

# 신종 코로나바이러스 (COVID-19)

## 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 음식 시설관련 지침

COVID-19 (신규 코로나 바이러스) 유행에 적절히 대응하기 위해 로스앤젤레스 카운티 보건 책임자는 2020년 3월 21일에 세이프넷홈 명령을 발행했습니다. 공중 보건부가 발행한 이 명령은 식료품점 및 식당을 포함한 소매 식품 시설에 대한 새로운 요구 사항을 제시했습니다. 보건당국은 소매 식품 시설이 명령을 준수하고 고객과 직원 모두가 노출될 위험을 낮추도록 돕기 위해 이 지침을 발행하고 있습니다.

명령에 따라 소매 식품 시설에서는 다음 조치를 취해야 합니다:

### 사회적 거리두기/ 위험감소

- 가능한한 대중들에게 서로 최소한 6 피트 이상 떨어져 있어야 하는 사회적 거리를 두도록 요구하십시오. 가족이나 가족의 일행은 함께 줄을 서거나, 행동할 수 있지만 다른 사람들과는 최소한 6 피트 이상 떨어져 있어야 합니다.
- 대중이 비누와 물을 갖춘 세면 시설 또는 60% 이상의 알코올을 함유 한 손 소독제등을 이용할 수 있도록 제공해야 합니다.
- 모든 공공 장소입구의 눈에 잘 띄는 곳에 발열이나 기침을 포함하여 호흡기 질환의 증상이 있는 경우 입장하지 못하도록 지시하는 [표지판을 게시하십시오](#).
- 현장 청소 및 소독에 대한 지침을 포함하여 로스앤젤레스 카운티 공중 보건부가 제공하는 전염병 통제 권고를 준수하십시오. 아래 링크를 통해 지침을 참조하십시오  
[www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/](http://www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/).

### 현장 식사 시설

- 모든 식당과 소매 식품 시설은 시설의 실내외에서 식사를 제공하는 것이 금지되었습니다. 테이블 서비스는 허용되지 않습니다.
- 식당 및 소매 식품 시설은 배달 서비스, 픽업 혹은 드라이브 스루를 하는 고객만을 위해 음식을 준비하고 제공할 수 있습니다.
- 식품 시설 허가증이 없는 바는 영업을 할 수 없습니다.
- 식품 시설 허가증이 있는 바 또는 와이너리는 픽업이나 배달 서비스를 통해서만 고객을 위해 음식을 계속해서 준비하고 제공할 수 있습니다. 와이너리와 양조장은 대중에게 시음을 제공할 수는 없지만 비공개 도매 및 생산 운영을 계속할 수 있습니다.
- 음식 픽업 옵션 또는 배달을 제공하는 음식 시설의 경우, 운영자는 주문할 때 또는 픽업하는 동안 대기열에 있는 고객들에게 사회적 거리두기를 실행하도록 해야 합니다.
- 소매 판매용 식료품 유형 제품 (예 : 원재료, 제품 등)을 제공하는 식당은 배달 또는 테이크 아웃만 메뉴에 포함 할 수 있습니다. 고객들의 자체 선택을 위해 식당에 식료품점을 설치하는 것은 식사공간을 폐쇄하려는 목적을 상실하고 기존 허가를 벗어 나는 일이므로 허가가 되지 않습니다.
  - 보건 당국은 요청시 고객에게 재료를 제공할 수 있는 경우 편의를 위해 포장된 포장 제품에 라벨을 붙이는 것을 강요하지 않습니다.
  - 식당이 고위험도 포장을 하는 것은 엄격히 금지됩니다:
    - 캘리포니아 보건당국에서 승인하지 않은 진공 포장.
    - 필요한 EPA 승인 라벨 없이 판매되는 소독제.
  - 식당이 식당내의 일부를 비식품 품목의 추가적인 저장 공간으로 사용하는 경우 고객이 이

# 신종 코로나바이러스 (COVID-19)

## 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 음식 시설관련 지침

품목들을 스스로 집어갈 수 없도록 해야 합니다. 이러한 제품은 배송 또는 테이크 아웃 구매의 일부로 제공되어야 합니다.

**병원, 요양원 또는 이와 유사한 시설 내에있는 구내식당, 카페테리아 및 소매점은 현장 소비 금지 대상에서 제외됩니다. 그러나 보건당국은 이러한 시설이 운영되는 동안 적절한 사회적 거리 조건 (다른 고객으로부터 6 피트)을 실천 할 것을 강력히 권장합니다.**

### 식료품점 및 편의점

- 고객이 세정 티슈에 쉽게 접근할 수 있도록 하거나 직원이 프로세스를 관리하고 고객이 사용하기전 위생 처리함으로써 쇼핑 카트 및 바구니 핸들을 소독할 수 있는 방법이 있는지 확인하십시오.
- 고객에게 적절한 거리를 제공하기 위해 수용 인원 모니터링을 하십시오. 특히나 체크아웃 카운터 같은 대기열에서 중요합니다. 유동량이 많은 지역에서는 가이드라인과 같은 도구를 대기열 등에 사용하십시오. 고객들이 적절한 간격을 유지할 수 있도록 테이블 바닥에 붙이십시오.
- 현장에서 식사를 할 수 있는 공간이 있는 식료품점은 실내외 현장에서 식사할 수 있는 옵션을 제공할 수 없습니다.
- 포장되지 않은 음식 (예: 나초, 샐러드 바)의 셀프 서비스를 제공하는 식료품점 및 편의점은 고객 셀프 서비스를 중지해야 합니다.
- 제품 샘플링을 금지하십시오.

### 이동 식품 시설(예 : 푸드 트럭, 푸드 카트)

- 유효한 보건 허가가 있는 이동 식품 시설 현장 밖에서의 섭취 또는 테이크 아웃을 위한 음식을 제공할 수 있습니다.
- 고객에게 적절한 거리를 제공하기 위해 수용 인원 모니터링을 하십시오. 이것은 주문하는 카운터 라인과 같은 대기 라인에서 특히 중요합니다.

### 고객 서비스 고려 사항

- 상점 내외에서 형성되는 대기열에 대한 사회적 거리 요구 사항 충족을 위해 직원을 지정하는 것이 좋습니다. 유동량이 많은 지역에서는 가이드라인과 같은 도구를 사용하십시오. 고객들이 적절한 간격을 유지할 수 있도록 테이블 바닥에 붙이십시오.
- 고객이 기침이나 재채기를 할 때 사용할 휴지나 냅킨을 충분히 제공할 것을 권합니다.
- 화장실에 비누, 타월/ 손 건조기 및 비 접촉식 쓰레기통이 상시 구비되어 있는지 확인하십시오.
- 고객이 사용할 수 있도록 시설 출입구와 같은 공용 구역에 60% 이상의 알코올 기반 손 소독제를 제공하는 것을 권합니다.
- 식료품 점에 들어오는 것을 피할 수 있도록 고위험 고객에게 무료 배송 서비스를 제공할 것을 고려하십시오.
- 음식 직원과 고객 간의 주문 카운터 및 체크 아웃 대기열에서 대화를 제한할 것을 권장합니다.

# 신종 코로나바이러스 (COVID-19)

## 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 음식 시설관련 지침

### 식품 시설 직원

- 매일 직원들의 질병 유무를 확인하고 (자체 확인 또는 고용주가 확인) 직원이 아플 때 집에 머물도록 합니다.
- 열 또는 호흡기 질환이 있는 직원은 회복 후 최소 3 일 (72 시간)까지 즉, 해열제를 사용하지 않고 발열이 없고 호흡기 증상이 호전되어야 합니다 (예: 기침, 숨가쁨), 또한 증상이 처음 나타난 후 최소 7 일이 지날 때까지 집에 머물고 직장에 복귀하지 않는 것이 좋습니다
- 직원이 직장에 출근했을 때 몸이 아파 보이거나 근무 중에 증상을 보이는 직원은 즉시 집으로 보내져야 합니다.
- 직원이 COVID-19로 진단된 경우 확산을 최소화하기 위해 직원을 동일한 교대 근무 일정으로 교대하고 교대 근무간에 교대 근무를 하지 않는 것이 좋습니다.
- COVID-19로 인해 중병에 걸릴 위험이 높은 고위험군에게 직원들을 노출시키는 것을 제한하기 위해 일시적으로 배정하는 것을 고려하십시오. 고위험군은 고령자, 임산부 및 면역 체계 약하거나 다른 건강이상이가 있는 사람들을 말합니다.
- 대기 직원과 카운터 직원에게 가능한 한 자신과 고객 사이에 6 피트 거리를 유지하도록 지시하십시오.

### 확인된 COVID-19 요구 사항

식품 직원이 COVID-19에 양성 판정을 받거나 COVID-19와 관련된 증상을 근거로 양성으로 추정되는 경우, 식품 운영자는 다음 조치를 취해야 합니다:

1. 영향을 받은 직원이 식품 시설에서 제외되고 COVID-19 통제를 위해 보건 담당자 명령(HOO)을 준수하는지 확인하십시오:  
[http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO\\_Coronavirus\\_BlanketIsolation\\_03.25.20.pdf](http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf)  
⇒ COVID-19로 확진된 사람에 대한 추가 지침은 다음을 참조하십시오:  
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
2. 모든 잠재적인 “밀접 접촉자”들을 식별하고 해당 접촉자들은 HOO 검역 명령을 준수해야 합니다. 밀접 접촉에는 모든 가구 구성원, 긴밀한 접촉 및 증상이 시작되기 48 시간 전부터 격리 기간이 끝날 때까지 10 분 이상 아픈 직원의 6 피트 내에 있는 모든 개인이 포함됩니다. 또한 직원의 체액 및 / 또는 분비물과 접촉 한 사람 (기침 / 재채기, 식기도구 또는 타액 공유 등) 은 격리 되어야 합니다.  
[http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO\\_Coronavirus\\_Blanket\\_Quarantine\\_03.25.20.pdf](http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf)  
⇒ 밀접 접촉에 대한 추가 지침은 다음을 참조하십시오:  
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
3. 질병통제본부 지침에 따라 시설을 청소하고 소독하십시오:  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>  
⇒ 식품 접촉 표면에 대한 기존 세척 및 소독 요구 사항들은 효과적입니다
4. 소매 식품 시설은 COVID-19 확진자로 식별된 직원과 밀접한 접촉이 있는 것으로 식별 된 사람에 대해 진료확인서를 요구해서는 안됩니다. 해당 인원은 마지막 접촉으로부터 14일간 명령을 준수하기 위해 자가 격리에 들어가야 합니다.

# 신종 코로나바이러스 (COVID-19)

## 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 음식 시설관련 지침

공중 보건국의 환경 보건과는 식품 운영자와 협력하여 지침을 제공하고 모든 필요한 조치가 완수되었는지 확인합니다.

### 모든 직원을 위한 손씻기 지침

- [캘리포니아 소매 식품 코드 \(CRFC\)](#) 섹션 113953.3에 지시한대로 직원이 근무지에 처음 도착한 후, 화장실을 사용한 후, 식사 전후 및 하루 종일 자주 비누와 따뜻한 물로 손과 팔을 씻으십시오. 눈, 코, 입을 손으로 만지지 마십시오.
- 손을 씻는 싱크대에 항상 비누와 종이 타월이 비치되어 있도록 모든 근무시간에 담당 직원을 지정하는 것이 권장됩니다.
- 장갑을 추가 도구로 적절하게 사용하는 것을 권장하고, 장갑사용은 손씻기의 필요성을 대체할 수 없으며 항상 손을 씻고 위생을 잘 유지해야 한다는 것을 기억하는 것이 중요합니다.

### 기본 식품 안전 관행 준수

- 뜨거운 음식은 뜨겁게 (135°F 이상) 차가운 음식은 차갑게 (41°F 이하) 유지하십시오.
- 캘리포니아 소매 식품 코드에서 요구하는 대로 음식을 철저히 조리하십시오.
- 요구된 빈도로 식기와 장비를 청소하고 소독하십시오.
- 직원 건강 및 위생 관행을 준수하십시오. - 아플때 일을 하지 말고 위에서 언급한 대로 손을 자주 씻으십시오.
- 모든 음식과 음식 재료가 승인된 음식 공급원에서 나온 것인지 확인하십시오.

### 특별 고려 사항

- 고객이 음료나 음식을 위해 가져오는 리필 용기의 사용을 제한하십시오.
- 셀프로 음료를 보충하는 데 사용되는 음료 디스펜서를 자주 청소하고 소독하십시오.
- 컵, 식기, 접시 및 포장된 조미료와 같은 일회용 품목은 카운터 뒤에 유지하고 요청 시 제공하십시오.

### 강화된 청소 관행

- 접촉이 잦은” 서빙 카운터, 식탁, 냉장고 문, 금전 등록기 카운터, 화장실 비품, 변기, 문 손잡이, 쓰레기통, 전화기 같은 모든 표면을 자주 청소 및 소독하십시오.
- 세균을 세척(제거)하고 세균을 소독(박멸)하는 환경보호청 (EPA) 승인 제품을 사용하십시오. 항상 세척제 및 소독제 라벨의 지침을 따르십시오.

### 효과적인 소독제

- 표백제 용액을 만들려면 표백제 1 큰술을 물 1 쿼트 (4 컵)에 섞으십시오. 더 큰 용량은 1 갤런 (16 컵)의 물에 1/3 컵의 표백제를 첨가하십시오. 20분 이내에 용액을 사용하십시오. 테스트 스트립을 사용하여 염소 용액 (100 ppm)을 테스트하십시오.
- 다른 EPA 승인 소독제가 코로나 바이러스에 효과적인 경우 사용할 수 있습니다. 고객은 제품 라벨에 적힌 "1-800"에 전화해 해당 제품이 "COVID-19"에 효과적인지 문의하실 수 있습니다.

### 소독제, 물건 및 폐기물의 올바른 취급

# 신종 코로나바이러스 (COVID-19)

## 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 음식 시설관련 지침

- 환기가 잘되는 곳에서 화학 물질을 사용하십시오.
- 배합 금지의 화학 물질들을 섞지 마십시오 (라벨을 참고하십시오).
- 청소 중 음식물과 화학 물질의 접촉을 금하십시오.
- 폐기물을 안전하게 관리하고 통제된 쓰레기통에 폐기하십시오.
- 승인된 방식으로 화학 물질을 보관하십시오.

식품 시설 환경에 대한 전염병 예방에 관한 더 자세한 정보는 (888) 700-9995로 상담 서비스에 문의하십시오. COVID-19에 대한 더 자세한 내용은 <http://publichealth.lacounty.gov>를 방문하십시오.

