



## 책임있는 소주 판매 및 서비스 교육 과 이해 인정서

### Responsible Soju Sales and Service Training Guide and Acknowledgment of Understanding

#### 책자 사용 지침

소주를 병으로 제공하기 위해서는, 적어도 21세가 된 2명 이상의 손님이 함께 합석하여 술을 소비하는 테이블에만 제공할 수 있습니다. 소주를 제공하는 직원은 이 안내책자를 학습한 후 마지막 페이지의 시험을 통과해야 합니다. 주류 면허인은 직원이 이 안내책자를 수료하도록 해야 합니다. 또한 직원이 서명한 이해 인정서 (Acknowledgment of Understanding)를 검열에 응할 수 있도록 보관해야 합니다. 이 교육은 5년에 한번씩 재교육해야 합니다. 직원이 사본을 개인적으로 보관하는 것도 바람직합니다. 소주를 병으로 제공하는 모든 음식점에서 이 사본을 사용할 수 있습니다.

#### 소주란?

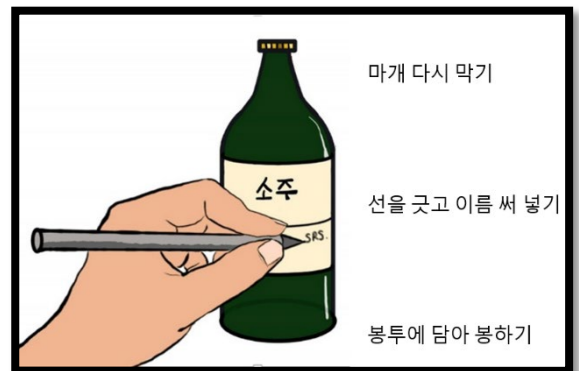
소주는 한국 고유의 조리법과 생산방법을 사용하여 제조된 한국 전통 알코올 음료입니다. 소주는 전통적으로 쌀, 밀, 보리로 만들어졌으며, 조리법은 13세기로 거슬러 올라갑니다. 소주는 많은 한국인에게 중요한 문화 음료입니다. 2019년 7월 28일부터 소주는 워싱턴에서 병으로 제공할 수 있는 유일한 양주가 됩니다.

#### 소주 판매 및 서비스 조건

소주를 병으로 제공하려면 서버와 면허인이 다음 조건을 준수해야 합니다:

- 소주 병 서비스는 최소한 21세가 된 고객이 2명이상 합석하여 함께 소비하는 경우에만 제공될 수 있습니다.
    - 손님이 적어도 21세가 된 사람인 것을 확인하기 위해 신분증을 검사해야 합니다.
    - 2명 이상의 손님이 식사하며 소주를 마실때는 미성년자도 함께 식사할 수 있습니다.
  - 알콜농도는 24%가 넘을 수 없습니다.
    - 알콜농도가 24%가 넘는 소주는 병으로 제공될 수 없으며 단지 한 잔씩으로만 제공될 수 있습니다.
  - 소주 병은 375 밀리리터를 넘을 수 없습니다.
    - 평균 소주병의 사이즈는 350-370밀리리터입니다.
  - 빈 소주병은 고객이 식당을 나갈때까지 고객의 테이블 위에 뒹야 합니다.
    - 손님에게 추가로 술을 제공하기전에 빈병의 숫자를 확인하여 손님이 과음하지 않도록 주의하십시오.
- 손님이 음식과 함께 소비하다 남은 소주는 원래의 용기에 다시 마개를 닫은 후 손님이 집으로 가져갈 수 있습니다.

  - 손님이 남은 소주를 가져갈 때는 남은 양을 선으로 그어 표시한 후 직원의 이니셜을 적으실 것을 권장합니다.
  - 다음, 소주병을 봉지에 넣은 후 손님이 구입한 음식 내역이 적힌 영수증과 함께 봉지를 스테이플로 봉하십시오.
  - 손님에게 술을 차의 트렁크나 운전석에서 가장 먼 곳에 두고 귀가하도록 알려주십시오.



