

식당 프로토콜: 부록 I 2021년 5월 6일 오전 12:01 로부터 효력 발효

최신 업데이트: (변경 사항은 노란색으로 표시해 두었습니다)

2021년 5월 5일:

- 예방접종을 완료하고, 안면 마스크 위에 안면보호대를 착용하지 않기로 선택한 직원이 있는 경우 고용주는 직원의 예방접종 완료 상황을 확인 및 기록해야 합니다.
- 실내: 일행이 모두 예방접종을 완료했다면 최대 여섯(6)의 다른 가구로 구성된 6명의 일행이 함께 앉을 수 있습니다. 야외: 일행이 모두 예방접종을 완료했다면 최대 여덟(8)의 다른 가구로 구성된 8명의 일행이 함께 앉을 수 있습니다.
- 실내의 식사 구역에 텔레비전은 틀어 놓을 수 있습니다.

COVID-19 사례 발생률, 입원율, 사망률이 계속 줄어들고 있지만, COVID-19은 지역사회에 여전히 고위험을 초래하며, 모든 사람 및 사업체가 예방조치를 취해야 하며 확산을 늦추기 위해 운영과 활동을 변경해야 합니다.

로스앤젤레스 카운티가 주 정부의 안전한 경제 체제를 위한 청사진에서 규정한 “노란색 등급”에 진입했기 때문에, 일부 지역 활동 규제를 완화하기 위해 본 프로토콜을 업데이트했습니다. 식당 및 기타 식품 서비스 시설은 주의 깊게 진행해야 하며, 사업을 운영하는 동안 COVID-19의 잠재적 확산 가능성을 줄이기 위해 본 프로토콜의 요구 조건을 준수해야 합니다.

식당과 식품 서비스 시설은 배달, 드라이브 스루 및 포장 주문뿐만 아니라 실내의 식사를 통해 식음료 서비스를 제공할 수 있습니다. 또한, 모든 주류 구매와 함께 조리한 음식을 제공하는 와이너리, 맥주 양조장, 및 증류주 양조장은 배달, 드라이브 스루 및 포장 주문뿐만 아니라 실내의 식사도 운영할 수 있습니다. 놀이공원, 가족 엔터테인먼트 센터 및 카드를 내에서 운영하는 식당은 이런 시설에서 승인된 실내 수용인원 제한을 준수해야 합니다.

실내 식사는 수용인원의 **최대** 50%에 한해서만 영업할 수 있습니다. 수용인원은 해당 건축법 또는 소방법에 의해 결정됩니다. 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국은 야외 식사, 포장 및 배달 서비스가 실내 식사에 비해 COVID-19을 확산시킬 위험이 낮기 때문에 직원과 손님의 안전을 위해 야외 식사, 포장 및 배달 서비스를 우선시하도록 권장하고 있습니다.

식당 및 기타 식품 시설은 주 정부의 공중 보건 담당관이 부과한 조건 외에도, 이러한 시설들은 안전 및 감염 통제 프로토콜 또한 반드시 준수해야 합니다. 참고: 조리한 음식을 제공하지 않는 맥주 양조장, 와이너리, 증류주 양조장은 **맥주 양조장, 와이너리, 증류주 양조장 프로토콜: 부록 Y**를 준수해야 할 필요가 있습니다. 술집(낮은 위험도 식당 공중 보건위생 허가증 소지)은 **술집 프로토콜: 부록 Y-1**에 따라 야외 운영이 허용됩니다.

COVID-19은 대부분 사람들이 COVID-19 감염자와 물리적으로 가까이 있거나 그 사람과 직접 접촉할 때 전염됩니다. COVID-19 감염자는 기침, 재채기, 노래, 말 또는 호흡을 할 때 호흡기 비말을 생성합니다. 그리고 질병통제 예방센터에 따르면, 아래 설명된 바와 같이 식당 환경에서는 사람들이 먹고 마시는 동안 안면 마스크를 착용하지 않고 동일 가구에 살지 않는 사람들과의 상호 작용이 증가하기 때문에 COVID-19 확산 위험이 증가합니다.

- 낮은 위험도: 드라이브 스루, 배달, 테이크 아웃, 및 도로변 픽업으로 제한된 음식 제공 서비스.
- 중간 위험도: 드라이브 스루, 배달, 테이크 아웃, 및 도로변 픽업을 권장. 야외 좌석으로만 제한된 현장 식사. 식탁 간격이 더욱더 넓게 배치될 수 있도록 수용 좌석 수 감소.
- 높은 위험도: 식탁 간격이 더욱더 넓게 배치될 수 있도록 실내 수용 좌석 수를 줄인 현장 식사. 및/또는 식탁 간격을 더욱 넓히지도 않고, 야외에 좌석이 있는 현장 식사.
- 가장 높은 위험도: 실내에 좌석이 있는 현장 식사. 수용 좌석 수를 줄이지 않았고, 식탁 간격을 더욱 넓히지도 않았음.

다음 프로토콜에서 "가구"라는 용어는 "단일 생활 단위로 함께 사는 사람"으로 정의되며, 기숙사, 남학생회, 여학생회, 수도원, 수녀원, 거주자 돌봄 시설과 같은 기관 단체 생활을 포함하지 않으며, 하숙집, 모텔, 호텔과 같은 상업 거주 형태도 포함되지 않습니다.¹ "직원"과 "종업원"이라는 용어는 종업원, 자원봉사자, 인턴 및 수습 직원, 학자 및 현장에서 업무를 수행하는 기타 모든 개인을 포함합니다. "방문자" 또는 "고객"이라는 용어는 일반인 및 사업체 또는 현장에서 근무하는 직원이나 종업원이 아닌 다른 사람을 포함하는 것으로 이해해야 합니다. "업체", "현장" 및 "시설"이라는 용어는 허용된 활동을 수행하는 건물, 부지 및 인접한 모든 건물 또는 부지를 의미합니다. "LACDPH"는 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국을 의미합니다.

다음 요구사항은 공중 보건위생 허가증을 면제받고 조리한 음식으로만 식사 서비스를 제공할 맥주 양조장, 와이너리 및 증류주 양조장에만 적용됩니다:

식당 공중보건 허가증은 소지하지 않았지만, 주 정부의 주류판매 허가증 #1, #2, #4, #23 및/또는 #74 을 소지한 맥주 양조장, 와이너리 및 증류주 양조장(이하 "시설")는 시설이 아래에 자세히 설명된 식당을 위한 모든 프로토콜을 준수하고, 시설에 적용되는 추가 필수조건을 준수하고, 현장에서 조리한 음식을 제공하며 음료를 판매하기 위해 다음 중 하나를 준비하면, 실내 현장에서 식음료 서비스를 제공할 수 있습니다.

- 1) 시설은 캘리포니아 소매식품법에 명시된 출장 요리업체나 식당과 계약한 시설이 지켜야 하는 요구 사항을 준수하며 조리한 음식과 함께 주류를 판매하기 위해 로스앤젤레스 카운티의 유효 보건위생 허가증을 소지한 출장 요리업체나 식당과 계약을 체결할 수 있습니다. 다만, 시설은 이런 자격으로 영업을 시작하기 전에 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국의 환경보건부로부터 보건허가를 받아야 합니다. **주류는 조리한 음식과 함께 구매해야 합니다.** 출장 운영은 이런 자격으로 운영하기 전에 관리운영규정(SOP)을 환경보건부에 EHmail@ph.lacounty.gov로 제출해야 합니다.
- 2) 시설은 조리한 음식을 제공하기 위해 공중 보건국의 허가를 받은 이동식 식당 시설(예: 푸드트럭)과 협력할 수 있습니다. 모든 주문에서 **주류는 조리한 음식과 함께 구매해야 합니다.** 시설은 이런 자격으로 운영하기 전에 환경보건부에 EHmail@ph.lacounty.gov로 통지해야 합니다.
- 3) 시설은 테이블에 앉지 않은 고객에게는 음식이나 음료를 제공할 수 없으며, 테이블에 앉지 않은 고객은 음식이나 음료를 섭취할 수 없습니다. 시설은 오후 11:00부터 오전 11:00까지는 현장 음식 또는 음료수 섭취를 위해서는 운영할 수 없습니다.

