

식당, 양조장, 와이너리를 위한 프로토콜: 부록 I

최신 업데이트: (변경 사항은 노란색으로 표시해 놓았습니다)

2020년 10월 9일: 식당 시설이 아닌 양조장과 와이너리 중 다음 주정부의 주류 판매 허가증 #1, #2, 및/또는 #23을 소지한 경우 아래에 설명한 특정 조건에 따라 야외 식사 영업을 재개할 수 있습니다. 2020년 10월 6일에 발행된 보건 담당관의 명령은 맥주 및/또는 와인을 직접 생산하는 양조장이나 와이너리만 적용됩니다. 본 프로토콜은 양조장이나 와이너리의 야외에서 술은 식사와 함께 구매해야 한다고 명확히 하기 위해 개정했습니다. 본 지침은 술집 또는 수제 증류주 양조장에는 적용되지 않습니다.

2020년 8월 11일: 고객이 이용할 수 있는 화장실은 계속 사용할 수 있어야 한다는 점을 명확히 했습니다.

신종 코로나바이러스(COVID-19)의 빠른 확산이 지속되고 있고 우리 지역사회의 취약계층을 보호해야 하기 때문에, 주정부 보건 담당관의 명령은 아래에 설명한 바와 같이 음식을 식당과 기타 식당 시설과, 양조장 및 와이너리의 서비스를 야외 식사, 배달, 드라이브 스루, 테이크아웃으로, 테이블 식사, 포장 식사를 제한했고, 이에 맞추어 본 프로토콜도 업데이트되었습니다. 식당이나 기타 식당 시설에서 실내 식사는 허용되지 않습니다. 고객이 음식이나 음료를 먹기 위해 실내에 앉아야 하거나 실내에 머물러야 하는 경우 모든 음식, 음료, 및/또는 주류의 서비스는 금지입니다. 식당, 양조장, 와이너리는 주지사가 부과한 조건 외에도, 직원의 안전 및 감염 통제 프로토콜도 반드시 준수해야 합니다.

공중 보건국의 허가를 받은 중간 위험 또는 고위험 식당, 술집 또는 양조장 주점은 보건 담당관 명령이 허용하는 대로 본 프로토콜을 준수하며 현장에서 준비된 음식을 야외 식사 공간에서 앉아서 먹는 식사를 계속 제공할 수 있습니다. 식당과 기타 식당 시설은 가능한 한 포장 및 배달 서비스를 계속 제공해야 합니다.

식당 공중위생허가증은 소지하지 않았지만, 주정부의 주류판매 허가증 #1, #2 및/또는 #23을 소지한 양조장과 와이너리(이하 "시설")는 시설이 아래에 자세히 설명된 식당을 위한 모든 프로토콜을 준수하고, 시설에 적용되는 추가 필수 사항을 준수하고, 현장에서 진정한 식사를 제공하며 음료를 판매를 하기위해 다음 중 하나를 준비하면, 야외 현장에서 음식과 음료 서비스를 제공할 수 있습니다.

- 1) 시설은 캘리포니아 소매식품법에 명시된 출장 요리업체나 식당과 계약한 시설이 지켜야하는 요구 사항을 준수하며 조리한 식사와 함께 주류를 판매하기 위해 로스앤젤레스 카운티의 유효 보건위생허가증을 소지한 출장 요리업체나 식당과 계약을 체결할 수 있습니다. 다만, 시설은 이런 자격으로 영업을 시작하기 전에 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국의 환경보건부로부터 보건허가를 받아야 합니다. 주류는 조리한 식사와 함께 주문해야 합니다. 출장 운영은 이런 자격으로 운영하기 전에 관리운영규정(SOP)을 환경보건부에 EHmail@ph.lacounty.gov로 제출해야 합니다.
- 2) 시설은 조리한 식사를 제공하기 위해 공중 보건국의 허가를 받은 이동식 식당 시설(예: 푸드트럭)과 협력할 수 있습니다. 모든 주문에서 주류는 조리한 식사와 함께 구매해야 합니다. 시설은 이런 자격으로 운영하기 전에 환경보건부에 EHmail@ph.lacounty.gov로 통지해야 합니다.

