



식당 & 바 시설 안전 가이드라인

일리노이 복원
안전한 주 재개를 위한 공중 보건 접근법

일리노이 복원 계획의 단계 4 중 일부

4단계 전환에 따라 전 지역에 적용 | 2020년 8월 25일 발표 | 2020년 8월 26일부터 시행

일리노이 복원 계획의 재활성화 단계 중 공중 보건 부문은 더 큰 규모의 모임, 추가적인 영업장 재개 및 수용력 증가가 포함됩니다. 우리는 항상 사회적 거리를 유지하고, 손을 자주 씻고, 얼굴을 가려 COVID-19를 극복하기 위한 진전을 계속해야 합니다.

2020년 8월 25일 업데이트

방문 고객을 위한 새로운 가이드라인

최소한의 가이드라인

1. 새로운 가이드라인: 고객은 실내에서 혹은 야외에서 식사를 할 때, 직원이 고객의 주문을 받거나, 음식과 음료를 제공하거나, 고객 서비스를 하는 등 직원이 접근하고 서비스를 할 때 코와 입을 가리는 마스크를 착용해야 합니다.
2. 새로운 가이드라인: 고객은 포장 주문을 찾으러 올 때 코와 입을 가리는 마스크를 착용해야 합니다.

권장 모범 사례

1. 새로운 가이드라인: 드라이브스루 창구를 통해 음식을 찾으러 오는 고객에게 코와 입을 가리는 마스크 착용을 권장해야 합니다.

개요

SAR-CoV-2는 코로나바이러스 질병의 원인이 되는 새로운 코로나 바이러스로 보통 COVID-19로 불립니다. 공중 보건 전문가들이 COVID-19에 대해 계속 배우고 있지만 현재 데이터 및 유사한 코로나바이러스를 기초로 할 때, 사람 간 확산은 1 호흡기 방울을 통한 밀접 접촉 사이에서 가장 빈번하게 발생합니다. 바이러스로 오염된 표면에서 사람에게 전염되는 것은 아직 문서화되지 않았지만 현재의 증거는 바이러스가 다양한 소재로 된 표면에서 몇 시간에서 며칠 동안 생존할 수 있음을 시사합니다.

목적

IDPH 소매 식당 및 바 시설을 위한 다음과 같은 안전 지침을 제공합니다. COVID-19의 노출과 확산을 방지하기 위해 당국은 다음과 같은 지침을 제공합니다. COVID-19 발생 조건이 변경하게 되면 바이러스, 전파, 영향에 대한 새로운 정보를 사용할 수 있도록 추가 지침이 필요할 수 있습니다.

현재 식당 및 바 시설은 실내 식사 운영이 재개되며, 프리츠키 주지사의 "[일리노이 복원](#)" 계획에 따라 일부가 포함됩니다. 일리노이 복원 계획은 주를 4개의 지역으로 나누고, 각 지역은 해당 지역의 복구 단계를 결정하기 위해 여러 개별 지표를 기반으로 평가됩니다. 주 내 각 지역이 어떤 단계에 있는지 확인하려면 다음 링크를 방문하십시오. [일리노이 복원 단계](#). 소매 식당 및 바 시설이 위치한 지역이 단계 IV로 승격하면, 본 IDPH 식당 및 바 시설 재개 안전 지침에 따라 운영을 재개할 수 있습니다.

참고: 여러 직장 환경에서 운영되는 조직은 해당 직장에 적용되는 단계 IV 가이드라인을 참조해야 합니다

참고: 해제에 따라, 식당 및 바의 좌석 구역 수용 능력은 테이블 또는 기타 지정된 고객 서비스 구역 사이에 최소 6피트를 유지하도록 좌석을 배치하여 결정해야 합니다. 식당 및 바의 스탠딩 구역은 해당 수용 능력의 최대 25%에서 운영될 수 있습니다. 수용력 제한은 단계 IV 동안 최신 과학 및 공중 보건 지표를 기반으로 재평가됩니다.

¹ 밀접 접촉자에는 접촉한 가족, 성적인 접촉자, 접촉 기간 동안 N95 마스크를 착용하지 않은 상태로 6피트 이내 또는 15분 이상 접촉한 사람이 포함됩니다.