"조리한 음식"이란 진정한 식사라고 여겨질 수 있는 하루 중 어느 때나 흔히 주문 가능한 각종 음식류를 의미합니다. 샌드위치나 샐러드와 같은 포장 음식, 데우기만 한 냉동요리나 가공요리, 또는 전체요리나 간식만을 제공하는 것은 조리한 음식 요구 조건에 대한 불만으로 간주하지 않습니다.

모든 사업체에 적용되는 추가 요구사항:

보건 담당관의 명령과 본 프로토콜에 따라 영업 재개 승인을 받지 못한 시설은 임시 휴업을 유지해야 합니다.

보건 담당관의 명령과 본 프로토콜에 따라 식당과 식품 서비스 시설은 개인 행사를 위한 공간을 빌려주고 개인 행사 주최를 재개할 수 있도록 승인되었으나, 개인 행사를 진행하는 동안에는 정기 영업을 닫아야 합니다. 식당이나 식품 서비스 시설에서 개최하는 개인 행사는 카운티 공중보건국의 [개인 행사 프로토콜: 부록 BB](#)를 반드시 준수해야 합니다. 별도의 출입구가 있는 별도의 개인 행사 공간을 갖춘 식당 및 식품 서비스 시설, 그리고 별도의 시설은 식당이나 기타 식품 시설의 정규 영업시간에 개인 행사를 주최할 수 있습니다. 정규

¹ 로스앤젤레스 카운티 규정, 제 22 권 §22.14.060 - F. 가족의 정의. (Ord. 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

영업시간에 개인 행사가 열리는 경우, 개인 행사 손님이 식당 손님과 섞이지 않을 수 있어야 합니다. 개인 행사 프로토콜에 따라 개인 행사의 모든 손님이 행사 전에 COVID-19 예방접종을 완료했거나 COVID-19에 음성 반응이 나왔다면 개인 행사는 실내에서 주최할 수 있습니다. 모든 개인 행사 손님은 개인 행사에 입장하기 전에 예방접종 완료 또는 COVID-19 음성 반응(면봉으로 검체 채취 또는 타액) 증거를 보여줘야 합니다.

이 프로토콜은 식품 거리 노점상(예: 푸드트럭 및 푸드카트)를 위한 것이 아닙니다. 이런 식품 시설에 적용되는 요구 조건은 [식품 거리 노점상에 대한 지침](#)을 참조하십시오.

참고: 이 문서 및 관련 지침은 추가 정보 및 자료가 확보되면 업데이트될 수 있으므로 최신 버전은 로스앤젤레스 카운티 웹사이트 <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>에서 정기적으로 확인하십시오.

본 점검표는 다음 사항을 포함합니다.

- (1) 직원 건강을 보호하기 위한 직장의 정책 및 실천 방법
- (2) 신체적 거리 두기를 확실히 하기 위한 조치
- (3) 감염 통제를 확실히 하기 위한 조치
- (4) 직원 및 일반 대중과의 소통
- (5) 중요 서비스를 공정하게 제공하기 위한 확실한 조치

시설 재개 프로토콜을 계획할 때 위 5가지 핵심 부분이 반드시 명시되어야 합니다.

본 프로토콜에 적용되는 모든 식당 및 조리한 음식을 제공하는 맥주 양조장, 와이너리 및 증류주 양조장은 아래 열거된 모든 해당 조치를 이행해야 하며, 이행하지 않은 조치가 사업체에 왜 적용되지 않는지 그 이유를 설명할 수 있어야 합니다.

사업체 이름: _____

시설 주소: _____

최대 수용 인원: _____

게시 날짜: _____

**A. 직원 건강을 보호하기 위한 직장의 정책 및 실천 방법
(시설에 해당하는 사항을 모두 표시하십시오)**

- 집에서 업무를 수행할 수 있는 모든 직원에게 재택근무를 지시합니다.
- 취약계층 직원(만 65세 이상 고연령자, 임산부, 만성적인 질환이 있는 직원)에게 가능한 한 집에서 수행할 수 있는 업무를 할당하고, 해당 직원은 담당 의료 서비스 제공자 또는 직업 보건 서비스 기관과 상의하여 적절한 직장 복귀 시기를 결정합니다.
- 모든 직원에게 아프거나 COVID-19 감염자에게 노출된 경우 출근하지 말라고 지시합니다.
- 직원들이 집에 머무를 때 경제적으로 힘들지 않도록 자격 대상 직원들에게 정부 또는 고용주의 휴가 혜택에 관한 정보를 제공합니다. [2021년 COVID-19 유급 병가 법규 부록](#)에 따른 직원의 병가 권리를

포함한 유급 병가와 [COVID-19 근로자 보상 혜택에 따른 정부 프로그램](#)에 관해 추가 정보를 참조하십시오.

- 한 명 이상의 직원이 확진 판정을 받았거나 COVID-19(사례)와 같은 증상이 있다고 알리면, 고용주는 해당 사례자가 자택 고립하도록 하고, 작업장에서 사례자에게 노출된 모든 직원을 즉시 자가 격리하도록 하는 계획 또는 프로토콜을 가지고 있습니다. 고용주의 계획은 직장에서 추가 노출이 발생했는지 여부를 결정하여 COVID-19 통제 조치를 추가해야 할 수 있어야 하기에, 모든 격리 대상 직원에게 진단 검사를 제공하거나 받을 수 있도록 하는 프로토콜을 시설의 계획에 포함하도록 고려해야 합니다.
- 소유주, 매니저, 또는 운영자가 사업장 내에서 14일 이내에 세(3) 건 이상의 COVID-19 사례를 확인하면, 고용주는 해당 발병을 공중 보건국에 (888) 397-3993 또는 (213) 240-7821로 전화하거나, 온라인 www.redcap.link/covidreport로 보고해야 합니다. 직장에서 집단발병이 확인되면 공중 보건국은 감염 통제 지침 및 권고, 기술적 지지 및 시설별 통제 조치를 포함한 집단발병 대응책을 시행할 것입니다. 공중 보건국은 집단발병 조사를 위해 시설에 사례관리자를 배정하여 시설의 대응에 도움을 줄 것입니다. LACDPH은 사례의 집단발병이 COVID-19 창궐에 해당하는지 결정하기 위해 시설의 즉각적인 협조가 필요할 것입니다.
- LACDPH의 [입장 증상 점검 지침](#)에 따라, 직원, 상인 및 배달 기사들이 작업장에 들어오기 전에 입장 증상 점검을 시행합니다. 증상 점검에는 기침, 숨가쁨, 호흡곤란, 발열이나 오한, 그리고 현재 고립 또는 격리 명령을 수행 중인지 여부 관련 확인을 포함해야 합니다. 이러한 점검은 원격으로 하거나, 직원이 도착하는 즉시 직접 할 수도 있습니다. 체온 점검 또한 가능하면 직장에서 확인합니다.
 - 음성 증상 점검(출입 허가): 증상이 없고 지난 10일 동안 COVID-19 확진자와 접촉하지 않은 사람에게 당일 출입을 허가할 수 있습니다.
 - 양성 증상 점검(출입 비허가):
 - COVID-19 백신 접종을 완료²하지 않았고, 지난 10일 동안 COVID-19 확진자와 접촉했거나 현재 격리 명령을 수행 중인 사람은 출입 또는 현장에서 근무할 수 없으며 즉시 집으로 돌아가 격리해야 합니다. 당사자에게 ph.lacounty.gov/covidquarantine에 있는 격리 지침을 제공하십시오.
 - 위에서 언급한 증상 중 어떤 증상이라도 보이거나 현재 고립 명령을 수행 중인 사람은 출입 또는 현장에서 근무할 수 없으며 즉시 집으로 돌아가 고립해야 합니다. 당사자에게 ph.lacounty.gov/covidisolation에 있는 고립 지침을 제공하십시오.
- 다른 사람과 접촉해야 하는 직원에게 코와 입을 가리는 [적절한 안면 마스크](#)를 무료로 제공합니다. 직원은 근무 중에 다른 사람들과 접촉하거나 접촉할 가능성이 있을 때 항상 마스크를 착용합니다. 실내 식사를 재개한 식당의 운영자는 식당 시설에서 실내는 COVID-19 확산 위험이 높은 것을 고려하여, 실내에서 고객과 접촉하거나 접촉할 수 있는 직원에게 작은 입자의 공기 매개 확산으로부터 좀 더 효과적으로 보호하는 마스크인 N95 마스크, KN95 마스크 및 이중 마스크 등을 직원에게 잘 맞는지 확인하고 제공할 것을 강력히 권장합니다. 좀 더 자세한 정보는 LAC DPH COVID-19 마스크 웹페이지 <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>를 확인하십시오. 담당 의료 서비스 제공자로부터 안면 마스크를 착용해서는 안 된다는 지시를 받은 직원은 건강 상태가 허락하는 한도 내에서 아래 위생 천이 달린 안면보호대를 착용하여 주 정부의 지침을 준수해야 합니다. 천이 턱 아래에 딱 맞게 제작된 안면보호대가 선호됩니다. 단방향 밸브가 있는 마스크를 사용하면 절대 안 됩니다.
- 모든 직원은 문을 닫은 개인 사무실에서 혼자 있을 때 또는 혼자 식사를 하거나 음료수를 마실 때를 제외하고 항상 안면 마스크를 착용해야 합니다. 이전 명령에서 예외 대상이었던 직원의 키를 넘는 단단한 칸막이가 설치된 큐비클에서 일하는 직원은 추후 통지가 있을 때까지 예외 대상이 아닙니다.
- 직원들에게 안면 마스크는 매일 세탁 또는 교체해야 한다는 내용을 포함한 올바른 안면 마스크 사용법을

