

COVID-19 산업별 지침:

식사 장소를 제공하는 음식점

2020년 7월 29일

모든 지침은 100,000 명당 증례를 포함한
현지 역학 데이터 검토 후 카운티 보건
담당관의 승인과 검사 양성 비율, 의료
서비스 급증, 취약 인구, 접촉 추적, 검사를
지원하기 위한 현지 준비에 따라서만
시행해야 합니다.

개요

2020년 3월 19일, 캘리포니아주 공공보건 담당관 및 캘리포니아주 공공보건부 디렉터는 COVID-19의 확산을 막기 위해 대부분의 캘리포니아주 시민들에게 자택 체류 명령을 내렸습니다.

COVID-19가 캘리포니아주 시민의 건강에 미치는 영향은 아직 완전하게 알려져 있지는 않습니다. 이 바이러스와 관련하여 알려진 질병은 매우 경증(일부 사람은 증상이 없음)에서 사망에 이르는 심각한 질병까지 이릅니다. 만 65세 이상 노인과 심장 질환이나 폐 질환, 당뇨병과 같은 중대한 기저 질환이 있는 사람들을 비롯한 특정 집단은 입원 및 심각한 합병증을 겪게 될 위험이 높습니다. 감염자에게 증상이 없거나 아직 증상이 발현하지 않은 경우에도, 감염자와 밀접하게 접촉하였거나 환기가 잘 되지 않는 곳에 함께 있는 경우 전염이 발생할 가능성이 가장 높습니다.

중요 인프라 업계 직원들을 비롯하여 산업별 또는 직업 그룹별 COVID-19의 감염자 수와 비율에 대한 정확한 정보는 현재 이용할 수 없습니다. 여러 직장에서 다수의 감염 사례가 발생했으며, 이는 직원들이 COVID-19에 감염되거나 이를 전파할 위험에 처해 있음을 나타내는 것입니다. 이러한 직장의 예로는 병원과 장기 요양 시설, 수감 시설, 식품 제조, 창고, 육류 가공 공장, 식료품점이 있습니다.

자택체류 명령이 수정됨에 따라, 직원과 대중의 안전을 보장하기 위해 가능한 모든 조치를 취해야 합니다.

주요 예방 방침에는 다음이 포함됩니다.

- ✓ 가능한 최대한의 범위까지 물리적 거리두기
- ✓ 호흡기 보호가 필요하지 않은 직종의 직원 및 고객/손님의 안면 가리기 사용
- ✓ 자주 손 씻기 및 정기적인 청소와 소독
- ✓ 직원들에게 이와 같은 COVID-19 예방 계획 및 기타 예방 수칙 교육

또한, 직장 내 새로운 감염자를 식별하고, 식별 시 신속하게 개입하며 공공 보건 당국과 협력하여 바이러스의 확산을 중단시키는 적절한 절차를 시행하는 것이 매우 중요합니다.

목적

본 문서는 식사 장소를 갖춘 음식점, 브루펍, 수제 증류주 양조장, 맥주 양조장, 주류 바, 선술집 및 와이너리에서 직원들과 고객들을 위한 안전하고 위생적인 환경을 조성하는 데 도움이 되는 지침을 제공하고 있습니다. 본 지침은 근로자의 모든 법적 권리, 규범적 권리 및 단체 교섭으로 얻어낸 권리를 박탈하거나 무효화하려는 의도가 아니며, 카운티 보건 명령을 포함하지 않고 캘리포니아/OSHA(Occupational Safety and Health Administration, 직업 안전 건강 관리청)의 기존의 모든 안전 및 보건 관련 규제 요건을 대체하지 않으므로 모든 사항에 대한 내용을 포괄하지 않습니다.¹ COVID-19 상황이 계속됨에 따라 공중 보건 지침 및 주/현지 명령이 어떻게 변경되는지 계속해서 최신 정보를 확인하십시오. 캘리포니아/OSHA는 [COVID-19 관련 웹페이지에 게시한 캘리포니아/OSHA의 직원 보호에 대한 일반 지침](#)에서 더 포괄적인 내용의 지침을 제공하고 있습니다. 미국 식품 의약국(Food and Drug Administration)은 [음식점 관련 지침](#) 을 제공하고 있으며 CDC(Centers for Disease Control and Prevention, 질병 통제 예방 센터)는 사업체 및 고용주 관련 [지침](#)을 통해 추가 준수 요건에 대한 내용을 제공하고 있습니다.

- 브루펍, 맥주 양조장, 주류 바, 선술집, 수제 증류주 양조장 및 와이너리는 **앉아서 식사할 수**

있는 서비스를 제공하지 않는 한, 해당 기관에서 일부 개편된 방식의 운영 재개 또는 완전한 운영 재개를 허용할 때까지 폐쇄 상태를 유지해야 합니다. 주류는 식사와 함께 판매하는 경우에만 판매 가능합니다.

