

코로나19 기간 동안 영업을 중지한 식당

식음료

- ☐ 상하거나 오염될 가능성이 있는 음식은 폐기하세요.
- ☐ 개봉한 지 7일이 넘은 가공 육류는 폐기하세요.
- ☐ 화씨 41도(섭씨 5도) 이상의 잠재적으로 유해한 식품은 폐기하세요.
- ☐ 내열용기에 남겨진 음식은 폐기하세요.

시설 및 장비

- ☐ 시설 전체적으로 전기가 공급되어야 합니다.
- ☐ 장비가 제대로 작동해야 합니다- 후드 환기, 식기세척기 등.
- ☐ 냉장고 온도는 화씨 41도(섭씨 5도) 이하로 유지합니다.
- ☐ 냉동고는 화씨 10도(섭씨 -12도) 이하로 유지하거나 음식이 냉동 상태여야 합니다.
- ☐ 내열용기에는 화씨 135도(섭씨 57도) 이상의 음식을 담습니다.
- ☐ 모든 싱크대에서는 온냉수 혼합 수도꼭지를 통해 온수와 냉수가 나와야 합니다.
- ☐ 배관 및 배수 시설이 제대로 작동해야 합니다.
- ☐ 손세척대에는 비누와 페이퍼 타월이 비치되어 있어야 합니다.
- ☐ 모든 싱크대에서 온수가 나와야 합니다.
- ☐ 장비, 식기 및 식품 접촉 표면은 세척, 행굼 및 소독 과정을 거쳐야 합니다.
- ☐ 카운터, 선반, 바닥, 벽 및 천정이 깨끗해야 합니다.
- ☐ 화장실에는 비품이 충분히 비치되어 있고 시설에 하자가 없어야 합니다.
- ☐ 해충이 없어야 합니다.
- ☐ 리넨 및 의복은 가장 적절한 최고 온도로 세탁해야 합니다.

안전 절차

- ☐ 매 교대근무 시작 시마다 직원들을 대상으로 화씨 100.4도(섭씨 38도) 이상의 발열 등 코로나19 및 식품매개성 질환의 증상에 대한 선별검사를 실시합니다.
- ☐ 아픈 직원들은 출근하지 않도록 해야 합니다. 직원의 질병을 검증하기 위해 의료진의 진단서가 필요하지는 않습니다.
- ☐ 직원들을 대상으로 코로나19 증상에 대해 교육합니다.
- ☐ 직원들에게 알코올성 손소독제를 제공해야 합니다.
- ☐ 직원들이 사회적 거리두기를 실천하고 있는지 확인합니다(서로간 6피트(2미터) 거리 유지).
- ☐ 직원들이 마스크를 착용하도록 해야 합니다.
 - ☐ 직원들이 마스크를 만지지 않도록 교육합니다.
 - ☐ 직원들이 마스크를 만진 후에는 손을 세척하도록 교육합니다.
- ☐ 직원들이 요구대로 손을 세척하는지 확인합니다.
- ☐ 직원들이 요구대로 장갑을 착용하는지 확인합니다.
- ☐ 직원들이 pos 시스템, 키보드, 장비 손잡이, 화장실, 문 손잡이 등 자주 만지는 표면을 세척 및 소독하는지 확인합니다.
- ☐ 직원들이 모든 식음료를 서빙하고 모두 1회용 용기에 서빙하는지 확인합니다.
 - ☐ 손님이 음식(뷔페 포함)이나 음료를 직접 서빙하도록 해서는 안 됩니다.
 - ☐ 손님이 1회용 용기(식기, 빨대, 컵 뚜껑, 조미료 등)를 직접 서빙하도록 해서는 안 됩니다.
- ☐ 가능한 한 직원 간 노출의 위험을 줄이기 위해 같은 직원들이 계속 함께 근무하도록 업무 일정을 짭니다.