 모든 수도의 물을 흘려 보내야 합니다. 물을 5분간 최대로 틀어 놓으십시오. 반드시 수도를 틀어 놓아야 하는 시설: 수도꼭지, 제빙기, 음료 기계, 식기세척기 및 수돗물을 사용하는 기타 모든 설비.
- 제빙기를 세척 및 소독하십시오. 그 뒤로 처음 얼린 얼음 1회분을 폐기하십시오.
- 수돗물을 사용하는 음료 기계는 반드시 배수하고 물을 흘려 보내야 합니다.
- 식기세척기가 빈 상태로 최소 2회 이상 가동하십시오 식기세척기가 제대로 작동하는지 확인하십시오. 적합한 검사띠(염소 50 - 100ppm)로 화학 살균제를 검사하거나 게이지로 수온(180°F)을 확인하는 방법이 있습니다.
- 식기, 컵 및 접시는 다시 씻고 헹군 뒤 소독해야 합니다.
- 수돗물을 사용하는 디퍼웰(dipper well)의 물은 꼭 교체해야 합니다. 디퍼웰을 다시 사용하기 전에 물을 배수한 뒤 세척하고 헹군 후 소독해야 합니다.

## 4 영업 재개

영업을 재개하기 전에 보건국에 **206-263-9566** 번으로 문의하십시오.

