

# COVID-19 산업별 지침: 와이너리 및 시음실

**2020년 11월 24일**

이 지침은 주 전역에 걸친 부문 및 활동 개방을 다루기 위해 마련되었습니다. 그러나 로컬 보건 담당자는 로컬 전염병학적 상황에 맞춘 보다 엄격한 규칙을 시행할 수 있으므로 고용주는 관련 로컬 개점 정책도 확인해야 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 있지 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, 레스토랑, 식료품점이 있습니다.

자택 대기령이 수정됨에 따라, 근로자와 일반 대중의 안전을 보장하기 위해 가능한 모든 조치를 취해야 합니다.

주요 예방 실행 항목에는 다음이 포함됩니다.

- ✓ 모든 공간을 적절히 환기하기
- ✓ 최대한의 물리적 거리두기 확보,
- ✓ 직원(호흡기 보호가 필요하지 않은 경우) 및 고객의 안면 가리개(마스크) 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

이 문서는 식사 서비스를 제공하지 않는 와이너리와 시음실에 대한 지침을 제공합니다. 레스토랑을 운영하고 정식 식사를 제공하는 와이너리([식사의 정의에 대한 지침](#)을 포함해 캘리포니아 주류관리국에서 발행한 지침에 따라)는 레스토랑 지침을 따라야 합니다. 본 지침은 근로자와 고객을 위한 안전하고 깨끗한 환경을 지원하기 위한 것입니다. 업소는 업소가 속한 카운티의 위험 수준을 파악하고 모니터링해야 하며, 운영에 필요한 조정을 수행해야 합니다.

- **자주색 - 광범위함 - 1등급:** 실외 운영만 허용되며 운영자는 이 지침의 수정 사항을 따라야 합니다. 공연자는 관객 및 기타 공연자와 물리적 거리를 유지해야 합니다. 안면 가리개를 착용하지 않고 노래를 부르거나, 소리를 지르거나, 관악기를 연주하거나, 유사한 활동에 참여하는 공연자는 관객으로부터 최소 12피트 거리를 유지해야 합니다. 향후 발표될 라이브 공연 지침에 따라 공연과 관련된 추가 수정사항이 발생할 수 있습니다.
- **빨간색 - 상당함 - 2등급:** 실외 운영만 허용되며 운영자는 이 지침의 수정 사항을 따라야 합니다. 공연자는 관객 및 기타 공연자와 물리적 거리를 유지해야 합니다. 안면 가리개를 착용하지 않고 노래를 부르거나, 소리를 지르거나, 관악기를 연주하거나, 유사한 활동에 참여하는 공연자는 관객으로부터 최소 12피트 거리를 유지해야 합니다. 향후 발표될 라이브 공연 지침에 따라 공연과 관련된 추가 수정사항이 발생할 수 있습니다.
- **주황색 - 중등도 - 3등급:** 실내 운영은 수용 인원의 25% 또는 100명 중 적은 인원수로 제한됩니다. 운영자는 본 지침의 수정 사항을 따라야 합니다. 실내 공연의 경우 공연자는 안면 가리개를 착용해야 하며, 향후 발표될 라이브 공연 지침에 따른 모든 수정 사항을 준수해야 합니다. 그때까지 공연자는 항상 안면 가리개를 착용해야 하며 관객 및 기타 공연자와의 물리적 거리를 유지해야 합니다. 공연자는 수용 인원 한도에 포함됩니다.
- **노란색 - 최소 - 4등급:** 실내 운영은 수용 인원의 50% 또는 200명 중 적은 인원수로 제한됩니다. 운영자는 본 지침의 수정 사항을 따라야 합니다. 실내 공연의 경우 공연자는 안면 가리개를 착용해야 하며, 향후 발표될 라이브 공연 지침에 따른 모든 수정 사항을 준수해야 합니다. 그때까지 공연자는 항상 안면 가리개를 착용해야 하며 관객 및 기타 공연자와의 물리적 거리를 유지해야 합니다. 공연자는 수용 인원 한도에 포함됩니다.

카운티 등급 상태에 대한 최신 정보를 보려면 [Blueprint for a Safer Economy\(더 안전한 경제를 위한 청사진\)](#)를 방문하십시오. 지역 보건부가 보다 엄격한 기준 및 다른 폐쇄 조치를 시행 중일 수 있습니다. [카운티의 현지 정보](#)를 확인하십시오.

**참고:** 와이너리는 캘리포니아 주류관리부의 [COVID-19 지침](#)을 참조해야 합니다. 모든 지침에는 ABC 와이너리 라이선스 권리가 적용됩니다. “시음실”만 운영하는 와이너리는 업장에서 소비하는 용으로 와인을 판매할 수 있습니다. 와이너리에는 [위험 감소를 위한 업계 지침](#) 웹사이트 및 캘리포니아 주류관리국의 기타 지침이 적용되는 다양한 운영적 측면과 서비스가 있을 수 있습니다. 매장은 Blueprint가 허용할 때까지 이러한 운영을 개시할 수 없으며, 그렇게 할 경우 이 지침을 검토하여 다음을 포함한 모든 운영 측면에 적절한

프로토콜을 적용해야 합니다.

- 캘리포니아 주류관리국의 지침(레스토랑 지침)에 따른 정식 식사 서비스
- 업장 외부에서 소비될 와인 및 브랜드 판매(소매 지침 및 캘리포니아주 조류관리국의 지침)
- 와인 생산(제조 지침)

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.

본 지침은 근로자의 모든 법적 권리, 규범적 권리 및 단체 교섭으로 얻어낸 권리를 박탈하거나 무효화하려는 의도가 아니며, 카운티 보건 명령을 포함하지 않고, 곧 발효될 예정인

[긴급임시기준\(Emergency Temporary Standard\)](#)을 포함해

캘리포니아/OSHA(Occupational Safety and Health Administration, 직업 안전 건강 관리청)와 같은 기존 또는 새로운 안전 및 보건 관련 규제 요건을 대체하지도 않으므로 모든 사항에 대한 내용을 포괄하지 않습니다.<sup>1</sup> COVID-19 상황이 계속되고 있으므로 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. CDC는 [레스토랑과 바가 고려해야 할 사항](#)을 추가적으로 제공합니다.

## 안면 가리개 필수 사용

자택 외 모든 공공장소 및 직장 환경에서 일반 시민 및 직원 모두가 안면 가리개를 사용하도록 요구하는 전반적인 지침인 [안면 가리개 사용에 관한 CDPH 지침](#)을 참고하십시오. 모든 요건과 이러한 규칙에 대한 예외 사항을 비롯한 전체 세부 사항은 해당 [지침](#)에서 보실 수 있으며 업데이트 내용을 주기적으로 확인하시기 바랍니다.

카운티 등급 상태에 대한 최신 정보를 보려면 [Blueprint for a Safer Economy\(더 안전한 경제를 위한 청사진\)](#)을 방문하십시오. 지역 보건부가 보다 엄격한 기준 및 다른 폐쇄 조치를 시행 중일 수 있습니다. [카운티의 현지 정보를 확인하십시오.](#)



## 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 안면 가리개 관련 지침](#)을 포함시키고, 예외의 경우가 발생했을 때 처리하는 방법에 대한 정책도 마련하십시오.
- 직원 또는 고객 중 COVID-19 감염자 발생 시 해당 정보를 제공하기 위해 영업소가 위치한 현지 보건 부서의 연락처 정보를 명시합니다.
- 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](#) 및 지역 보건부의 지시 또는 안내에 따라 직장에 감염자가 발생했을 시 필요한 절차와 프로토콜을 시행합니다.
- 감염자의 밀접 접촉자(6피트 이내에서 24시간 기간 동안 누적하여 총 15분 이상 접촉)를 식별한 후 COVID-19 양성 근로자와 밀접 접촉자 격리 조치를 취합니다.
- COVID-19에 노출되었을 수 있는 모든 직원 및 하도급 계약 직원의 고용주에게 서면으로 알리고, 지역 보건부에 직장 내 발생을 보고합니다. [AB 685](#)(제84장, 2020년 법령)에 따른 고용주 책임에 대한 추가 정보는 Cal/OSHA의 [강화된 집행 및 고용주 보고 요건](#) 및 [CDPH의 AB 685에 대한 고용주 질문](#)을 참조하십시오.
- **실외 운영의 경우:** 영어와 대다수의 직원이 이해하는 언어로 된 서면 절차를 통해 효과적인 열병 예방 계획을 수립합니다. 이 계획은 작업 현장에서 직원들이 이용할 수 있어야 합니다. FAQ, 웨비나 및 샘플 서면 계획을 포함한 리소스는 [Cal/OSHA 열병 예방 페이지](#)를 참조하십시오. 열병 예방 계획의 요소는 다음을 포함해야 합니다.
  - 식수 접근성
  - 그늘막 접근성
  - 쿨다운 휴식 시간

- 열병 사례에 대한 응급 절차
- 체온이 95도를 초과하는 경우 고열 절차
- 열과 시간 중 적응 중인 직원 모니터링
- 열병 예방 및 증상에 대한 교육
- 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, 확산을 방지하는 방법, 그리고 중증 질병이나 사망의 위험이 더 높은 사람에 대한 정보.
- [CDC 지침](#)에 따라 체온 또는 증상 확인 등 자택 내 자가 선별 검사 방법.
- 출근하지 않는 것의 중요성:
  - 발열 또는 오한, 기침, 숨가쁨 또는 호흡 곤란, 피로, 근육통이나 몸살, 두통, 미각 또는 후각 상실 증상 발현, 인후통, 코막힘이나 콧물, 구역질, 구토 또는 설사와 같이 [CDC가 언급한](#) COVID-19 증상이 직원에게 나타난 경우
  - 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).
- 직원이 COVID-19 진단 후에는 [COVID-19 진단 후 직장 또는 학교 복귀에 대한 CDPH 지침](#)을 충족한 후에만 직장으로 복귀.
- 흉부의 지속적인 통증 또는 압박을 포함하여 정신혼란이나 창백한 입술 또는 얼굴 등 증상이 심각해지는 경우 의료 조치를 받아야 합니다. 업데이트 및 자세한 내용은 [CDC 웹페이지](#)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(권장) 또는 70%의 이소프로판올(지켜보지 않는 동안에도 아동의 손에 닿지 않는 곳에 둘 경우에만)을 함유한 손 소독제 사용]. [메탄올](#)이 함유된 손 소독제는 독성이 높기 때문에 어린이와 성인 모두 사용하지 마십시오
- 근무 시간 및 근무 시간 외 물리적 거리두기의 중요성(아래 물리적 거리두기 항목 참조).
- 다음을 포함한 안면 가리개(마스크)의 적절한 사용:



- 안면 가리개는 착용자를 어느 정도 보호하지만 기본적으로 바이러스 함유 입자의 여과 기준을 만족하지는 않습니다.
  - 안면 가리개는 물리적 거리두기와 잦은 손 씻기에 대한 필요성을 대체하지 않습니다.
  - 안면 가리개는 코와 입을 덮어야 합니다.
  - 직원은 안면 가리개의 사용 또는 조절 전후 손을 씻거나 소독해야 합니다.
  - 눈, 코, 입을 만지지 마십시오.
  - 안면 가리개는 공유해서는 안 되며, 각 교대조 후 세척하거나 폐기해야 합니다.
- [CDPH 안면 가리개 지침](#)에 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. [가족 우선 코로나바이러스 대응법\(Families First Coronavirus Response Act\)](#)에 따른 근로자의 병가 권리를 포함하여, COVID-19에 대한 병가 및 근로자 보상을 지원하는 [정부 프로그램](#)에 대한 추가 정보를 참조하십시오.



## 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 지침](#)을 준수해야 합니다.
- 아프거나 COVID-19 증상을 보이는 직원은 자택에 머무르도록 하십시오.
- 고용주는 필요한 경우 직원이 눈 보호 장비 및 장갑을 비롯한 모든 필수 보호 장비를 사용하도록 제공해야 하고 이를 보장해야 합니다.
- 고용주는 일회용 장갑 사용이 자주 손을 씻거나 손 소독제를 사용하는 것을 보완하는 데 도움이 되는 곳을 검토해야 합니다. 예를 들면, 증상이 있는지 스크리닝하거나 통상적인 접촉이 많은 물품을 처리하는 근로자 등이 이에 해당됩니다. 직원은 체액으로 오염된 물품을 다룰 때는 장갑을 착용해야 합니다.
- 고객이 사용한 물품(예: 사용 후 오염된 컵, 접시, 냅킨 등)을 운반하거나 쓰레기 봉투를 처리하는 직원은 일회용 장갑을 착용해야 하며(착용 전과 벗은 후에 손을 씻어야 함) 앞치마를 착용하고 자주 갈아입어야 합니다.
- 설거지 담당 직원은 안면 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.
- 고용주는 가능한 한 근로자들이 다른 근로자들과 6피트 거리를 유지하도록 조치를 취해야 합니다. 그러한 조치를 시행하는 게 불가능할 경우, 상호작용의 시간과 빈도수를 최소한으로 유지해야 합니다. 직무상 정기적인 상호 작용을 해야 하는 근무자가(예: 대기 직원) 2차 방호벽(예: 안면 보호대 또는 안전 고글)의 사용을 원한다면 고용주는 해당 물품을 제공해야 하며, 근로자가 본인 것을 사용하길 바라는 경우 이를 허가해야 합니다.
- 매장은 사람들이 먹거나 마시는 경우가 아니면 반드시 안면 가리개(마스크)를 사용해야 하고([CDPH 안면 가리개 사용 지침](#)에 의해서 면제되는 경우 제외), 물리적 거리두기를 실천해야 할 뿐 아니라, 얼굴을 만지지 말고, 최소 20초 동안 비누와 물로 자주 손을 씻고, 손 소독제를 사용해야 한다는 것을 잊지 않도록 안내 방송이나 전략적으로 눈에 잘 띄는 위치에 그리고 예약 확인서에 안내문을 게시하는 등의 합당한 조치를 취해야 합니다.



- 고객에게 안면 가리개를 지참해야 한다고 사전에 알려주세요. 그렇지 않으면, ([CDPH 안면 가리개 지침](#)에 명시된 안면 가리개 착용 면제에 해당되지 않는 한) 구내에 입장할 수 없습니다. 안면 가리개 없이 도착하는 고객에게 안면 가리개를 제공하는 것을 고려하십시오.
- 고객은 도착한 즉시 체온 및/또는 증상에 대한 선별 검사를 받아야 하며, 손 소독제를 사용하고, 먹거나 마시지 않는 중에는 안면 가리개를 착용하도록 요청해야 합니다. 고용주는 단일 고객/일행 중에서 유증상자가 있을 경우 입장을 거부할 수 있는 권리를 가집니다.
- 고객 및 직원에게 적용되는 출입 조건에 대한 일련의 규정들을 명확하게 알아볼 수 있게 표시하여 입구에 게시하십시오. 이 규정에는 식사 또는 음료를 마실 때를 제외하고 항상 안면 가리개를 착용하는 것과 손 소독제 사용, 다른 고객과의 물리적 거리 유지, 시설 표면의 불필요한 접촉 자제, 현지 보건부 연락처, 서비스 변경에 대한 안내가 포함될 수 있습니다. 되도록이면 해당 규정은 디지털 방식으로도 확인할 수 있어야 하며, 픽토그램을 표시하고, 메뉴판에 수록하거나 메뉴판과 함께 제공되어야 합니다.



## 환기, 청소 및 소독 프로토콜

- 매장에서는 보안 및 안전 규정을 준수하는 범위 내에서 되도록이면 창문 또는 문을 열어서 공기가 더 잘 순환되게 해야 합니다.
- 창문과 문 가까이에 테이블을 배치하여 공기 교환과 환기를 극대화하되, 한 그룹에서 다른 그룹으로 직접 공기가 흐르지 않도록 하십시오.
- 실내 업장의 경우 환기 시스템으로 유입되는 실외 공기의 양을 극대화하십시오. 환기 시스템에서 사용할 수 있는 최고 효율의 필터를 설치합니다.
- 가급적이면 고효율 휴대용 공기 청정기를 설치하고, 건물의 공기 필터를 가능한 최고 효율 제품으로 업그레이드하며, 모든 업무 장소 및 다른 실내 공간에 외부 공기 유입 양을 늘리고 환기가 잘 되도록 하는 조치를 취합니다.
- 실내 환경에서 공기를 통한 질병 전염에 대한 실내 공기 질 및 환기 지침의 최신 정보는 [CDPH 웹사이트](#)를 정기적으로 확인하십시오.
- 각 시음 시에 깨끗한 잔을 제공하며, 가능하면 고객이 이미 사용한(냄새가 나거나 맛이 나는) 잔에 음료를 붓지 마십시오.
- 공용 덤프 버킷, 스프트 버킷, 스피툰 등을 사용하지 마십시오. 고객 간의 오염을 방지하기 위해 각 고객에게 개인별로 일회용 컵을 제공합니다.
- 와인, 맥주 또는 주류를 따를 때 음료 용기 목 부분을 컵, 유리잔 등에 접촉하지 마십시오.

