

A형 간염에 대한 자세한 정보가 필요하거나 음식 섭취와 관련된 구토, 설사 또는 발열이 있는 사람을 보고하려면 다음 연락처로 연락하십시오.

이메일: epidemiology.fhd@sdcounty.ca.gov
 전화: (858) 505-6814
 웹사이트: www.sdcdeh.org



A형 간염 소독 지침

A형 간염은 A형 간염 바이러스에 의한 감염입니다. 전염성이 강한 A형 간염 바이러스는 일반적으로 사람 간의 접촉이나 오염된 음식 또는 물 섭취를 통해 대변-구강 경로로 전파됩니다. 감염자가 화장실에 다녀온 후 손을 제대로 씻지 않고 다른 물건이나 음식을 만지는 경우에 오염이 발생할 수 있습니다. 자주 접촉하는 표면은 자주 청소하고 소독해야 합니다.

- 화장실 표면
- 주방 표면
- 문 손잡이
- 레크리에이션 장비
- 조명 스위치판
- 전화
- 컴퓨터 키보드
- 난간
- 높은 의자
- 책상 및 의자
- 휠체어 및 보행기
- 리모컨

A형 간염에 노출된 표면의 효과적인 소독

염소 표백제: 염소 용액을 즉시 혼합하여 사용하십시오. 1분간의 접촉 시간을 두고 물로 씻어내십시오.

- **5000ppm:** 물 1갤런에 표백제 1컵과 2/3컵을 넣으십시오. 스테인리스 스틸, 음식/입에 닿는 물건, 타일 바닥, 작은 구멍이 없는 표면, 카운터, 싱크대 및 화장실에 사용하십시오.

기타 소독제:

제품이 A형 간염에 효과가 있는지 확인하려면 제품 라벨이나 제품 사양서를 검토하고 **A형 간염에 효과가 있다**고 명시되어 있는지 확인하십시오. 다음 사이트를 통해 환경 보호국(Environmental Protection Agency)의 등록된 제품 데이터베이스에서 제품 이름을 검색할 수도 있습니다.

<https://iaspub.epa.gov/apex/pesticides/f?p=PPLS:1>

흘린 토사물이나 대변을 청소하는 단계

- 장갑 두 세트, 마스크 및 가운을 포함한 개인 보호 장비를 착용하십시오.
- 즉시 구역을 차단하십시오.
- 일회용 흡수재(종이 타월 또는 기타 유형의 일회용 천)를 사용하여 눈에 보이는 이물질을 청소하고 에어로졸을 최소화하십시오.
- 오염된 물건은 불침투성 비닐 봉지에 조심스럽게 버리십시오.
- 오염된 부위를 깨끗이 씻으십시오.
- A형 간염에 효과가 있는 적절한 소독제를 사용하여 오염된 구역과 주변 물체를 소독하십시오. **5000ppm의 살균 용액에 대한 정보는 왼쪽의 “효과가 있는 소독제” 상자를 참조하십시오.**
- 장갑, 가운 및 마스크를 순서대로 바깥쪽으로 벗고 오염된 청소 구역을 나가기 전에 폐기하십시오.
- 폐기된 PPE를 불침투성 비닐 봉투에 넣으십시오.
- 내부 장갑 세트를 착용하고 가방을 안전한 쓰레기통에 넣으십시오. 가방이 옷에 닿지 않도록 하십시오.
- 오염된 물질, 쓰레기 또는 폐기물을 취급한 후에는 항상 손을 씻으십시오.

구체적인 청소 방법

장갑을 끼고 옷을 보호하십시오

단단한 표면

표백제 또는 기타 승인된 소독제로 표면을 소독하여 정확한 접촉 시간을 지키십시오. 표면이 음식 준비 구역에 있는 경우에는 반드시 물로 씻어내십시오. 표백제로 인해 부식되거나 손상된 표면은 A형 간염에 효과가 있는 다른 제품을 사용하십시오.



적절한 취급 방법

- 환기가 잘 되는 곳에서 화학물질을 사용하십시오.
- 호환되지 않는 화학물질이 서로 접촉하지 않도록 하십시오.
- 청소하는 동안 음식에 화학물질이 닿지 않도록 하십시오.
- 에어로졸을 줄이기 위해 오염된 물질을 최대한 적게 혼합하여 다루십시오.
- 폐기물을 안전하게 관리하고 안전한 쓰레기통에 버리십시오.