- 보건 책임자가 추가 운영 재개를 허용한 카운티 내에 위치한 브루펍, 맥주 양조장, 선술집, 수제 증류주 양조장 및 와이너리는 [COVID-19 관련 카운티별 안내 웹사이트](#)에 게시되어 있는 음식점, 와이너리 및 주류 바 관련 지침을 따르시면 됩니다.
- 앉아서 식사할 수 있는 장소를 제공하는 음식점, 브루펍, 맥주 양조장, 주류 바, 선술집, 수제 증류주 양조장 및 와이너리는 아래의 음식점 관련 지침을 따라야 하며 **되도록이면 포장 및 배달 서비스 이용 장려**를 계속해야 합니다.
- 앉아서 식사할 수 있는 장소를 제공하지는 않지만 다른 판매 업체와 계약하여 해당 장소를 제공할 수 있는 브루펍, 맥주 양조장, 주류 바, 선술집, 수제 증류주 양조장 및 와이너리는 두 사업체가 아래 지침을 따르고 주류를 식사와 함께 판매하는 경우에만 현장에서 식사 서비스를 제공하는 영업을 하실 수 있습니다.
- 현재 맥주, 와인 및 증류주 등을 현장에서 마실 수 있게 판매할 수 있는 허가는 받았지만 앉아서 식사할 수 있는 장소는 제공하지 않는 매장에서는 [소매점 운영 관련 지침](#)을 따라야 하며 현지 및/또는 주 전역에 적용되는 규정에서 추가적인 소매 영업 활동을 허용할 때까지는 매장 밖에서 포장으로 받아가는 서비스만 영업하실 수 있습니다.
- 맥주, 와인 및 증류주 생산 업체에서는 [생산 시설 운영 관련 지침](#)을 준수해야 합니다.
- 본 지침은 콘서트, 공연 또는 행사 장소를 대상으로 만들어진 지침이 아닙니다. 이러한 유형의 시설은 특정 운영 재개 명령 또는 지침을 통해서 일부 개편된 방식의 운영 재개 또는 완전한 운영 재개가 허용될 때까지 폐쇄 상태를 유지해야 합니다. 완전한 식사 서비스를 제공하는 시설에서 이런 종류의 행사는 개편된 방식으로 또는 완전한 방식으로 운영을 허용 받을 때까지 반드시 중단되어야 합니다.

안면 가리개 필수 사용

6월 18일, 캘리포니아주 보건부(California Department of Public Health, CDPH)는 [안면 가리개 사용에 관한 지침](#)을 발표했으며, 이는 바이러스 노출 위험이 높은 모든 공공 및 직장 환경에서 대중 및 직원 모두가 안면 가리개를 사용하도록 하는 전반적인 요구 사항입니다.

캘리포니아주 시민은 직장에서 근무하거나 직장 밖에서 업무 수행 시 다음과 같은 경우에 안면 가리개를 착용해야 합니다.

- 대중 속에서 사람들과 직접 상호 교류하는 경우
- 대중 속의 사람들이 업무 시점에 같은 공간에 있는지 여부와 상관없이 대중 속의 사람이 방문한 공간에서 업무를 수행하는 경우
- 음식이 준비되었거나 다른 사람에게 판매 또는 배포를 목적으로 포장된 공간에서 업무를 수행하는 경우

- 복도와 계단, 엘리베이터, 주차 시설과 같은 공용 구역에서 업무를 수행하거나 그런 곳을 걸어서 지나가는 경우
- 물리적으로 거리를 둘 수 없는 상황에서 방이나 밀폐된 공간에 다른 사람이 있는 경우(개인의 가정이나 거주지 제외)
- 승객이 있을 때 대중 교통 또는 보조교통 차량, 택시, 자가용 서비스 또는 승차 공유 차량을 운전하거나 운영하는 경우 승객이 없을 때 안면 가리개 착용을 강력히 권장합니다.

모든 요건과 이러한 규칙에 대한 예외 사항을 비롯한 전체 세부 사항은 [지침](#)에서 확인하실 수 있습니다. 기타 상황에서는 안면 가리개 착용을 강력히 권장하며, 고용주는 직원에게 안전하고 건강한 직장을 제공해야 할 의무를 이행하는 데 필요한 의무를 다하는 차원에서 추가적인 안면 가리개를 도입할 수 있습니다. **고용주는 반드시 직원에게 안면 가리개를 제공하거나 직원에게 합당한 안면 가리개 구매 비용을 환급해야 합니다.**

고용주는 안면 가리개 착용 예외 규정 중 하나에 부합하는 직원을 위한 적절한 정책을 마련해야 합니다. 다른 사람들과의 빈번한 접촉으로 인해 안면 가리개를 착용해야 하는 직원이 질환으로 인해 이를 착용할 수 없는 경우, 최하단 가장자리 부분에 길게 덮는 천(드레이프)이 부착된 안면 보호대와 같은 비제한적 대체품을 실행 가능한 경우, 그리고 해당 직원의 질환 상태가 이와 같은 대체품을 사용할 수 있는 경우에 제공해야 합니다.

대중에게 개방된 사업체는 [CDPH 안면 가리개 관련 지침](#)의 안면 가리개 착용 예외 규정을 인지하여야 하며, 대중 속의 사람이 [지침](#)을 준수하는 경우 해당 개인이 안면 가리개를 착용하지 않도록 예외를 두어서는 안 됩니다. 사업체는 고객과 손님, 방문자, 직원 중에서 이러한 예외 규정이 적용되는 사람에 대응하기 위한 정책을 마련해야 합니다.