² COVID-19 백신 접종을 완료한 사람이란 2회 접종 백신(예: 화이자-바이오엔테크 또는 모더나)의 2차 접종 후 이(2) 주 이상 경과, 또는 1회 접종 백신(예: 존슨앤존슨[J&J]/얀센)의 접종 후 이(2) 주 이상 경과한 경우를 의미합니다.

지시합니다.

- 고객과 접촉하거나 접촉할 수 있는, 예방접종을 완료하지 않은 직원들에게 안면보호대를 제공하여 이를 착용하도록 합니다 (여기에는 고객과 교류하는 안내원, 서빙 직원뿐만 아니라, 손님 응접 구역에 출입하는 테이블 정리 담당과 서빙 보조 및 다른 사람들을 포함하지만 이제 국한되지는 않습니다). 안면 마스크를 착용하고 추가로 안면보호대를 착용합니다. 안면 마스크를 착용하면 착용자의 비말이 다른 사람에게 닿는 것을 방지해 주고, 안면보호대를 착용하면 착용자가 다른 사람의 비말이 닿지 않도록 보호받습니다. 고용주에게 예방접종 완료 증명서를 보여준 직원에게는 안면보호대 착용은 선택입니다. 마스크 착용은 여전히 필수입니다. COVID-19 예방접종 완료 증명서를 제시하고 안면보호대를 착용하지 않기로 선택한 예방접종 완료 직원이 있는 경우, 고용주는 각 직원이 허용 가능한 예방접종 완료 증명서를 제시했다는 기록을 서면 문서로 작성 및 보관해야 합니다. 고용주는 직원이 보여준 예방접종 완료 증명서의 사본을 보관할 필요는 없습니다.
 - 2회 접종 백신(화이자-바이오엔테크 또는 모더나)의 2차 접종을 한 후 2주 이상이 경과했거나, 1회 접종 백신(존슨앤존슨 [J&J]/얀센)의 1차 접종을 한 후 2주 이상이 경과했으면 COVID-19 예방접종을 완료했다고 간주됩니다.
 - 직원이 고용주에게 COVID-19 예방접종 완료 증거를 보여주기 위해 다음 증거를 보여줄 수 있습니다: 예방접종 카드(예방접종한 사람의 이름, 접종한 백신의 유형 및 마지막 접종 날짜를 포함) 또는 예방접종 카드의 사진인 별도의 문서 또는 전화기 또는 전자 장치에 저장된 참석자의 백신 카드 사진 또는 의료 서비스 제공자의 예방접종 전체 문서 (예방접종한 사람의 이름이 포함되어 있고, 그 사람이 COVID-19 예방접종을 완료했다는 것을 확인해 줍니다).
- 안면보호대는 제조업체의 지침에 따라 착용하고 세척 및 소독합니다.
- 직원들이 안면 마스크를 일관되고 올바르게 착용하도록 하기 위해, 다른 사람들과 신체적으로 거리를 두고 마스크를 안전하게 벗을 수 있는 휴식 시간 외에는 식사를 하거나 음료수를 마시는 것은 금지입니다. 직원은 식사를 하거나 음료수를 마실 때 항상 다른 사람과 6피트 거리를 유지해야 합니다. 야외에서 다른 사람들과 멀리 떨어져 식사를 하거나 음료수를 마시는 것이 선호됩니다.
- 직원들이 식사 및/또는 휴식을 위해 사용하는 모든 공간 또는 구역은 수용인원을 감소시키고 직원들 간의 거리를 최대화합니다. 이는 다음을 통해 달성됩니다:
 - 식사 또는 휴식을 위해 사용하는 공간 또는 구역에 개인들 간 최소 6 피트 거리를 둘 수 있도록 하는 최대 수용인원 게시하기
 - 식사 및 휴식을 위해 사용하는 공간 또는 구역에서 휴식 또는 식사 시간을 엇갈리게 배정하기, 그리고
 - 테이블을 최소 8 피트 간격으로 배치하기, 수용인원을 줄이기 위해 의자를 제거하거나 의자에 테이프를 사용금지 표시하기, 거리를 확보하기 위해 바닥에 표시하기, 및 얼굴을 마주하는 접촉을 최소화하는 방법으로 의자 배치하기. 바이러스의 확산을 더욱 방지하기 위해 칸막이 사용이 권장되지만, 이를 수용인원 줄이기 및 신체적 거리 유지하기의 대안으로 생각해서는 안 됩니다.
- 직원들에게 손 자주 씻기, 손 소독제 사용하기 및 장갑 적절히 사용하기 등을 포함한 손 위생 관리법을 실천하도록 지시합니다.
- 직원들에게 손을 자주 씻을 수 있는 시간을 허락합니다.
- 직원들에게 기침 및 재채기를 할 때 휴지로 가릴 것을 상기시킵니다. 사용한 휴지를 휴지통에 버린 직후 비누와 따뜻한 물로 최소 20초 동안 손을 씻습니다.
- 모든 직원, 공급업체 및 배송 담당자에게 신체적 거리 두기 유지와 주변에 다른 사람이 있을 때 천으로 된 안면 마스크 착용하기에 관한 지침을 제공합니다.
- 직원들은 신체적 거리 두기 및 감염 통제 지침을 강화하는 동료 교육자로 등록 및 지원됩니다.
- 임금과 근로 시간 규정을 준수하면서 휴게실에서 직원 사이에 육(6) 피트 거리가 항상 유지될 수 있도록 휴식 시간을 엇갈리게 배정합니다.
- 휴게실, 화장실 및 기타 공용 구역은 다음 일정에 따라 다음 빈도로 적어도 하루에 한 번 운영 시간에

소독합니다.

- 휴게실 _____
- 화장실 _____
- 기타 _____

소독제 및 관련 용품을 직원들이 사용할 수 있도록 다음 장소에 비치합니다:

COVID-19에 효과적인 손 소독제를 모든 직원이 사용할 수 있도록 다음 장소에 비치합니다:

본 프로토콜 사본을 모든 직원에게 배포합니다.