식당 및 바 시설 운영자를 위한 안전 가이드라인

다음 가이드라인 중 많은 부분은 FDA에서 발췌했으며 전체 체크리스트는 여기에서 찾을 수 있습니다.
[FDA 체크리스트: COVID-19 동안 음식 소매 시설 재개를 위한 모범 사례](#)

시설 운영 - 실내 식사 운영을 재개하기 전

i. 최소 가이드라인

- COVID-19 확산을 막는 방법에 대한 [간판](#)을 게시하고 일상의 보호 조치를 홍보합니다.
- 업소의 상태가 양호하고 장비가 올바르게 작동하는지 확인하기 위해 자체 검사를 시행합니다.
- 화장실과 대기실을 포함해 식당의 모든 구역이 적절하게 청소, 보관, 살균 또는 소독되었고 해충의 침입이나 서식의 징후가 없는지 확인하십시오.
- 3구 싱크대가 깨끗하고 세제 및 소독제가 비치되어 있으며, 식기세척기가 깨끗하고 작동이 되며 세제 및 소독제가 비치되어 있는지(단일 온도 기계 165F) 또는 180F(고온)에 도달해 행균이 되는지 확인하십시오. 올바른 소독 테스트 스트립을 준비하고 사용 중인 소독제에 맞는지 확인하십시오.
- 시설 내 공기 덕트 및 환풍구를 포함한 환기 시스템이 깨끗하고 새 필터가 있으며 올바르게 작동하는 확인하십시오. 현지 보건 당국과 함께 시설 내 공기 흐름이 최적화되었는지 확인하기를 권장합니다.

물, 배관 및 얼음 - 열기 전

i. 최소 가이드라인

- 시설 전체에 냉/온수 공급이 가능하고 수도 및 하수관이 작동하는지 확인하십시오.
- 모든 제빙기 및 얼음 보관통을 청소하고 소독하십시오.
- 다음에 따라 장비 급수관 및 연결부를 포함해 모든 수도관을 세척하십시오: [사용량 감소 기간 동안 수도 시스템 유지 관리 및 사용량 감소 기간 연장 후 수도 시스템 정규 사용 복귀를 위한 IDPH 지침](#)



식품 접촉 및 비 식품 접촉 표면(세척, 소독, 살균)

i. 최소 가이드라인

1. 라벨 지침에 따라 SARS-CoV-2에 대한 [EPA 기준](#)을 충족하는 필수 살균제 및 소독제를 사용해 운영 시간 동안 시설을 청소 및 소독하고 직원이 올바르게 사용할 수 있도록 교육하십시오.
2. 공용 구역(예, 화장실, 카페테리아), 접촉이 잦은 구역 및 장비(예, 문 손잡이, 디스플레이 케이스, 장비 손잡이, 계산 카운터, 주문 키오스크)는 더 자주 [청소 및 소독](#)하고, 사람이 몰리는 곳은 매 시간 청소 및 소독을 권장합니다.
3. 재사용 접시 및 식기를 대신 단일 및 일회용품(예, 그릇, 식기류)을 충분히 준비하십시오. 그렇지 않은 경우, 모든 재사용 식품 서비스 용품을 장갑을 끼고 취급하며, 3구 싱크대 또는 식기세척기에서 올바르게 세척하십시오.
 - i. 다중이용물품(예: 메뉴, 재사용할 경우, 특수카드, 펜, 체크 표시자 등)을 매번 사용 후 소독합니다
 - ii. 일회용 또는 종이 물품(예: 종이 메뉴)을 매번 사용 후 폐기합니다.
4. 모임 사이에 테이블과 의자를 소독하고 마감 시간에 다시 소독합니다.
([EPA 승인 소독제 목록](#) 참조)
5. 발렛 직원은 [GSA 프로토콜](#)에 따라 차량을 청소해야 합니다.
6. 모든 식품 접촉 표면의 세척/살균 및 비식품 접촉 표면의 세척/소독에 대한 개선된 일정을 수립하고 시행합니다. 가능하다면, 세척 담당 직원을 지정합니다.
7. 식품을 취급하는 직원은 RTE(Ready to Eat) 식품 취급 프로토콜 같은 COVID 이전 식품 취급 프로토콜에 따라 장갑을 착용해야 합니다.
8. 직원은 정산 근무 시간이나 별도의 보상 시간 동안 모든 소독, 청소 또는 위생 활동을 수행해야 합니다



식품 및 온도 관리

i. 최소 가이드라인

1. 모든 냉각기, 냉동기 및 냉온 유지 장치가 작동하고, 깨끗하며, 위생적이고 오염으로부터 보호되었는지 확인하십시오.
2. 식품 안전/HACCP 계획이 설계에 따라 시행되도록 장비 및 제품 온도를 확인하는 눈금 온도계를 사용할 수 있습니다
3. 부패, 손상, 유통 기한 만료, 훼손 또는 해충 활동이 있는지 모든 식품을 검사하십시오.
4. 식품의 라벨이 올바르게 표시 및 회전되었는지, 모든 식품 포장 및 화학 물질이 올바르게 보관되었는지, 교차 오염으로부터 보호되었는지 확인하십시오.

