

요식업체 영업 재개: COVID-19 확산 최소화

2020년 5월 14일

음식점 운영자분들께,

COVID-19의 확산을 줄이기 위해 여러분의 역할을 다 해주셔서 감사합니다. 주방 및/또는 식사 공간을 폐쇄했던 음식점들은 영업을 재개할 때 다음을 수행해야 합니다:

설비 및 물리적 구조

- 유틸리티가 작동하는지 확인합니다(예: 전기, 배관 및 난방, 환기/에어컨, 화재 진압시스템).
- 상수도 시설과 모든 배관식 식품 장비는 최소 5분 이상 물을 흘려 보냅니다.
- 제빙기는 완전히 비우고 파이프의 물을 빼낸 후, 장비를 세척하고 행구고 소독해야 합니다.
- 더 이상 안전하지 않은 식품(예: 유통기한이 경과하거나 상한 식품)을 평가해서 폐기합니다.
- 모든 설비가 올바르게 작동하고 적절한 온도를 유지하는지 점검합니다.
- 식품이 접촉하는 모든 표면을 세척하고 행구고 소독합니다.
- 중단했었던 서비스(예: 해충 방제 서비스, 쓰레기 및 재활용 서비스)가 있다면 다시 시작합니다.
- 바닥, 벽, 천장을 포함한 모든 물리적 시설을 완전히 청소하고 수리합니다.

직원의 건강 및 안전

- 직원들의 건강을 모니터링함으로써 COVID-19 확산을 방지하는 것은 매우 중요하며 음식점들은 다음 사항을 어떻게 실행할 것인지를 반드시 고려해야 합니다.
- COVID-19 질환의 증상과 필요한 손 위생에 대해 직원들을 교육합니다.
- 직원들의 COVID-19 증상을 검사합니다. 이러한 증상이 있는 사람들은 COVID-19에 감염되었을 수 있습니다: 기침, 숨이 차거나 호흡 곤란. 적어도 두가지 이상의 다음 증상을 가진 사람들도 COVID-19에 감염되었을 수 있습니다: 발열, 오한, 반복되는 오한으로 인한 떨림, 근육통, 두통, 인후통 또는 새로운 미각이나 후각 상실.
- 손 씻는 싱크대에 비누와 페이퍼 타월이 비축되어 있는지와 손 세정제가 사용 가능한지 확인합니다.
- 레스토랑의 주방 및 홀 모든 곳에서 직원들 간의 거리가 6피트를 유지하도록 합니다.
- 직원들이 천마스크를 착용하도록 요구합니다. 이것은 6피트 사회적 거리두기를 대체하는 것이 아닙니다. 지역 보건 담당관 지침에 따라, 음식을 준비하고, 나르고, 배달하는 직원은 반드시 천마스크를 착용해야 합니다. 직원들간의 접촉을 줄이기 위해 업무시간을 가능한 한 엇갈리게 배치합니다.
- 직원들의 질병 정책 및 절차를 개발합니다.

고객 보호

- 고객 좌석 배치에 대한 주지사의 승인을 기다리는 동안, 다음과 같이 계획하고 준비하시기 바랍니다: 사용 후 매번 소독을 철저히 할 수 없는 경우, 재사용이 가능한 메뉴를 중단하십시오. 메뉴 선택사항을 게시하거나 일회용 메뉴를 제공합니다.

- 테이블이 전환될 때(고객이 떠난 후 테이블이 비워질 때) 마다 모든 표면을 포함하여, 자주 사용하거나 손이 닿는 곳은 시간나는대로 청소하고 소독합니다. 셀프 서비스 푸드 바(food bars) 및 셀프 서비스 음료기기(fountain drinks)는 여전히 제한될 수 있습니다.
- 테이블 또는 함께 쓰는 곳에 비치된 셀프 서비스 조미료 용기는 가능한 한 치워야 합니다.
- 조미료 용기는 각 그룹의 식사가 끝난 후마다 소독합니다.
- 식사 그룹들이 서로 6 피트 이상 떨어져 있는지 확인하고 여분의 좌석은 치우거나 차단 해 놓아야 합니다.
- 비접촉식 결제 시스템, 자동 주문 및 폰 결제 등을 활용하거나 결제를 처리하는 직원에게 손씻기 또는 손세정제 이용이 가능하도록 합니다.
- 모든 터치패드는 사용 후 매번 소독하십시오.
- 픽업 또는 배송 서비스를 극대화합니다.
- 지역 보건 담당관 지침에 따라, 식사 또는 포장 음식 대기시에 식탁에 앉지 않은 상태로 기다리는 고객들에게 천마스크 착용을 권장하십시오. [여기서](#) 포스터를 다운로드할 수 있습니다.

Inslee 주지사가 제안한 단계별 계획

현재, 소매 음식점들은 1 단계에 있으며 이는 현장 식사를 허용하지 않고 드라이브 스루와 포장 주문만 허용하는 단계입니다. Inslee 주지사가 제안한 비즈니스의 단계별 계획에 따르면, 지역사회에 대한 COVID-19 위험 감소의 증거를 바탕으로 다음과 같은 일이 발생할 수 있습니다:

1 단계	2 단계	3 단계	4 단계
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 포장 음식 및 배달 서비스만 가능 ▪ 테이블과 의자를 쌓아 올려 현장에서의 식사 공간 폐쇄 ▪ 필수 서비스만 가능 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 레스토랑 수용력의 50% 미만 수용 ▪ 테이블당 5 인 이내로 제한 ▪ 술집(Bars) 폐쇄 ▪ 물리적 거리 유지 필요 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 레스토랑 수용력의 75% 미만 수용 ▪ 테이블당 10 인 이내로 제한 ▪ 술집(Bars) 수용력의 25% 미만 수용 ▪ 물리적 거리 유지 필요 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 최대 수용력

- 단계 사이의 예상 시간은 3~4 주이지만, 이는 지역사회에 확산된 COVID-19의 증거를 기반으로 합니다. COVID-19 위험이 증가하면 2-4 단계가 1 단계로 되돌아갈 수 있습니다.

COVID-19 정보 및 자료

[현재 워싱턴주의 COVID-19 상황](#), [Inslee 주지사의 선언](#), [증상](#), [바이러스의 확산 양상](#), 그리고 [언제 어떻게 테스트를 받아야 하는가](#)에 대해 최신 정보를 유지하세요. 자세한 내용은 [자주 묻는 질문](#)을 참조하시기 바랍니다.

- 전국 레스토랑 협회: [레스토랑 영업 재개 지침](#)
- 식품의약품 관계자 협회: [소매 식품 산업에 대한 COVID-19 규제 완화를 위한 권고 사항](#)
- 공중 보건국-Seattle & King County 의 Covid-19 [자료페이지](#)
- 워싱턴주 보건부 :
 - [워싱턴주 보건부 2019 신종 코로나바이러스 발병 \(COVID-19\)](#)
 - [워싱턴주 코로나 바이러스 반응\(COVID-19\)](#)
 - [CDC 코로나바이러스\(COVID-19\)](#)
 - [오명 감소 자료](#)