선택 사항 - 기타 조치를 설명하십시오:

B. 신체적 거리 두기를 확실히 하기 위한 조치

실내 식사 구역:

식당 실내 좌석 공간의 고객 수는 식당 실내 수용인원의 **최대** 50% 또는 최대 200명 중 적은 수로 제한합니다. 가능하면 사람들이 모이는 지점을 제한하고 적절히 떨어져 있도록 주차장도 재배치합니다.

○ 식당 실내 식사 공간의 최대 제한 고객 수: _____

서로 다른 테이블에 앉은 고객 사이에 최소 육(6) 피트의 신체적 거리를 보장하기 위해서 식사하는 사람들이 앉은 테이블의 의자 뒤에서 다음 테이블의 의자 뒤까지의 거리를 측정했을 때 최소 육(6) 피트 간격으로 테이블을 배치해야 합니다. 이는 또한 고객이 테이블 좌석에 앉아 있을 때 및 좌석을 뒤로 밀었을 때를 고려해 테이블 사이에 지나는 공간을 허용합니다. 안면 마스크 없이 실내에서 식사하는 고객의 위험을 최소화하기 위해 가능한 경우 위에서 설명한 필수 6피트 이상의 실내 서비스 테이블 사이의 거리를 최대화해야 합니다. 플렉시글라스 또는 기타 장벽은 테이블 사이의 거리와 식사를 하는 사람들 사이의 거리 두기를 대체하지는 못합니다. 아래의 섹션 "허용 가능한 수용인원에 따른 좌석 배치 승인 예시"를 참조하십시오.

현장 실내 테이블의 좌석은 6명 이하의 동일 그룹으로 제한합니다. 한 테이블에 앉은 모든 사람은 같은 가구여야 하고, 그러므로 서로 6피트의 거리를 두지 않아도 됩니다. 테이블에 앉기 전에 안내원은 실내 테이블의 손님 모두 **동일** 가구여야 한다고 구두로 알려야 합니다.

일행의 모든 구성원이 COVID-19 예방접종 완료를 주장하고 증명서를 제시할 경우,³ 최대 여섯(6) 가구로 구성된 최대 여섯(6) 명의 일행이 한 테이블에 함께 앉을 수 있습니다. 예방접종을 완료했다고 주장하는 손님은 모두 운영자에게 필수 증명서인 사진이 부착된 신분증 및 COVID-19 예방접종 완료 증명서, 즉 예방접종 카드(예방접종한 사람의 이름, 접종한 COVID-19 백신의 유형 및 마지막 접종 날짜를 포함) 또는 예방접종 카드의 사진인 별도의 문서 또는 전화기 또는 전자 기기에 저장된 참석자의 백신 카드 사진 또는 의료 서비스 제공자의 COVID-19 예방접종 완료 문서(예방접종한 사람의 이름이 포함되어 있고, 그 사람이 COVID-19 예방접종을 완료했다는 것을 확인해 줍니다) 등을 자리에 앉기 전에 반드시 제시해야 합니다.

실내 라이브 엔터테인먼트는 허용되지 않습니다.

실내에 위치한 텔레비전이나 화면을 고객 시청용으로 사용할 수 있습니다.

현장 실내 식사 서비스를 제공하는 시설은 다음을 준수해야 합니다:

³ COVID-19 백신 접종을 완료한 사람이란 2 회 접종 백신(예: 화이자-바이오엔테크 또는 모더나)의 2 차 접종 후 이(2) 주 이상 경과, 또는 1 회 접종 백신(예: 존슨앤존슨[J&J]/얀센)의 접종 후 이(2) 주 이상 경과한 경우를 의미합니다.

- 알코올 음료를 준비하거나 서빙하는 목적으로 사용하는 바의 카운터는 카운터에서 음식이나 음료 서비스를 제공하면 안 됩니다.

야외 식사 구역:

- 야외 좌석 구역의 고객 수는 신체적 거리를 충분히 보장할 수 있을 만큼 작습니다. 서로 다른 테이블에 앉은 고객 사이에 최소 육(6) 피트의 신체적 거리를 보장하기 위해서 한 테이블의 의자 뒤에서 다음 테이블의 의자 뒤까지의 거리를 측정했을 때 간격으로 테이블을 배치해야 합니다. 이는 또한 테이블에 앉은 다른 고객과 신체적 거리를 유지하며 고객이 테이블 좌석에 앉아 있을 때 및 좌석을 뒤로 밀었을 때를 고려해 테이블 사이에 지나가는 공간을 허용합니다. 플렉시글라스 또는 기타 장벽은 테이블 사이와 식사를 하는 사람들 사이의 필수 거리 두기를 대체하지는 못합니다. 아래의 섹션 "허용 가능한 수용인원에 따른 좌석 배치 승인 예시"를 참조하십시오.
- 현장 야외 테이블의 좌석은 8명 이하의 동일 그룹으로 제한합니다. 야외 테이블에 앉은 모든 사람은 서로 다른 3가구 이내일 수 있고, 그러므로 서로 6피트의 거리를 두지 않아도 됩니다. 테이블에 앉기 전에 안내원은 한 테이블의 손님이 서로 다른 3가구 이내여야 한다고 구두로 알려야 합니다.
- 위에 설명된 대로 각 테이블에 여덟(8)명 이하의 손님 착석 가능하도록 테이블을 배치한 후 이용 가능한 총 좌석의 수를 기반으로 결정한, 야외 좌석 구역의 최대 제한 고객 수: _____
- 일행의 모든 구성원이 COVID-19 예방접종 완료를 주장하고 **증명서를 제시**할 경우,⁴ 최대 여덟(8) 가구로 구성된 최대 여덟(8) 명의 일행이 한 테이블에 함께 앉을 수 있습니다. 예방접종을 완료했다고 주장하는 손님은 모두 운영자에게 필수 증명서인 사진이 부착된 신분증 및 **COVID-19 예방접종 완료 증명서**, 즉 예방접종 카드(**예방접종한 사람의 이름, 접종한 COVID-19 백신의 유형 및 마지막 접종 날짜를 포함**) 또는 **예방접종 카드의 사진인** 별도의 문서 또는 전화기 또는 전자 기기에 저장된 백신접종 카드 사진 또는 의료 서비스 제공자의 COVID-19 예방접종 완료 문서(**예방접종한 사람의 이름이 포함되어 있고, 그 사람이 COVID-19 예방접종을 완료했다는 것을 확인해 줍니다**) 등을 자리에 앉기 전에 반드시 제시해야 합니다.
- 야외에 있는 고객은 지정된 야외 식사 구역에 위치한 텔레비전이나 다른 화면을 시청할 수 있습니다.
- 현장 야외 식사 서비스를 제공하는 시설은 또한 다음 요구사항도 준수해야 합니다.
 - "야외 운영" 자격을 얻으려면 시설의 식당 장소 및 이를 위해 사용되는 모든 임시 구조물은 캘리포니아 보건국의 [야외 사업 운영을 위한 야외 구조물 사용](#)에 관한 필수 지침에 명시된 대로 야외 시설에 대한 주의 기준을 준수해야 합니다.
 - 야외 시설을 위한 주 정부의 기준을 충족하지 않는 야외 구조물은 실내 시설로 분류되고, 해당 시설에 있는 모든 고객의 수도 계산해 시설의 실내 수용인원 제한 50%에 포함합니다.
- 알코올음료를 준비하거나 서빙하는 목적으로 사용하는 바의 카운터는 카운터에서 음식이나 음료 서비스를 제공하면 안 됩니다.

모든 시설을 위한 일반적인 요구 조건:

- 제한 수용인원을 준수하고 수용인원을 추적하기 위해 모든 출입구에서 고객의 출입을 엄격하게 지속해서 측정하여야 합니다. 인원을 측정하지 않거나 충분하지 않고 또는 수용인원이 초과된 것으로 보이는 시설은 공중 보건 검사관이 결정한 대로 이런 문제가 시정될 때까지 일시적으로 폐쇄될 수 있습니다.
- 가능한 경우 신체적 거리를 유지할 수 있도록 단일 출입구와 별도의 출입구를 명확하게 지정합니다.

