

COVID-19

샌디에이고 안전한 현장 식음료 계획

캘리포니아 주지사가 발효한 공중 보건 방안의 요건을 충족하기 위해 샌디에고 카운티는 본 문서에 개괄된 조치를 실행할 것입니다. 다른 업체와 마찬가지로, 사회적 거리 두기, 소독, 살균, 안전한 운영 등 이에 대한 요건을 준수하는 작성 가능한 규약(운영 규약)을 작성하여 업체 시설 내에 게시해 두어야 합니다.

1. 직원 건강:

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

- 직원에게 아프면 출근하지 말라고 알려주세요.
- 직원에게 발열 또는 체온 검사를 매일 실시하십시오.
- 각 근무 교대 시 시작하기 전에 다음과 같은 질문으로 각 직원의 건강 선별검사를 실시하십시오.
 - 지난 7일 동안 아프거나 COVID-19와 일치하는 증상이 있습니까?
 - 지난 7일 동안 가구/가족 일원이 발열 또는 다른 COVID-19 증상이 있었거나 현재 있습니까?
 - 지난 14일 동안 COVID-19으로 확진된 사람과 밀접한 접촉이 있었습니까?
- Covid-19 유사 증상이 있는 직원은 근무할 수 없으며 담당 의료 제공자에게 또는 2-1-1로 연락하도록 권장하십시오.
- 다른 직원과 사회적 거리를 둘 수 없을 경우, 그리고 일반 대중과 접촉하는 모든 직원들은 안면 가리개를 반드시 착용해야 합니다.
- 직원 전용 화장실과 휴게실을 자주 청소하고 소독하십시오.
- 직원들은 비누와 따뜻한 물로 손을 자주 씻어야 합니다.
- COVID-19 운영 규약 사본을 각 직원에게 제공하고 규약을 숙지하고 실행하도록 하십시오.
- 모든 직원이 샌디에고 카운티의 [COVID-19 Fact Sheet](#)(다중 언어로 가능 [multiple languages](#))를 읽고 숙지하도록 하십시오.
- 직원들에게 음식, 음료, 식품 용품을 공유하지 말라고 알려주세요.
- 직원들에게 악수와 비슷한 방식의 인사를 삼가도록 요청하십시오.

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.

- 모든 테이블을 6 피트 간격으로 배치하거나 고정된 테이블은 테이블 사이에 벽이나 칸막이를 설치하는 필수 요건을 준수하십시오.
- 고객이 앉을 자리를 기다리는 동안, 또는 주문하거나 주문한 음식을 픽업하는 동안 사회적 거리를 유지하는 조치를 실행하십시오.
- 사람들이 줄을 설 수 있는 구역에는 테이프나 기타 도구로 최소한 6 피트 간격으로 바닥에 대기선을 표시해 두십시오.

- 한 테이블에 착석하는 고객 수를 한 가구로 또는 합석을 요청한 인원수로 제한하십시오. 한 테이블에 합석한 한 그룹은 그 인원 사이에 6피트 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 음식 조리 구역에서 떨어진 곳에 6 피트 간격으로 배치되어 있도록 하십시오.

3. 외식하는 대중을 위한 교육:

안전한 외식 방법에 대한 대중 교육이 이루어지도록 조치를 실행하십시오.

- 고객에게 6 피트의 사회적 거리를 유지하고, 시설에 들어갈 때 손을 씻거나 세정제를 사용하고, 몸이 아프거나 COVID-19 와 일치하는 증상이 있으면 집에 있으라고 상기시키는 표지판(참고: [샘플 표시는 여기에 연결됨](#)).
- 업체의 COVID-19 운영 규약을 고객에게 잘 보이는 장소에 게시하십시오.
- 테이블에 자리에 앉아 있지 않는 동안 고객은 안면 가리개를 착용해야 합니다.

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.

- 조미료 용기, 소금병 및 후추가루병, 또는 식빵 바구니등 여러 고객이 만지거나 테이블 사이에 공유하는 식료품 및 식료품 용기는 금지되었습니다.
- 셀프서비스 뷔페 및 샐러드바는 금지되었습니다.
- 탄산음료, 냉동 요구르트 디스펜서와 같은 셀프서비스 기기는 금지되었습니다
- 메뉴와 같은 여러 고객이 사용할 수 있는 용품은 각 사용 후마다 소독하거나 아니면 일회용 종이 메뉴와 같은 일회용 서비스 용품으로 변경해야 합니다.
- 모든 식기 및 식품 용품을 적절히 세척, 행균, 살균하도록 하십시오. 살균제가 효과를 발휘하는 데 필요한 접촉 시간(식기를 살균제에 담가 놓아야 하는 시간)을 확인하십시오.
이 시간을 합리적으로 지킬 수 없을 경우, 일회용 서비스 식기 또는 식품 용품만 사용해야 합니다.
- 전화기, 문손잡이, 신용카드 단말기 등 접촉 빈도가 높은 접촉점은 코로나바이러스에 효과적인 소독제로 자주 세척하고 소독하십시오.
- 화장실을 자주 소독하십시오.
- 근무 교대별로 추가 소독 및 소독 절차의 시행을 감독하는 임무를 맡은 팀 일원을 지정해두십시오.
- 푸드 카트, 테이블사이드 과카몰리 등 테이블사이드 음식 조리 및 제시는 금지되었습니다.
- 고객을 위한 식후 민트, 사탕, 간식, 또는 이썬시개를 공동 용기에 담아 제공하지 마십시오. 결제 시 또는 요청 시 개별적으로 제공하십시오.
- 가능한 한 배달 시 대인 접촉을 삼가하십시오. 오가는 사람이 많은 곳에서 떨어진 장소에 배송물 수령 장소를 지정하십시오. 배달 운전사와 최소한 6 피트의 신체적 거리를 유지하십시오.
- 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 준비해놓도록 합니다.
- 식사 후 남은 음식은 요청 시 테이크 아웃을 위해 고객이 직접 포장 용기에 담아야 합니다.

5. 권장 사항:

아래의 추가 안전 조치를 실행하도록 고려해 보십시오.

- 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.
- 고객에게 예약하도록 권장하거나 자리가 있는지 미리 전화 확인하도록 권유합니다. 고객이 6 피트 간격으로 대기하거나 차에서 기다리다가 전화, 문자 또는 다른 방법으로 테이블이 준비되었음을 안내 받은 후에만 입장하는 예약 제도를 고려합니다.
- 각 그룹에게 서빙하는 종업원 수를 제한합니다. 필수 직원 식사 및 휴식 시간을 지키면서 고객의 식사 시간 내내 각 그룹에게 동일한 종업원을 배정하는 것을 고려하십시오.
- 현지 관할권에서 허용하는 범위 내에서 실외좌석으로 확장합니다.
- 다음의 경우에 손 씻기를 보충하는 일회용 장갑 사용을 고려하십시오.
 - 직원 건강 선별검사 실시.
 - 체액으로 오염된 물건 취급 시.
 - 고객이 사용한 물건(사용한 컵, 접시, 냅킨 등)과 접촉 시.
 - 쓰레기 봉지 취급 시.