

Cal/OSHA COVID-19 일반 체크리스트

레스토랑, 바 및 와이너리

2020년 7월 2일

본 체크리스트는 레스토랑, 바 및 와이너리가 직장 내 COVID-19의 확산을 방지하기 위한 계획을 실시하는 데 도움이 되도록 마련된 것이며 [레스토랑, 바 및 와이너리 지침](#)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 지침](#)에 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 지침](#)에 따른 작업장에서 확진자 발생 시를 위한 프로토콜.



직원 교육을 위한 주제

- [COVID-19](#)에 대한 정보, 확산 방지 및 특히 취약한 사람.
- [CDC 지침](#)을 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 CDC가 설명한 COVID-19의 증상이 있거나, COVID-19 진단을 받았거나 접촉한 사람이 진단을 받은 경우 출근을 하지 않는 것의 중요성.
- COVID-19 진단 후에는 증상 발현 10일 후 및 발열이 멈춘 지 72시간 후에만 복귀.
- 의학적 치료를 받아야 하는 경우.
- 손 씻기의 중요성.
- 근무 시간 및 퇴근 후 시간에 항상 물리적 거리두기를 하는 것의 중요성.
- [CDPH 지침](#)에 포함된 정보를 포함하여 얼굴 가리개의 올바른 사용.
- [가족 1차 코로나바이러스 대응법](#) 및 주지사의 [행정 명령 N-62-20](#)에 따른 해당 명령이 발효되는 기간 동안의 직원의 보상 혜택을 포함한 유급 휴가에 대한 정보.

- 이러한 정책에 포함된 모든 독립 계약자, 임시직 또는 계약직 직원 및 자원봉사자를 교육하고 필요한 PPE가 있는지 확인합니다.



개별 통제 조치 및 선별 검사

- 증상 선별 검사 및/또는 체온 검사를 실시합니다.
- 아프거나 COVID-19의 증상을 보이는 근로자는 집에 머무르게 합니다.
- 자주 손을 씻고 손 소독제를 사용할 것을 권장합니다.
- 직원에게 필요한 모든 PPE를 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.
- 또한 설거지 담당 직원에게 방수 재질의 앞치마와 눈 및 얼굴 보호 장비를 제공합니다. 해당되는 경우 자주 변경 및/또는 소독합니다.
- 대중에게 음식을 먹거나 음료를 마시지 않을 때는 얼굴 마스크/가리개를 사용하고, 물리적 거리두기를 실천하고, 자주 손을 씻고, 손 소독제를 사용하고, 얼굴을 만지지 말도록 상기시킵니다.
- 얼굴 가리개 없이 도착한 고객에게는 얼굴 가리개를 제공합니다.
- 입구에 고객 및 직원에 대한 규칙을 게시합니다.



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,接客대 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.
- [EPA\(환경 보호 기관\)가 승인한](#) 목록에 COVID-19에 사용할 수 있도록 승인된 제품을 사용하고 화학 물질 위험, 제품 지침, 환기 요건 및 Cal/OSHA 요건 및 CDPH [천식에 더 안전한 세정 방법](#)에 대해 직원을 교육합니다.
- 음식에 닿는 표면을 (살균이 아니라) 소독하는 것과 관련된 준수 요건은 기존의 규정을 계속해서 따릅니다.
- 재향균인병의 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 핸드프리 장치를 설치합니다.
- 창문을 열고 공기 여과 및 환기를 개선하기 위한 업그레이드를 고려합니다.

- HEPA 필터가 장착된 진공청소기 또는 병원체를 공기로 분산시키지 않는 다른 방법을 사용하여 바닥을 청소합니다.
- 일회용 종이 메뉴판, 철판, 화이트보드 또는 고객이 전자 장치에서 볼 수 있는 디지털 메뉴 등, 대안적이고 방법을 통해 메뉴를 제공합니다.
- 일회용 주문 번호/테이블 트레이를 제공하거나 고객 사용 후후에 소독합니다.
- 필요한 경우에만 테이블 세팅(냅킨, 수저류, 유리 제품 등)을 고객에게 제공합니다.
- 필요한 경우에만 공유 조미료를 공급하거나 일회용 용기를 공급합니다.
- 고객이 사용하기 전에 식기 도구를 냅킨으로 미리 말아 두고 깨끗한 용기에 보관합니다.
- 재사용 가능한 고객용 물품을 적절히 세척하여 헹구고 소독하고, 사용 준비가 될 때까지 세척한 물품을 고객 및 직원에게서 분리된 곳에 보관합니다.
- 요청 시에만 테이크아웃 컨테이너를 제공하고 고객이 음식을 채워야 합니다.
- 다이닝 테이블에서 더러운 린넨을 밀봉된 봉지로 제거합니다.
- 각 고객이 먹고/마신 장소를 사용한 후마다 철저히 청소해야 합니다.
- 각 좌석, 특히 표면이 다공성 재질인 좌석에는 일회용 좌석 덮개를 씌우는 것을 고려하고 사용 후 폐기 및 교체합니다.
- 필요한 경우에만 민트, 캔디, 스낵 및 이쑤시개를 제공합니다. 이러한 항목 또는 게임 등의 다른 항목을 남겨두지 마십시오.
- 고객 및 직원 출입구 및 접촉 구역에 손 소독제를 제공합니다.