⁴ COVID-19 백신 접종을 완료한 사람이란 2 회 접종 백신(예: 화이자-바이오엔테크 또는 모더나)의 2 차 접종 후 이(2) 주 이상 경과, 또는 1 회 접종 백신(예: 존슨앤존슨[J&J]/얀센)의 접종 후 이(2) 주 이상 경과한 경우를 의미합니다.

- 고객이나 직원이 대기하는 장소에서 신체적 거리 두기를 보장하기 위한 조치를 준수합니다. 여기에는 계산대와 단말기, 카운터 대기 줄, 화장실, 엘리베이터 로비, 고객 안내실과 대기실, 대리 주차 서비스를 위해 차를 두는 곳과 차를 받는 곳, 기타 고객이 모이는 모든 장소가 포함됩니다.
 - 일반 대중이 서서 대기하거나 줄을 서는 장소에 6피트 간격으로 테이프 또는 기타 표시를 합니다.
 - 가능하면 직원들과 고객들이 서로 스쳐 지나가는 것을 방지하기 위해 복도와 통행로에 유동 인구가 한 방향으로 움직이도록 설정합니다.

가능하면, 안면보호대와 천으로 된 안면 가리개를 착용한 직원이 시설 입구 근처에서, 가장 가까운 고객으로부터 최소 6 피트를 유지하며 고객들이 신체적 거리 두기 절차를 준수하는지 모니터합니다.

□ 개인 행사:

- 식당 및 식품 서비스 시설은 카운티 공중 보건국의 [개인 행사 프로토콜: 부록 BB](#)를 완전히 준수하는 경우, 시설의 실내외에서 개인 행사(예: 리셉션, 회의, 연회)를 개최할 수 있습니다.
 - 식당에 별도의 출입구가 있는 별도의 개인 행사 공간이 없는 경우, 개인 행사는 정규 사업을 운영하지 않는 시간에만 개최할 수 있습니다. 그러나 별도의 출입구가 있는 별도의 개인 행사 공간을 갖춘 식당 및 식품 서비스 시설은 개인 행사 손님이 식당 손님과 섞이지 않을 수 있으면, 식당이나 기타 식품 시설의 정규 운영 시간에 개인 행사를 주최할 수 있습니다.
 - 야외에서 개최되는 개인 행사의 최대 수용인원은 100명이며 카운티 공중 보건국 개인 행사 프로토콜에 명시된 대로 모든 손님이 COVID-19 음성 판정을 받았거나 예방접종을 완료한 경우에만 300명으로 늘릴 수 있습니다. 카운티 공중 보건국 개인 행사 프로토콜에 명시된 대로 COVID-19 음성 판정을 받았거나 예방접종을 완료한 경우에만 식당이나 기타 식품 시설은 개인 행사를 실내에서 개최할 수 있습니다. 실내에서 개최되는 개인 행사의 최대 수용인원은 150명입니다.
 - 시설에서 개인 행사를 진행하는 동시에 식당이 운영 중인 경우, 식당의 수용인원과 개인 행사의 수용인원을 별도로 계산해야 합니다.
- 식당이 운영하는 동안 라이브 엔터테인먼트는 야외에서만 허용됩니다. 무대나 공연자와 착석한 고객 그룹 사이에 최소 12피트의 거리를 뚜렷하게 구별해야 합니다. 더 많은 입자, 에어로졸, 비말이 더 멀리 이동하는 목소리 방사를 제한할 수 있도록 공연자는 공연 중에 최대한 마이크를 사용해야 합니다.

□ 음악 공연자

- 공연자는 가능한 악기의 침 배출구를 통해 침을 일회용 또는 종이 타월에 비워야 하며 액체의 오염을 피하기 위해 침을 비울 때 다른 사람과 멀리 떨어져 있어야 합니다. 음악가는 자신이 사용한 타월을 버리고, 폐기한 후에 손을 씻고 및/또는 손 소독제를 사용해야 합니다. 음악가가 일회용이 아닌 수건에 악기에 고인 침을 비우는 경우, 공연이나 연습에 깨끗한 수건을 가져가야 하고, 사용한 수건은 음악가가 제거하고 세탁을 위해 다른 사람들과 떨어져 밀봉된 봉지에 담아야 하며, 음악가는 손을 씻고 및/또는 손 소독제를 사용해야 합니다.
- 악기를 닦고 부는 것과 같은 악기 청소를 집에서 또는 연습 전후에 다른 사람들과 떨어져서 해야 합니다.
- 가능한 모든 경우에 악기를 공유하지 마십시오. 페이지 넘기는 사람 또는 최소 6피트의 거리를 유지할 수 없는 다른 사람들과 같은 음악가 보조의 보조를 받는 것을 고려하십시오.
- 야외에서 안면 마스크를 쓰지 않고 노래를 부르거나 구호를 외치는 사람 또는 금관 악기 연주자는 다른 사람과의 거리를 6피트 이상으로 넓히십시오. 이런 경우 추가 분리를 위해 장벽 사용을 고려하십시오.

- 관악기 연주자는 악기에서 배출되는 에어로졸을 포착하거나 공기의 방향을 바꾸는 장치와 같은 적절한 추가 수정을 사용해야 합니다.
- ❑ 고객이 춤을 추는 것은 계속 금지됩니다. 고객 그룹은 공연 중에 가능한 한 앉아 있어야 합니다. 녹음된 음악은 허용되지만, 작업자가 거리를 유지하면서 고객의 소리를 들을 수 있도록 볼륨이 충분히 낮아야 합니다.
- ❑ 음식 포장이나 배달 서비스를 제공하는 식품 시설은 주문할 때, 포장 및 배달 직원이 음식을 가져가는 동안 줄을 서서 기다리는 고객에게 신체적 거리 두기를 반드시 시행하도록 해야 합니다.
- ❑ 식당은 배달, 테이크 아웃 및 드라이브 스루 운영을 계속 제공할 수 있으며, 이것이 권장됩니다.
- ❑ 가능하면 개인 간 접촉을 줄이기 위해 모바일 주문, 태블릿 메뉴판, 비접촉식 결제 옵션 등의 기술 솔루션을 사용합니다.
- ❑ 고객, 배달 기사, 직원들 사이에 신체적 거리 두기가 유지되도록 이들 사이에 발생할 수 있는 접촉을 계획합니다.
 - 고객, 상인, 배달 기사 또는 기타 여러 사람들이 기다리는 식당 실내외 바닥에 신체적 거리 두기를 유지 및 시행할 수 있도록 표시해 놓습니다.
 - 가능하면 픽업 및 배달은 비접촉으로 진행하고 손님과의 접촉은 기타 전자 기기로 대신할 수 있는 시스템을 시행합니다.
 - 직원과 고객과의 접촉은 가능하면 접촉을 최대 5분으로 제한합니다.
- ❑ 현장 식사는 예약으로 진행할 것을 권장하고 또는 야외 좌석/서빙 수용인원을 미리 전화로 확인할 것을 고객에게 공지합니다. 정상적인 비즈니스 운영 과정에서 실행 가능한 경우, 접촉자 추적을 허용하기 위해 예약 시 또는 현장에서 위해 그룹의 연락처 정보가 수집됩니다.
 - 고객이 줄을 서거나 차에서 대기할 수 있도록 테이블이 준비되면 통화, 문자 또는 다른 방법으로 알릴 때만 입장할 수 있는 전화 예약 시스템을 고려하십시오.
 - 야외 식사 고객이 사전에 주문하여 업체에서 소비하는 시간을 제한하는 옵션을 고려하십시오.
- ❑ 만약 업체에서 현장 주문을 제공할 역량이 있어 현장 주문을 받기로 선택한 경우, 고객이 쉽게 주문하도록 메뉴판(게시 또는 일회용 유인물)을 제공하며, 최대한 빨리 고객이 주문한 음식을 모두 포장하고 고객이 픽업할 수 있도록 하고, 고객에게 대략적인 픽업 시간을 알려줍니다. 음식을 기다리는 고객들이 영업점에 모이지 않도록 해야 합니다. 주문한 고객은 차에서 기다리거나 예정된 픽업 시간에 주문한 음식을 받으러 다시 와야 합니다.
- ❑ 직원과 고객의 접촉을 제한합니다.
 - 6피트의 신체적 거리를 유지하기 힘든 계산대, 고객 안내대, 주문 카운터 등에 칸막이나 플렉시글라스 같은 물리적 장벽을 설치합니다.
 - 각 테이블에 서빙하는 직원의 수를 제한합니다.
- ❑ 직원과 고객이 화장실, 복도, 바 구역, 예약 및 신용 카드 단말기 등 유동 인구가 많은 구역에 모이는 것을 자제하도록 합니다.
- ❑ 직원들에게 신체적인 거리 두기 조치를 벗어나는 악수 및 이와 비슷한 형태의 인사는 피하라고 요구합니다.
- ❑ 직원 휴게실에서 직원들이 서로 신체적 거리를 유지할 수 있도록 의자 사이에는 6피트 그리고 테이블 사이에는 8피트로 거리를 넓히십시오. 신체적 거리 두기를 보장하기 위해 가능하면 야외에 그늘막과 의자를 설치하여 야외 휴식 공간을 만듭니다.
- ❑ 가능한 한 직원들 사이에 신체적 거리 두기가 지켜지도록 시설 운영방식을 재설계합니다.
 - 부엌과 기타 뒷 공간에 신체적 거리 두기 요건을 지킬 수 있도록 바닥에 표시해 둡니다.
- ❑ 신체적 거리 두기 프로토콜은 모든 사무실, 주방, 저장고, 워크인 냉동고 또는 기타 고 밀집 고 접촉 직원 구역에서 사용합니다.