업무 공간별 특정 계획

- 모든 위치에서 문서화된 직장별 특정 COVID-19 예방 계획을 수립하고, 모든 업무 영역 및 과업에 대한 종합적인 위험 평가를 수행하며, 각 시설에서 해당 계획을 구현하도록 담당 직원을 지정합니다.
- 영업장 관련 세부 계획에 [CDPH 얼굴 가리개 관련 지침](#)을 포함시키고, 예외의 경우가 발생했을 때 처리하는 방법에 대한 정책도 마련하십시오.
- 직원 또는 고객들에게 COVID-19 사태에 대한 정보를 안내할 수 있도록 해당 음식점이 위치해 있는 지역의 보건부의 연락처를 알아 두십시오.
- 직원 및 직원 대표와 직장별 계획에 관해 교육 및 전달하고, 직원 및 직원 대표가 사용할 수 있는 계획을 수립합니다.
- 수립된 계획 및 문서를 준수하는지 해당 시설을 주기적으로 평가하고 식별한 결함을 수정합니다.
- 모든 COVID-19 관련 질병을 조사하여 작업 관련 요소가 감염 위험에 기여했을 수 있는지 판단합니다. 추가 감염을 방지하기 위해 필요에 따라 계획을 업데이트합니다.
- [CDPH 지침](#)에 따라 직장에 감염자가 발생했을 시 필요한 절차와 프로토콜을 시행합니다.
- 감염된 직원과 밀접하게 접촉(6피트 이내 15분 이상 동안)한 사람을 찾아내고 COVID-19 양성 직원을 격리하고 밀접한 접촉을 방지하기 위한 조치를 취합니다.
- 아래 지침을 준수하십시오. 그렇지 않으면 COVID-19 발병을 초래하여 일시적으로 직장이 폐쇄되거나 운영이 제한될 수 있습니다.



직원 교육을 위한 주제

- [COVID-19](#)에 대한 정보 및 확산되지 않도록 예방하는 방법, COVID-19 감염에 더욱 취약하게 만드는 기저 건강 상태에 대한 정보.
- [CDC 지침](#)에 따라 체온 또는 증상 확인 등 자택 내 자가 선별 검사 방법.
- 출근하지 않는 것의 중요성:
 - 발열, 오한, 기침, 숨 가쁨, 호흡 곤란, 피로, 근육통, 몸살, 두통, 미각 또는 후각 손상 증상이 나타남, 인후통, 코막힘, 콧물, 구역질, 구토, 설사와 같이 [CDC가 발표한](#) COVID-19 증상이 직원에게 나타난 경우 또는
 - 또는 직원이 COVID-19 감염 진단을 받았으며 아직 격리 해제되지 않은 경우
 - 또는 지난 14일 내에, 직원이 COVID-19 감염 진단을 받은 사람과 접촉했고 잠재적으로 감염되었을 가능성이 있는 것으로 간주되는 경우(즉, 여전히 격리 상태에 있는 경우).
- COVID-19 감염 진단을 받은 직원은 증상이 처음 발현한 이후 10일이 경과하고, 증상이 호전되었으며, 지난 72시간 동안 해열제를 사용하지 않고 발열을 겪지 않은 경우에만 업무에 복귀할 수 있습니다. COVID-19 감염 진단을 받았으나 증상이 없는 직원은 첫 번째 COVID-19 검사 양성 판정을 받은 지 10일이 경과한 경우에만 업무에 복귀할 수 있습니다.
- 흉부의 지속적인 통증 또는 압박을 포함하여 현기증 또는 창백한 입술이나 얼굴 등 증상이 심각해지는 경우 의료 조치를 받아야 합니다. 업데이트 및 자세한 내용은 [CDC 웹사이트](#)에서 확인할 수 있습니다.
- 20초 동안 비누로 문지르는 등 비누와 물로 손을 자주 씻는 것의 중요성(또는 직원이 [CDC 지침](#)에 따라 개수대 또는 손 세정대를 이용할 수 없는 경우에는 최소 60%의 에탄올 또는 70%의 이소프로판올을 함유한 손 소독제 사용).
- 근무 시간 및 근무 시간 외 물리적 거리두기의 중요성(아래 물리적 거리두기 항목 참조).
- 다음을 포함한 적절한 안면 가리개 사용:
 - 안면 가리개는 착용자를 보호하지 않으며 개인 보호 장비(Personal Protective Equipment, PPE)가 아닙니다.
 - 안면 가리개는 착용자 가까이 있는 사람들을 보호하는 데 도움이 될 수 있지만, 물리적 거리두기와 잦은 손 씻기 필요성을 대체하지 않습니다.
 - 안면 가리개는 코와 입을 가리는 것이야 합니다.
 - 직원은 얼굴 커버를 사용하거나 조절 후 손을 씻거나 소독해야 합니다.