물리적 거리두기 지침

- 야외 좌석과 커브사이드 픽업을 우선시합니다.
- 고객들에게 포장, 배달 및 드라이브 스루 서비스를 제공합니다. 비접촉식 픽업 및 전달 프로토콜을 사용합니다.
- 고객 예약을 장려합니다.
- 고객에게 시설에서 떨어져서 차 안에서 기다리도록 요청하고 테이블이 준비되었음을 휴대폰을 통해 알려줍니다. "버저"를 사용하지 마십시오.
- 최대 수용 규칙을 조정하고 공간 재구성, 물리적 파티션 또는 시각적 신호(예: 직원이 어디에 서 있어야 하는지를 표시하는 바닥 표시, 컬러 테이프 또는 표지판 등)와 같은 조치를 사용하여 직원과 고객을 물리적으로 최소 6피트의 물리적 거리두기를 하게 하는 조치를 실시합니다.
- 6피트의 물리적 거리를 유지하기 어려운 곳에는 물리적 장벽을 설치합니다.
- 적절한 물리적 거리두기를 위해 사람들이 대기하는 영역을 명확하게 표시합니다.
- 문을 열려 있는 상태로 받침대로 받치거나 가능한 경우 개방을 자동화합니다. 방향을 나타내는 복도 및 통로를 설정합니다.
- 식사 구역에서 테이블과 의자를 제거하거나, 시각적 신호를 사용하여 사용할 수 없음을 보여주거나, 플렉시글라스나 다른 물리적 장벽을 설치하여 고객을 분리합니다.
- 직원이 바의 모든 곳에서 고객에게 물리적 거리를 6피트 정도 유지할 수 있도록 바 좌석을 폐쇄합니다.

- 고객에게서 바 대신 테이블에서 주문을 받고 테이블로 주문 음식을 가져다 줍니다. 고객이 바에서 주문해야 하는 경우, 고객이 바텐더 및 다른 직원으로부터 최소 6피트 거리를 유지할 수 있도록 공간을 재구성해야 합니다.
- 한 테이블에서 고객 수를 제한합니다.
- 개방형 좌석은 사용하지 마십시오.
- 좌석을 안내하기 전에 고객 일행의 모든 구성원이 있어야 하며, 일행 내 모든 사람을 한꺼번에 테이블로 안내해야 합니다.
- 직원이 고객으로부터 거리를 유지하면서도 고객의 주문을 들을 수 있게 음악 소리 크기를 조정합니다.
- 고객에게 물리적 거리두기를 실시하도록 상기시켜 주는 호스트를 포함하여 피크 시간 대기 절차를 구현합니다.
- 개별 고객 또는 그룹에 서비스를 제공하는 직원 수를 제한합니다.
- 신용카드 및 비접촉식 결제를 사용하도록 권장합니다. 현금 결제 시 정확한 액수를 받아야 합니다.
- 직원이 근무하며 음식 및 음료를 준비 구역에서 6피트를 떨어질 수 없는 곳에 고객을 배치하지 마십시오.
- 물리적 거리두기를 보장하기 위해 필요한 경우 대면 회의를 조정합니다.
- 필요한 경우 임금 및 시간 규정을 준수하여 직원 휴식 시간에 시차를 둡니다.
- 직원 휴게실과 같은 공동 영역을 재구성, 제한 또는 폐쇄하고, 물리적 거리두기를 실천할 수 있는 대안을 제공하며, 직원들이 모이지 못하도록 합니다.
- 사람들이 식사, 작업 및 구역 사이를 통과하는 사이에 최소 6피트 거리를 둘 수 있도록 공간을 재구성합니다.
- 주방을 재구성하거나 가능한 구역에는 물리적 거리두기를 유지합니다.
- 가라오케, 공용 마이크, 퀴즈 게임, 펍 크롤스 등 동작과 용품 공유를 장려하는 활동을 실시하지 마십시오.
- 공유 및 액체를 통해 오염의 위험이 높아지는 서비스 및 활동을 실시하지 마십시오.
- 댄스장을 폐쇄하고 대규모 모임을 조장하는 공연을 중단합니다.

시음실에 대한 추가 고려 사항

- 각 시음마다 깨끗한 유리잔을 제공합니다.
- 공용 버킷이나 타구 대신 각 고객에게 일회용 컵을 제공합니다.
- 와인, 맥주 또는 주류를 따를 때 음료 용기 목 부분을 컵, 유리잔 등에 접촉하지 마십시오.
- 시음 그룹 예약 시간이 겹치지 않도록 합니다.
- 다른 가정의 사람들을 동일한 투어 그룹에 결합하는 투어를 중단합니다.
- 투어 가이드는 고객/방문자로부터 최소 6피트 이상의 물리적 거리를 유지해야 합니다.