"조리한 식사"란 진정한 식사라고 여겨질 수 있는 하루 중 어느때나 흔히 주문 가능한 각종 음식류를 의미합니다. 샌드위치나 샐러드와 같은 포장 음식, 데우기만 한 냉동요리나 가공요리, 또는 전채요리나 간식만을 제공하는 것은 조리한 식사 요구 조건에 불만으로 간주되지 않습니다.

시설은 6 피트 이상의 신체적 거리를 둘 수 있는 충분한 공간을 확보하고 사람들이 모이지 않도록 야외 식당 운영 최소 하루 (1)일 전에 테이블을 예약한 고객에게만 서비스를 제공할 수 있습니다.

시설은 테이블에 앉지 않은 고객에게는 음식이나 음료를 제공할 수 없으며, 테이블에 앉지 않은 고객은 음식이나 음료를 섭취할 수 없습니다. 시설은 오전 12:01 부터 오전 11:30 까지는 운영할 수 없습니다.

보건 담당관의 명령과 본 프로토콜에 따라 실내 테이블 식사 서비스 승인을 받지 못한 시설은 임시 휴업을 유지해야 합니다.

주류를 준비하거나 서빙하는 목적으로 사용하는 바의 카운터나 공간은 음식이나 음료 서비스를 제공하면 안 됩니다. 레스토랑과 기타 식당 시설은 가능한 한 포장 및 배달 서비스를 계속 제공하고, 이를 장려해야 합니다.

이 프로토콜은 현장에 식당 시설이 있는 콘서트장, 공연장, 또는 유흥 장소에는 적용되지 않습니다. 이런 식당 시설은 구체적인 영업 재개 명령을 통해 변형된 운영이나 전체 운영이 허용될 때까지 임시 휴업을 유지해야 합니다.

참고: 이 문서 및 관련 지침은 추가 정보 및 자료가 확보되면 업데이트될 수 있으므로 최신 버전은 로스앤젤레스 카운티 웹사이트 <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>에서 정기적으로 확인하십시오.

본 점검표는 다음 사항을 포함합니다.

- (1) 직원 건강을 보호하기 위한 직장의 정책 및 실천 방법
- (2) 신체적 거리 두기를 위한 확실한 조치
- (3) 감염 통제를 위한 확실한 조치
- (4) 직원 및 일반 대중과의 소통
- (5) 중요 서비스를 공정하게 제공하기 위한 확실한 조치

시설 재개 프로토콜을 계획할 때 위 5가지 핵심 부분이 반드시 명시되어야 합니다.

본 프로토콜에 적용되는 모든 식당, 양조장, 와이너리는 아래에 열거된 해당 조치를 이행해야 하며, 이행하지 않은 조치가 사업체에 왜 적용되지 않는지 그 이유를 설명할 수 있어야 합니다.

사업체 이름:

시설 주소:

이전 최대 수용 인원:

게시 날짜:

**A. 직원 건강을 보호하기 위한 직장의 정책 및 실천 방법
(시설에 해당하는 사항을 모두 표시하십시오)**

- ❑ 집에서 업무를 수행할 수 있는 모든 직원에게 재택근무를 지시합니다.
- ❑ 취약계층 직원(만 65세 이상, 임산부, 만성적인 질환이 있는 직원)에게 가능한 한 집에서 수행할 수 있는 업무를 할당하고, 해당 직원은 담당 의료 서비스 제공자 또는 직업 보건 서비스 기관과 상의하여 직장 복귀에 적절한 시기를 결정합니다.
- ❑ 모든 직원에게 아프거나 COVID-19 확진자에게 노출된 경우 출근하지 말라고 지시합니다.
- ❑ 근로자가 집에 머무를 때 경제적으로 힘들지 않도록 자격 대상 근로자에게 유급 병가 등을 포함한 정부 또는 고용주의 휴가 혜택에 관한 정보를 제공합니다. [가족 우선 코로나바이러스 대응별안](#)에 따른 직원의 병가 권리와 근로자 보상 혜택을 받을 권리, 그리고 [주지사의 행정 명령 N-62-20](#)에 따른 COVID-19 업무와 관련된 유급 병가와 COVID-19 근로자 보상 혜택 등을 지원하는 정부 [프로그램](#)에 관해 추가 정보를 참조하십시오.
- ❑ 한 명 이상의 직원이 확진 판정을 받았거나 COVID-19(사례)와 같은 증상이 있다고 알리면, 고용주는 즉시 해당 사례자가 자택 고립하도록 하고, 작업장에서 사례자에게 노출된 모든 직원을 즉시 자가 격리하도록 하는 계획 또는 프로토콜을 가지고 있습니다. 고용주의 계획은 시설에서 추가 노출이 발생했는지 여부를 결정하여 COVID-19 관리 조치를 추가해야 할 수 있어야 하기에, 모든 격리 대상 직원에게 진단 검사를 제공하거나 받을 수 있도록 하는 프로토콜을 시설의 계획에 포함하도록 고려해야 합니다.
- ❑ 주인, 매니저, 또는 운영자가 사업장 내에서 14일 이내에 세(3) 건 이상의 확진자를 확인한 경우, 고용주는 이 집단발병을 공중 보건국에 (888) 397-3993 또는 (213) 240-7821로 보고합니다. 직장에서의 집단발병이 확인되면 공중 보건국은 감염 관리 지침 및 권고, 기술적 지지 및 시설별 관리 조치를 포함한 집단발병 대응책을 시행할 것입니다. 공중 보건국은 집단발병 조사를 위해 시설에 사례관리자를 배정하여 어떻게 대응해야 하는지 도와줄 것입니다.
- ❑ 직원들이 작업장에 들어오기 전에 [직원 증상 점검](#)을 시행합니다. 증상 점검은 기침, 숨 가쁨, 호흡곤란, 발열이나 오한, 그리고 직원이 지난 14일 동안 COVID-19에 걸렸다고 알려진 사람과 접촉했는지 여부 관련 점검을 포함해야 합니다. 이러한 점검은 원격으로 하거나, 직원이 도착하는 즉시 직접 할 수도 있습니다. 가능하면 현장에서 체온을 점검합니다.
- ❑ 다른 사람과 접촉해야 하는 직원에게 코와 입을 가리는 적절한 안면 가리개를 무료로 제공합니다. 직원은 근무 중에 다른 사람들과 접촉하거나 접촉할 가능성이 있을 때 항상 가리개를 착용합니다. 담당 의료 서비스 제공자로부터 안면 가리개를 착용해서는 안 된다는 지시를 받은 직원은 건강 상태가 허락하는 한도 내에서 아래에 위생 천이 달린 안면보호대를 착용하여 주정부의 지침을 준수해야 합니다. 천이 턱 아래에 딱 맞게 제작된 안면보호대가 선호됩니다. 단방향 밸브가 있는 마스크를 사용하면 안 됩니다. 직원이 개인 사무실이나 쉴때 직원 키를 초과하는 단단한 칸막이가 있는 큐비클에 혼자 있을 때는 안면 가리개를 착용할 필요가 없습니다.
- ❑ 직원들에게 안면 가리개는 매일 세탁 또는 교체 해야 한다는 내용을 포함한 올바른 안면 가리개 사용법을 지시합니다.
- ❑ 식사하고 음료를 마시기 위해 천으로 된 안면 가리개를 착용하지 않은 고객들에게 서빙하는 직원과 기타 직원들에게 안면보호대를 제공하여 이를 착용하도록 합니다. 천으로 된 안면 가리개를 착용하고 추가로 안면보호대를 착용합니다. 천으로 된 안면 가리개를 착용하면 착용자의 비말이 다른 사람에게 닿는 것을 방지해 주고, 안면보호대를 착용하면 착용자가 다른 사람의 비말이 닿지 않도록 보호받습니다.
- ❑ 안면보호대는 제조업체의 지침에 따라 착용하고, 세척, 소독합니다.

- 직원들에게 손 자주 씻기, 손 소독제 사용하기 및 장갑 적절히 사용하기 등을 포함한 손 위생 관리법을 실천하도록 지시합니다.
- 직원들에게 손을 자주 씻을 수 있는 시간을 허락합니다.
- 직원들에게 기침 및 재채기를 할 때 휴지로 가릴 것을 상기시킵니다. 사용한 휴지를 휴지통에 버린 직후 비누와 따뜻한 물로 최소 20초 동안 손을 씻습니다.
- 직원들은 지정된 휴게실 이외의 식당 시설 내부에서 식사를 하거나 음료를 마셔서는 안 됩니다.
- 모든 직원, 공급업체 및 배송 담당자에게 신체적 거리 두기 유지와 주변에 다른 사람이 있을 때 천으로 된 안면 가리개 착용하기에 관한 지침을 제공합니다.
- 임금과 근로 시간 규정을 준수하면서 휴게실에서 직원 사이에 육(6) 피트 거리가 항상 유지될 수 있도록 휴식 시간을 엇갈리게 배정합니다.
- 휴게실, 화장실 및 기타 공용 구역은 다음 일정에 따라 자주 소독합니다.
 - 휴게실 _____
 - 화장실 _____
 - 기타 _____
- 소독제 및 관련 용품을 직원들이 사용할 수 있도록 다음 장소에 비치합니다:

- COVID-19에 효과적인 손 소독제를 모든 직원이 사용할 수 있도록 다음 장소에 비치합니다:

- 본 프로토콜 사본을 모든 직원들에게 배포합니다.
- 선택 사항 - 기타 조치를 설명하십시오:

B. 신체적 거리 두기를 보장하기 위한 조치

- 가능하면, 천으로 된 얼굴 가리개를 착용한 직원이 시설 입구 근처에서, 가장 가까운 고객으로부터 최소 6피트를 유지하며 고객들이 신체적 거리 두기 절차를 준수하는지 모니터링합니다.
- 고객이나 직원이 대기하는 장소에서 신체적 거리 두기를 보장하기 위한 조치를 준수합니다. 여기에는 계산대와 단말기, 델리 카운터와 대기 줄, 화장실, 엘리베이터 로비, 고객 안내실과 대기실, 대리 주차 서비스를 위해 차를 두는 곳과 차를 받는 곳, 기타 고객이 모이는 모든 장소가 포함됩니다.
 - 일반 대중이 서서 대기하거나 줄을 서는 장소에 6피트 간격으로 테이블 또는 기타 표지를 합니다.
 - 가능하면 직원들과 고객들이 서로 스쳐 지나가는 것을 방지하기 위해 복도와 통행로에 유동 인구가 한 방향으로 움직이도록 설정합니다.
- 음식 픽업과 배달 서비스를 제공하는 식당 시설에서 주문하거나 픽업하는 동안 줄에서 기다리는 고객들이 신체적 거리 두기를 시행하는지 확실히 해야 합니다.
- 식당의 야외 식사 좌석의 배치도 서로 다른 테이블의 손님 사이에 6피트 거리 두기 조건을 준수해야 하는 대상입니다.
 - 알코올 음료를 준비하거나 서빙하는 목적으로 사용하는 바의 카운터는 카운터에서 음식이나 음료 서비스를 제공하면 안 됩니다.
 - 음식, 음료, 술은 야외 테이블에 앉은 고객에게만 제공해야 합니다. 고객이 식사 목적으로 실내에서 음식이나 음료를 주문하거나 픽업하는 것은 금지입니다.