- 눈과 코, 입을 만지지 마십시오.
- 안면 가리개는 공유해서는 안 되며, 각 교대조 후 세척하거나 폐기해야 합니다.
- 안면 가리개 사용에 대한 CDPH 지침에 포함된 정보로, 본 지침은 안면 가리개를 반드시 착용해야 하는 상황과 예외 상황을 비롯하여 안면 가리개의 사용을 보장하기 위해 고용주가 채택한 모든 정책과 업무 규칙, 관행을 규정합니다. 또한 교육에는 안면 가리개 착용 예외 규정에 적용되는 사람들에 대한 고용주의 정책이 포함되어야 합니다.
- 시설 내 독립 계약자, 임시직 또는 계약직 직원 및 자원봉사자들이 COVID-19 예방 정책에 대해 적절히 교육을 받고 필수 용품과 PPE를 갖추도록 합니다. 임시직이나 계약직을 공급하는 조직과 사전에 이러한 책임에 대해 논의하십시오.
- 유급 휴가 혜택에 대한 정보는 이를 받을 자격을 보유한 직원이 재정적으로 자택 체류가 용이하도록 해줄 것입니다. 더 자세한 정보는, COVID-19 관련 병가 및 산재 보상금을 지원하는 정부 프로그램을 안내하는 페이지에서 참조하십시오. 본 페이지는 가족 우선 코로나바이러스 대응 법안 및 주지사 행정 명령 N-51-20에 의거한 근로자의 병가 권리 및 주지사 행정 명령 N-62-20에 의거하여 해당 명령이 유효한 시기 동안 산재 보상 혜택 및 COVID-19와의 연관성이 있다고 간주될 근로자의 권리에 대한 내용을 수록하고 있습니다.



개별 통제 조치 및 선별 검사

- 교대 근무 시작 시 모든 직원 및 시설에 출입하는 모든 판매업체나 계약업체, 기타 직원에 대한 체온 점검 또는 증상 선별 검사 제공. 체온 점검/증상 선별 검사 담당자가 최대한 다른 직원과 밀접한 접촉을 피하도록 하십시오.
- 자택에서 자가 선별 검사를 해야 하며 이러한 자가 선별 검사가 시설에서 제공하는 선별 검사에 대한 적절한 대안인 경우, 직원이 출근하기 전에 해당 검사를 실시해야 하며, 상기 직원 교육을 위한 주제 항목에서 설명한 대로 CDC 지침을 준수해야 합니다.
- 아프거나 COVID-19 증상을 보이는 직원은 자택에 머무르도록 하십시오.
- 고용주는 필요에 따라 얼굴 가리개 및 장갑 등 직원이 사용하는 모든 필수 개인 보호 장비를 반드시 지급해야 합니다.
- 고용주는 일회용 장갑 사용이 잦은 손 씻기와 손 소독제 사용을 보완하는 데 도움이 될 수 있는 경우를 고려해야 합니다(예: 증상 선별 검사를 수행하는 직원이나 많은 사람이 만진 품목을 다루는 직원). 직원은 체액으로 오염된 물품을 다룰 때는 장갑을 착용해야 합니다.
- 서빙 직원, 테이블 정리 직원 및 고객이 사용한 물품(사용 후 오염된 컵, 접시, 냅킨 등)을 운반하거나 쓰레기 봉투를 처리하는 기타 직원은 일회용 장갑을

착용해야 하며(착용 전과 벗은 후에 손을 씻어야 함) 앞치마를 착용하고 자주 갈아입어야 합니다.

- 설거지 담당 직원은 얼굴 가리개 외에 추가로 보안경, 고글 또는 안면 보호대 등 눈, 코, 입을 가려서 오염 물질이 튀는 것을 막아 주는 장비를 사용해야 합니다. 설거지 담당 직원에게 반드시 방수 재질의 앞치마를 지급해야 하고 자주 갈아입게 해야 합니다. 보호막과 보안경과 같은 재사용 가능한 보호 장비는 사용하기 전과 사용한 후에 올바른 방법으로 살균해야 합니다.
- 매장 내에서는 반드시 일반인들이 먹거나 마시지 않는 동안에는 얼굴 가리개를 사용해야 하고, 물리적인 거리 두기 수칙을 반드시 실천해야 하며, 최소 20초 동안 손을 자주 씻고 손 소독제를 사용하며, 얼굴을 만지지 말아야 하는 등의 수칙을 지켜야 한다는 것을 잊지 않도록, 모든 입구에서 전략적으로 눈에 잘 띄는 위치와 예약 확인서에 안내문을 게시하는 등의 합당한 조치를 취해야 합니다.
- 잊어버리시지 않게 고객들에게 미리 얼굴 가리개를 가져오셔야 한다고 알려 드리고 도착한 분 중에서 얼굴 가리개를 가져오시지 않은 분에게는 되도록이면 얼굴 가리개를 제공해 주십시오.
- 고객 및 방문객은 도착한 즉시 체온 및/또는 증상에 대한 선별 검사를 받아야 하며, 손 소독제를 사용하고, 먹거나 마시지 않는 중에는 얼굴 가리개를 착용하도록 요청해야 합니다. 고용주는 단일 고객/일행 중에서 유증상자가 있을 경우 예약을 취소할 수 있는 권리를 가집니다.
- 고객 및 음식점 직원에게 적용되는 출입 조건에 대한 일련의 규정을 명확하게 알아볼 수 있게 표시하여 음식점 입구에 게시하십시오. 이 규정에는 손 소독제 사용, 다른 고객과의 물리적인 거리 유지, 음식점 내 시설 표면을 불필요하게 접촉하는 일 자제, 현지 보건부 연락처 및 음식점 서비스 변경 사항에 대한 안내가 포함될 수 있습니다. 되도록이면 해당 규정은 디지털 방식으로도 확인할 수 있어야 하며, 픽토그램을 표시하고, 메뉴판에 수록하거나 메뉴판과 함께 제공되어야 합니다.



