

COVID-19

샌디에이고 식품 시설, 레스토랑, 바, 와이너리, 양조장 운영 프로토콜

업체명:

업체 주소:

1. 직원의 건강 보호:

식품을 취급하는 직원들이 아플 경우 작업을 하지 않고 작업장에서 질병에 걸리지 않도록 조치를 실행하십시오.

본 업체는 작업장에서 직원의 건강을 보호하기 위해 다음과 같은 방법을 적용하고 있습니다(본 부문에 언급된 모든 조치 사항은 필수입니다).

모든 직원에게 아프면 출근하지 말라고 알렸습니다.

각 근무 교대를 시작하기 전에 직원들은 발열 또는 체온 검사를 받습니다.

지난 7 일 동안 COVID-19 와 일치하는 증상이 없었음을 또는 지난 14 일 동안 증상을 경험한 사람에게 노출된 적이 없었음을 확인하기 위해 근무 교대 시마다 각 직원을 대상으로 건강 설문조사를 실시합니다.

Covid-19 유사 증상이 있는 직원은 근무할 수 없으며 담당 의료 제공자에게 또는 2-1-1 로 연락하도록 권장합니다.

다른 직원과 사회적 거리를 둘 수 없을 경우, 그리고 일반 대중과 접촉하는 모든 직원은 안면 가리개를 착용합니다.

직원 전용 화장실과 휴게실을 자주 청소하고 소독합니다.

모든 직원이 [COVID-19 Fact Sheet](#)(다중 언어로 가능 [multiple languages](#))를 읽었으며 숙지합니다.

직원들은 음식, 음료, 식품 용품을 공유하지 않습니다.

직원들은 악수 또는 하이파이브 등 이와 비슷한 방식으로 신체적 거리를 좁히는 인사를 나누지 않습니다.

직원들은 반드시 비누와 따뜻한 물로 손을 자주 씻어야 합니다.

직원들이 본 규약을 숙지하고 해당 절차를 이행하도록 규약 사본을 각 직원과 공유하였습니다.

직원 건강 보호를 위해 다음과 같은 기타 조치를 적용하고 있습니다.

2. 사회적 거리:

사회적 거리를 유지하는 조치를 실행하십시오. 공중 보호를 위해 테이블은 6 피트 간격을 두고 배치되어야 하며, 고정된 테이블은 벽이나 칸막이로 반드시 분리되어야 합니다.

본 업체는 사회적 거리를 유지하기 위해 다음과 같은 방법을 적용하고 있습니다(본 부문에 언급된 모든 조치 사항은 필수입니다).

모든 테이블은 6 피트 간격으로 배치되었고, 고정된 테이블에는 벽이나 칸막이를 설치하였습니다.

사람들이 줄을 설 수 있는 구역에는 테이프나 기타 도구로 최소한 6 피트 간격으로 표시한 대기선을 이용합니다.

고객이 한꺼번에 몰려들지 않도록 시차를 두고 고객을 받습니다.

한 테이블에 착석하는 고객 수를 한 가구로 또는 합석을 요청한 인원수로 제한합니다. 한 테이블에 합석한 한 그룹은 그 인원 사이에 6 피트 간격을 두지 않아도 됩니다. 착석하기 전에 해당 그룹의 인원이 모두 있어야 하며, 호스트 직원이 해당 그룹의 전 인원을 한꺼번에 테이블로 안내해야 합니다.

테이블은 음료 및 서빙 스테이션을 포함해 모든 음식 조리 구역에서 떨어진 곳에 6 피트 간격으로 배치되어 있습니다.

고객이 앉을 자리를 기다리는 동안, 또는 주문하거나 주문한 음식을 픽업하는 동안 사회적 거리를 유지하도록 다음과 같은 기타 조치를 적용하고 있습니다.



3. 외식하는 대중을 위한 교육:

공개 안내문을 이용하여 안전한 외식 방법에 대한 대중 교육이 이루어지도록 조치를 실행하십시오.

본 업체는 외식 하는 대중의 교육을 위해 다음과 같은 방법을 적용하고 있습니다(본 부문에 언급된 모든 조치 사항은 필수입니다).

외식하는 대중에게 알리는 다음과 같은 내용을 포함한 안내판이 업체의 각 출입구에 게시되어 있습니다.

6 피트 간격의 사회적 거리를 유지하십시오

음식점에 들어오면 손을 씻거나 손 세정제를 사용하십시오

아프거나 COVID-19와 일치하는 증상이 있으면 자택에 머물러 계십시오

COVID-19 운영 규약 사본이 대중에게 잘 보이는 장소에 게시되어 있습니다. 테이블에 자리에 앉아 있지 않는 동안 고객은 안면 가리개를 착용합니다.

