





# Cal/OSHA COVID-19 일반 체크리스트

#### 식사 장소를 제공하는 음식점을 위한

2020년 7월 2일

본 체크리스트는 식사 장소를 제공하는 음식점이 직장 내 COVID-19의 확산을 방지하기 위한 계획을 실시하는 데 도움이 되도록 마련된 것이며 <u>식사 장소를 제공하는 음식점 지침</u>을 보완하는 자료입니다. 본 체크리스트는 요약이며, 지침의 일부 부분에 대한 간략한 설명을 포함하고 있습니다. 본 체크리스트를 사용하기 전에 지침을 숙지하십시오.



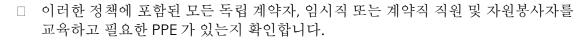
#### 서면 직장별 계획의 내용

- □ 계획 실시를 책임지는 사람.
- □ 바이러스의 확산을 방지하기 위해 취할 위험 평가 및 조치.
- □ CDPH 지침에 따른 얼굴 가리개의 사용.
- □ 직원 및 직원 대표를 대상으로 한 계획에 대한 교육 및 커뮤니케이션.
- □ 규정 준수를 확인하고 결함을 문서화하고 수정하는 절차.
- □ 코로나 발병 사례를 조사하고, 현지 보건 부서에 알리며, 근무 중인 밀접 직장 접촉자 및 감염된 직원을 식별하고 격리하는 절차.
- □ CDPH 지침에 따른 작업장에서 확진자 발생 시를 위한 프로토콜.



### 직원 교육을 위한 주제

- □ COVID-19 에 대한 정보, 확산 방지 및 특히 취약한 사람.
- □ CDC 지침을 적용하여 체온 및/또는 증상을 확인하는 등 가정에서 자가 선별 검사 실시.
- □ 직원이 기침, 발열, 호흡 곤란, 오한, 근육통, 두통, 인후통, 최근의 미각 또는 후각 상실, 코막힘 또는 콧물, 구역질, 구토나 설사와 같은 CDC 가 설명한 COVID-19 의 증상이 있거나, COVID-19 진단을 받았거나 접촉한 사람이 진단을 받은 경우 출근을 하지 않는 것의 중요성.
- □ COVID-19 진단 후에는 증상 발현 10 일 후 및 발열이 멈춘 지 72 시간 후에만 복귀.
- □ 의학적 치료를 받아야 하는 경우.
- □ 손 씻기의 중요성.
- □ 근무 시간 및 퇴근 후 시간에 항상 물리적 거리두기를 하는 것의 중요성.
- □ CDPH 지침에 포함된 정보를 포함하여 얼굴 가리개의 올바른 사용.
- □ <u>가족 1 차 코로나바이러스 대응법</u> 및 주지사의 <u>행정 명령 N-51-20</u> 및 주지사의 <u>행정 명령 N-62-20</u> 에 따른 해당 명령이 발효되는 기간 동안의 직원의 보상 혜택을 포함한 유급 휴가에 대한 정보.





