Text

Description automatically generated섹션 3에 명시된 상황을 제외하고 소매 식품시설은 Washington Administrative Code(WAC, 워싱턴 행정법) 246-215-03348에 따라 승인된 서면 계획 없이 소비자 소유 용기에 리필할 수 없습니다. **참고:** 식당에서 식사하는 고객이 개별 식사 서비스(예: 본인 접시의 주요리 등)로부터 덜은 음식을 개인 용기에 담는 경우 별도의 계획이 필요하지 않습니다.

툴킷: 소비자 소유 용기 리필

**참고:** 시설에서 Active Managerial Control(AMC, 적극적 관리 제어)를 유지관리할 수 있게 본 문서를 사용하십시오. 반드시 [관할 보건소](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts)와 협력해 추가 정보나 필요에 따라 승인을 받으시기 바랍니다.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **섹션 1: 식품시설 정보** | | | | |
| **시설명** | | | **전화** | |
| **거리(실제 주소)** | | **시** | **우편번호** | **이메일** |
| **담당자 성명** | | **직위/직책** | | |
| **섹션 2:** **소비자 소유 용기에 리필하려면 별도의 승인된 계획이 필요함** | | **섹션 3:** **리필은 반드시 지침을 준수해야 하지만**  **별도의 승인된 계획이 필요하지 않음** | | |
| \*체크된 각 옵션에 대해 섹션 4를 작성하십시오.  **옵션 1**: **비즉석섭취 식품 또는 포장된 식품\***   * 대량의 비즉석섭취 식품(예: 건조 쌀, 비조리된 파스타, 비조리된 콩) * 비즉석섭취 농산물(예: 자르지 않은 미세척 과일 및 채소) * 포장 또는 봉지에 싸인 식품(예: 봉지에 담긴 샐러드 믹스 등)   **옵션 2**: **보호용 디스펜서 안에 있는 즉석섭취 식품\***   * 포장되지 않은 즉석섭취 식품(예: 그래놀라, 꿀, 향신료 등) * 대량 공급되는 식품을 우발적 오염으로부터 보호하는 중력식 유동 또는 그 밖의 활송장치 전달 시스템을 통해 분배   **옵션 3**: **개봉된 용기 안에 있는 즉석섭취 식품\***   * 개봉된 용기에 포장되지 않은 즉석섭취 식품(예: 육가공품 판매대, 샐러드 바, 스쿱이 포함된 대량식품 용기 등) * 식품 종사자만 디스펜서 안에 있지 않은 미포장의 즉석섭취 식품을 소비자 소유 용기에 리필할 수 있음 | | 시설에서 사용하는 각 추가 과정을 확인하십시오.  **식품 가공 공장의 리필용 용기**   * 빈 용기 수거 부서 및 구역은 해충을 유인하거나 방해요인이 되면 안 됩니다.   **생수 자동판매기에서 리필된 용기**   * 소비자는 생수 자동판매기에서 소비자 소유의 용기에 리필할 수 있습니다.   **소비자 소유 음료 용기**   * 용기 소유자를 위한 음료만 용기에 리필됩니다. * 용기는 쉽게 세척할 수 있게 제작되었습니다. * 용기는 식품시설에서 깨끗한 흐르는 온수로 헹굴 수 있습니다. * 음료수 디스펜서와 같이 오염을 방지하는 분배 시스템을 사용하는 경우 직원 또는 용기 소유자가 용기에 리필합니다.   **식품시설에서 리필을 위해 제공하고 식품 시설에서 세척한 용기**   * 용기는 반복 사용용으로 제작되어야 합니다.  (1회용/쓰고 버리는 용도 아님) * 용기는 리필 전에 식품시설에서 세척하고, 헹구고 살균해야 합니다. * 용기는 모든 식품을 리필할 수 있습니다. | | |
| **섹션 4: 신청서 제출 체크리스트** | | | | |
| **✓** | **위의 섹션 2에 명시된 리필 옵션을 허용하기로 선택한 시설의 경우 다음을 제출해야 합니다.** | | | |
|  | **소비자 교육:** 식품시설은 소비자에게 승인된 리필 옵션에 대해 교육해야 합니다. 소비자 교육에는 리필 가능한 용기의 유형, 세척이 필요한 용기, 리필 가능한 식품 유형, 위험이 관찰되는 경우 종사자에게 알리는 방법 및 그 밖의 시설별 요건이 포함됩니다.  **안내문, 스티커 또는 그 밖의 인쇄물과 같이 사용할 교육 자료의 사본을 제공합니다.** | | | |
|  | **허용되는 용기:** 리필 가능한 용기 종류를 표시하십시오.  일회용품. 깨끗한 일회용 용기(재밀폐가 가능한 지퍼백 등)를 사용할 수 있는지 고객에게 알립니다.  다회용품. 반복적으로 세척하도록 제작된 플라스틱, 스테인리스 스틸 또는 이와 유사한 식품 용기  유리. 식품 구역 내에서 유리가 파손된 경우, 깨진 유리용 청소 키트 및 식품 폐기에 관해 종업원 교육 포함.  기타: | | | |

본 문서를 다른 형식으로 요청하려면, 1-800-525-0127번으로 전화하십시오. 청각 또는 난청 장애인 고객의 경우, 전화 711(Washington Relay) 또는 이메일 [civil.rights@doh.wa.gov](mailto:civil.rights@doh.wa.gov)를 이용하시기 바랍니다.