손 세척대

i. 최소 가이드라인

1. 직원들에게 30분 마다 20초 이상 물과 비누로 손 씻는 것을 포함해서 효과적인 손 위생 방법을 교육하고 상기시킵니다. 또한
 - i. 출근 즉시
 - ii. 음식 준비 전과 준비 중
 - iii. 작업 간 전환 시
 - iv. 식품 또는 청소 장비 및 식기류를 다루기 위해 장갑 착용 전
 - v. 화장실 사용 후
 - vi. 더러워진 접시와 식기류 취급 후
 - vii. 손이 눈에 띄게 더러워진 경우
 - viii. 기침, 재채기, 티슈 사용, 얼굴 만진 후
 - ix. 먹거나 마신 후
 - x. 흡연 또는 전자담배 사용 후
 - xi. 휴대전화 취급 후
2. 손 씻는 곳은 접근이 손쉬워야 하며, 냉/온수가 작동하고, 비누, 손 건조 장치 및 쓰레기통이 완전히 갖춰져 있어야 합니다.
3. 욕실에 종이 타월과 쓰레기통을 준비하고, 문 손잡이를 직접 만지지 않고 열고 닫을 수 있게 합니다.
4. 고객과 직원 모두 손을 씻을 수 있도록 여러 장소에 적절한 손 소독제(최소 60% 알코올 함유)를 비치해 손 위생을 장려합니다.



직원 건강/검사

i. 최소 가이드라인

1. 고용인은 직원들이 체온을 확인할 수 있게 하고, 체온 확인을 장려해야 합니다. 고용인은 COVID-19의 증상에 대한 정보를 게시하여 직원들이 증상이 있는지 그리고 집으로 가는 것을 고려해야 하는지 스스로 평가할 수 있도록 해야 합니다.
2. 모든 고용인은 건강검진 프로그램을 실시해야 합니다.
검진 프로그램 모범 사례를 요약한 자료는 [DCEO 일리노이 복원 가이드라인 웹사이트](#)에 게시되어 있습니다.
 - i. 고용인은 직원이 COVID-19 증상이 없는지 확인하기 위해 직장에 들어오는 즉시 직접 검사해야 합니다.
 - ii. 직원 교대가 5시간이 넘는 경우, 고용인은 COVID-19 증상이 없는지 확인하기 위해 근무 중간 검사를 실시해야 합니다.(직접 검사 선호, 가상 검사도 허용)
3. 직원이 COVID-19 관련 증상을 보고한 경우, 증상 발현 후 최소 10일간 집에 격리되어야 하고, 최소 72시간 동안 열이 없고 (해열제 없이) 상태가 호전되거나 최소 24시간 간격으로 실시한 COVID-19 테스트에서 2회 연속 COVID-19 음성이 나온 것을 확인해야 합니다.
4. 직원이 COVID-19 관련 증상을 보고한 경우, 고용인은 직원이 의료 제공자에게 연락하도록 권장해야 합니다. 여러 직원이 COVID-19 관련 증상을 보고하거나 COVID-19 테스트에서 양성 반응을 보이면 고용인은 COVID-19 증상 발현 또는 테스트의 양성 결과를 통보받은 후 하루 이내에 지역 보건 당국에 이를 알려야 합니다.
5. 직원이 테스트 결과 COVID-19 양성으로 판명된 경우, CDC 청소 및 소독을 해야 합니다.
[CDC 가이드라인에 따라](#)
6. 적절한 때에 노출된 직원에게 알립니다. 고용인은 양성 판정된 직원의 이름을 알려서는 안됩니다.
7. COVID-19 진단을 받은 직장 동료나 다른 사람과 밀접하게 접촉한 모든 직원은 감염자와의 마지막/최근 접촉 후 14일 동안 격리해야 하며, 주 또는 지방 정부 테스트 센터, 의료 센터 또는 기타 테스트 장소에서 COVID-19 테스트를 받아야 합니다. 다른 모든 직원들은 발열, 기침, 호흡곤란 등의 증상을 경계하고 증상이 나타나면 체온을 재야 합니다.
8. 직원용 개인 보호 장비(PPE) 및/또는 천으로 된 얼굴 가리개를 적절하게 공급하고 직원이 마스크를 착용하도록 정책을 알리고 교육합니다.
 - i. 직원들은 다른 사람과 6피트 이내에 있을 때 코와 입을 가리는 얼굴 가리개를 착용해야 합니다(천 마스크 선호). 편의 상 예외는 있습니다. - [복지국\(IDHR\)의 지침](#)을 참조하십시오.