- 고객이 음식, 음료, 술을 섭취하기 위해 실내에 앉거나 머물러야 하면, 모든 음식, 음료 및/또는 술 서비스가 금지됩니다.
- 실내 푸드코트 내 좌석은 사용 금지입니다.
- 유흥영업은 금지됩니다. 여기에는 디제이, 라이브 뮤직, 행사가 포함되고 이에 국한되지 않습니다.
- 식당은 리셉션, 연회 또는 기타 대규모 모임을 주최할 수 없습니다.
- 지방 정부의 토지 계획 및 용도 구역법에 따라 실외 좌석 수를 늘립니다.
- 개인 간 접촉을 줄이기 위해 모바일 주문, 태블릿 메뉴판, 좌석 배정 요청 문자 메시지, 비접촉식 결제 옵션 등 기술 사용이 가능한 부분에 기술을 사용합니다.
- 고객, 배달 기사, 직원들 사이에 신체적 거리 두기가 유지되도록 이들 사이에 발생할 수 있는 접촉을 계획합니다.
 - 고객, 배달 기사 또는 기타 여러 사람들이 기다리는 식당 내부 및 외부 바닥에 신체적 거리 두기를 유지 및 시행할 수 있도록 표시를 해 놓습니다.
 - 가능하면 픽업 및 배달은 비접촉 과정을 사용하고 손님과의 접촉은 기타 전자 기기로 대신할 수 있는 시스템을 시행합니다.
 - 서빙하는 직원 또는 다른 직원 사이의 접촉과 고객과의 접촉은 가능하면 접촉을 최대 5분으로 제한합니다.
- 식당의 야외 좌석에서 식사할 때 가능하면 예약을 하거나, 야외 좌석/서빙 수용 인원을 미리 전화로 확인할 것을 고객에게 공지합니다. 필요할 때 고객의 연락처를 추적하기 위해, 식당 정상 운영에 차질이 없다면 예약 시 또는 현장에서 고객의 연락처 정보를 수집합니다.
 - 손님이 줄을 서거나 차에서 기다리다가 전화, 문자 또는 기타 방법으로 고객에게 테이블이 준비되었다고 알리는 경우에만 손님이 식당에 들어올 수 있는 전화 예약 시스템을 고려합니다.
- 만약 식당에 현장 주문을 제공할 역량이 있어 현장 주문을 받기로 선택한 경우, 고객이 쉽게 주문하도록 메뉴판(게시 또는 일회용 유인물)을 제공하며, 최대한 빨리 고객이 주문한 음식을 모두 포장하고 고객이 픽업할 수 있도록 하고, 고객에게 대략적인 픽업 시간을 알려줍니다. 음식을 기다리는 고객들이 매장에 모이지 않도록 해야 합니다. 주문한 고객은 차에서 기다리거나 예정된 픽업 시간에 주문한 음식을 받으러 다시 와야 합니다.
- 야외 테이블당 받을 수 있는 손님의 수를 제한합니다. 같은 테이블에 앉아 있는 손님들은 6피트 거리를 두지 않아도 됩니다. 한 테이블 손님 모두 도착해야 자리를 안내받을 수 있고, 호스트는 한 테이블의 손님을 한 번에 같이 자리로 안내합니다.
 - 식당 야외 테이블은 6명 이하의 그룹으로 제한합니다.
- 서빙하는 직원과 고객의 접촉을 제한합니다.
 - 6피트의 신체적 거리를 유지하기 힘든 계산대, 고객 안내대, 주문 카운터 등에 칸막이나 플렉시글라스 같은 물리적 장벽을 설치합니다.
 - 각 테이블에 서빙하는 직원의 수를 제한합니다.
- 직원과 고객이 화장실, 복도, 바 구역, 예약 및 신용 카드 단말기 등 유동 인구가 많은 구역에 모이는 것을 자제하도록 합니다.
 - 직원들에게 신체적인 거리 두기 조치를 벗어나는 악수 및 이와 비슷한 형태의 인사는 피하라고 요구합니다.
- 직원 휴게실에서 직원들이 서로 떨어져 있을 수 있도록 테이블/의자 간 거리를 넓히거나 장벽을 설치합니다. 신체적 거리 두기를 보장하기 위해 가능하면 야외에 그늘막과 의자를 설치하여 야외 휴식 공간을 만듭니다.

- 가능한 한 직원들 사이에 신체적 거리 두기가 지켜지도록 시설 운영방식을 재설계합니다.
 - 부엌과 기타 뒷 공간에서 신체적 거리 두기 요건을 지킬 수 있도록 바닥에 표시를 해 둡니다.
- 신체적 거리 두기 프로토콜은 모든 사무실, 주방, 저장고, 워크인 냉동고 또는 기타 고 밀집 고 접촉 직원 구역에서 사용합니다.
 - 우발적인 접촉이 생길수는 있으나, 15분 미만, 가급적 10분 이내로 제한하는 것이 목표이며, 직원들은 항상 안면 가리개를 착용합니다.