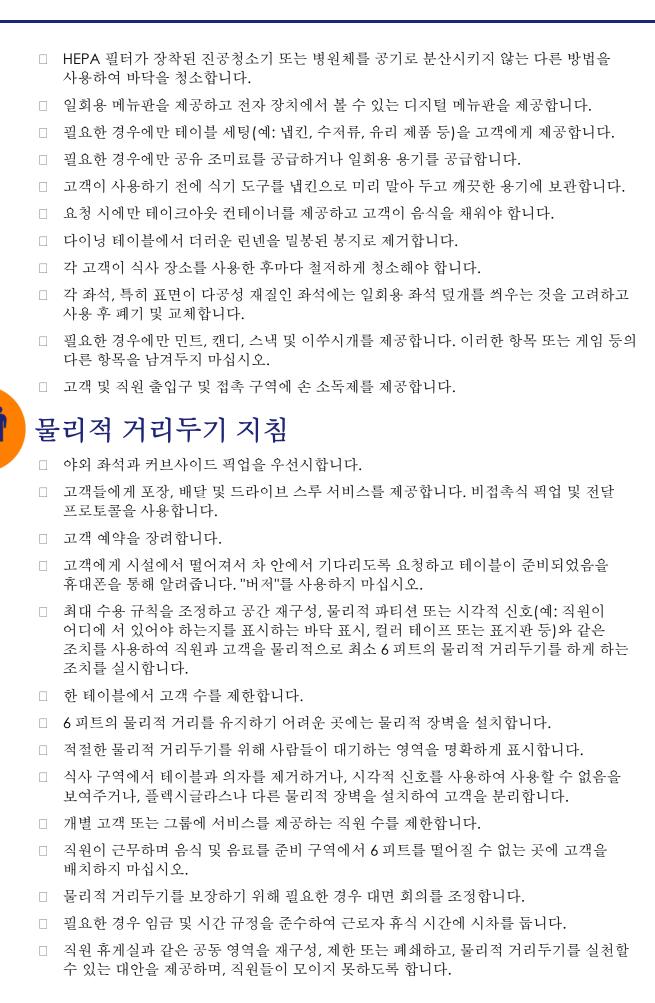
#### 개별 통제 조치 및 선별 검사

- □ 증상 선별 검사 및/또는 체온 검사를 실시합니다.
- □ 아프거나 COVID-19 의 증상을 보이는 근로자는 집에 머무르게 합니다.
- □ 자주 손을 씻고 손 소독제를 사용할 것을 권장합니다.
- □ 직원에게 필요한 얼굴 가리개 및 모든 PPE 를 제공하고 사용하도록 합니다.
- □ 자주 접촉하는 품목의 취급 또는 증상 선별 검사 실시 등의 작업을 위해 자주 손 씻는 일의 보완으로 장갑을 고려합니다. 체액으로 오염된 물품을 다룰 때는 장갑을 착용해야 합니다.
- □ 더러운 접시 또는 쓰레기통을 다루는 직원에게 일회용 장갑과 앞치마를 제공하고 자주 교체합니다.
- □ 설거지 담당 직원에게 방수 재질의 앞치마와 눈 및 얼굴 보호 장비를 제공합니다. 해당되는 경우 자주 변경 및/또는 소독합니다.
- □ 음식을 먹거나 음료를 마시지 않을 때는 얼굴 가리개를 사용하고, 물리적 거리두기를 실천하고, 자주 손을 씻고, 손 소독제를 사용하고, 얼굴을 만지지 않도록 대중에게 상기시킵니다.
- □ 얼굴 가리개 없이 도착한 고객에게는 얼굴 가리개를 제공합니다.
- □ 입구에 고객 및 직원에 대한 규칙을 게시하고, 이러한 내용을 디지털 방식으로 제공하며, 메뉴에 포함시킵니다.



## 청소 및 소독 절차

- □ 사람들이 많이 다니는 구역을 철저히 청소합니다.
- □ 주로 사용하는 표면과 고객이 접촉한 표면을 자주 소독합니다.
- □ 교대 근무 시 또는 사용자 사이에서 만질 수 있는 표면을 더 자주 청소합니다.
- □ 식사 및 시음 공간, 음주 공간, 접객대 및 주방과 같은 공간에 사용할 수 있도록 손 소독제 및 살균 물티슈 등의 적절한 위생 제품을 비치하고 항상 이용 가능하도록 합니다.
- □ 항상 위생 시설을 운영하고 필요한 물품의 재고를 유지하도록 합니다.
- □ <u>EPA(환경 보호 기관)가 승인한</u> 목록에 COVID-19 에 사용할 수 있도록 승인된 제품을 사용하고 화학 물질 위험, 제품 지침, 환기 요건 및 Cal/OSHA 요건 및 CDPH <u>천식에 더 안전한 세정 방법</u>에 대해 직원을 교육합니다. 근로자에게 장갑을 제공하고 착용하고 있는지 확인합니다.
- □ 음식에 닿는 표면을 (살균이 아니라) 소독하는 것과 관련된 준수 요건은 기존의 규정을 계속해서 따릅니다.
- □ 재향군인병의 위험을 최소화할 수 있도록 모든 수도 시스템이 사용하기에 안전한지 확인합니다.
- □ 근로자가 교대 도중 청소를 실시할 시간을 제공하며 외부 청소 회사를 고용하는 것을 고려합니다.
- □ 가능한 경우 핸즈프리 장치를 설치합니다.
- □ 창문을 열고 공기 여과 및 화기를 개선하기 위한 업그레이드를 고려합니다.



공간을 재구성합니다.
주방을 재구성하거나 가능한 구역에는 물리적 거리두기를 유지합니다.
사람들이 모이지 않도록 하십시오.
방향을 나타내는 복도 및 통로를 설정합니다.
문을 열려 있는 상태로 받침대로 받치거나 가능한 경우 개방을 자동화합니다.
직원이 고객으로부터 거리를 유지하면서도 고객의 주문을 들을 수 있게 음악 소리 크기를 조정하십시오.
고객에게 물리적 거리두기를 실시하도록 상기시켜 주는 호스트를 포함하여 피크 시간 대기 절차를 구현합니다.
사람 사이에 물건을 직접 전달하는 일을 피하기 위한 운반 보조 용품 설치

□ 사람들이 식사, 작업 및 구역 사이를 통과하는 사이에 최소 6 피트 거리를 둘 수 있도록

