

매사추세츠 주 안전 기준



“식당”이라 함은 현장에서 그리고 105 CMR 590.000항에 따라 지방정부 당국이 교부한 소매 음식 허가에 의거하여 준비되는 음식 서비스를 착석한 손님들에게 제공하는 시설을 말합니다.

의무적인 안전 기준



사회적 거리두기

실내 테이블 서비스가 허가되었지만, 식당에게 가능한 한 많이 실외 테이블 서비스를 운영하고 사회적 거리두기 요건의 효과적 준수에 만전을 기하고 좁고 사방이 막힌 공간 내에서의 활동을 제한하기 위해 실내 테이블 서비스를 엄격히 제한하는 영업 체계를 갖추도록 권장합니다.

식당은 모든 고객이 착석한 구역에서 식사 서비스를 제공하기 위해 다음과 같은 부문별 사회적 거리두기 규칙을 준수해야 합니다.

- 테이블은 모든 다른 테이블 및 사람이 많이 드나드는 구역(예, 화장실 통로, 입구, 출구)로부터 최소한 6피트 거리를 유지하도록 배치되어야 합니다. 테이블과 사람이 많이 드나드는 구역 간에 최소한 6피트 높이의 무공 보호벽으로(예, 구조적 벽 또는 플렉시-유리 칸막이) 분리되는 경우, 테이블은 더 가깝게 배치될 수 있습니다.
- 테이블에 앉는 일행의 규모는 6명을 초과할 수 없습니다.
- 식당은 고객을 바에 앉힐 수 없지만, 해당 건물 및 소방법 요건에 따라, 바 구역을 본 코로나19 안전 기준의 모든 간격 및 기타 요건을 준수하는 테이블 좌석을 수용하도록 재구성할 수 있습니다.
- 모든 고객은 착석해야 합니다. (예, 바 구역 주변에) 서있는 고객에게 대한 식사 서비스는 금지합니다.
- 식당은 포장 판매 및 배달 서비스를 제공할 수 있지만, 테이블 격리, 일행 규모, 및 위생에 대한 모든 안전 기준은 포장 판매 고객이 이용할 수 있는 어느 실내 또는 실외 테이블 좌석에 대해서도 유지해야 합니다.
- 음식 및 음료 서비스를 위해 사용되지 않는 모든 다른 편의시설과 구역은(예, 무도장, 수영장 테이블, 놀이터, 등) 계속 폐쇄된 상태로 있어야 합니다.

작업의 특성 또는 작업공간의 구성으로 인해 이 거리가 안전하지 않은 경우를 제외하고, 모든 개인들(종사자, 납품업자, 및 직원) 간에 6피트 이상의 거리를 꼭 유지하도록 합니다.

- 종사자들이 필시 모일 종사자 공용 공간과 고밀도 구역(예: 휴게실, 식사 구역)을 폐쇄하거나 6 피트의 물리적 거리두기를 할 수 있도록 재구성합니다. 물리적 거리두기에 만전을 기하기 위해 작업대를 재설계합니다(예: 탁자 격리, 종사자들이 대면하지 않도록 가공 라인 한 편에 작업대를 엇갈려 배치함, 주방 구역에서의 공간을 포함하여 간격에 만전을 기하기 위해 거리 표지를 사용합니다).
- 가능하면, 드나드는 사람의 접촉을 최소화하기 위해 방향이 표시된 복도와 통로를 설정합니다(예, 일방통행 식당 입구와 출구). 이 정책에 관한 표지판을 잘 보이도록 게시합니다.
- 공동 구역(예, 대기실, 화장실)에서 오래 머무는 것을 금지하고 바닥에 테이프 또는 페인트칠 및 표지판으로 6피드 간격을 표시함으로써 공동 구역에서 사회적 거리두기에 만전을 기합니다.
- 고객과 대면하는 모든 종사자는(예, 서빙 직원, 버스 기사) 고객으로부터 6피트 내에서 보내는 시간을 최소화해야 합니다.

근무 일정 및 직원 식사 시간과 휴식 시간에 시차를 두고, 한 장소에 있을 수 있는 최대 인원수를 규제하며, 6피트 이상의 물리적 거리두기를 유지하도록 만전을 기합니다.

한 번에 1명을 초과하는 인원이 좁고 사방이 막힌 공간(예: 엘리베이터, 차량)을 사용하는 것을 최소화합니다.

개인이 의학적 병태나 장애로 인해 안면 덮개를 착용할 수 없는 경우를 제외하고 모든 고객과 종사자는 안면 덮개를 항상 착용해야 합니다.

고객은 테이블에 착석한 동안에는 안면 덮개를 벗을 수 있습니다.

권장 모범 관행

식당 도처에서 이동을 제한하고 종사자들 간의 접촉을 제한하기 위해 가능하면 종사자에게 배정된 근무 구역을(예: 서빙 직원에게 구역을 배정) 지정합니다.



위생 규약

모든 종사자는 손을 자주 씻어야 하고, 테이블 서빙 담당자는 테이블 서빙을 한 후 다시 서빙을 하기 전에 손을 씻거나 손 소독제를 사용해야 합니다.

비누와 흐르는 물이 포함된 현장 손 씻기 시설에 대한 접근에 만전을 기하고, 손을 자주 씻을 수 있도록 종사자들에게 충분한 휴식 시간을 허용합니다. 알코올을 60% 함유한 알코올-계 손 소독제를 대체재로서 사용할 수 있습니다.

알코올이 최소한 60% 함유된 알코올-계 손 소독제를 입구, 출구 및 식사 구역에 비치해야 합니다.

직장에 있는 종사자에게 적절한 세척 제품(예: 살균제, 소독제 물티슈)을 공급합니다.

종사자 및 손님에게 위생과 안전 규약을 상기시키는 시각적 표지판을 현장 전역에 비치합니다.

자가-서빙, 무인부페, 토폰 바, 음료 판매소, 및 기타 공동서빙 구역은 계속 폐쇄된 상태로 있어야 합니다.



의무적인 안전 기준



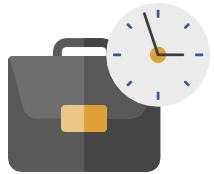
위생 규약

양념 및 유사 제품은 (예, 소금, 후추, 및 샐러드 드레싱) 테이블에 미리 차려 놓지 않아야 하고 대신에 요청 시에만 1인분 분량으로 (예, 개별 포장 또는 컵) 또는 사용한 후 다시 사용하기 전에 소독되는 서빙 용기로 제공되어야 합니다.

메뉴는 다음 중 하나이어야 합니다. 1) 매번 사용한 후 폐기되는 1회용 종이 메뉴, 2) 표출된 메뉴 (예, 디지털, 화이트보드, 칠판), 3) 고객의 전화/모바일 기기에서 보이는 전자 메뉴

식사 도구와 상차림은 1회용이어야 하거나 매번 사용한 후 소독해야 함; 식사 도구는 돌돌 말아서 감싸거나 포장해야 합니다. 테이블은 노출 기회를 줄이기 위해 미리 차려 놓지 않아야 합니다.

테이블과 의자는 착석한 후 다시 착석하기 전에 빈틈없이 청소하고 소독해야 합니다.



직원 배치 및 운영

가능하면, 예약 또는 좌석 앞 호출을 권장해야 합니다. 관리자는 테이블을 기다리는 식사 손님들이 공동 구역에 모이지 않도록 또는 줄을 서지 않도록 만전을 기해야 합니다.

예약할 시 그리고 예약이 안 된 고객을 자리에 안내할 시, 식당은 접촉자 추적을 할 수 있도록 일행 중 누군가의 전화번호를 받아 놓아야 합니다.