청소 및 소독 절차

- 고객 대기 공간 및 로비, 휴게실, 식사 공간과 접객대, 입구의 통로, 계단, 계단 통로, 에스컬레이터, 난간 및 엘리베이터 버튼 등이 있는 입구 및 출구 공간과 같이 사람들이 많이 이용하는 구역을 철저히 청소하십시오. 문, 문 손잡이, 미는 방식의 문 손잡이(crash bar), 조명 스위치, 대기 장소의 좌석, 신용카드 단말기, ATM PIN 패드, 영수증 트레이, 식기 수거함, 서빙용 쟁반, 전화기, 변기 및 손 세정 시설 등 자주 사용하는 시설의 표면을 자주 살균하십시오.
- 고객들의 손길이 닿는 물품, 사탕 및 장난감 자동 판매기, 장식용 수족관, 진열장, 장식용 분수 등 아동을 곤잘 만지게 되는 물품을 자주 위생 처리하십시오.
- 손길이 닿는 각종 시설들의 표면을 근무 시간을 교대하는 사이 또는 사용자가 바뀔 때마다 청소하고, 특히 업무가 주로 이루어지는 시설의 표면, 전화기, 계산대, 터치패드/터치 스크린, 태블릿, 출퇴근 기록기, 가전 기기, 주방 및 주류 바의 식기 및 도구, 오픈 도어, 그릴과 화덕의 점화 손잡이, 운반용 카트 및 서빙용 카트, 열쇠 등은 더 자주 청소하십시오.
- 되도록이면 오디오 장치, 전화, 태블릿, 노트북, 책상, 펜 및 기타 업무 용품들을 공용으로 사용하지 마십시오. 절대로 PPE를 공유하지 마십시오.
- 사용 후 장비를 올바른 방법으로 살균할 수 없는 경우, 직원들이 오디오 헤드셋 및 기타 장비를 공용으로 사용하는 것을 중단하십시오. 장비 제조업체에 문의하여 특히 폼 형태로 된 귀마개와 같은 부드러운 다공성 표면에 적합한 살균 절차를 정하십시오.
- 직원이 교대 근무 중 청소 방침을 실천할 시간을 제공합니다. 청소 업무는 직원이 담당하는 직무의 일환으로 근무 시간 내로 배정해야 합니다.
- 필요에 따라서는 제3자인 청소 업체에 외주 용역을 주는 방식을 이용하면 청소에 대해 충족시켜야 할 요건이 늘어난 상황에 도움이 될 수 있습니다.
- 식사 공간, 음주 공간, 접객대 및 주방과 같은 공간에서 고객을 직접 응대하는 모든 직원들이 사용할 수 있게 손 소독제 및 살균 물티슈 등의 적절한 위생 용품을 비치하십시오.
- 이러한 위생 시설을 항상 사용할 수 있고 항상 필요한 물품이 준비되어 있도록 해야 하며, 필요한 경우 추가 비누와 종이 타월, 손 소독제를 제공해야 합니다.
- 소독용 화학물질 선택 시, 고용주는 [미국 환경 보호국\(Environmental Protection Agency, EPA\) 승인](#) 목록에 수록되었으며 COVID-19에 대해 사용하도록 승인된 제품을 사용해야 하며 제품 사용 설명서를 따라 사용해야 합니다. 새로 등장한 바이러스 병원체에 효과적인 것으로 표시된 소독제나 희석된 가정용 표백제 용액(물 1갤런당 5테이블스푼), 표면에 사용하기 적합한 최소 70% 알코올이 포함된 알코올 용액을 사용하십시오. 직원에게 화학물질 위험과 제조업체 지침, 환기 요건, 안전한 사용을 위한 Cal/OSHA 요건에 대한 교육을 제공합니다. 세척제 또는

살균제를 사용하는 직원들은 제품 설명서에서 지시하는 대로 장갑을 착용하고 반드시 적절한 방식으로 환기를 해야 합니다.