- 우발적인 접촉이 생길 수는 있으나, 15분 미만, 가급적 10분 이내로 제한하는 것이 목표이며, 직원들은 항상 안면 마스크를 착용합니다.

C. 감염 통제를 위한 조치

영업 재개 전

- 실내 식사 재개 30일 이내에 HVAC 전문가가 점검했고 HVAC 시스템은 정상 작동 상태이며, 가능한 최대로 작동 시켜 환기를 증가시킵니다. 효과적인 환기가 작은 입자의 공기 매개 확산을 통제하는 가장 중요한 방법의 하나입니다.
 - 휴대용 고효율 공기청정기 설치, 건물의 공기 필터를 최고급으로 교체, 모든 작업장에 외부 공기 및 환기량을 증가시키기 위한 개조 등을 고려해 봅니다.
 - 자세한 정보는 캘리포니아 공중 보건국의 [실내 환경을 위한 환기, 여과 및 공기의 질에 대한 예비 지침](#)을 참조하십시오.
 - 참고: 환기 및 기타 실내 공기의 질 개선은 안면 가리개 착용(적절한 호흡보호구를 착용해야 하는 특정 고위험 환경 제외), 사람들과 최소 6피트 거리 두기, 자주 손 씻기, 및 다른 가구의 사람들이 모이는 활동 제한하기와 같은 의무 예방지침에 추가로 시행할 수 있는 사항이지, 대체하지는 않습니다.
- 운영되고 있지 않던 시설의 경우 시설 배관에 있던 오래된 물을 신선하고 안전한 물로 교체해줘야 하므로 시설을 재개하기 전에 온수 및 냉수를 각 5분 동안 틀어 물을 내려줍니다.
- 특히 영업하지 않았던 곳의 설비는 철저히 청소 및 소독/멸균(COVID-19에 대한 효과가 승인된 제품 사용)합니다.
 - 청소할 장소가 많아지면 필요에 따라 청소를 도와줄 제3자 청소 회사에 대한 옵션을 마련해 둡니다.
- 식당, 고객 안내대, 주방 등 공간에는 손 소독제, 청소용 물티슈 등 고객을 직접 돕는 모든 직원이 사용할 수 있도록 적절한 위생용품들이 구비되어 있습니다.
 - 위생 시설은 항상 작동되도록 하고, 필요할 때 비누, 종이 수건 및 손 소독제를 추가로 제공하고 재고를 항상 비축해 둡니다.
 - 손 소독제, 비누 디스펜서, 종이 수건 및 휴지통을 비접촉식으로 설치할 것을 권장합니다.
- 배달을 받는 보관소  유동 인구가 많은 구역에서 멀리 떨어진 장소로 지정합니다. 물품 배달에 개인 간 접촉을 가능한 없도록 합니다.

식품 안전 고려 사항

- 캘리포니아 소매업체 식품 관리법(CRFC)에 명시된 모든 식품 안전 관리를 유지 및 준수합니다.
 - 뜨거운 음식은 뜨겁게 (135°F 이상), 차가운 음식은 차갑게 (41°F 이하) 보관합니다.
 - CRFC 규정에 따라 음식을 완전히 조리합니다.
 - 주방 도구와 기구의 세척 및 소독은 CRFC가 명시한 횟수만큼 시행합니다.
 - 직원 건강 및 위생 관리 규칙을 준수합니다. CRFC 규정에 따라 아프면 일을 하지 말고, 손을 자주 씻고, 장갑을 착용합니다.
 - 모든 음식과 음식 재료가 승인된 식품 공급업체에서 공급되는지 확인합니다.
 - 음식을 준비하는 직원은 근무 중에 다른 사람과 작업대를 바꾸거나, 다른 사람의 작업대에 들어가는 것을 자제합니다.

- 탄산음료와 냉동 요구르트 기계와 같은 셀프서비스 기계는 고객 대신 매장 직원이 직접 사용해 고객에게 전달하고, 접촉 표면을 매시간 청소하고 소독합니다.
- 고객이 모일 수 있는 장소 또는 다른 고객이 사용할 수도 있는 식품이나 식기류가 있는 장소는 폐쇄합니다. 이러한 품목은 고객에게 개별적으로 제공되며, 적절한 경우 사용 후마다 폐기 또는 세척 및 소독합니다. 여기에는 다음이 포함되지만 이에 국한되지는 않습니다.
 - 조미료통, 식기 통, 냅킨, 뚜껑, 빨대, 포장 용기 등이 구비된 셀프서비스 구역.
 - 살사 바, 샐러드 바 또는 뷔페 스타일, 음식 시식을 포함한 셀프서비스 음식 구역.
 - 음식을 보고 선택할 수 있는 카트와 회전 벨트에 있는 던져놓지 않은 음식을 테이블 옆에서 준비(예: 파카몰레 준비) 및 프레젠테이션. 일회용 덮개를 매 사용 후 폐기하거나, 덮개를 매 사용 후 세척 및 소독하는 경우에만, 카트 및 회전 벨트 위에 덮개로 완전히 가린 음식만 놓을 수 있습니다.
 - 고객들을 위한 식후 민트 캔디, 과자 또는 이쑤시개. 이런 물품은 영수증과 함께 제공되거나, 손님이 요청할 때만 제공합니다.
- 고객이 사용하기 전에 포장되지 않은 식기류를 여러 직원이 만지는 대신, 고객에게 제공하기 전에 식기류를 포장하도록, 포장하는 업무를 담당하는 직원 한 명을 지정합니다.
- 테이블에서 또는 일반 용기(예: 피쳐, 유리병, 디캔터, 병)를 사용해 음료수를 다시 채울 수 없습니다. 고객에게 리필해 줄 때는 깨끗한 유리잔에 제공합니다.