ii. 권장 모범 사례

1. COVID-19 안전 팀 리더가 되도록 직원을 지명하십시오. 리더의 책임에는 고객의 질문이나 문제를 돕는 것은 물론 직원 교육 및 감독이 포함될 수 있습니다.
2. 결근을 정상보다 높은 수준으로 감독하고 대응할 수 있게 계획을 세웁니다.
3. 얼굴과 눈을 보호한 상태로 식기세척기를 이용하도록 해 눈, 코, 입을 물이 튀기는 것으로부터 보호합니다.

² 밀접 접촉자에는 접촉한 가족, 성적인 접촉자, 접촉 기간 동안 N95 마스크를 착용하지 않은 상태로 6피트 이내 또는 15분 이상 접촉한 사람이 포함됩니다.

인사 및 출장 정책

i. 최소 가이드라인

1. 현장에서 근무하는 모든 직원 및 근로자(임시 또는 계약직) 처음 일터로 복귀할 때 COVID-19 관련 건강 및 안전 교육을 마쳐야 합니다. 교육 관련 자료는 [DCEO 일리노이 복원 가이드라인 웹사이트](#)에 게시됩니다.
2. 직원들은 출장 동안 자신과 타인을 보호하기 위해 [CDC 출장 지침](#)을 따라야 합니다.
3. 아프거나 증상(기침, 숨가쁨 또는 호흡 곤란, 100.4도 이상의 열, 오한, 근육통, 두통, 인후통, 맛 또는 후각 상실 신규 증상, 기타 [CDC가 확인한 증상](#))이 있는 경우, 직장에 나오거나 근무가 허락되어서는 안되며, 아프거나 증상이 있는 직원은 주 또는 지방 정부 테스트 센터, 의료 센터 또는 기타 테스트 장소에서 COVID-19 테스트를 받도록 권장해야 합니다.
4. 고용인은 모든 유급 휴가 정책을 명확하게 설명하고 아프거나 증상이 있을 경우 혜택을 받을 자격이 있음을 근로자에게 알려야 합니다.
5. 고용인은 1970년 산업 안전 및 보건법과 주법 조항에 따라 안전 또는 보건 문제를 제기한 근로자에 대해 보복하는 것을 금지하고 있음을 인지해야 합니다.



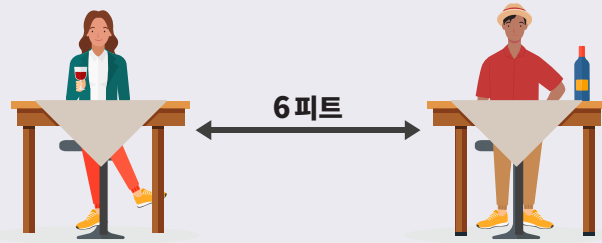
ii. 권장 모범 사례

1. COVID-19에 취약한 직원에게 재택 근무를 시키고(가능한 경우), 타인과의 접촉을 줄이며, 가능한 경우 또는 노출 가능성을 줄이는 다른 편의 시설 간의 최소 거리를 확보하기 위한 격벽을 사용하는 등을 포함하나 이에 국한되지 않은 합리적 편의를 제공합니다.