안전하게 외식하는 방법에 대한 고객의 교육을 위해 다음과 같은 기타 조치를 적용하고 있습니다.



4. 살균 및 소독 강화 조치:

식료품 접촉 표면을 살균하고 흔히 손 닿는 접촉점(TOUCH POINT)을 자주 소독하며 접촉을 피함으로써 대중을 보호하는 조치를 실행하십시오.

본 업체는 살균 및 소독 강화를 위해 다음과 같은 방법을 적용하고 있습니다(본 부문에 언급된 모든 조치 사항은 필수입니다).

조미료 용기, 소금병 및 후추가루병, 또는 식빵 바구니 등 테이블 사이에 공유하는 식료품 및 식료품 용기는 금지되었으므로 사용하지 않습니다.

셀프서비스 뷔페 또는 샐러드바는 금지되었으므로 사용하지 않습니다.

탄산음료, 냉동 요구르트 디스펜서와 같은 셀프서비스 기기는 금지되었으므로 사용하지 않습니다.

메뉴와 같은 여러 고객이 사용할 수 있는 용품은 각 사용 후마다 소독하거나 아니면 일회용 종이 메뉴와 같이 일회용 서비스 용품으로 변경합니다.

식기 및 식품 용품은 코로나바이러스에 효과 있는 살균제를 이용해 적합한 접촉 시간(식기를 살균제에 담가 놓아야 하는 시간) 동안 적절하게 세척, 헹굼, 살균하거나, 아니면 일회용 식기 및 식품 용품을 사용합니다.

전화기, 문손잡이, 신용카드 단말기 등 접촉 빈도가 높은 접촉점은 코로나바이러스에 효과 있는 소독제로 자주 세척하고 소독합니다. 사용하고 있는 소독제를 아래에 기재하십시오.



공중화장실을 자주 청소하고 소독하고 있습니다.

근무 교대별로 필요에 따라 추가 살균 및 소독 절차를 감독/시행하는 임무를 맡은 팀 일원이 지정되어 있습니다.

푸드 카트, 테이블사이드 과카몰리 등 테이블사이드 음식 조리 및 제시는 금지되었으므로 사용하지 않습니다.

고객을 위한 식후 민트, 사탕, 간식 또는 이쭉시개를 공동 용기에 담아 놓지 마십시오. 이런 용품은 결제 시 권하거나 요청 시 제공합니다.

오가는 사람이 많은 곳에서 떨어진 장소에 배송물 수령 장소를 지정해 두었으며, 배달 운전사와는 최소한 6피트 간격의 사회적 거리를 유지합니다.

남은 음식은 요청 시 테이크 아웃을 위해 포장 용기에 고객이 직접 담아야 합니다.

테이크 아웃 음식은 대인 접촉 픽업을 요하지 않는 방법으로 주문 번호 또는 고객 이름이 표기된 밀봉된

봉지에 담아, 테이크 아웃 전용 테이블과 같은 지정된 대기 장소에 준비해 놓습니다.

불필요한 접촉 또는 교차 오염을 방지하기 위해 다음과 같은 기타 조치를 적용하고 있습니다.



5. 권장 사항:

아래의 추가 안전 조치를 실행하도록 고려해 보십시오.

본 업체는 다음과 같은 추가 선택적 조치를 적용하고 있습니다(모든 해당 사항을 표시하십시오).

소독 티슈 또는 손 살균제(최소 60% 알코올)를 고객에게 제공합니다.

자동 비누 및 수건 배출기 등 터치프리 자동 탐지기를 사용합니다.

대인 접촉이 요구되지 않는 결제 시스템을 사용합니다.

사람들의 모임을 방지하고 사회적 거리 두기를 장려하는 예약 과정이 있습니다.

한 그룹에게 서빙하는 종업원 수가 가능한 경우 한 명으로 제한합니다.

추가 실외좌석을 사용하고 있으며, 이는 현지 관할권(규정 시행)에 의해 허가되었습니다.

다음과 같은 일을 수행할 때 손 씻기를 보충하는 일회용 장갑을 사용하고 있습니다. 다음: 직원 건강 선별검사 수행, 체액 오염 물질 취급, 고객이 사용한 물건과 접촉(사용한 컵, 접시, 냅킨 등), 또는 쓰레기 봉지 취급.

본 업체에서 실행되고 있는 기타 추가 선택적 조치 사항:

작성자:

제목:

날짜: