

# 식품업계 제2단계 재 개업 명세서



2020년6월2일 발간

코로나19가 퍼지는 걸 줄이는데 이바지해 주신 여러분께 감사드립니다. 워싱턴 주에서는 [단계적인 절차를](#) 통해 주지사의 [“집에 있어, 건강유지” 명령](#)으로 인해 폐쇄되었던 식당업계의 구내식당을 재개업을 하려합니다. 일단 카운티가 제2단계에 들어가는 것이 허락이 나면, 식품업계 구내식당이 재개업을 하게 되는데 우선 저들이 이 [웹사이트](#)에 있는 주지사님의 [제2단계 식당/술집 재 개업 코비드19 필수조건](#)이 충족되어야 합니다, 부엌과 구내식당 지역이 폐쇄되었던 식당업계는 제2단계동안 재 개업 할 때 다음과같은 체크 리스트를 사용해야 합니다:

## 장비와 물리적 구조

- 유틸리티가 제대로 작동하는지 확인할 것. 전기, 플러밍, 히팅, 환기/에어컨, 소화기 등등.
- 배수구 시설과 모든 배수관 음식 장비가 최소한 5분동안 작동해야 함. 자세한 특수 장비의 청소와 배수 설명은 [안내서](#)를 참고할 것. 배수 후, 모든 배수구가 제대로 작동하는지 확인할 것.
- 오일 트랩을 점검하고 필요에 따라 청소할 것.
- 모든 싱크대에 더운물과 찬물이 나오는지 확인할 것.
- 아이스메이커를 완전히 비운 후, 드레인 파이프를 청소하고 씻고, 헹구고, 장비를 소독할 것.
- 음식물을 평가하여 더 이상 안전하지 않은 음식물을 버릴 것.
- 모든 장비가 제대로 작동하는지 점검하고 적절한 온도를 유지할 것:
  - 냉장고 장비는 화씨 41도나 그 이하 온도를 유지할 것.
  - 저온 화학 살균기가 정확한 수온과 살균제 농도를 제공해줍니다.
  - 고온 (온수) 살균기가 올바르게 씻고 최종 헹구는 온도와 최종 헹구는 압력을 제공함.
- 모든 음식이 닿는 표면을 씻고, 헹구고, 소독할 것.
- 비 음식 접촉지도 필요에 따라 청소할 것.
- 한동안 멈췄던 서비스를 다시 시작할 것 (페스트 콘츨러 서비스, 수거와 재생 서비스).
- 해충이 우글거리는 조짐을 조사한후 재개업이전에 해결할 것.
- 바닥, 벽과 천정을 포함한 모든 물리적 시설들을 꼼꼼히 소지하고 조사할 것.

## 종업원 훈련, 건강과 안전

- 종업원 병에 대한 방침과 절차를 개발할 것.

궁금사항은 웹주소로 방문바람: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)

# 식품업계 제2단계 재 개업 명세서



2020년6월2일 발간

□ 종업원이 가장 잘 알아듣는 언어로 훈련할 것:

- 코비드19 증상을 포함한 종업원 건강과 안전, 전염 예방 방지법, 손세정과 질병 보고 필수.
- 올바른 청소, 살균과 소독 절차.
- 물리적 거리두기와 서비스 요건의 변경을 포함한 기록된 절차.
- 식품법에 있는 종업원 건강 요건에 추가해서, 근무시간이전과 코비드19 구체적으로 코비드19에 관한 기록된 절차를 집행하는 개인용 식별 코드가 [코비드19 증세](#)에 대한 종업원 신분을 점검할 것.
- 직원과 방문객의 일상 코비드19 검사 [안내서](#)에 준해서 각 근무이전에 코비드19 증세를 위한 종업원 검사
- 종업원 건강과 결정 전략 [안내서](#)를 사용하여 식품업자가 집에 있어야 할지, 자아격리와 출근여부를 결정할 것.
- 적절하게 개인용 보호도구 제공이나 필요한 활동이 수행되어야 함.
- 손 씻는 싱크대 옆에 비누와 페퍼타올과 손세정제가 마련되어 있나 확인할 것.
- 집의 앞 뒤부분에 종업원 사이에 6피트 간격유지를 확인 할 것.
- 엄중한 육체적 거리두기가 가능하지 않다면 다른 예방조치를 계획할 것. 보호막 사용, 직원을 최소 한도로 줄이고 협착 한 공간에서 고객을 받고, 간간히 휴식시간을 두던가 교대로 근무시간을 정하는 등을 고려해볼 것.
- 종업원들 간에 면마스크를 필수로 할 것. 이것은 6피트 육체적 거리두기와 대치될 수 없음.
- 가급적 간간히 근무시간 교대를 여러 번 하여 종업원들이 서로 접촉하는 시간을 최소한도로 줄일 것.
- 손이 많이 가는 부위는 자주 청소하고 소독하는 것을 포함한 시간표를 짤 것.

## 고객 보호

- 서비스 조절과 육체적 거리두기에 맞는 절차를 기록으로 만들 것.
- 최대한의 건물 수용인원의 50 퍼센트로 제한할 것. 모든 식객과 식탁이 다섯 명 이하로 줄일 것. 실외 착석은 실내 인원과 별개이지만, 50퍼센트를 넘기면 안됨.
- 직원과 고객들을 위해 모든 입구에 손세정제를 비치해 둘 것 (공급이 모자라지 않는 범위내에서).

궁금사항은 웹주소로 방문바람: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)

# 식품업계 제2단계 재 개업 명세서



2020년6월2일 발간

- 계획을 실천하고 고객사이에 6피트 간격을 유지하도록 바닥에 표시할 것. 이 계획서를 로비, 대기실, 주문 줄서기, 음료수/콩디망과 음식 픽업 처소와 지불처에 부착할 것. 모든 실내와 실외에서 육체적 거리두기 요건을 필수로 유지할 것.
- 자진해서 고객명, 전화번호, 이메일과 식당 방문 시 방문/식사 시간 등등 연락처를 남겨놓는 고객들을 위한 방명록을 남길 것. 접촉추적에 도움이 되게끔 30일간 방명록을 유지할 것.
- 입구와 내부에 고객에게 들어오고 나갈 때나 화장실에 갈 때 면마스크를 쓰도록 표지를 부착할 것.
- 최소한도로 6피트의 간격을 유지하도록 한 고객과 인근 테이블을 정돈할 것. 만일 6피트가 가능하지 않다면, 부스나 테이블사이에 격리되는 물리적 칸막이나 벽이 있어야함.
- 바 툼이나 카운터에 앉는 것은 허락되지 않음. 식탁과 부스에 21명 이상 앉는 것은 허락이 됨. 육체적 거리두기, 테이블 스페이싱과 부스를 갈라놓는 칸막이의 같은 구내식당 안내를 따를 것.
- 셀프 서비스 뷔페와 샐러드 바는 폐쇄할 것.
- 테이블을 서브하는 웨이트리스는 최소한도로 줄일 것. 한 식탁당 한명으로 줄이며, 음료수/음식/접시를 나르는 것, 돈 관리, 등등.
- 재생용 메뉴사용을 멈추고. 메뉴 옵션은 벽보나 일회용 메뉴를 사용할 것.
- 절차 순서를 밟은 다음에 음식이 닿은 표면을 씻고, 헹구고 소독할 것.
- 코비드 19에 유효한 **환경보호국 승인 물건을** 사용하여 매시간 비 음식에 손이 자주 가는 부위를 자주 청소하고 소독할 것. 상표에 있는 설명서를 따를 것.
- 콘디만 (케첩, 간장, 등.)은 각 식객이 사용 후 일회용 사용이나 소독이 되어야 함.
- 각 식객이 사용한 후에 구내식당을 청소하고 소독할 것. 의자 뒤, 콩디망과 터치패드도 포함해서.
- 픽업이나 배달을 최대한도로 할 것.

---

업체명

주소

담당자

재개업일