시설 고려 사항

- 시설 입구나 근처에 일반 대중이 사용할 수 있도록 손 소독제와 쓰레기통을 비치합니다. 이전에 일반 대중에게 개방했던 화장실은 다시 개방해야 합니다. 화장실을 정기적으로 점검하고 EPA 등록 소독제를 사용하여 최소 하루에 한 번 또는 필요한 만큼 자주 청소 및 소독합니다.
- 자주 접촉하는 표면과 접근 가능한 구역을 위한 청소 및 소독 계획을 수립했고, 이를 준수하고 있습니다.
 - 공용 구역과 고객의 픽업 및 결제와 관련되어 있어 자주 만지는 물건(예: 테이블, 문손잡이 또는 핸들, 신용카드 결제기기)은 영업시간 동안 EPA 등록 소독제를 사용하여 최소 하루에 한 번 소독합니다.
 - 통행량이 많은 구역의 표면 또는 마스크를 착용하지 않은 사람에게 노출된 표면은 청소 및 소독을 증가하십시오.
- 매일 밤 (COVID-19에 효과가 입증된 제품 사용하여) 시설을 적절히 청소하고 살균/소독합니다. 가능할 때마다 청소를 완료했는지 모니터링하기 위해 일지를 작성합니다.
- 오디오 헤드셋 및 기타 장비는 매번 사용 후 빠르게 소독하지 않으면, 직원 간 서로 공유하지 않습니다. 장비 제조업체에 문의하여 적절한 소독 단계를 확인합니다.
- 여러 고객이 사용하는 식기를 세척하는 설거지 담당자의 눈, 코, 입에 오염물이 튀지 않도록 안면 마스크, 보안경 및/또는 안면보호대의 조합을 보호 장비로 제공합니다. 설거지 담당자에게 불침투성 앞치마를 제공하고, 앞치마는 자주 교체합니다. 안면보호대 및 보안경과 같은 재사용이 가능한 보호 장비는 사용할 때마다 빠르게 소독합니다.

고객 서비스 공간

- 실내 식사 서비스를 제공하기 위해 실내 식사 공간은 고객과 직원의 COVID-19 전염 위험을 줄이기 위해 전체 공간에 외부 공기가 가능한 최대로 흐를 수 있게 해야 합니다. 여기에는 영업시간에 문과 창문 열어 두기가 포함될 수 있습니다.
- 고객들은 버팀쇠를 걸어 열어 둔 문 (이는 전체 해충 노출도를 평가하여 승인함) 또는 가능하면 자동문을

통해 식당에 들어옵니다. 문손잡이를 만져야 하는 고객이 사용할 수 있도록 손 소독제를 비치합니다.

- 수용인원 제한이 없는 야외 식사 서비스를 운영하기 위해 시설의 야외 식사 구역은 캘리포니아 보건국의 야외 사업 운영을 위한 임시 구조물 사용에 관한 필수 지침에 명시된 대로 전체 공간에 실외 공기가 자유롭게 유입될 수 있도록 해야 하고, 또한 주의 지침을 준수해야 합니다. 야외 시설을 위한 주 정부의 기준을 충족하지 않는 야외 구조물은 실내 시설로 분류되고, 해당 시설에 있는 모든 고객의 수도 계산해 시설의 실내 제한 수용인원 50%에 포함합니다.
 - 야외 식사 운영에 칸막이 또는 장벽을 사용할 수 있으며 바닥에서 측정한 높이가 3피트를 넘지 않고 전체 시설에 유입되는 공기의 자유로운 흐름을 방해하지 않는 한쪽 면이 폐쇄되었다고 간주되지 않습니다. 높이가 피트가 넘는 칸막이 또는 장벽은 야외 구조물의 한쪽 면이 폐쇄되었다고 간주됩니다.
 - 공기 흐름을 방해하지 않는 울타리와 스크린은 공간이 실외인지 여부를 판단하기 위해 폐쇄된 면으로 간주되지 않습니다.
- 고객들에게 시설에 들어와서, 시설 어디든지 걸어 다닐 때, 화장실을 사용할 때, 그리고 섹션 D에 설명된 지침에 따라, 안면 마스크를 착용하도록 안내합니다. 이는 모든 성인과 만 2세 이상의 어린이에게 적용됩니다. 담당 의료 서비스 제공자로부터 안면 가리개를 착용해서는 안 된다는 지시를 받은 직원은 건강 상태가 허락하는 한도 내에서 아래에 위생 천이 달린 안면보호대를 반드시 착용하여 주 정부의 지침을 준수해야 합니다. 천이 턱 아래에 딱 맞게 제작된 안면보호대가 선호됩니다. 단방향 밸브가 있는 마스크는 절대 착용하면 안 됩니다. 직원과 고객들의 안전을 위해 안면 마스크를 준비하지 못한 고객에게 제공할 안면 마스크를 준비해 둡니다.
 - 테이블에 앉아 음식을 먹거나 음료를 마실 때만 안면 마스크를 벗을 수 있습니다.
 - 고객은 음식이나 음료를 섭취하려면 자리에 앉아야 합니다. 고객은 음식이나 음료를 섭취하는 동안 걸거나 서 있을 수 없습니다.
 - 천 안면 마스크의 착용을 거부하는 고객에게는 서비스를 거부하고 퇴장을 요청합니다.
- 고객 지침. 업체는 각 고객 그룹이 바뀔 때 테이블을 소독한 후, 적어도 다음과 같거나 거의 유사한 지침이 있는 안내판 또는 카드(3x 5인치 이하)를 테이블에 배치해야 합니다.

"다음 간단한 지침을 준수하여 계속 장사를 하고, 직원을 보호하며, 다른 고객을 보호할 수 있도록 도와주십시오:

- 음료나 음식이 서빙되기 전에 그리고 식사를 마친 후에는 마스크를 착용해 주십시오.
- 서빙 직원이 테이블에 올 때마다 마스크를 착용해 주십시오.
- 테이블에서 이동할 때마다 마스크를 착용해 주십시오.
- 손을 씻거나 소독해 주십시오.

저희 직원의 건강과 다른 고객님의 건강 보호에 도움을 주셔서 감사드립니다!"

고객이 테이블에 앉을 때 그리고 업체에 머무는 동안 이런 지침을 알리고 상기시키기 위해 안내판, 디지털 보드와 같은 다른 옵션을 식사 공간에 사용할 수 있습니다.

- 식당에 아이들과 함께 도착하는 고객들은 아이들이 부모/보호자 옆에 있도록 하고, 다른 사람이나 다른 사람의 물건을 만지지 않도록 하고, 자녀가 마스크 허용 연령인 경우 안면 마스크를 착용시켜야 합니다.
- 고객이 시설에 들어오기 전에 증상 점검을 시행합니다. 점검은 기침, 숨가쁨, 호흡곤란, 발열이나 오한, 및 고객이 현재 고립 또는 격리 명령을 수행 중인지 여부에 관한 확인을 포함해야 합니다. 이러한 점검은 고객에게 직접 시행하거나, 온라인 시스템으로 체크인할 때 점검 또는 이러한 증상이 있으면 시설에 들어올 수 없다는 안내판을 시설 입구에 게시하는 것으로 대체할 수 있습니다.
 - 음성 증상 점검(출입 허가): 증상이 없고 지난 10일 동안 COVID-19 확진자와 접촉하지 않은 사람에게 당일 출입을 허가할 수 있습니다.