수용 능력

i. 최소 가이드라인

1. **[좌석 구역]** 구역 수용 인원은 테이블 또는 기타 지정된 고객 서비스 구역 사이에 최소 6피트를 유지하도록 좌석을 배치하여 결정해야 합니다.
2. **[스탠딩 구역]** 구역 수용 인원의 최대 25%
3. 10명 모임 제한
4. 테이블 또는 기타 지정된 고객 서비스 구역 사이에 최소 6 피트 거리가 있도록 공간을 구성합니다. 테이블/ 부스를 움직일 수 없다면, 고용인은 같은 모임이 아닌 고객 사이가 분리될 수 있도록 다른 테이블/ 부스만을 사용해야 합니다.
 - i. 바 좌석은 같은 모임이 아닌 고객 사이가 사회적 거리를 유지할 수 있도록 6피트의 공간이 있어야 합니다.
 - ii. **[부스의 경우에만]** 고용인이 부스 사이에 바닥에서 6피트 이상되는 높이의 불침투성 격벽을 설치한 경우에만 연속 부스를 사용해 같은 모임이 아닌 고객들에게만 서빙할 수 있습니다. 격벽 사용으로 출입구를 방해하거나 화재 위험을 초래해서는 안됩니다. 플렉시글라스(plexiglass)를 사용하는 것이 가장 좋은 방법입니다.
5. 가능한 한, 고객은 업소 밖이나 야외 또는 차량 내에서 권장하는 얼굴 가리개를 착용하고 사회적 거리 6피트를 유지하면서 서비스를 기다려야 합니다. 고객은 대기실에서 기다릴 수 있지만 6피트의 거리두기 가이드라인을 따라야 합니다.
6. 라이브 음악은 허용되나 직원과 연주자는 서로, 그리고 고객과 최대한의 거리를 두는 사회적 거리두기 지침을 따라야 합니다. 연주자는 가능하면 얼굴 가리개를 착용해야 하며 공연 중 가수과 고객, 직원 사이의 격벽 사용을 적극 권장합니다. 공연자에 대한 추가 가이드라인은 [극장 및 공연 예술 가이드라인](#)에서 찾을 수 있습니다.
7. 외부 공급자나 비고객 방문자의 출입을 허용하기 전, 또는 지정된 구역에서 기다리도록 요청하는 동안(테이크아웃 서비스만을 제공하는 제삼자 방문객을 제외) 고용인은 외부 공급자나 방문자가 현재 COVID-19 증상을 보이는지의 여부를 물어보아야 합니다.
 - i. 가능하면, 고용인은 체온계(적외선/열 카메라 선호, 비접촉 체온계 허용)를 사용하여 외부 공급자나 비고객 방문자의 체온을 측정하여야 합니다.
8. 업소에 출입하는 모든 외부 공급자의 기록을 보관해야 합니다.
9. 공급자와 기타 비고객 방문자는 구내에 들어올 때 얼굴 가리개로 코와 입을 가려야 합니다.(얼굴 가리개를 안전하게 착용하지 못하는 건강상태나 장애가 있는 사람에게는 예외가 적용될 수 있습니다.)



i. 권장 모범 사례

1. 가능하면, 고객의 통행을 적절히 분산시키고 추가 청소 시간을 허용하도록 운영 시간을 변경하십시오.
2. 근무 시작과 종료 시간에 시차를 두어 근무 교대 중 직원들이 모이는 것을 최소화 합니다.
3. 가능하면, 직원을 몇 명씩, 동일 교대 근무별로 그룹화하여 팀 간 노출을 줄입니다.
4. 외부 공급자 및 직원 간의 접촉 제한
5. 공급자의 구내 진입을 제한하고, 가능하면 문 앞으로 배달합니다.
6. 입장을 허용하기 전, 고용인은 고객이 현재 COVID-19 증상을 보이는지를 질문해야 합니다.
 - i. 가능하면, 고용인은 체온계(적외선/열 카메라 선호, 비접촉 체온계 허용)를 사용하여 고객의 체온을 측정하여야 합니다.