## 소주의 과잉접대 피하기

술을 제공하기 전에 손님 상태를 잘 가늠해야 합니다. 알코올이 신체에 섭취되는 속도는 성별 및 음식 섭취여부등 여러가지 요인들이 작용할 수 있습니다. 술에 취한 듯한 사람이란 술취한 사람이 나타내는 두가지 이상의 징후를 보이는 사람입니다. 예를 들면 “혀꼬부라진” 말투나 몸을 비틀거리거나 강한 술냄새를 풍기는 것등을 들 수 있습니다. 이러한 사람에게 술을 제공하는 것은 불법입니다. 다음은 소주 과도 소비 및 제공을 방지하기 위해 참고할 수 있는 정보입니다.

### 소주와 혈중알콜 농도표 (BAC)

- 표준 소주 병 사이즈: 360밀리리터
- 표준 소주 알콜 농도: 19%
- 평균 소주 한잔의 양: 약 50 밀리리터
- 소주 한병에서 나오는 잔수: 대략 8잔
- 이 계산에 의거하면 소주 2잔이면 대략 표준 알콜 서빙 한잔의 양
- 소주 한병: 표준 알콜 서빙사이즈로 약 4잔

### 필수 알콜 접대자 교육

음식점에서 주류 (소주 포함)를 서빙하기 위해서는 필수 알콜 접대자 (MAST) 교육을 이수하고 매스트 퍼밋을 소지해야 합니다. 매스트 교육내용은 소주 교육에도 적용되며 매스트퍼밋과 소주 이해 인정서는 주류마리화나국에서 검열 할 수 있습니다.

매스트 퍼밋에 대한 더 자세한 정보는 다음의 웹사이트를 방문하시기 바랍니다:

[lcb.wa.gov/mastrvp/mandatory\\_alcohol\\_server\\_training](http://lcb.wa.gov/mastrvp/mandatory_alcohol_server_training)

### 집행 정책

워싱턴 주 주류 마리화나국에서는 소주 판매 및 서비스에 관한 법과 규정 집행 권한을 가지고 있습니다.

- 소주를 병채 서브할 수 있는 배서를 취득한 업소에서 법이나 규정을 위반했을 경우, 주류 마리화나국에서 주류 면허나 주류 배서를 정지 또는 취소시킬 수 있습니다.
- 술을 미성년자 또는 술에 취한 사람에게 제공할 경우 벌금형이나 구금형을 받을 수 있습니다.

다음의 혈중알콜 차트를 사용하여 손님의 취한 상태를 간음하는데 사용하십시오.

Approximate Blood Alcohol Percentage In One Hour For A Woman									
Drinks	Body Weight in Pounds								Influenced
	100	120	140	160	180	200	220	240	
1	.05	.04	.03	.03	.03	.02	.02	.02	Possibly
2	.09	.08	.07	.06	.05	.05	.04	.04	Impaired
3	.14	.11	.11	.09	.08	.07	.06	.06	
4	.18	.15	.13	.11	.10	.09	.08	.08	Legally Intoxicated
5	.23	.19	.16	.14	.13	.11	.10	.09	
6	.27	.23	.19	.17	.15	.14	.12	.11	
7	.32	.27	.23	.20	.18	.16	.14	.13	
8	.36	.30	.26	.23	.20	.18	.17	.15	
9	.41	.34	.29	.26	.23	.20	.19	.17	
10	.45	.38	.32	.28	.25	.23	.21	.19	

Approximate Blood Alcohol Percentage In One Hour For A Man									
Drinks	Body Weight in Pounds								Influenced
	100	120	140	160	180	200	220	240	
1	.04	.03	.03	.02	.02	.02	.02	.02	Possibly
2	.08	.06	.05	.05	.04	.04	.03	.03	Impaired
3	.11	.09	.08	.07	.06	.06	.05	.05	
4	.15	.12	.11	.09	.08	.08	.07	.06	Legally Intoxicated
5	.19	.16	.13	.12	.11	.09	.09	.08	
6	.23	.19	.16	.14	.13	.11	.10	.09	
7	.26	.22	.19	.16	.15	.13	.12	.11	
8	.30	.25	.21	.19	.17	.15	.14	.13	
9	.34	.28	.24	.21	.19	.17	.15	.14	
10	.38	.31	.27	.23	.21	.19	.17	.16	

## 교육 퀴즈

시험을 시작하기 전에 필요하다면 다시한번 내용을 살펴보시기 바랍니다. 질문이 있으시거나 추가의 교육물이 필요하시면 주류 마리화나국, 필수알콜 접대자 프로그램에 연락하시기 바랍니다. 전화 (360) 664-1728 또는 [mast@lcb.wa.gov](mailto:mast@lcb.wa.gov).