○ 양성 증상 점검(출입 비허가):

- 지난 10 일 동안 COVID-19 확진자와 접촉했거나 현재 격리 명령을 수행 중인 사람은 출입할 수 없으며 즉시 집으로 돌아가 격리해야 합니다. 당사자에게 ph.lacounty.gov/covidquarantine 에 있는 격리 지침을 제공하십시오.
 - 위에서 언급한 증상 중 어떤 증상이라도 보이거나 현재 고립 명령을 수행 중인 사람은 출입할 수 없으며 즉시 집으로 돌아가 고립해야 합니다. 당사자에게 ph.lacounty.gov/covidisolation 에 있는 고립 지침을 제공하십시오.
- ❑ 고객이 사용한 물건(더러운 컵, 접시, 냅킨 등)을 옮기거나 쓰레기봉투를 취급하는 서빙 직원, 서빙 보조원 및 기타 직원은 임무를 완료한 후에 손을 씻고 앞치마를 착용합니다.
 - ❑ 재사용 가능한 메뉴판은 고객이 사용한 후 세척 및 소독합니다. 고정 메뉴 보드, 전자 메뉴판 또는 모바일로 다운로드 가능한 메뉴판과 같은 대안을 고려합니다.
 - ❑ 고객이 앉은 구역은 매 사용 마다 청소 및 소독합니다. 좌석, 테이블 및 테이블 위에 있는 기타 물품은 일회용이거나, 고객이 사용한 후 세척/소독해야 합니다. 각 테이블의 식탁보는 손님이 사용한 후 교체하고, 단단한 비다공성 표면은 손님이 사용한 후 청소 및 소독합니다.
 - ❑ 테이크아웃 용기는 고객이 직접 담고 요청 시에만 제공됩니다.
 - ❑ 현금 없는 거래를 권장합니다. 식당 시설에 합리적일 경우, 고객은 자신의 신용 카드/직불 카드를 긁을 수 있으며, 카드 판독기를 1시간 단위로 철저히 소독합니다.
 - ❑ 선택 사항 - 기타 조치를 설명하십시오(예: 노인 전용 시간, 붐비지 않는 시간대 이용 보너스 제공):

D. 일반 대중과 소통하기 위한 조치

- ❑ 본 프로토콜 사본 또는 시설의 COVID-19 안전 준수 인증서 사본을 시설의 모든 공공 입구에 게시합니다. 자세한 정보 또는 COVID-19 안전 준수 자가 인증 프로그램을 수료하고 싶으시면, <http://publichealth.lacounty.gov/ch/covid19cert.htm> 를 방문해 주십시오. 시설은 요청 시 검토할 수 있도록 시설 현장에 프로토콜 사본을 보관해야 합니다.
- ❑ 식당에 도착하는 고객들에게 6피트의 신체적 거리를 유지하고, 식당에 들어오기 전에 손을 씻거나 손 소독제를 사용하고, 식사를 하거나 음료를 마시지 않을 때는 안면 마스크를 착용해야 하고, COVID-19과 일치하는 증상이 있거나 아프면 집에 머물러야 한다는 내용을 공지하기 위한 안내판을 모든 입구에 게시합니다. 추가 자료 및 업종별 사용 가능한 안내문 예시를 보시려면 [카운티 DPH COVID-19 지침 웹페이지](#) 를 방문하십시오.
- ❑ 모든 시설은 또한 테이블을 공유하는 모든 사람이 동일 가구여야 함을 실내에서 식사하기 위해 도착하는 고객에게 구두로 알리고 모든 입구에 안내판 또한 게시해야 합니다.
- ❑ 다른 사업체 또는 실내의 쇼핑몰 또는 쇼핑몰 내부에 있는 식당에서는 고객들이 사업체 또는 쇼핑몰 부지 어디서든지 실내외 지정 식사 구역외에서는 식사를 하거나 음료를 마실 수 없다고 알리는 안내판을 게시합니다.
- ❑ 식사하러 온 손님들에게 서로 6피트 거리를 유지하고, 식당에 들어갈 때 손을 씻거나 세정제를 사용하고, 아프거나 COVID-19와 일치하는 증상이 있으면 집에 머무르라고 상기시키는 안내판을 게시합니다.
- ❑ 소매업체는 온라인 매체(웹사이트, 소셜미디어 등)를 통해 영업시간, 안면 마스크 필수 사용, 한 테이블을 공유하는 사람은 동일 가구여야 할 필요성, 그리고 사전 주문, 예약, 선불, 픽업 및/또는 배송과 관련된 정책 및 기타 관련 사항에 대한 정확한 정보를 제공합니다.

E. 중요 서비스를 공정하게 이용하도록 확실히 하기 위한 조치

- ❑ 손님/고객에게 중요한 서비스를 우선 제공합니다.
- ❑ 원격으로 제공할 수 있는 매매 또는 서비스는 온라인으로 제공합니다.

- 이동에 제한이 있는 고객 및/또는 공공장소에 가면 위험한 고객도 상품 및 서비스를 이용할 수 있도록 조치를 마련합니다.

위에 포함되지 않은 모든 추가 조치는 별도의 페이지에 기재해야 하며, 해당 내용을 본 문서에 첨부해야 합니다.

본 프로토콜에 질문이나 의견이 있다면
다음 담당자에게 문의하십시오.

사업체 담당자 이름:

전화번호:

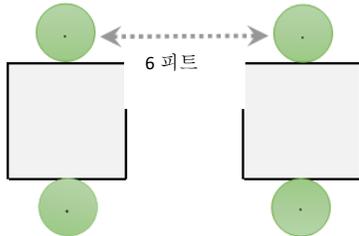
마지막 개정일:



좌석 배치 도표

다음 여섯(6)개의 도표는 실내 및 야외 좌석의 예시로 사용해야 합니다. 테이블 사이의 공간을 감소하기 위해 그리고 수용 좌석 수를 늘리기 위해서 장벽을 사용할 수는 없습니다. 다른 가구의 고객 사이에 최소 6피트의 신체적 거리를 보장하기 위해서 테이블은 각 가장자리의 거리가 8 피트가 보장되어야 합니다.

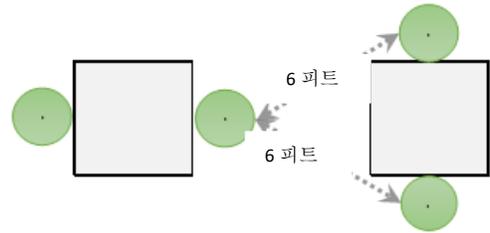
도표 1



좌석 나란히 배치

의자 사이에 6 피트 거리
의자 가장자리에서 의자 가장자리까지

도표 2

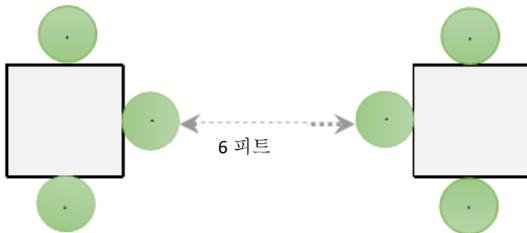


좌석 수직 배치

고객 좌석과 근처 테이블 좌석 사이에 6 피트 거리
의자 가장자리에서 의자 가장자리까지

5

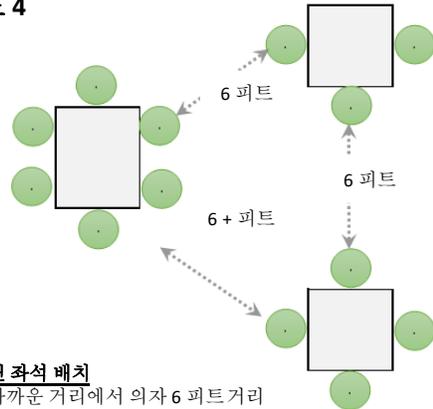
도표 3



좌석 나란히 배치

의자 뒤에서 의자 뒤까지 6 피트 거리

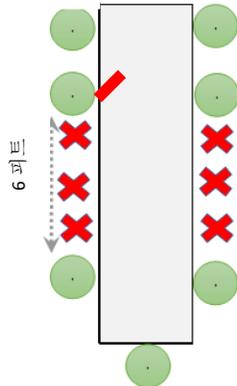
도표 4



엇갈린 좌석 배치

가장 가까운 거리에서 의자 6 피트 거리
모든 테이블 모양에 적용

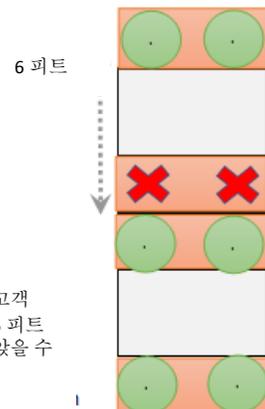
도표 5



장벽이 없는 공용 테이블

가장 가까운 다른 일행과 6 피트 거리
의자 가장자리에서 의자 가장자리까지

도표 6



부스

고정 부스는 고객
사이에 최소 6 피트
간격을 두고 앉을 수
있습니다.