C. 감염 통제를 위한 조치

영업 시작 전

- HVAC 시스템은 정상 작동 상태이며, 가능한 최대로 작동하여 환기를 증가시킵니다.
 - 휴대용 고효율 공기청정기 설치, 건물의 공기 필터를 최고급으로 교체, 모든 작업장에 외부 공기 및 환기량을 증가시키기 위한 개조 등을 고려해 봅니다.
- 운영되고 있지 않던 시설의 경우 시설 배관에 있던 오래된 물을 신선하고 안전한 물로 교체해줘야 하므로 시설을 재개하기 전에 온수 및 냉수를 각 5분 동안 틀어 물을 내려줍니다.
- 특히 영업하지 않았던 곳의 설비는 철저히 청소 및 소독/멸균(COVID-19에 대한 효과가 승인된 제품 사용)합니다.
 - 청소할 장소가 많아지면 필요에 따라 청소를 도와줄 제3자 청소 회사에 대한 옵션을 마련해 둡니다
- 식당, 호스트 스탠드, 주방 등 공간에는 손 세정제, 청소용 물티슈 등 고객을 직접 돕는 모든 직원이 사용할 수 있도록 적절한 위생용품들이 구비되어 있습니다.
 - 위생 시설은 항상 작동되도록 하고, 필요할 때 비누, 종이 수건 및 손 소독제를 추가로 제공하고 재고를 항상 비축해 둡니다.
 - 손 세정제, 비누 디스펜서, 종이 수건 및 휴지통을 비접촉식으로 설치할 것을 권장합니다.
- 배달을 받는 보관소는 유동 인구가 많은 구역에서 멀리 떨어진 장소로 지정합니다. 물품 배달에 개인 간 접촉을 가능한 없도록 합니다.

식품 안전 고려 사항

- 캘리포니아 소매업체 식품 관리법(CRFC)에 명시된 모든 식품 안전 관리를 유지 및 준수합니다.
 - 뜨거운 음식은 뜨겁게 (135°F 이상), 차가운 음식은 차갑게 (41°F 이하) 보관합니다.
 - CRFC 규정에 따라 음식을 완전히 조리합니다.
 - 주방 도구와 기구의 세척 및 소독은 CRFC가 명시한 횟수만큼 시행합니다.
 - 직원의 건강 및 위생 관리 규칙을 준수합니다. CRFC 규정에 따라 아프면 일을 하지 말고, 손을 자주 씻고, 장갑을 착용합니다.
 - 모든 음식과 음식 재료가 승인된 식품 공급업체에서 공급되는지 확인합니다.
 - 음식을 준비하는 직원은 근무 중에 다른 사람과 작업대를 바꾸거나, 다른 사람의 작업대에 들어가는 것을 자제합니다.
- 탄산음료와 냉동 요구르트 기계와 같은 셀프서비스 기계는 고객 대신 매장 직원이 직접 사용해 고객에게 전달하고, 기계를 자주 청소하고 소독합니다.
- 고객이 모일 수 있는 장소 또는 다른 고객이 사용할 수도 있는 식품이나 식기류가 있는 장소는 폐쇄합니다. 이러한 품목은 고객에게 개별적으로 제공되며, 사용 후마다 적절히 폐기 또는 세척 및 소독합니다. 여기에는 다음이 포함되지만 이에 국한되지는 않습니다.

- 조미료 통, 식기 통, 냅킨, 뚜껑, 빨대, 포장 용기 등이 구비된 셀프서비스 구역.
 - 살사 바, 샐러드 바 또는 뷔페 스타일, 음식 시식을 포함한 셀프서비스 음식 구역.
 - 음식을 보고 선택할 수 있는 카트와 회전 벨트, 파카몰레 준비 등 테이블 옆에서 음식 준비 및 프레젠테이션.
 - 고객들을 위한 식후 민트 캔디, 스낵 또는 이쑤시개. 이런 것은 영수증과 함께 제공되거나, 손님이 요청할 때만 제공합니다.
- ❑ 고객이 사용하기 전에 포장되지 않은 식기류를 여러 직원이 만지는 대신, 고객에게 제공하기 전에 식기류를 포장하도록, 포장하는 업무를 담당하는 직원 한 명을 지정합니다.
 - ❑ 테이블에서 또는 일반 용기(예: 피쳐, 유리병, 디캔터, 병)를 사용해 음료를 다시 채울 수 없습니다. 고객에게 리필해 줄 때는 깨끗한 유리잔에 제공합니다.