- 음식에 닿는 표면을 (살균이 아니라) 소독하는 것과 관련된 준수 요건은 기존의 규정을 계속해서 따르십시오.
- [레지오넬라병](#) 및 물과 관련된 기타 질환의 발병 위험성을 최소화하기 위해, 모든 급수 설비 및 물과 관련된 장치가 시설 폐쇄 기간 연장 후에도 사용하기 안전한지 확인하는 [절차를 거치십시오](#).
- 음식점에서는 보안 및 안전 규정을 준수하는 범위 내에서 되도록이면 창문 또는 문을 열어서 공기가 더 잘 순환되게 해야 합니다.
- 가능한 경우, 병원균을 공기 중으로 분산시킬 수 있는 기타 방법으로 바닥을 청소하지 마십시오. 되도록이면 고효율 미립자 공기(High Efficiency Particulate Air, HEPA) 필터가 있는 진공청소기를 사용하십시오.
- 휴대용 고효율 공기 청정기를 설치하고, 건물의 공기 필터를 최대한 고효율 제품으로 교체하며, 외부 공기의 유입량을 늘리고 모든 업무 공간의 환기량을 늘릴 수 있는 기타 변경 조치를 취하는 것에 대해서 고려해 보십시오.
- 고객들에게 일회용 메뉴판을 제공하고 되도록이면 고객들이 개인 전자 기기로 메뉴를 볼 수 있도록 메뉴판을 디지털 방식으로 만드십시오. 일회용 메뉴판을 제공할 수 없는 경우, 고객이 메뉴판을 사용하기 전과 사용한 후에 메뉴판을 살균하십시오. 고객이 미리 주문해 놓을 수 있는 방법을 적용하는 것을 고려해 보십시오.
- 냅킨, 식기 도구, 유리 용기, 식품 용기 등을 미리 배치해 두지 마십시오. 필요에 따라 이러한 식기들은 고객마다 개별적으로 제공해야 합니다. 카드 스탠드, 전단지, 냅킨 홀더 또는 기타 물품을 테이블에 놓아두지 마십시오.
- 양념병, 소금 및 후추 뿌리개 등과 같이 여러 사람이 사용하는 음식 관련 용품의 사용을 일시 중단하고 되도록이면 음식을 일회용 용기에 담아 제공하십시오. 상황이 여의치 않을 경우, 양념병 및 양념 뿌리개 등과 같이 여러 사람이 사용하는 물품은 고객이 요구할 때만 제공해야 하며 매번 사용 후마다 살균해야 합니다.
- 고객이 사용하기 전에 식기 도구를 냅킨으로 미리 말아 둡니다. 직원들은 냅킨으로 식기 도구를 미리 말아 두기 전에 손을 반드시 씻어야 합니다. 미리 냅킨으로 말아 놓은 식기 도구는 깨끗한 보관함에 보관해야 합니다. 고객이 앉은 후에는 최근에 손을 씻는 직원이 테이블에 냅킨으로 미리 말아 놓은 식기 도구를 놓아야 합니다.
- 식기 도구, 식기, 빵바구니 등 재사용 가능한 고객용 물품은 반드시 올바른 방법으로 세척, 헹굼 및 소독해야 합니다. 납작한 식기 도구, 손잡이가 가늘고 긴 유리 용기, 접시류 등은 반드시 위생 처리한 후 사용 준비 전까지 고객 및 직원들의 손이 닿지 않는 곳에 올바르게 보관해야 합니다. 재사용 가능한 물품을 올바른 방법으로 세척할 상황이 되지 않을 경우, 일회용품을 사용하십시오.

- 반드시 고객이 직접 포장 용기에 음식을 담아야 하며 고객이 요청할 경우에만 제공하실 수 있습니다.
- 식사 테이블에서 사용해서 더러워진 테이블보 및 냅킨과 같은 리넨류는 각 고객이 사용한 후마다 치워야 하며 봉투에 넣고 묶어서 식사 장소에서 가지고 나와야 합니다. 직원들은 더러워진 리넨류를 다룰 때 장갑을 착용해야 합니다.
- 각 고객이 식사 장소를 사용한 후마다 철저히 청소해야 합니다. 여기에는 테이블, 의자, 어린이용 보조 의자, 유아용 의자, 칸막이 등을 살균하는 것도 여기에 해당되며 제품 설명서에 따라 적절한 살균이 이루어지도록 충분한 시간을 들여야 합니다. EPA에서 허가한 많은 살균제가 인간 코로나바이러스에 작용하려면 최소 접촉 시간(몇 초~1분)이 필요합니다.
- 각 좌석, 특히 표면이 다공성 재질인 좌석에는 일회용 좌석 덮개를 씌우는 것을 고려해 보십시오. 매번 다른 사람이 사용하기 전후에 사용한 좌석 덮개를 폐기 및 교체하십시오. 좌석이 마련된 장소에서 사용하는 쿠션에 일회용 또는 세척 가능한 덮개를 씌우시고 매번 사용한 후마다 교체/세척하십시오.
- 고객이 물리게 되거나 다른 고객이 이용할 수도 있는 음식 또는 식기를 만질 수 있는 장소를 폐쇄하십시오. 개별 고객마다 따로 전달하거나 카페테리아 방식 서비스로 전환하는 등 이러한 물품을 전달하는 방식을 변경하십시오. 여러 사람이 사용하는 물품들은 매번 사용한 후마다 상황에 맞게 적절한 방식으로 폐기, 위생 처리, 살균 또는 소독하십시오. 폐쇄되어야 하는 장소는 다음과 같으나, 이에 국한되지 않습니다.
 - 양념통 정리함, 식기 도구 정리함, 냅킨, 뚜껑, 빨대, 물통, 포장 용기 등을 갖춘 셀프 서비스 공간
 - 얼음, 탄산 음료, 요거트 아이스크림 디스펜서 등의 셀프 서비스 기계
 - 뷔페, 살사 바, 샐러드 바 등의 셀프 음식 서비스
- 테이블에 앉아서 음식을 고르는 카트 또는 컨베이어 벨트, 과카몰리 조리대를 이용해서 식탁을 차리거나 음식을 보여주는 방식의 서비스를 중단하십시오.
- 고객을 위해 후식용 민트, 캔디, 간식 또는 이쑤시개를 갖춰 두지 마십시오. 고객이 제공받고 싶은지 확인하거나 요청할 경우에만 제공하십시오.
- 고객 및 직원 출입구와 진입 차도, 고객 응대 장소, 식사 공간, 엘리베이터 탑승 공간 근처와 같이 접촉이 발생하는 장소에 손 소독제 디스펜서를 되도록이면 비접촉 방식으로 이용하는 제품을 설치해 주십시오.
- 보드 게임, 당구대, 오락실 게임기, 자동 판매기 등 여러 사람이 사용하는 오락 시설의 제공을 중단하십시오. 볼링장 등 여러 고객들이 물품을 사용할 수 있는 게임 및 오락 시설을 폐쇄하십시오.



