

신종 코로나 바이러스 (COVID-19)

로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 음식 시설관련 지침

공중 보건국에서 발행한 보건 명령 외에도, COVID-19 (신종 코로나 바이러스) 발병과 캘리포니아 주지사 개빈 뉴섬(Gavin Newsom)의 공공 모임에 관한 발표에 대응하여 금일 이후로 바, 와인 및 소매 식품 시설은 다음 사항을 준수해야 합니다:

현장 식사 시설

- 모든 식당과 소매 식품 시설은 시설의 실내 및 실외에서 식사하게 음식을 제공하는 것이 금지되었습니다.
- 식당 및 소매 식품 시설은 배달 서비스, 픽업 혹은 드라이브 스루를 하는 고객만을 위해 음식을 준비하고 제공할 수 있습니다.
- 식품 시설 허가증이 있는 바 또는 와이너리는 픽업이나 배달 서비스를 통해서만 고객을 위해 음식을 계속해서 준비하고 제공할 수 있습니다. 식품 시설 허가증이 없는 바 또는 와이너리는 영업을 할 수 없습니다.
- 음식 픽업 옵션 또는 배달을 제공하는 음식 시설의 경우, 음식 시설 운영자는 주문할 때 또는 픽업하는 동안 대기열에 있는 고객들에게 사회적 거리두기를 실행하도록 해야 합니다.

병원, 요양원 또는 이와 유사한 시설 내에 있는 카페테리아, 구내식당 및 음식점은 제외됩니다. 그러나 현장에서 음식 소비 시 적절한 사회적 거리두기 요구 조건(다른 고객으로부터 6 피트)을 지킬 것을 권장합니다.

식료품점, 편의점, **공인된 파머스 마켓**, 이동 식품 시설 (예: 푸드 트럭, 푸드 카트)은 해당 명령에서 제외됩니다.

- 고객에게 적절한 거리를 제공하기 위해 수용 인원 모니터링을 권장합니다. 특히나 체크아웃 카운터 또는 주문 카운터와 같은 대기열에서 중요합니다.
- 현장에서 식사를 할 수 있는 공간이 있는 식료품점은 실내나 실외나 현장에서 식사할 수 있는 옵션을 제공할 수 없으며, 위에 나열된 지침을 준수해야 합니다.
- 포장되지 않은 음식 (예: 나초, 샐러드 바)의 셀프 서비스를 제공하는 식료품점 및 편의점은 고객 셀프 서비스를 중지해야 합니다.

신종 코로나 바이러스 (COVID-19)

로스앤젤레스 카운티 공중 보건국
음식 시설관련 지침

추가 식품 시설 알림

아픈 직원들

- 아픈 직원들은 집에 있으면서 해열제 없이 최소한 72시간 동안 열이 나지 않을 때까지 출근하지 말 것을 권합니다.
- 직원이 직장에 출근했을 때 몸이 아파보이거나 근무 중에 증상을 보이는 직원은 즉시 집으로 보내져야 합니다.

아픈 증상을 보이는 고객

- 고객들에게 가벼운 증상이더라도 아프면 집에 머물 것을 요구하는 안내판을 눈에 잘 보이는 곳에 게시하십시오.
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- 기침이나 재채기를 할 때 사용할 추가 휴지나 냅킨을 고객에게 제공하십시오.
- 화장실에 비누, 일회용 타월 / 손 건조기 및 비접촉식 쓰레기통이 구비되어있는지 확인하십시오.
- 고객이 사용할 수 있도록 시설 출입구와 같은 공용 구역에 60% 이상의 알코올 기반 손 소독제를 제공하는 것을 권합니다.
- 서빙 직원과 카운터 직원에게 증상을 보이는 사람과 가능한 6피트 거리를 유지하도록 지시하십시오.

모든 직원을 위한 손 씻기 지침

- [캘리포니아 소매 식품 코드](#), 섹션 113953.3에 지시한대로 20 초 이상 비누와 따뜻한 물로 손과 팔을 씻으십시오.
- 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.

식품 안전 기본 관행 준수

- 뜨거운 음식은 뜨겁게 (135° F 이상) 차가운 음식은 차갑게 (41° F 이하) 유지하십시오.
- 지시된 대로 음식을 잘 익혀서 조리하십시오.
- 요구된 빈도로 식기와 장비를 청소하고 소독하십시오.

신종 코로나 바이러스 (COVID-19)

로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 음식 시설관련 지침

- 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 용기 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.
- 케첩, 소금, 후추 등의 조미료 용기를 고객이 바뀔 때마다 닦으십시오.

일반 청소

- “접촉이 잦은” 서빙 카운터, 식탁, 냉장고 문, 금전 등록기 카운터, 화장실 비품, 변기, 문 손잡이, 쓰레기통, 전화기 같은 모든 표면을 자주 청소 및 소독하십시오.
- 메뉴, 테이블 및 의자를 매 사용 후 청소하고 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 ¼ 컵의 표백제를 첨가하십시오. 20분 이내에 용액을 사용하십시오. 테스트 스트립을 사용하여 염소 용액 (100 ppm)을 시험하십시오.
- 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

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

식품 시설 환경에 대한 전염병 예방에 관한 더 자세한 정보는 (888) 700-9995로 상담

신종 코로나 바이러스 (COVID-19)

로스앤젤레스 카운티 공중 보건국
음식 시설관련 지침

서비스에 문의하십시오.

COVID-19에 대한 더 자세한 내용은 <http://publichealth.lacounty.gov>를 방문하십시오.

