

2단계 지침

코로나바이러스감염증 2019(COVID-19): 식당을 위한 지침

2단계 시행 중에 대중과 비즈니스는 모든 이를 위해 새로운 행동과 엄격한 안전조치를 도입하여 위험을 줄여야 합니다. 이 지침은 2단계가 시행되는 동안 식당을 위해 제공되는 것입니다. 서비스 제공 시에 직원과 손님에게 그리고 지역사회에서 COVID-19 전파 위험을 줄이는 데 도움이 되는 다음 조치를 시행해야 합니다. 추가 정보는 coronavirus.dc.gov/phasetwo를 방문하시기 바랍니다.

COVID-19 증상을 보이거나 최근 COVID-19 확진자에게 노출된 사람은 누구든지 다른 사람을 노출시킬 위험이 있으므로 식당에서 일하거나 식당을 방문해서는 안 된다는 점 염두에 두시기 바랍니다. COVID-19 증상은 발열(주관적 또는 섭씨 38도(화씨 100.4도)), 오한, 기침, 호흡곤란이나 숨가쁨, 피로감, 근육통이나 몸살, 두통, 새롭게 나타나는 미각이나 후각 상실, 인후통, 울혈이나 콧물, 메스꺼움이나 구토, 설사, 몸이 좋지 않은 기타 증상이 될 수 있습니다.

식당을 위한 2단계 일반 정보

- 실외 서비스와 최대 50%까지 실내 서비스로 제한하여 제공하고, 손님 간 간격이 최대 6피트가 되도록 테이블 간격을 띄우고, 착석한 손님에게만(호텔 식당 포함) 또는 테이크아웃으로만 제한합니다.
- 식당 바의 경우 손님 간 최소 6피트 간격을 둔 채 착석하고 바텐더가 바 뒤에서 일하지 않을 때만 서비스를 제공할 수 있습니다.
- 바에 서 있는 것은 여전히 금지됩니다.
- 테이블 크기는 여전히 6명으로 제한되며, 한 가구의 손님들로 구성되면 더 좋습니다.
- 예약을 권장하며, 고객은 이름과 연락처 정보를 제공하고 도착 시간을 기록해야 합니다. 식사 기록은 최소 30일 이상 보관해야 합니다.

직원과 손님은 매일 예방 조치를 실천해야 합니다

- COVID-19 환자에게 최근 노출되었거나 아픈 경우 집에 머무르십시오.
- 가능하면 다른 사람과 적어도 6피트 거리를 둡니다.
- 직원은 근무 중에는 헝겊 안면 가리개를 착용하고, 화장실 사용 전후, 식음료 서빙 전후, 테이블에 있는 사용한 식기류와 음료용 컵/잔, 수저, 냅킨 등을 치우고 난 후를 비롯해 손을 자주 씻어야 합니다.
- 직원은 바로 먹을 수 있는 음식을 다룰 때 장갑을 착용해야 합니다.
- 손님은 먹고 마실 때를 제외하면 안면 가리개를 착용하고(예: 음식 주문 시, 서빙 전, 식사 후) 일행이 아닌 사람과는 6피트 거리를 유지해야 합니다.
- 손 위생을 자주 실천합니다(비누와 물 또는 알코올 기반 손 세정제 사용).
 - 손 위생을 실천해야 하는 중요한 때에는 다음이 포함됩니다.
 - 음식 먹기 전
 - 화장실 사용 후
 - 헝겊 안면 가리개를 쓰거나, 만지거나, 벗기 전후
 - 근무 교대 및 근무 휴식 전후
 - 각 손님에게 서빙하기 전후
 - 다른 사람의 소지품을 만진 후
 - 코를 풀거나 기침이나 재채기한 후