물리적 거리두기 지침

- 폐쇄된 환경에서 고객들이 서로 마주치는 일을 최소화하기 위해 실외 좌석을 우선 사용하게 하고 포장된 제품을 매장 밖에서 받아 가게 하십시오. 음식점은 현지 법과 규정을 준수하는 경우에만 야외 좌석 및 야외 장소에서의 주류 판매 서비스를 확장할 수 있습니다.
- 되도록이면 고객들에게 포장, 배달 및 드라이브 스루 서비스를 제공하십시오. 비접촉식 수령 방식 및 배달 규정을 적용하여 포장된 제품을 전달하십시오.
- 되도록이면 포장된 제품을 배달할 때 사람과 사람 사이에 접촉되는 일이 없게 하십시오. 사람이 봄비는 장소로부터 멀리 떨어진 위치에 포장된 제품을 받아가는 장소를 정하십시오. 배달원이 최소 6피트의 물리적인 거리를 유지하게 하십시오.
- 음식점의 각 구역을 살균할 시간을 갖기 위해 고객들에게 예약 서비스를 이용하도록 장려하고 되도록이면 디지털 플랫폼을 통해서 음식점 내에서 지켜야 할 물리적인 거리 두기 지침을 제공하십시오.
- 매장 내에서 소요하는 시간을 줄일 수 있도록 매장에서 식사하는 고객이 오기 전에 미리 주문할 수 있게 하는 서비스를 제공하는 것을 고려해 보십시오. 고객들이 자리를 안내받을 때까지 기다리는 동안 자신의 차량 또는 매장 밖에서 기다려 달라고 요청하십시오. 되도록이면 고객들이 "호출 벨"을 만지거나 사용하는 일이 없도록 테이블을 사용할 준비가 되었을 때 휴대폰을 통해서 알리는 방식을 사용하십시오.
- 매장 내 인원을 제한하기 위해 매장 규모에 따라서 최대 수용 인원 관련 규정을 조정하는 방식 및/또는 서로 다른 고객 및 직원들로부터 고객을 보호하기 위해 서빙하는 테이블 사이에 방수 재질의 가림막을 사용하는 방식을 적용하십시오. 실외 좌석의 경우, 본 지침에 간략하게 안내해 드린 대로 최소 6피트의 물리적인 거리 두기 표준을 준수하십시오.
- 가족 단위의 고객 또는 동석을 요청한 고객이 한 테이블에 앉는 인원수를 제한하십시오. 함께 온 일행이 동일한 테이블에 앉는 경우에는 6피트의 거리를 두지 않아도 됩니다. 좌석을 안내하기 전에 일행의 모든 구성원이 있어야 하며, 일행 내 모든 사람을 한꺼번에 테이블로 안내해야 합니다.
- 직원 및 고객 간에 최소 6피트의 물리적 거리두기를 보장하기 위한 조치를 시행합니다. 여기에는 물리적인 가림막 또는 시각적인 표시 사용이 해당될 수 있습니다(예: 직원 및 또는 고객들이 서 있어야 할 위치를 가리키는 바닥 표시 또는 표지판).
- 금전 출납기, 바, 접객대 및 6피트의 물리적인 거리를 유지하기 어려운 장소에 물리적인 가림막 또는 칸막이를 설치하십시오.
- 고객 또는 직원들이 줄을 서는 모든 장소에 물리적인 거리를 적절하게 둘 수 있도록 명확한 표시를 해 두어야 합니다. 계산대, 단말기, 즉석 식품 매대 및 진열대,

화장실, 엘리베이터 로비,接客대, 대기 장소, 발렛(대리) 주차 접수 및 인수 및 고객들이 물리게 되는 기타 모든 장소가 여기에 해당됩니다.