질병 확산 방지

- ✓ 모든 식품 종사자는 부지런히 손을 씻고 양호한 개인 위생을 실천해야 합니다(손 씻기 절차는 아래 참조).
- ✓ 바로 먹을 수 있는 음식을 맨손으로 만지지 않도록 기구나 장갑을 사용하십시오.
- ✓ 이 문서의 뒷면에 나와 있는 지침을 사용하여 시설과 식품 구역을 계속 철저하게 소독하십시오.

손 씻기

- ✓ 식품 종사자는 손과 팔을 비누와 따뜻한 물로 20초 이상 깨끗이 씻어야 합니다. 깨끗하고 흐르는 물로 깨끗이 씻어내고 손과 팔을 적당히 말리십시오.
- ✓ 손 씻기 표시가 적절한 위치에 부착되어 있는지 확인하십시오.

직원은 다음의 모든 경우에 손을 씻어야 합니다.

- 미리 포장되지 않은 음식, 깨끗한 장비 및 기구, 포장되지 않은 일회용 식품 용기 및 기구를 사용하여 작업하는 것을 포함하여 음식 준비에 참여하기 직전.
- 깨끗한 손과 깨끗하고 노출된 팔 이외의 노출된 신체 부위(맨몸)를 만진 후.
- 화장실 사용 후.
- 식품 시설에서 허용된 동물을 돌보거나 취급한 후.
- 기침, 재채기, 손수건이나 일회용 휴지 사용, 담배 사용, 식사 또는 음주 후.
- 오염된 장비 또는 기구를 취급한 후.
- 음식을 다루기 위해 일회용 장갑을 끼기 전.
- 음식을 준비하는 동안 필요한 만큼 자주 먼지와 오염을 제거하고 교차 오염을 방지하기 위해 작업을 변경하는 경우.
- 익히지 않은 음식 작업과 바로 먹을 수 있는 음식 작업을 전환하는 경우
- 음식 서비스 구역에서 음식을 배급 또는 제공하기 전 또는 깨끗한 식기 및 서빙 도구를 취급하기 전.
- 손이 오염되는 기타 활동을 한 후.

직원 건강 지침

모든 식품 종사자는 개인 건강, 위생 및 식품 안전 사이의 관계에 대해 알고 있어야 합니다. 이 주제에 대한 정보는 캘리포니아 소매 식품법(Retail Food Code), 제3장 제3조 - 직원 건강에서 확인할 수 있습니다.

직원은 담당자에게 알릴 책임이 있습니다

- A형 간염 진단을 받은 경우 담당자에게 알려십시오. 직원은 다음 사항도 보고해야 한다는 점을 명심하십시오. 살모넬라, 시겔라, 장출혈 또는 시가 독소 생산성 대장균, 노로바이러스 및 이질아메바.
- 급성 위장병을 앓고 있다면 음식이나 기구를 사용하여 작업해서는 안 된다는 점을 기억하십시오. **급성 위장병은 설사만 발생하거나 구토, 발열 또는 복부 경련이 동반됩니다.**

담당자는 다음 요건을 충족할 책임이 있습니다

- 식품 종사자가 A형 간염 진단을 받은 경우 샌디에이고 카운티 환경 보건부(DEH)에 **보고하십시오. (858) 505-6814번으로 전화하십시오.** 다음과 같은 질병도 보고해야 한다는 점을 기억하십시오. 살모넬라, 시겔라, 장출혈 또는 시가 독소 생산성 대장균, 노로바이러스 및 이질아메바.
- **2명 이상의 사람이 급성 위장병을 앓는 경우 DEH에 보고하십시오. (858) 505-6814번으로 전화하십시오.** 급성 위장병은 설사만 발생하거나 구토, 발열 또는 복부 경련이 동반됩니다.
- 살모넬라, A형 간염, 노로바이러스, 시겔라, 장출혈 또는 시가 독소 생산성 대장균 또는 이질아메바로 진단된 식품 종사자를, 식품 시설에서 **제외하십시오.** 샌디에이고 카운티 DEH 또는 보건복지부(Health and Human Services Agency)에서만 제외된 직원이 직장에 복귀하도록 허가할 수 있습니다.
- 식품 종사자가 급성 위장병 증상을 앓고 있거나 기침, 재채기 또는 콧물이 지속되는 경우, 해당 식품 종사자가 노출된 식품, 깨끗한 장비, 깨끗한 린넨, 깨끗한 도구 및 포장되지 않은 일회용 서비스 품목을 사용하여 작업하지 못하도록 **제한합니다.** 식품 종사자가 더 이상 질병 관련 증상이 나타나지 않는다고 말하면 담당자가 제한을 풀어줄 수 있습니다.



LIVEWELLSD.ORG