사회적 거리두기/ 물리적 작업 공간

i. 최소 가이드라인

1. 고용인은 필요에 따라 얼굴 가리개 필수 요건, 사회적 거리두기 가이드라인, 청소 프로토콜 및 수용 능력 제한에 대해 다중 언어로 된 안내판을 입구에 설치해야 합니다.
2. 직원은 서비스를 제공하지 않을 때에도 고객과 사회적 거리를 유지해야 합니다.
3. 직원은 서비스를 제공하는 동안 가능한 사회적 거리를 유지해야 합니다.
4. 가구를 제거/해체하거나 휴식 시간에 시차를 두어 6피트 이상의 사회적 거리두기를 위해 공용 구역/휴게실의 인원을 제한해야 합니다. 이 가이드라인은 직원들의 필수 휴식 시간을 줄이기 위한 것이 아닙니다.
5. 가능하면, 특히 바쁜 시간에는 예약 또는 사전 전화 모델을 구현합니다.
6. 뷔페 및 셀프 서비스 구역(예, 핫 & 콜드 바, 대용량 음식, 구운 음식)은 추가로 최소 가이드라인을 지켜야 합니다.
 - i. 손 소독제가 뷔페 또는 셀프 서비스대 양쪽 끝에 위치하고 사용 전 손 소독이 필요하다는 안내판이 게시된 경우에는 고객이 음식을 직접 가져올 수 있습니다.
 - ii. 셀프 서비스를 위한 준비가 되지 않았다면, 적절한 얼굴 가리개와 장갑을 착용한 지정된 직원(예, 뷔페 종업원)이 이용자의 접시에 음식을 담아야 하며, 이용자와 다른 직원 간에 6피트의 사회적 거리를 유지해야 합니다.
 - iii. 6피트 거리를 유지하는 별도의 뷔페 구역이 있어야 하며 시설 전체에서 이용자 간 사회적 거리두기를 지켜야 합니다.
 - iv. 음식 제공자와 이용자 간에 가림막을 설치해야 합니다. 이용자와 제공자는 같은 접시를 여러 번 교환하거나 전달할 수 없습니다.
 - v. 대기 지점은 사회적 거리두기를 위해 마커로 6피트 간격을 표시해야 합니다.
 - vi. 대기는 최대한 각 그룹별 이용자로 제한해야 합니다.
 - vii. 음식 제공에 사용되는 식기는 시간별로 변경해야 합니다.
7. 테이블에 미리 세팅한 물품(예: 테이블 텐트, 메뉴, 케첩병, 소금 및 후추통, 레몬, 빨대, 공용 양념통 등)을 치워야 합니다.
8. 음료 냅킨 및 코스터를 사용하지 않습니다.
9. 바에서 공유하는 간식을 제공하지 않습니다.
10. 대기 구역에서 공유 물품(예: 잡지)을 제거하고 사회적 거리두기를 위해 6피트 간격으로 좌석을 구성해야 합니다.
 - i. 고객이 만진 대기 구역의 모든 표면(예: 좌석)은 사용 후 소독해야 합니다.
11. 가능하면 단일 포장 조미료를 사용하거나 또는 사용 후 세척 가능한 그릇이나 종이컵 같은 용기에 양념을 제공해야 합니다.(공용 조미료는 허용되지 않음)
12. 가능하면 일회용 실버웨어를 사용하거나 또는 슬리브로 동글게 말아놓은 실버웨어나 슬리브에 넣은 실버웨어를 사용해야 합니다.(고용인은 슬리브에 말거나/넣는 동안 장갑을 사용해야 함)
13. 가능하면, 일회용 또는 비접촉 메뉴를 사용하거나 매번 사용할 때마다 소독할 수 있는 메뉴판을 사용해야 합니다.
 - i. 가능하면, QR 디지털 메뉴나 앱 기반 주문을 사용해야 합니다.
14. 가능한 한, 고객 리필용 음료를 없애고 올바른 세척 절차를 거친 새 컵 또는 새 일회용 컵을 사용합니다.
 - i. 고용인은 직원들이 적절한 얼굴 가리개와 장갑을 착용하고 리필용 음료를 위해 피처를 사용하는 경우에만 일회용 컵으로 리필용 음료를 사용할 수 있습니다. 표준 식당 지침에 따라, 피처는 컵 가장자리에 절대 닿아서는 안됩니다.
 - ii. 셀프 서비스 음료대는 다음과 같은 예방 조치와 함께 허용됩니다.
 - 고객은 컵을 재사용할 수 없고 새 일회용 컵으로 리필용 음료를 마셔야 합니다.
 - 고객은 음료대의 꼭지를 만져서는 안되며 용기 표면 접촉을 최소화합니다.
 - 음료대 표면은 매 시간마다 세척하고 소독합니다.