시설 고려 사항

- ❑ 이전에 일반 대중에게 개방했던 화장실은 다시 개방해야 합니다.
- ❑ 필요에 따라 추가 위생 및 소독 절차를 감독하고 시행하는 직원을 교대조당 한 명 지정합니다.
- ❑ 자주 접촉하는 표면과 접근 가능한 구역을 위한 청소 및 소독 계획을 수립했고, 이를 준수하고 있습니다.
 - 공용 구역과 고객의 픽업 및 결제와 관련되어 있어 자주 만지는 물건(예: 테이블, 문손잡이 또는 핸들, 신용카드 결제기기)은 영업시간 동안 EPA 등록 소독제를 사용하여 1시간 단위로 소독합니다.
 - 모든 결제 기기, 펜 및 스타일러스는 매 사용 후 소독합니다.
- ❑ 매일 밤 (COVID-19에 효과가 입증된 제품 사용하여) 시설을 철저히 청소하고 살균/소독합니다. 가능할 때마다 청소를 완료했는지 모니터링하기 위해 일지를 작성합니다.
- ❑ 오디오 헤드셋 및 기타 장비는 매번 사용 후 바르게 소독하지 않으면, 직원 간 서로 공유하지 않습니다. 장비 제조업체에 문의하여 적절한 소독 단계를 확인합니다.
- ❑ 여러 고객이 사용하는 식기를 세척하는 설거지 담당자의 눈, 코, 입에 오염물이 튀지 않도록 안면 가리개, 보안경 및/또는 안면보호대의 조합을 보호 장비로 제공합니다. 설거지 담당자에게 불침투성 앞치마를 제공하고, 앞치마는 자주 교체합니다. 안면보호대 및 안경과 같은 재사용이 가능한 보호 장비는 매 사용마다 올바르게 소독합니다.
- ❑ 화장실을 정기적으로 점검하고 EPA 등록 소독제를 사용하여 1시간 단위로 청소 및 소독합니다.
- ❑ 시설 입구나 근처에 일반 대중이 사용할 수 있도록 손 세정제와 쓰레기통을 비치합니다.

고객 서비스/야외 식사 공간

- ❑ 고객들은 버팀쇠를 걸어 열어 둔 문(이는 전체 해충 노출도를 평가하여 승인함) 또는 가능하면 자동문을 통해 식당에 들어옵니다. 문손잡이를 만져야 하는 고객이 사용할 수 있도록 손 소독제를 비치합니다.
- ❑ 고객들에게 식사하는 동안 및/또는 음료를 마시는 동안을 제외한 시간에는 천으로 된 안면 가리개를 착용하도록 안내합니다. 즉, 시설에 들어와서, 시설 어디든지 걸어 다닐 때, 화장실을 사용할 때를 포함합니다. 이는 모든 성인과 만 2세 이상의 어린이에게 적용됩니다. 만성 호흡기 질환자 또는 기타 질환으로 안면 가리개의 착용이 건강에 해로운 고객은 예외입니다. 직원과 고객들의 안전을 위해 안면 가리개를 준비하지 못한 고객에게 제공할 안면 가리개를 준비해 둡니다.
 - 고객은 테이블에 착석하여, 식사를 하는 동안 및/또는 음료를 마시는 동안 천으로 된 안면 가리개를 벗을 수 있습니다.
 - 천으로 된 안면 가리개 착용을 거부하는 고객에게는 서비스를 거부하고 퇴장을 요청합니다.
- ❑ 식당에 아이들과 함께 도착하는 고객들은 아이들이 부모 옆에 있도록 하고, 다른 사람이나 다른 사람의 물건을 만지지 않도록 하고, 자녀가 마스크 허용 연령인 경우 마스크를 착용시켜야 합니다.