직원과 손님의 안전을 촉진하기 위한 고용주 고려사항

시설 고려사항

- 발열이나 COVID-19 증상이 있는 누구도 시설 출입이 금지된다는 것과 출입하는 누구든지 마스크나 안면 가리개를 착용해야 한다는 것을 알리는 표시판을 게시합니다.
- 손 세정제는 매 시설의 출입구에 손쉽게 접근 가능하도록 두어야 합니다.
- 훌륭한 손 위생에 좋은 물품을 제공합니다. 그런 물품에는 비누와 물, 알코올 함량이 최소 60%인 손 세정제(물품이 충분하면 각 테이블에 배치), 종이 수건, 티슈, 소독 물티슈, 비접촉/발 페달식 휴지통이 포함됩니다.
- 제3자 배달 운전자 및 일체의 공급업체들에게 사회적 거리 두기, 안면 가리개 및 손 위생 요건을 알리고 상기시킵니다.
- 뷔페와 샐러드바, 기타 공용 서빙 구역은 직원이 음식을 서빙하면 허용됩니다.
- 일회용 종이 메뉴의 사용을 강력히 권합니다. 일회용 메뉴는 매 손님이 사용한 후 폐기해야 합니다. 재사용 메뉴를 사용하는 경우 매번 사용 후 닦고 소독해야 합니다.
- 음료대, 조미료대 및 수저와 냅킨을 두는 곳과 같은 셀프 서비스 구역의 품목들을 없애야 하고, 대신에 직원이 고객에게 이 품목들을 직접 제공해야 합니다. 일회용 품목의 사용을 강력히 권고합니다.

직원 고려사항

- 적절한 개인보호장구(예: 마스크, 장갑) 및 형깊 안면 가리개를 직원에게 제공합니다.
- 교대 근무, 시작 시간, 휴식 시간을 최대한 시차를 두고 시행합니다.
- 유연하고 비징벌적인 휴가 정책을 시행하고 아픈 직원은 집에 머물 수 있도록 허용합니다. 또한 휴가 정책은 자녀의 학교나 보육 시설이 폐쇄되어 자녀와 함께 집에 머물러야 하거나 아픈 가족을 돌보아야 하는 직원의 경우도 설명하고 있어야 합니다.
- 직원에게 COVID-19에 대해 교육을 실시합니다. 자세한 정보는 <https://coronavirus.dc.gov/>를 참고하시기 바랍니다.
- 식당에만 해당되는 추가 정보는 질병통제예방센터(CDC) 웹사이트([cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html))를 참고하시기 바랍니다.

밀접 접촉을 피하고 접촉점을 줄입니다

- 가능한 경우 손님들이 한 방향으로 진행할 수 있도록 시설의 입구와 출구를 별도로 합니다.
- 테이블로 안내될 때까지 손님들이 분리되어 기다릴 수 있는 절차를 고안하고 이행합니다. 대기 구역 또는 바 구역에서 고객들이 모이는 것을 허용하지 마십시오.
- 고객들이 운집해야 하는 활동을 금합니다.
- 가능한 경우 공간적으로 시차를 두어 직원들의 집합을 방지하고, 6피트 사회적 거리 두기 지침을 따르게 해야 합니다.
- 직원 간 또는 고객과의 악수 및 기타 개인 간 접촉은 직장에서 금지합니다.
- 직원은 다른 직원의 전화기나 책상, 사무실, 기타 업무 도구와 장비(예: 펜, 연필, 계산서 홀더)의 사용을 피해야 합니다.

증상 검사 및 모니터링

- 직원이 사업장에 출입하기 전에 매일 전화나 대면으로 검사(예: 증상 질문지)를 수행합니다.
- COVID-19 증상이나 양성 판정을 보고하는 직원은 사업장에 출입해서는 안 됩니다.
- 근무 중에 아픈 직원은 다른 직원과 손님으로부터 격리합니다. 아픈 직원은 바로 귀가 조치합니다.
- 최소 30일 이상 식당에 있었던 사람들의 일지를 보관합니다.

청소 및 소독/위생시설

- 직원이 자주 접촉하거나 사용하는 표면(예: 문 손잡이, 작업대, 컴퓨터)은 적어도 4~6시간 간격으로, 그리고 공유하는 물체와 표면(예: 주문대 및 결제대, 금전 등록기, 테이블, 카운터탑/바, 계산서

받침대)은 사용 전후로 닦고 소독합니다.

