끓인 물 사용 권고

사업체 대상 안내

끓인 물 사용 권고는 식수 공급 시스템에 실제로 또는 높은 가능성으로 세균 오염이 발생해, 물을 그대로 마실 경우 건강에 해를 끼칠 수 있다고 판단될 때 발령됩니다. 공중보건국은 식품 취급 사업자가 잠재적으로 오염된 식수를 고객, 직원 및 일반 대중이 섭취하지 않도록 안전하게 대응할 수 있도록 본 안내 자료를 제공합니다.

끓인 물 사용 권고가 발령되면:

포장된 식품만 판매하는 업소를 제외한 모든 식품 취급 업소는 식수의 안전성이 확인되고 권고가 해제될 때까지 모든 식품 준비 및 비포장 식품 판매를 중단해야 합니다.



음용수

- 음용수는 승인된 공급원의 병입수 **또는** 1분 이상 **끓인** 수돗물만 사용하십시오.
- 수돗물로 만든 음식, 얼음 또는 음료는 **섭취하지 마십시오.**
- 세균을 사멸시키려면 물이 **팔팔 끓는 상태**에서 **1분 동안** 끓이십시오.

사용 가능한 대체 음용수:

- 판매가 허가된 병입수
- 끓인 물 사용 권고가 발령되지 않은 다른 공공 상수도에서 공급되는 물



손 씻기

- 손 씻기에는 승인된 공급원의 병입수 **또는** 1분 이상 **끓인** 수돗물만 사용하십시오.
- 올바르게 손을 씻은 후에는 손의 위생을 더욱 강화하기 위해 상업용 소독 용액, 소독용 물티슈 또는 일회용 장갑을 추가로 사용할 수 있습니다.

손 소독제나 장갑은 비누와 물을 사용한 손 씻기를 대체할 수 없습니다.



제빙기, 음료 기기 및 농산물 분무기

- 기존에 만들어진 모든 얼음은 폐기하고, 새로운 얼음 제조를 중단하십시오. 식수의 안전성이 확인될 때까지 제빙기를 **사용하지 마십시오.**
- 대신, 끓인 물 사용 권고가 발령되지 않은 안전한 식수 공급원으로 제조된 포장 얼음은 사용할 수 있습니다.
- 상수도에 연결된 모든 장비는 연결을 해제하거나 전원을 꺼야 합니다. 여기에는 **물 자판기, 음료 디스펜서, 탄산음료 디스펜서, 음수대, 농산물 분무기 및 제빙기**가 포함됩니다.

끓인 물 사용 권고가 해제되면 식품 취급 업소의 영업을 재개할 수 있습니다. (**자세한 내용은 영업 재개 지침을 참조하십시오.**)

공중보건국이 끓인 물 사용 권고 기간 동안 귀 업소가 계속 영업한 사실을 확인할 경우, 즉시 영업을 중단하라는 지시를 받게 됩니다.
또한 공중보건국의 승인을 받기 전까지는 영업을 재개할 수 없습니다.

본 지침에 관한 문의 사항은 환경보건국 이메일
ehmail@ph.lacounty.gov 또는 **(888) 700-9995**로 문의하시기 바랍니다.

[2025년 8월 7일] (Korean)

County of Los Angeles Public Health

영업 재개 지침

끓인 물 사용 권고가 해제된 후

식품 취급 업소의 영업을 재개하기 전에 다음 사항을 수행하십시오:

- 사용 전에 모든 수도꼭지에서 **최소 5분 이상** 물을 흘려보내어 배관 내의 물을 안전한 물로 교체하십시오. **화장실, 주방, 서빙 스테이션 및 음수대에 있는 수도꼭지도 모두 포함됩니다.**
- 제빙기, 커피 머신, 포스트믹스 음료기, 음료 디스펜서, 농산물 분무기 등 급수 배관에 연결된 모든 설비와 싱크대 및 장비의 배관을 충분히 세척한 후 소독하십시오.
  - 장비의 세척 및 소독은 제조사의 권장 절차를 따르십시오.
- 온수기와 물탱크 등 물을 저장하는 설비도 충분히 물을 흘려보내어 세척하십시오. 정수 필터는 제조사의 지침에 따라 역세척하거나 교체하십시오.
- 연수기는 제조사의 권장 절차에 따라 소독한 후 다시 사용하십시오. 또한 제빙기, 정수 시스템, 음료 자판기 등에 설치된 소형 필터는 소독하거나 필터 여재를 교체하고, 활성탄 필터 또는 활성탄 여재도 필요 시 교체하십시오.
- **모든 식기, 다회용 조리기구, 식품 접촉 표면 및 작업 공간을 다시 세척하고 소독하십시오.**

영업을 재개하기 전에, 끓인 물 사용 권고 발령 이전에 조리되었으며 오염되었을 가능성이 있는 모든 식품은 폐기해야 합니다. 여기에는 다음이 포함됩니다:

- 오염된 물로 세척하거나 분무했을 가능성이 있는 즉석 섭취용 과일·채소 또는 생과일·생채소가 포함된 식품



- **얼음이나 물이** 재료로 추가되었거나 **냉각 과정**의 일부로 사용된 식품 또는 요리
- 오염된 물과 접촉했거나 오염된 물이 남아 있는 조리기구, 장비 또는 식품 접촉 표면을 사용하여 조리된 식품
- 오염된 물로 손을 씻은 후 **맨손**으로 취급한 식품
- 상수도에서 공급된 물로 만든 주스, 커피, 아이스티 등 모든 음료