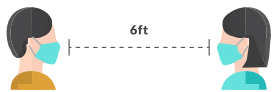


매사추세츠 주 안전 기준



식당은 주의 업소 영업 재개 계획의 2단계 시작 시 실외 테이블 서비스를 제공할 수 있습니다. 식당은 공중 보건 데이터가 지속적인 긍정적 진행을 반영하는 경우 후일에 후속 2단계 명령에 의해 실내 테이블 서비스를 시작하기 위해 허가를 받습니다.

의무적인 안전 기준



사회적 거리 두기

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

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

- 테이블은 모든 다른 테이블 및 많이 드나드는 구역(예, 화장실 통로, 입구, 출구)로부터 최소한 6피트 거리를 유지하도록 배치되어야 함; 테이블과 많이 드나드는 구역 사이에 최소한 6피트 높이의 구멍 없는 보호벽으로 분리되는 경우 테이블은 더 가깝게 배치될 수 있습니다.
- 테이블에 앉은 일행의 규모는 6명을 초과할 수 없습니다.
- 식당은 고객을 바에 앉힐 수 없지만, 해당 건물 및 소방법 요건에 따라, 바 구역을 본 COVID-19 안전 기준의 모든 간격 및 기타 요건을 준수하는 테이블 좌석을 수용하도록 재구성할 수 있습니다.
- 모든 고객은 착석해야 함; (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) 고객들의 모임을 방지하기 위해 폐쇄하거나 치워버려야 합니다.

작업의 특성 또는 작업 공간의 구성으로 인해 이 거리가 안전하지 않은 경우를 제외하고, 모든 개인들 (근로자, 납품업자, 및 직원) 간에 6피트 이상의 거리를 유지하도록 만전을 기합니다:

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

식당 전역에서 이동을 제한하고 근로자들 간의 접촉을 제한하기 위해 가능하면 근로자에게 배정된 근무 구역을 (예: 서빙 직원에게 구역을 배정) 지정합니다.

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

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

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

권장 모범 관행

가능한 경우 사방이 막힌 공간에 대한 환기를 개선합니다(예: 문과 창을 엮).

고객은 테이블에 착석한 동안에는 안면 덮개를 벗을 수 있습니다.



위생 규약

모든 근로자는 손을 자주 씻어야 하고, 테이블 서빙 직원은 테이블 서빙을 하고 다음 서빙 사이에 손을 씻거나 손 소독제를 사용해야 합니다.

비누와 흐르는 물이 포함된 현장 손 씻기 시설에 대한 접근에 만전을 기하고, 손을 자주 씻을 수 있도록 근로자들에게 충분한 휴식 시간을 허용함; 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 근로자에게 적절한 세척 제품(예: 소독제, 소독용 티슈)을 공급합니다.

근로자와 고객에게 위생과 안전 규약을 상기시키는 시각적 표지판을 현장 전역에 비치합니다.

자가-서빙, 무인 부페, 토폭 바, 음료 판매소, 및 기타 공동 서빙 구역은 계속 폐쇄된 채로 남아 있어야 합니다.

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 사용하고 다음 사용 사이에 소독되는 서빙 용기로 제공되어야 합니다.

매사추세츠 주 안전 기준



의무적인 안전 기준



위생 규약

메뉴는 다음 중 하나이어야 합니다. 1) 각개 사용 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 착석하고 다음 착석 사이에 빈틈없이 청소하고 소독해야 합니다.



직원 배치 및 운영

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

식당은 고객에게 좌석이 나왔거나 주문이 준비되었다는 알림 경보를 제공하는 버저 또는 다른 기기를 제공할 수 없음; 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 근로자에게 최신 안전 정보와 주의사항들을 교육합니다.

- 사회적 거리 두기, 손 씻기, 및 요건 그리고 안면 덮개의 적절한 사용
- 고객으로부터 6피트 내에서 보내는 시간을 최소화하기 위해 서빙 관행을 변경함
- 가정에서 온도 또는 증상 점검을 포함한 자가 검사
- 직원이 아프면 출근할 수 없도록 조치를 강화함
- 증상이 심해질 경우 의사 진료를 받아야 하는 시점
- 어느 기저 질환으로 인해 심한 바이러스 감염에 걸리고 고통을 당하기 더 쉽게 될 수 있습니다.

식당 운영자는 근로자가 근로자들 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.

근로자는 아프면 출근하지 않아야 합니다.

식당은 다음을 확인하여 각 교대 시 근로자를 선별검사해야 합니다.

- 근로자가 발열(100.3도 이상), 기침, 숨참, 또는 인후통과 같은 증상을 겪고 있지 않습니다.
- 자신이 코로나 바이러스-19로 확진된 개인과 "가까운 접촉"을 하지 않았습니다. "가까운 접촉"은 코로나 바이러스-19 검사 결과 양성으로 확진된 사람과 동일한 가정에서 살거나, 코로나 바이러스-19 검사 결과 양성으로 확진된 사람을 돌보거나, 코로나 바이러스-19 검사 결과 양성으로 확진된 사람과 15분 이상 6피트 이내에 있거나, 코로나 바이러스-19 검사 결과 양성으로 확진된 사람이 증상을 보이는 동안 그 사람의 분비물과 직접 접촉한 것(예: 함께 쓰는 주방 도구, 앞에서 기침 등)을 의미합니다.
- 근로자가 의사 또는 지역 보건소 직원에게서 자가 격리하라는 요청을 받지 않았습니다.
- 아프거나 병이 난 근로자는 귀가시켜야 합니다.

병의 징후를 보여주는 사람은 누구든지 진입이 거부될 수 있습니다.

고용주가 직장에서 확진자 발생을 통지받으면 고용주는 해당 직장이 소재한 지역의 지역 보건위원회(Local Board of Health: LBOH)에 통지하고 직장 내의 잠재적 접촉자들을 추적하기 위해 협조하고 근로자에게 자가 격리하도록 조언해야 합니다.

근로자에게 COVID-19 검사 결과 양성으로 확진되거나 (근로자는 자가 격리되어야 함) COVID-19 확진자와 가까운 접촉을 한 것이 밝혀지면 근무할 수 없다는 것을 (근로자는 자가 검역을 받아야 함) 통지합니다.

지역 보건 위원회(LBOH)의 지침 및/또는 요청에 따라 다른 직원의 검사를 권장할 수 있습니다. 정부 지침에 개략적으로 서술된 바와 같이 중요한 보건 정보와 적절한 안전 조치들에 대해 근로자와 고객에게 공지문을 게시합니다.

매사추세츠 주의 직장에 대한 의무적인 안전 기준에 개략적으로 서술된 바와 같은 중요한 보건 정보 및 관련 안전 조치들에 대한 공지문을 근로자와 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.

권장 모범 관행

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

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

질병 통제 센터 지침에 따라 (예를 들어, 나이 또는 기저 질환으로 인해) 코로나 바이러스-19에 특히 고위험한 근로자는 집에 머물거나 대체 업무를 배정 조치하도록 권장합니다.

코로나 바이러스-19 감염이 알려지거나 의심되는 사람과 가까운 접촉을 한 근로자는 자발적으로 고용주에게 알리도록 강력히 권장합니다.

코로나 바이러스-19 검사 결과 양성으로 확진된 근로자는 청소/소독 및 접촉자 추적을 위해 고용주에게 알리도록 권장합니다.

매사추세츠 주 안전 기준



의무적인 안전 기준



청소 및 소독

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

날짜, 시간 및 청소 범위를 포함한 청소 일지를 유지합니다.

이동이 많은 구역과 접촉이 많은 표면(예: 문 손잡이, 엘리베이터 버튼, 계단)은 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.

근로자, 고객, 또는 납품업자가 COVID-19 증례가 양성으로 추정되거나 실제로 양성인 경우, 식당은 즉시 25시간 동안 영업을 중단해야 하고 그런 다음 영업을 재개하기 전에 현지 CDC 지침에 따라 청소하고 소독해야 합니다.