

1단계 지침

코로나바이러스(COVID-19): 식당을 위한 지침

1단계 동안, 대중 및 사업체들은 모두에 대한 위험을 감소시키기 위해서 새로운 행동 및 엄격한 보호조치를 채택해야 합니다. 이 지침은 1단계 동안 식당을 위해 의도된 것입니다. 서비스를 제공할 경우, **직원, 고객 및 지역사회 간 COVID-19의 전파 위험을 감소시키는 데 도움이 되도록 다음의 조치들이 시행되어야 합니다.** 자세한 정보는 coronavirus.dc.gov/phaseone을 방문하십시오.

고객을 위한 고려사항

- 병이 날 경우 식당을 방문하지 마십시오.
- 서비스는 테이블이 적어도 6피트 떨어져 있고 앉은 고객에게만 하는 야외 서비스 또는 케리 아웃에 제한합니다. 야외 바에서 서고/서거나 앉는 것은 금지됩니다.
- 테이블은 6명 이하의 단체로 제한됩니다.
- 예약이 권장되며 적어도 30일간 식사 기록을 보관합니다. 고객은 이름 및 연락처를 제공해야 하며 도착 시간을 기록합니다.
- 식사를 하거나 음료수를 마시지 않을 때(예: 주문할 때 및 음식을 가져오기 전에 그리고 식사를 끝낸 후) 얼굴 가리개를 착용하고 단체의 일원이 아닌 사람과 6피트 거리를 유지합니다.

직원을 위한 고려사항

- 병이 날 경우 직장에 오지 마십시오.
- 일하는 동안 적절한 얼굴 가리개를 착용하고 화장실 사용 전 및 후, 음식 및 음료수를 서빙하기 전 및 사용한 그릇, 유리그릇, 수저 및 냅킨을 테이블에서 가져온 후를 포함해서 자주 손을 씻습니다.
- 직원은 바로 먹을 수 있는 음식을 다룰 때 장갑을 착용해야 합니다.
- 가능할 때, 모이는 것을 방지하고 사회적 거리두기 지침을 유지하기 위해서 직원은 시차를 두고 일해야 합니다.
- 직원 간 또는 고객과의 악수 및 기타 개인 간 접촉은 직장에서 장려되지 않습니다.
- 다른 직원의 전화, 책상, 사무실 또는 기타 직무 도구 및 장비(예: 펜, 연필, 계산서 홀더 등)를 사용하는 것을 피합니다.
- 직원이 자주 만지거나 사용하는 표면(예: 문 손잡이, 작업 장소, 컴퓨터)을 적어도 4-6시간 만에 그리고 공유되는 물체 및 표면(예를 들어 주문 또는 지불 터미널, 금전 등록기, 테이블, 작업대/바, 영수증 트레이)을 사용한 후 세척 및 소독합니다.
- 직원이 병이 나거나 COVID-19와 양립하는 증상을 보이기 시작할 경우 그들은 즉시 근무를 중단하고, 관리자에게 이 증상들을 보고하고, 추가적 평가를 위해서 의료 제공자에게 연락하라는 지시와 함께 직장에서 떠나야 합니다.

직원을 위한 고려사항

- 직원은 COVID-19의 징후 및 증상 그리고 기본 예방 조치에 대해 교육을 받아야 합니다. 자세한 정보는 coronavirus.dc.gov를 참조하십시오.
- 모든 직원에게 서면으로 병이 날 경우 직장에 나오면 안되고 적용 가능한 유급 휴가 조항에 대해서 알립니다. 유연하고 비징벌적인 휴가 정책을 시행하고 병이 난 직원이 집에 머물 수 있도록 허용합니다.
- 질문지로 교대 근무 시작 시, 이상적으로는 시설 또는 식당에 입장하기 전에 종업원의 증상을 평가함으로써(발열 포함) 직원들을 심사합니다. 병이 난 직원은 직장에 오면 안 됩니다.