식당은 고객에게 좌석이 나왔거나 주문이 준비되었다는 알림 경보를 제공하는 버저 또는 다른 기기를 제공할 수 없습니다. 식당은 대신 음성 안내, 문자 메시지 및 고정식 비디오 화면 또는 칠판에 공지하는 것과 같은 비-접촉 방법을 사용해야 합니다.

질병 전파를 줄이기 위해 다음을 포함한 위생 및 기타 조치를 포함하여 종사자에게 최신 안전 정보와 주의사항들을 교육합니다.

- 사회적 거리두기, 손 씻기, 및 요건 그리고 안면 덮개의 적절한 사용
- 고객으로부터 6피트 내에서 보내는 시간을 최소화하기 위해 서빙 관행을 변경함
- 가정에서 온도나 증상 점검을 포함한 자가 검사
- 직원이 아프면 출근할 수 없도록 조치를 강화함
- 증상이 심해질 경우 언제 의사 진료를 받아야 하는지
- 어느 기저 질환으로 인해 개인이 바이러스에 감염되고 증상을 앓게 되기가 더 쉽게 될 수 있는지

식당 운영자는 종사자가 종사자들 간의 접촉을 최소화하고 진입 지점에서 혼잡을 줄이기 위해 조정된 출근 시간과 교대조 근무제를 수립해야 합니다.

현장 방문객과 공급업자를 제한함. 배송과 배달은 지정된 구역에서 완료해야 합니다.

종사자는 아프면 출근하지 않아야 합니다.

식당은 다음을 확인하여 각 교대 시 종사자를 선별해야 합니다.

- 종사자가 발열(100.0도 이상) 또는 오한, 기침, 숨참, 인후통, 피로, 두통, 근육통/몸살, 콧물/울혈, 새로운 미각 또는 후각 상실, 또는 오심, 구토 또는 설사와 같은 증상을 겪고 있지 않습니다.
- 종사자는 코로나19로 확진된 개인과 "가까운 접촉"을 하지 않았습니다. "가까운 접촉"은 코로나 19 검사 결과 양성으로 확진된 사람과 동일한 가정에서 살거나, 코로나19 검사 결과 양성으로 확진된 사람을 돌보거나, 코로나19 검사 결과 양성으로 확진된 사람과 15분 이상 6피트 이내에 있거나, 코로나19 검사 결과 양성으로 확진된 사람이 증상을 보이는 동안 그 사람의 분비물과 직접 접촉한 것(예: 함께 쓰는 주방 도구, 앞에서 기침 등)을 의미합니다.
- 종사자가 의사 또는 지역 보건소 직원에게서 자가 격리하라는 요청을 받지 않았습니다.
- 상기 기준을 충족하지 못한 종사자는 귀가시켜야 합니다.

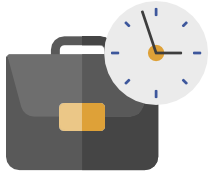
병의 징후를 보여주는 사람은 누구든지 진입이 거부될 수 있습니다.

종사자는 몸이 아픈 경우 집에 머물러야 합니다.

고용주가 직장에서 확진자 발생을 통지받으면, 고용주는 해당 직장이 소재한 시 또는 타운 내의 지역 보건위원회(Local Board of Health: LBOH)에 통지하고 보건위원회에서 합당하게 조언해 달라는 요청을 받는 대로 필시 접촉하였을 접촉자들에게 격리 및 자가 격리를 하도록 지역 보건위원회와 협조합니다. 지역 보건 위원회(LBOH)의 지침 및/또는 요청에 따라 다른 종사자의 검사를 권고할 수 있습니다.



의무적인 안전 기준



직원 배치 및 운영

종사자에게 코로나19 검사 결과 양성으로 확진되거나 (종사자는 자가 격리되어야 함) 코로나19 확진자와 가까운 접촉을 한 것이 밝혀지면 근무할 수 없다는 것을 통지합니다 (종사자는 자가 격리되어야 함).