1. 소주는 21세가 넘은 손님이 적어도 몇 명이상 함께 합석하는 테이블에 제공할 수 있습니까?
  - a. 한명
  - b. 두명
  - c. 세명
  - d. 네명
2. 소주 보틀 서비스가 가능한 최고 알콜 농도는 무엇입니까?
  - a. 17%
  - b. 20%
  - c. 24%
  - d. 33%
3. 손님이 음식과 함께 소비하다 남은 소주는 원래의 병에 다시 마개를 막은 후 손님이 가져가도록 허용해도 된다.
  - a. 사실
  - b. 거짓
4. 소주 병의 용량이 475 밀리리터 또는 그 이하라면 보틀 서비스가 가능하다.
  - a. 사실
  - b. 거짓
5. 소주 몇잔의 양이 표준 알콜 드링크 한잔의 양이 됩니까?
  - a. 한 잔
  - b. 두 잔
  - c. 세 잔
  - d. 네 잔
6. 두 손님이 주문을 더 하기 전에 귀하에게 정중하게 빈병을 테이블 위에서 치워달라고 합니다. 어떻게 하시겠습니까?
  - a. 병을 치운다 - 손님은 항상 옳으니까!
  - b. 손님에게 업소를 떠날 때까지 빈병은 테이블 위에 두어야 한다고 법을 상기시켜 드린다.
7. 소주 접대자는 얼마나 자주 소주 교육을 받아야 합니까?
  - a. 매년
  - b. 매 3년 마다
  - c. 매 5년마다
  - d. 매 7년 마다
8. 소주 서버는 소주 교육만 이수하면 된다. 필수 알콜접대자 (MAST)퍼밋은 필요하지 않다.
  - a. 사실
  - b. 거짓

## 매니저 지침

- 직원의 시험문제 정답을 살펴보고 필요에 따라 추가의 설명을 제공하거나 책자의 내용을 다시 점검해 보십시오.
- 이 과정이 끝나면 직원에게 다음 면에 제공된 이해 인정서 (Acknowledgement of Understanding)에 서명하게 한 후 이 기록은 5년간 업소에 보관하십시오. 교육 기록의 사본을 직원에게 제공해도 좋습니다.
- 소주에 관한 직원 교육은 5년에 한번은 다시 해야 합니다.

## 교육 퀴즈 정답

1. B
2. C
3. A
4. B
5. D
6. B
7. C
8. B



## 이해 인정서

### Acknowledgment of Understanding

나는 소주 서버로서 다음의 사항을 이해한다:

1. 나는 소주 배서를 위한 소주 교육을 이수해야 하며 적어도 5년에 한번은 재교육 받아야 한다.
2. 나는 필수 알콜 접대자 허가증, 매스트퍼밋 (MAST permit ) 을 소지해야 한다;
3. 소주는 적어도 21세가 된 사람이 적어도 두명이상 함께 합석한 테이블에만 제공할 수 있다;
4. 소주를 병으로 제공하기 위해서는 알콜 농도가 최고 24%를 넘을 수 없다;
5. 소주 병의 용량은 375 밀리리터를 넘을 수 없다;
6. 소주 한병은 표준 알콜 서빙 사이즈 네잔의 양과 알콜함유양이 비슷하다;
7. 소주의 빈병은 손님이 업소를 떠날 때까지 손님의 테이블에 두어야 한다;
8. 손님이 음식과 함께 소비하던 소주가 남았다면 원래의 병에 마개를 막은 후 손님이 가져갈 수 있다;
9. 고용주는 소주 교육 기록을 보관해야 하며 필수 알콜 접대자 허가증과 소주 교육 기록은 주류 면허국의  
검열을 받을 수 있다;
10. 법이나 규정을 위반하면, 형사및 행정 조치를 포함한 처벌을 받을 수 있으며 고용주 또한 소주 배서 및  
주류 면허 정지또는 취소를 받을 수 있다.

\_\_\_\_\_  
성명 (종업원)

\_\_\_\_\_  
성명 (매니저)

\_\_\_\_\_  
서명 (종업원)

\_\_\_\_\_  
서명 (매니저)

\_\_\_\_\_  
교육 날짜