15. 바의 스탠딩 구역을 열 수 있습니다. 고용인은 같은 모임의 고객들이 6피트 거리를 유지할 수 있도록 특정 구역을 지정하고 관계 없는 모임 간에 사회적 거리를 알리기 위해 바닥에 6피트를 표시해야 합니다.
16. 테이크아웃 고객을 위한 구역이 앉아있는 고객으로부터 최소 6피트 떨어져 있는지 확인합니다.
17. 고용인은 [인도어 및 아웃도어 레크리에이션 가이드라인](#)에 따라 도박 이외의 게임/ 놀이 활동(풀 테이블, 닳트 등)을 운영합니다.
18. 고용인은 [일리노이 게임 위원회](#)의 [카지노 도박 재개 프로토콜](#)에 따라 카지노 도박 게임/ 놀이 활동을 운영해야 합니다.

ii. 권장 모범 사례

1. 손 접촉을 최소화하기 위해 서비스 트레이의 물품을 테이블에 전달
2. 음식 및 음료 제공을 최대한으로 제한합니다.
 - i. 가능하다면, 적절한 얼굴 가리개와 장갑을 착용한 직원이 사용하지 않은 용기에 음식이나 음료를 제공하고 이용자가 가져갈 수 있도록 따로 보관합니다. 이용자가 스스로 음식을 담을 수 없으며, 새 용기나 소독한 용기에 리필해야 합니다.
3. 바에서 음료를 주문하기 위한 특정 구역 및 대기실을 지정하거나 고객이 테이블에 앉아있는 상태에서 직원을 통해 음료를 주문해야 합니다.
4. 고객 대기 지점에 6피트의 시각적 마커를 표시합니다.(예, 화장실 및 바 줄)
5. 종이 타월로 화장실 문을 열고 나오도록 화장실 출구에 추가 안내판을 설치합니다.
6. 공용 화장실 내 거리 유지를 위한 추가 안내판을 설치합니다.
7. 가능한 경우 레스토랑 내 바의 좌석을 제거합니다.
8. 가능하다면, 밀접 접촉 구역(예: 호스트 스탠드, 캐시어)에 불침투성 격벽을 설치합니다. 격벽 사용으로 출입구를 방해하거나 화재 위험을 초래해서는 안됩니다. 플렉시글라스(plexiglass)를 사용하는 것이 가장 좋은 방법입니다.
9. 가능하다면, 비접촉 거래 시스템을 구현합니다.
10. 가능하다면, 식당의 출입을 한 방향으로 통행하게 하여 모이는 것을 제한합니다.
11. 가능한 경우, 공통 터치 포인트 제거(예: 공용 구역에서 공용 물품 제거, 터치리스 문 손잡이 사용)
12. 빌딩 관리 관행이 허용되는 경우, 사용하는 공간의 공기 회전율을 높이고 외부의 공기를 가능한 최대도로 활용하십시오.
13. 가능한 경우, 코트 보관대 사용을 최소화하고 해당 구역을 자주 청소합니다.



음식 또는 바 서비스 운영자를 위한 추가 참조는 여기에서 찾을 수 있습니다.

- FDA: [식품 안전과 COVID-19](#)
- FDA: [COVID-19 시기의 소매 식품 매장, 식당, 음식 픽업/배달 모범 사례](#)
- FDA: [코로나바이러스 질병 \(COVID-19\) 팬데믹 기간 동안 식품 및 농업 부문에서 여과식 마스크, 페이스마스크, 천 얼굴 가리개 사용](#)
- FDA: [직원 건강 및 개인 위생 핸드북](#)
- CDC: [COVID-19가 의심되거나 확진된 사람에게 노출되었을 수 있는 중요 인프라 노동자를 위한 안전 실천을 위한 임시 지침](#)
- CDC: [식품점 및 소매점 노동자가 COVID-19에 대해 알아야 할 사항](#)
- CDC: [기업 및 고용인을 위한 COVID-19 리소스](#)
- CDC: [레스토랑 및 바의 영업재개 의사 결정 트리](#)
- CDC: [인쇄된 COVID-19 리소스](#)
- IDPH: [기업 및 조직을 위한 COVID-19 리소스](#)
- IDPH: [사용량 감소 기간 동안 수도 시스템 유지 관리 및 사용량 감소 기간 연장 후 수도 시스템 정규 사용 복귀 지침](#)
- IDPH: [소매 식품 패키지 및 식품 코드](#)
- 일리노이주 복지국(IDHS): [COVID-19 사태 중 얼굴 가리개 사용에 대해 기업이 자주하는 질문](#)
- 미 환경보호국(EPA): [EPA 등록 소독제 목록](#)
- 식품의약품공무원협회(AFDO): [COVID-19 영향으로 식품서비스업소 영업재개 계획 모범사례 및 프로토콜](#)
- 연방직업안전보건국(OSHA): [COVID-19에 대한 작업장 준비 지침](#)
- 전국레스토랑협회: [COVID-19 재개방 지침: 레스토랑 업계를 위한 안내서](#)

식당 및 바 시설 고객을 위한 안전 가이드라인

식당을 이용하는 고객에게 다음 가이드라인을 적용하는 것을 권장합니다.

COVID-19의 확산을 늦추기 위한 노력의 일환으로, 식당을 방문할 때 아래의 안전 가이드라인을 지키는 것이 중요합니다.

식당 및 바 시설 고객을 위한 안전 가이드라인

i. 최소 가이드라인

1. COVID-19 확산을 제한하고 다른 사람들을 보호하기 위한 주 및 연방 지침에 따라, 고객은 가능한 한 집 근처에 머무르고 불필요한 이동을 피해야 합니다.
2. 고객은 식당 및 바를 포함해 집 밖에 있을 때는 항상 다른 모임의 사람들과 최소 6피트를 유지하는 사회적 거리두기를 실행해야 합니다.
3. 고객은 테이블에서 식사 및 음주를 할 때는 제외하고 구내에서는 얼굴 가리개로 코와 입을 막아야 합니다.(얼굴 가리개를 안전하게 착용하지 못하는 건강상태나 장애가 있는 사람에게는 예외가 적용될 수 있습니다.)
4. COVID-19와 일치하는 증상(열, 기침 또는 호흡 곤란 포함)이 있는 고객은 집에 머물러야 합니다
5. 고객은 손 소독제와 천으로 된 얼굴 가리개를 준비하고 식당 또는 바에 도착해야 합니다.
6. 예약을 하지 않은 고객은 시설에 가기 전 가능한 수용 인원을 확인해야 합니다.
7. 주문, 픽업 또는 결제를 위해 줄을 설 때, 고객은 얼굴 가리개를 착용하고 최소 6피트로 권장하는 사회적 거리를 지켜야 합니다 고객은 대기 또는 바 구역에서 모여 있어서는 안됩니다.
8. **새로운 가이드라인:** 고객은 실내외 식사를 할 때, 직원이 고객의 주문을 받거나, 음식과 음료를 제공하거나, 테이블에 서비스를 제공하는 등 직원이 접근하고 서비스를 받을 때 코와 입을 가리는 안면 커버를 착용해야 합니다.
9. **새로운 가이드라인:** 고객은 테이크아웃 주문을 찾으러 올 때 코와 입을 가리는 안면 커버를 착용해야 합니다.
10. 고객은 테이블을 기다리거나 주문을 하고 음식이 나올 때까지 얼굴 가리개를 준비해 쓰고 있어야 합니다.
11. 고객은 제한된 수용 인원 에 따른 더 긴 대기 시간을 위해 준비하고 기다려야 합니다. 고객은 대기실의 수용 인원이 다 찼을 때 차량에서의 대기를 질문할 수 있습니다. 보통 예약이 필요하지 않았던 다수의 식당 또는 바가 이제는 필요할 수 있습니다.
12. 고객은 입장을 제한하는 표시 또는 한 번에 이용할 수 있는 고객 수를 존중해야 합니다.
13. 가능하다면, 고객은 대중 식당, 실내/야외 운동장 장비, 피크닉 테이블 및 벤치와 같은 공유 시설에 접촉을 피해야 합니다 고객은 공유 시설 또는 장비와 접촉했을 때 손을 씻거나 손 소독제를 사용해야 합니다.
14. 고객은 최소 20초간 물과 비누를 이용해 자주 손을 씻어야 합니다. 물과 비누가 없다면, 고객은 최소 60%의 알코올이 함유된 손 소독제를 이용해야 합니다. 고객은 손의 전면을 덮어 마를 때까지 함께 비벼줍니다 고객은 씻지 않은 손으로 눈, 코, 입을 만져서는 안됩니다.
15. 가능하다면, 고객은 가지고 갈 남은 음식을 직접 담아야 합니다.

ii. 권장 모범 사례

1. **새로운 가이드라인:** 고객은 드라이브 스루 창구를 통해 음식을 찾으러 올 때 코와 입을 가리는 안면 커버를 착용 할 것을 권장해야 합니다.



질문이 있거나 추가 지원이 필요한 경우 :
핫라인 1-800-252-2923으로 전화하거나
ceo.support@illinois.gov 로 이메일을
보내거나 [Illinois.gov/businessguidelines](https://illinois.gov/businessguidelines)
로 이메일을 보내주십시오

본 문서의 추가 정보 및 업데이트 버전은 IDPH 웹사이트를 참고하십시오.

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>