- 모든 테이블 품목은 일회용으로 사용 후 폐기하거나 사용/고객이 테이블에 앉은 후 닦고 살균해야 합니다. 여기에는 디지털 주문 화면, 수저, 식기류, 음료용 컵/잔, 식탁보, 냅킨, 조미료 용기(즉, 고객이 만졌을 수 있는 모든 물품)가 포함됩니다.
- 테이블과 의자는 매번 앉은 후에 닦고 소독해야 하며, 계산서 받침대는 매번 사용 후에 닦고 소독해야 합니다. 닦거나 소독하는 제품의 잔여물이 테이블 표면에 남지 않게 합니다.
- 화장실은 자주 청소하고 소독해야 하며, 사회적 거리 두기 지침이 준수되도록 적절하게 표시해두고 모니터링해야 합니다. 항상 비누와 종이 수건을 충분히 비치해야 합니다.
- 모든 식품 접촉 표면은 적어도 2시간마다 닦고 살균해야 합니다. 식당 전체의 청소 절차는 직원들이 적절히 훈련을 받을 수 있도록 영업을 개시하기 전에 수립한 후 직원들에게 공유해야 합니다.
- 식기 세척기가 요구되는 세척 및 행굼 온도에서 작동하는지 확인하고 세제와 세정제를 충분히 공급해야 합니다.
- COVID-19를 유발하는 바이러스에 효과적인 소독제에 대한 자세한 정보는 CDC 웹사이트([cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html))를 참고하시기 바랍니다.

건물 고려사항

- 건물이 장기간 폐쇄된 상태였다면, 잊지 말고 HVAC 시스템을 점검하고 모든 급수 시스템을 안전하게 사용할 수 있는지 확인합니다. 자세한 정보는 CDC의 ‘Guidance for Reopening Buildings after Prolonged Shutdown or Reduced Operation’(장기간 폐쇄 또는 단축 운영 후 건물 재개시를 위한 지침)([cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html))을 참고하시기 바랍니다.

COVID-19 노출에 대한 계획을 수립합니다

- 직원이나 손님이 COVID-19 확진을 받는 경우를 대비하여 계획을 수립합니다.
- 직원이 COVID-19 양성 판정을 받고 해당 정보의 공개를 선택하는 경우 식당 내에 직원이 통지할 수 있는 연락 담당자를 식별합니다.
- 직원이 자신이 COVID-19 양성 판정을 받았다는 사실을 식당에 보고하기로 선택하는 경우 식당은 직원과 다음 정보를 공유하기 위한 통지 절차를 갖춰야 합니다.
 - COVID-19 징후와 증상을 비롯해 COVID-19에 대한 교육
 - COVID-19 확진자와 접촉한 사람을 위한 지침([coronavirus.dc.gov](https://www.coronavirus.dc.gov)에서 확인 가능)에 대한 언급
 - 컬럼비아 특별구의 COVID-19 검사 선택사항에 대한 정보([coronavirus.dc.gov/testing](https://www.coronavirus.dc.gov/testing)에서 확인 가능)
- 직원이 COVID-19 양성 판정을 받았다고 식당에 통지하고 또 손님들/방문자들과 광범위하게 접촉한 경우 또는 손님/방문자가 COVID-19 양성 판정을 받았다고 식당에 통지하는 경우, 식당은
 - 다음 정보를 담은 이메일을 coronavirus@dc.gov 및 food.safety@dc.gov로 송부하여 DC 보건부에 알려야 합니다.
 - 이메일 제목란에 ‘COVID-19 Consult’(COVID-19 상담)라고 기입
 - DC 보건부에서 연락할 수 있도록 식당의 가장 적절한 연락 담당자 이름과 직통 전화번호
 - 노출 가능성이 있는 손님/방문자의 추정 숫자
 - 사건/상황 요약
- 적절하게 제출된 모든 이메일 통지에 대해서는 DC 보건부의 조사관이 24시간 이내에 후속 조치할 것입니다.

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