- 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, 차량 키 및 손 세정 시설 등 자주 사용하는 시설의 표면을 자주 살균하십시오.
- 생산 장비, 배럴, 장식용 분수 등과 같이 고객이 만지는 물품을 자주 청소합니다. 손길이 닿는 각종 시설들의 표면을 근무 시간을 교대하는 사이 또는 사용자가 바뀔 때마다 청소하고, 특히 업무가 주로 이루어지는 시설의 표면, 전화기, 계산대, 터치 패드/터치스크린, 태블릿, 출퇴근 기록기, 가전 기기, 주방 및 주류 바의 식기 및 도구, 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.
- 근무자가 근무하는 동안 세정 실행 항목을 시행할 수 있는 시간을 제공합니다. 청소 업무는 직원 직무의 일환으로 업무 시간 동안 할당합니다. 필요에 따라 제3자 청소 업체에 외주 용역을 주는 방식을 이용하면 청소에 대해 충족시켜야 할 요건이 늘어난 상황에 도움이 될 수 있습니다.
- 시음 공간, 음주 공간, 접객대 및 주방과 같은 공간에 고객을 직접 응대하는 모든 직원들이 사용할 수 있도록 손 소독제 및 살균 물티슈 등의 적절한 위생 제품을 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.
- 살균용 화학 제품을 선택할 때, [환경 보호국\(EPA, Environmental Protection Agency\) 등록](#) 목록에 나와 있는 COVID-19 예방용으로 사용 승인을 받은 제품을 사용하며 제품 설명서에 나와 있는 지침을 따릅니다. 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 소독제를 사용하는 직원은 제품 사용 설명서에 따라 필히 장갑 및 기타 보호 장비를 착용해야 합니다. 캘리포니아 공공보건부가 권장한 [천식 환자에게 안전한 청소 방법](#)을 따르고 적절히 환기를 합니다.

- 음식에 닿는 표면을 (살균이 아니라) 소독하는 것과 관련된 준수 요건은 기존의 규정을 계속해서 따르십시오.
- [레지오넬라 폐렴\(Legionnaires' disease\)](#) 및 기타 수인성 질병의 위험을 최소화하기 위해, 장시간 시설 가동 중단 후 모든 수도 시스템 및 기능이 안전하게 사용되도록 [조치를 취하십시오](#).
- 가능하다면 해당 지역의 모든 사람이 적절한 PPE를 가지고 있지 않는 한, 병원균을 공기 중으로 분산시킬 수 있는 스위핑이나 기타 방법을 사용해 바닥을 청소하지 마십시오. 되도록이면 고효율 미립자 공기(High Efficiency Particulate Air, HEPA) 필터가 있는 진공청소기를 사용하십시오.
- 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 등을 미리 배치해 두지 마십시오. 필요에 따라 이러한 식기들은 고객마다 개별적으로 제공해야 합니다. 카드 스탠드, 전단지, 냅킨 홀더 또는 기타 물품을 테이블이나 카운터 등에 놓아두지 마십시오.
- 유리 그릇과 같이 고객이 사용하는 재사용 물품은 적절히 세척, 행굼 및 소독해야 합니다. 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.
- 테이블보 및 냅킨과 같은 더러워진 리넨류는 각 고객이 사용한 후마다 치워야 하며 봉투에 넣고 묶어서 시음 장소에서 가지고 나와야 합니다. 직원들은 더러워진 리넨류를 다룰 때 장갑을 착용해야 합니다.
- 각 고객이 마신 장소를 사용 후마다 철저히 청소해야 합니다. 여기에는 테이블, 의자 등을 살균하는 것도 여기에 해당되며 제품 설명서에 따라 적절한 살균이 이루어지도록 충분한 시간을 들여야 합니다. 환경 보호 기관에서 승인한 소독제는 사람 코로나바이러스에 효과가 있으려면 최소 접촉 시간(초에서 분 단위)이 요구됩니다.
- 고객이 모이거나 냅킨, 물주전자 등 다른 고객이 사용한 물품을 만질 수 있는 셀프 서비스 구역은 단속입니다. 이러한 물품은 고객에게 개별적으로 제공하는 방식으로 전달 방법을 바꿉니다. 여러 사람이 사용하는 물품들은 매번 사용한 후마다 상황에 맞게 적절한 방식으로 폐기, 위생 처리, 살균 또는 소독하십시오.
- 고객을 위해 셀프서비스 용기에 민트, 캔디, 스낵 같은 것을 갖춰 두지 마십시오. 고객이 제공받고 싶은지 확인하거나 요청할 경우에만 제공하십시오.