- 물리적인 거리 두기 규정은 되도록이면 모든 업무 공간, 주방, 식료품 저장고, 창고형 냉장고, 또는 기타 사람들이 밀집하고 붐비게 되는 업무 장소에 적용해야 합니다.
- 교대 근무 전 직원 회의 및 교육은 가상으로 진행되거나 직원들 사이에 적절한 물리적인 거리를 둘 수 있는 장소에서 이루어져야 합니다. 식품, 음료, 식기 등을 여러 사람이 공용으로 사용해서는 안 됩니다.
- 시간차 교대 근무 직원은 임금 및 시간 규정을 준수하여 물리적 거리두기 절차를 유지합니다.
- 고객 및 다른 직원과의 접촉을 최소화할 수 있게 업무 방법 변경을 요청하는 직원의 제안을 수락하는 쪽을 고려해 보십시오(예: 계산원에서 창고 관리로 변경하기 또는 행정적으로 필요한 업무를 원격 근무로 관리하기).
- 되도록이면 해당 장소에서 식사, 업무, 출입구를 이용한 통행을 하는 사람들 사이에 최소 6피트의 거리를 둘 수 있게 업무 공간, 로비, 음료 바, 주방과 작업 공간,接客대 구역 및 기타 공간을 재배치 하십시오.
- 식사 공간에서 테이블 및 의자를 몇 개 치워서 고객 및 직원들 사이에 6피트의 물리적인 거리가 유지될 수 있게 하십시오. 테이블, 의자, 칸막이 등을 이동할 수 없는 경우, 시각적인 표시를 사용하여 사용할 수 없다는 표시를 하고 플렉시글라스 또는 기타 유형의 방수 재질의 물리적 장벽을 설치하여 고객들끼리 서로 노출되는 일을 최소화하십시오.
- 바 구역은 고객들이 이용할 수 없게 폐쇄 상태를 유지하십시오.
- 고객들이 직원, 업무 장소, 음식 및 음료 조리 장소로부터 6피트의 거리를 유지할 수 없는 장소에 고객을 앉히지 마십시오.
- 임금 및 시간 규정을 준수하는 범위 내에서 개별 일행에게 서비스를 제공하는 직원의 수를 제한하십시오.
- 모든 음식점의 직원들은 고객들로부터 6피트 이내에 있게 되는 시간을 최소화해야 합니다.
- 휴게실을 폐쇄하거나 장벽을 사용하거나 테이블/의자 사이의 거리를 늘려 직원들을 분리하고 휴식 중에 모여 있지 않도록 하십시오. 가능한 경우, 물리적 거리두기를 지킬 수 있도록 차양과 좌석 배치로 실외 휴식 공간을 만듭니다.
- 되도록이면 물리적인 거리를 유지할 수 있게 주방을 재배치하고, 상황이 여의치 않은 경우, 미리 작업을 할 수 있게 가능한 한 교대 근무 시간에 시간차를 두십시오.
- 음식을 조리하는 직원이 근무 시간 중에 다른 사람과 작업 장소를 교체하거나 그 장소에 들어가지 않게 하십시오.

- 화장실, 복도, 주류 바 구역, 예약 대기 장소 및 신용카드 단말기 등 인파가 몰리는 구역에 사람들이 모여 있지 않게 하십시오.
- 가능한 경우, 직원들이 가까이에서 서로 지나치지 않도록 도보 이동을 위해 일방 통행용 복도 및 통로를 설치합니다.
- 직원이 물리적 거리두기 수칙을 위반하는 악수 및 그와 유사한 인사 방식을 피하도록 하십시오.
- 되도록이면 고객들은 열려 있는 문 또는 자동문으로 들어오시게 해야 합니다. 고객이 문 손잡이를 만질 수밖에 없는 경우에는 손 소독제를 제공해야 합니다.
- 직원이 고객으로부터 거리를 유지하면서도 고객의 주문을 들을 수 있게 음악 소리 크기를 조정하십시오.
- 사람들이 몰리는 시간대에는 줄을 서게 하고, 고객들이 실외 또는 대기 장소에서 일행 간에 최소 6피트의 거리를 두고 줄을 서야 한다는 것을 접객하는 직원을 통해서 알리십시오.
- 직원이 차량 또는 택시의 문을 열어주면 안 됩니다.
- 다른 사람의 펜과 클립보드를 만지지 마십시오. 되도록이면 선반과 게시판 같은 운반 보조 용품을 설치하여 사람 사이에 물건을 직접 전달하는 일을 줄이십시오.

i취약 계층에 속하는 사람들의 경우 추가적인 준수 요건을 고려해야 합니다. 사무용 업무 공간은 반드시 모든 [Cal/OSHA](https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/Imz/Pages/Cal-OSHA) 표준을 준수해야 하며 해당 표준의 지침을 비롯하여 [미국 질병통제예방센터\(CDC\)](https://www.cdc.gov) 및 [캘리포니아주 공공보건부\(CDPH\)](https://www.cdph.ca.gov)의 지침을 준수할 준비를 해야 합니다. 아울러 고용주는 이러한 지침의 변경 사항에 따라 운영 방침을 변경할 준비를 해야 합니다.