DOH 333-288 March 2022 Korean

Text

Description automatically generated

**AMC 툴킷: 소비자 소유 용기 리필**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **섹션 4: 신청서 제출 체크리스트 계속** | | |
| 해당 없음 | **옵션 1 – 통제 조치:** 식품시설은 다음을 보장해야 합니다.  소비자 또는 종업원은 리필 전에 용기가 시각적으로 깨끗한지 확인합니다.  소비자가 대량 공급 식품을 오염시키는 경우 허용되는 절차 및 적절한 시정 조치에 대해 교육받은 종업원(구역 내 깨진 유리 또는 소비자 용기에 대량의 즉석섭취 식품을 채우기 위해 부주의하게 스쿱을 사용하는 경우 등)  기타: | |
| 해당 없음 | **옵션 2 – 추가 통제 조치:** 식품시설은 다음을 보장해야 합니다.  소비자 또는 종업원은 리필 전에 용기가 시각적으로 깨끗한지 확인합니다.  즉석섭취 식품에 사용되는 디스펜서 용기는 대량 식품의 의도적 또는 우발적 오염을 방지합니다(신청서에 디스펜서 장비 제조업체/모델/개략도 사본 제공).  식품 종사자는 소비자 용기에 식품을 담는 구역의 자주 만지는 표면을 정기적으로(최소 매일) 소독합니다.  허용되는 절차 및 적절한 시정 조치에 대해 교육을 받은 종업원  기타: | |
| 해당 없음 | **옵션 3 – 상급 통제 조치:** 식품시설은 소비자의 용기가 식품 접촉 표면이나 식품 준비 구역을 오염시키지 않도록 하기 위해 추가적인 통제 조치를 취해야 합니다.  종업원은 리필 전에 용기가 시각적으로 깨끗한지 확인합니다.  직원은 소비자의 용기를 직접 만지니 후 손을 씻거나 장갑을 교체해야 합니다.  식품을 소비자의 용기로 옮기거나 재사용 가능한 주방기구가 소비자의 용기에 직접 닿는 것을 방지하기 위해 네모난 종이나 그 밖의 일회용품을 사용합니다.  소비자의 용기를 제거한 즉시 조리대, 저울 또는 그 밖의 식품 접촉 표면을 소독합니다.  허용되는 절차 및 적절한 시정 조치에 대해 교육을 받은 종업원  기타: | |
|  | **직원 교육** 직원은 승인된 계획에 따라 소비자 소유 용기를 리필하기 전에 교육을 받아야 합니다. 다음에 대해 직원을 교육하는 데 사용되는 자료 또는 절차를 제출하십시오.  **오염 방지:** 직원은 고객 용기에서 전파될 수 있는 세균의 위험과 식품 준비 구역 또는 식품 공급품으로의 확산을 방지하는 방법에 대해 교육을 받아야 합니다.  **올바른 손 씻기와 적절한 위생 관행:** 직원은 소비자 소유 용기를 취급할 경우 필요한 손 씻기 빈도 증가에 대해 교육받아야 합니다.  **모니터링 및 시정 조치:** 직원은 소비자 소유 용기를 리필할 때 오염을 방지하는 방법과 식품안전 위험을 시정하는 방법에 대해 교육받아야 합니다. | |
|  | **기록/차트의 예:** 식품 취급 직원이 적절한 절차를 준수하고 있으며 시정 조치가 완료되었음을 문서화하는 데 사용할 기록/일지의 추가 예를 제공하십시오. | |
| **섹션 5: 직원 교육** | | |
|  | 직원 교육은 어떻게 이루어집니까? (해당 사항 모두 체크.)  안내문  문서 읽기 및 서명  실습 시연  기타: | |
|  | 직원 교육은 얼마나 자주 이루어집니까? (해당 사항 모두 체크.)  1회  분기별  연 2회  매년  기타: | |
|  | 재사용 가능한 용기 리필에 대해 종업원을 교육하는 사람은 누구입니까? (해당 사항 모두 체크.)  시설소유자  공인 식품보호 관리자  담당자  기타: | |
| **섹션 6: 추가 시설별 정보** | | |
| 필요한 경우 별도의 종이를 첨부하십시오. | | |
| **섹션 7: 계획 유지관리** | | |
|  | 계획은 식품시설 어디에 유지관리됩니까? | |
|  | 계획을 얼마나 자주 검토하고 업데이트합니까?  매년  기타: | |
| **섹션 8: 서명** | | |
| 계획 준비자: | | |
| (xxx) xxx-xxxx | | |
| 서명 날짜 | | 정자체 성명 전화 |