- 고객 및 직원 출입구와 진입 차도, 고객 응대 장소, 시음 공간, 엘리베이터 탑승 공간 근처와 같이 접촉이 발생하는 장소에 손 소독제 디스펜서를 되도록이면 비접촉 방식으로 이용하는 제품을 설치해 주십시오.
- 적절히 세척하고 소독하기 어려운 공유 오락 물품의 사용을 중단하십시오.



## 물리적 거리두기 지침

- **경고:** 물리적 거리두기만으로는 COVID-19 전염을 방지하기에 충분하지 않습니다.
- 폐쇄된 환경에서 고객들이 서로 마주치는 일을 최소화하기 위해 실외 좌석을 우선적으로 사용합니다. 와이너리는 현지 법과 규정을 준수하는 경우에만 야외 좌석을 확장할 수 있습니다.
- 되도록이면 포장된 제품을 배달할 때 사람과 사람 사이에 접촉되는 일이 없게 하십시오. 사람이 붐비는 장소로부터 멀리 떨어진 위치에 포장된 제품을 받아가는 장소를 정하십시오. 배달원이 최소 6피트의 물리적인 거리를 유지하게 하십시오.
- 다른 가정의 사람들을 동일한 투어 그룹에 결합하는 투어를 중단합니다. 투어 가이드는 고객/방문자로부터 최소 6피트 이상의 물리적 거리를 유지해야 합니다.
- 와이너리는 시음 공간을 소독할 시간을 확보할 수 있도록 가능하다면 예약제를 실시해야 합니다.
- 여러 그룹 및 장소에서 온 사람들의 상호 작용을 최소화하기 위해 시음 그룹 예약 시간을 겹치지 않도록 조치를 취하십시오.
- 매장 내에서 소요하는 시간을 줄일 수 있도록 고객이 매장에 오기 전에 미리 주문하거나 시음을 예약할 수 있는 서비스 제공을 고려하십시오. 고객에게 예약 시간이 되기 전까지는 매장 밖에서 대기할 것을 요청합니다.
- 실내 및 실외 서비스 테이블은 고객이 앉아있을 때를 기준으로 한 테이블의 의자 등받이에서 인접한 테이블의 의자 등받이까지 최소 6피트 간격을 두어야 합니다. 실내 테이블 사이의 거리를 가능한 한 6피트 이상으로 최대화하여 안면 가리개 없이 실내에서 시음하는 고객의 위험을 최소화합니다.
- 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/단일 그룹 간에 최소 6피트 이상의 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.
- 고객이나 근로자가 줄을 서는 모든 구역 역시 적절한 물리적 거리두기를 할 수 있도록 명확하게 표시해야 합니다. 계산대, 단말기, 화장실, 엘리베이터 로비, 접객대, 대기 장소, 발렛(대리) 주차 접수 및 인수 및 고객들이 물리적으로 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.
- 되도록이면 고객들은 열려 있는 문 또는 자동문으로 들어오시게 해야 합니다. 고객이 문 손잡이를 만질 수밖에 없는 경우에는 손 소독제를 제공해야 합니다.
- 시음 공간에서 테이블 및 의자를 몇 개 치워서 고객 및 직원들 사이에 6피트의 물리적인 거리가 유지될 수 있게 하십시오. 테이블, 의자, 부스 등을 이동할 수 없는 경우 시각/물리적 표시를 사용하여 사용할 수 없도록 합니다.
- 작업 공간/스테이션에서 최소 6피트 거리를 유지할 수 없는 바 카운터에서 고객 및/또는 그룹에 서비스 제공하는 것을 중단하십시오.
- 개방 좌석 및 스탠딩 구역의 운영을 중단합니다. 좌석을 안내하기 전에 고객 일행의 모든 구성원이 있어야 하며, 일행 내 모든 사람을 한꺼번에 지정 시음 공간으로 안내해야 합니다. 가능하면 불필요하게 움직이지 않도록 고객에게 서 있기 보다는 앉도록 요청하십시오.
- 공유 공간을 이동하는 사람들의 수를 제한하기 위해 직원이 고객에게 주문을 받고 전달해야 합니다. 고객이 바에서 주문해야 하는 경우, 직원과 고객이 서로 최소 6피트 거리를 유지할 수 있도록 공간을 재구성해야 합니다.
- 직원이 고객으로부터 거리를 유지하면서도 고객의 주문을 들을 수 있고 사람들이 크게 말하거나 소리치지 않을 수 있게 음악 소리 크기를 조정하십시오.
- 사람들이 물리는 시간대에는 줄을 서게 하고, 고객들이 실외 또는 대기 장소에서 그룹 간에 최소 6피트의 거리를 두고 줄을 서야 한다는 것을 접객하는 직원을 통해서 알리십시오.
- 임금 및 시간 규정을 준수하는 범위 내에서 개별 고객 또는 그룹에게 서비스를 제공하는 직원의 수를 제한하십시오.



- 신용카드 및 비접촉식 결제 시스템을 사용하도록 권장합니다.
- 모든 직원은 고객과 6피트 이내에서 보내는 시간을 최소화해야 합니다.
- 물리적인 거리 두기 규정은 되도록이면 모든 업무 공간, 식료품 저장고, 창고형 냉동고, 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: 계산원으로 근무하는 것이 아니라 창고 관리로 변경 또는 원격 근무를 통해 행정적으로 필요한 업무 관리).
- 되도록이면 해당 장소에서 음주 또는 시음, 업무, 출입구를 이용한 통행을 하는 사람들 사이에 최소 6피트의 거리를 둘 수 있게 업무 공간, 로비, 음료 바, 작업 공간,接客대 구역 및 기타 공간을 재배치하십시오.
- 직원들이 휴게실에서 물리적 거리를 유지할 수 있도록 장벽을 사용하고, 테이블/의자 사이의 거리를 늘려 직원을 분리할 수 있도록 합니다. 가능하다면 물리적 거리두기를 보장하도록 차양 커버와 좌석 배치를 사용해 야외 휴게 공간을 만드십시오. 직원들이 휴식 시간 중에 모이지 않도록 하고 안면 가리개 없이 서로 6피트 이내에서 먹거나 마시지 않도록 하십시오.
- 화장실, 복도, 음주 공간, 예약 창구 및 신용카드 단말기 등 인파가 몰리는 구역에 사람들이 모이지 않게 하십시오.
- 직원이 물리적 거리두기 수칙을 위반하는 악수 및 그와 유사한 인사 방식또는 기타 행동을 피하도록 합니다.
- 되도록이면 선반과 게시판 같은 운반 보조 용품을 설치하여 사람 사이에 물건을 직접 전달하는 일을 줄이십시오.
- 퀴즈 활동, 믹서 등 고객들 사이에 움직임과 물건 공유를 조장하는 활동을 중단합니다.
- 고객들이 이러한 지침을 준수하지 못하도록 하는 과도한 알코올 섭취를 제한하십시오.
- 댄스장을 폐쇄하고 대규모 모임을 조장하는 활동을 중단합니다.



---

1취약 계층에 속하는 사람들의 경우 추가적인 준수 요건을 고려해야 합니다. 고용주는 반드시 [캘리포니아/OSHA\(Occupational Safety and Health Administration, 직업 안전 건강 관리청\)](#)의 모든 표준을 준수하고 해당 지침 및 [질병 통제 예방 센터\(CDC, Centers for Disease Control and Prevention\)](#)와 [캘리포니아 공중보건부\(CDPH, California Department of Public Health\)](#)의 지침을 준수할 수 있도록 준비를 갖추어야 합니다. 또한 고용주는 해당 지침이 변경됨에 따라 운영 방식을 변경할 준비를 갖추어야 합니다.