- 제3자 배달 운전자 및 일체의 공급업체들에게 사회적 거리두기, 얼굴 가리개 및 손 위생 요건을 알리고 상기시킵니다.

시설 관행

- 발열 또는 COVID-19 증상이 있는 누구도 시설에 들어오는 것이 허용되지 않고 마스크 또는 얼굴 가리개를 착용해야 한다는 것을 알리는 표지판을 설치합니다.
- 손 세정제는 매 시설의 입구에 손쉽게 접근 가능하도록 두어야 합니다.
- 가능할 경우 고객들이 일방통행을 할 수 있도록 시설의 입구 및 출구를 별도로 합니다.
- 좌석에 앉기 위해 대기 중에 고객 분리를 보장하기 위한 과정을 고안하고 시행합니다(예: 바닥에 표시하기, 야외에서 거리두기 또는 차에서 대기). 대기 구역 또는 바 구역에서 고객들이 모이는 것을 허용하지 않습니다.
- 서비스는 야외 좌석에서만 허용됩니다.
- 고객이 모이는 것을 요구하는 활동을 금합니다.
- 일회용 종이 메뉴의 사용이 강력하게 장려됩니다. 일회용 메뉴는 매 고객 사용 후 폐기해야 합니다. 재사용 가능한 메뉴를 사용할 경우 매번 사용할 때마다 세척 및 소독이 되어야 합니다.
- 뷔페, 샐러드 바 및 기타 공동 서빙 구역은 금지됩니다.
- 음료대, 조미료대 및 수저와 냅킨을 두는 곳과 같은 셀프 서비스 구역의 품목들을 없애야 하고 대신에 직원이 고객에게 이 품목들을 직접 제공해야 합니다. 1회용 품목의 사용이 강력하게 장려됩니다.

건물 고려사항

- 고여있는 물을 없애고 새 물로 대체하기 위해서 용수 시스템을 씻어 내십시오. 이렇게 하면 물에 침출되었을 수 있는 일체의 금속(예: 납)을 제거하고 레지오넬라증 및 기타 물과 연관된 질병의 위험을 최소화하게 됩니다(<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html>).

세척 및 소독/위생

- 모든 테이블 품목은 1회용이고 사용 후 폐기되거나 사용/고객이 테이블에 앉은 후 세척 및 살균해야 합니다. 여기에는 디지털 주문 화면, 수저, 식기류, 음료용 컵/잔, 식탁보, 냅킨, 조미료 용기(즉, 고객이 만졌을 수 있는 모든 물품)이 포함됩니다.
- 테이블 및 의자는 매번 앉은 후에 세척 및 소독을 해야 하며 매번 사용 후에 계산서 홀더를 세척 및 소독되어야 합니다. 세척 또는 소독 제품 잔여물이 테이블 표면에 남지 않도록 보장합니다.
- 화장실은 자주 세척 및 소독되어야 하며 사회적 거리두기 지침이 준수되도록 보장하기 위해서 적절하게 표시되고 모니터링되어야 합니다. 항상 적절한 비누 및 종이 수건 공급량이 준비되도록 보장합니다.
- 모든 식품 접촉 표면은 적어도 2시간 마다 세척되고 살균되어야 합니다. 식당 내 세척 절차는 재개 전에 개발되고 직원들과 공유하여 적절하게 교육받도록 해야 합니다.
- 식기 세척기가 요구되는 세척 및 행굼 온도에서 작동하는지 확인하고 적절한 세제 및 세정제의 공급량이 있도록 보장해야 합니다.
- COVID-19를 유발하는 바이러스에 효과적인 소독약에 대한 자세한 정보는 CDC 웹사이트 [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html)을 참조하십시오.

상기한 지침은 전염병이 진행됨에 따라 계속해서 업데이트될 것입니다. 정기적으로 [coronavirus.dc.gov](https://www.coronavirus.dc.gov)를 방문해서 최신 정보를 얻으십시오.