매사추세츠 주의 [직장에 대한 의무적인 안전 기준](#)에 서술된 바와 같은 중요한 보건 정보 및 관련 안전 조치들에 대한 공지문을 종사자와 고객에게 게시합니다.

이 문서에 명시된 지침의 시행을 감독하기 위해 각 교대조에 대해 담당자(105 CMR 590)를 지정합니다.

식당은, 지방 정부 당국의 승인을 득한 경우, 이용할 수 있는 파티오 및 주차장을 포함하여, 실외 식사 공간을 최대화할 수 있습니다.

추가 현장 편의시설 또는 서비스가 매사추세츠 주의 단계적 영업 재개 계획에 따라 영업하도록 달리 허가받을 시에만 그 현장 편의시설 및 서비스는 문을 열고 영업할 수 있고 그런 다음 [영업 재개 계획 웹사이트](#)에 나와 있고, 그 편의시설 또는 서비스에 적용되는, 모든 부문별 안전 규약을 충실히 준수해야 합니다. 예에는 다음이 포함됨:

- 수영장 테이블, 다트, 및 기타 실내 게임: 폐쇄된 상태로 있어야 합니다.
- 음악 공연 및 기타 공연: 최신 극장 및 공연 장소 지침을 따라야 하고, 이에는 공연자들 간 그리고 공연자들과 참석자들 간의 거리가 포함됩니다. 실내 장소에서의 공연에는 노래하기 또는 관악기 또는 금관 악기의 연주는 포함될 수 없습니다.
- 무도장: 계속 4단계까지 폐쇄된 상태로 있어야 합니다.
- 선물 상점: 최신 소매 지침을 따라야 합니다.

권장 모범 관행

대인 소통을 줄이기 위해 가능하면 기술적 솔루션의 사용을 권장합니다 (예, 비-접촉 결제, 모바일 주문, 자리에 안내받기 위한 도착 문자 메시지).

질병 통제 센터 지침에 따라 (예를 들어, 나이 또는 기저 질환으로 인해) 코로나19에 특히 취약한 종사자에게는 집에 머물거나 대체 업무 할당을 조처할 것을 권장합니다.

코로나19 감염이 알려지거나 의심되는 사람과 가까운 접촉을 한 종사자는 자발적으로 고용주에게 알리도록 강력히 권장합니다.

코로나19 검사 결과 양성으로 확진된 종사자는 청소/소독 및 접촉자 추적을 위해 고용주에게 알리도록 권장합니다.



청소 및 소독

화장실에서 공동으로 접촉하는 표면을 (예, 변기 좌석, 문 손잡이, 변기실 손잡이, 싱크통, 종이 타월 디스펜서, 비누 디스펜서) 자주 그리고 CDC 지침에 따라 청소합니다.

날짜, 시간 및 청소 범위를 포함한 청소 일지를 기록합니다.

이동이 많은 구역과 접촉이 많은 표면을 (예: 문 손잡이, 엘리베이터 버튼, 계단 등) 자주 소독을 실시합니다.

직원 전용 공간에서 청소/소독을 늘리기 위한 절차를 시행합니다. 소독제 사용 시 모든 식품 접촉 표면을 피합니다. 식품 접촉 표면은 사용 전에 식품 접촉 표면용으로 승인된 소독제로 청소하고 소독해야 합니다. 비-식품 접촉 표면은 자주 청소해야 합니다.

종사자, 고객, 또는 납품업자가 코로나19 증례가 양성으로 추정되거나 실제로 양성인 경우, 식당은 즉시 24시간 동안 영업을 중단해야 하고 그런 다음 영업을 재개하기 전에 현행 CDC 지침에 따라 청소하고 소독해야 합니다.

권장 모범 관행

가능한 경우 공기흐름을 늘리기 위해 창문과 문을 엽니다.