- ❑ 고객이 시설에 들어오기 전에 증상 점검을 시행합니다. 증상 점검은 기침, 숨 가쁨, 호흡곤란, 발열이나 오한 여부를 포함해야 합니다. 이러한 점검은 고객에게 직접 시행하거나, 온라인 시스템으로 체크인 할 때 점검 또는 이러한 증상이 있으면 시설에 들어올 수 없다는 [안내판](#)을 시설 입구에 게시하는 것으로 대체할 수 있습니다.
- ❑ 고객이 사용한 물건(더러운 컵, 접시, 냅킨 등)을 옮기거나 쓰레기봉투를 취급하는 서빙하는 직원, 서빙 보조원 및 기타 직원은 일회용 장갑(장갑을 끼기 전, 제거 후 손을 씻음)과 앞치마를 착용하고, 앞치마는 수시로 교체해 줍니다.
- ❑ 재사용 가능한 메뉴판은 고객이 사용한 후 세척 및 소독합니다. 종이 메뉴판은 고객이 사용한 후에 폐기합니다. 고정 메뉴 보드, 전자 메뉴판 또는 모바일로 다운로드 가능 메뉴판과 같은 대안을 고려합니다.
- ❑ 고객이 앉는 야외 구역은 매 사용 마다 청소 및 소독합니다. 좌석, 테이블, 테이블 위의 기타 물품은 일회용이거나 손님이 바뀔 때 청소/소독합니다. 각 테이블의 커버는 고객이 사용한 후 교체하고, 단단한 비공성 표면은 고객이 사용한 후 소독합니다.
- ❑ 식기, 컵, 접시, 메뉴판, 양념, 또는 기타 모든 테이블 위의 물건은 고객이 자리에 앉기 전에 테이블에 미리 세팅해 놓지 않습니다. 이러한 모든 품목은 손님이 바뀔 때마다 교체하고, 사용하지 않는 동안 잠재적 오염을 방지할 수 있는 장소에 보관합니다.
- ❑ 테이크아웃 용기는 고객이 직접 담고 요청 시에만 제공됩니다.
- ❑ 현금 없는 거래를 권장합니다. 식당 시설에 합리적일 경우, 고객은 자신의 신용 카드/직불 카드를 긁을 수 있으며, 손님이 사용할 때마다 카드 판독기를 철저히 소독합니다.
- ❑ 선택 사항 - 기타 조치를 설명하십시오(예: 노인 전용 시간, 붐비지 않는 시간대 이용 보너스 제공):

D. 일반 대중과 소통하기 위한 조치

- ❑ 본 프로토콜을 시설의 모든 공공 입구에 게시합니다.
- ❑ 고객에게 손 소독제를 사용하고 식사를 하거나 음료를 마시지 않을 때는 안면 가리개를 착용해야 한다는 내용을 공지하기 위한 안내판을 모든 입구에 게시합니다.
- ❑ 식사하러 온 손님들에게 서로 6피트 거리를 유지하고, 식당에 들어갈 때 손을 씻거나 세정제를 사용하고, 아프거나 COVID-19와 일치하는 증상이 있으면 집에 머무르라고 상기시키는 안내판을 게시합니다.
- ❑ 식당에서 식사 후에 서로 친목을 나누는 것이 일반적 관행이지만, 세계적유행병 중에는 권장하지 않는다고 손님들에게 알리는 안내판을 게시합니다.
- ❑ 소매업체는 온라인 매체(웹사이트, 소셜미디어 등)를 통해 영업시간, 안면 가리개 필수 사용, 사전 주문, 예약, 선불, 픽업 및/또는 배송과 관련된 정책 및 기타 관련 사항에 대한 정확한 정보를 제공합니다.

E. 중요 서비스를 공정하게 제공하기 위한 확실한 조치

- ❑ 손님/고객에게 중요한 서비스를 우선으로 합니다.
- ❑ 원격으로 제공할 수 있는 매매 또는 서비스는 온라인으로 제공합니다.
- ❑ 이동에 제한이 있거나 공공장소 나가면 위험한 고객도 상품 및 서비스를 이용할 수 있도록 조치를 마련합니다.

위에 포함되지 않은 모든 추가 조치는 별도의 페이지에 기재해야 하며, 해당 내용을 본 문서에 첨부해야 합니다.

본 프로토콜에 질문이나 의견이 있다면 다음 담당자에게 문의하십시오.

사업체 담당자 이름:

전화번호:

마지막 개정일:
