



NEW YORK STATE

# 뉴욕 재개

## 고용주 및 피고용인을 위한 식음료 서비스 지침

본 지침은 푸드 트럭 및 기타 식음료 제공을 포함한 모든 레스토랑 및 식음료 제공 시설에 적용됩니다. 1단계 또는 아직 2단계를 시작하지 않은 지역에서는 해당 시설을 테이크 아웃 및 배달을 통해서만 운영할 수 있습니다. 2단계 지역에서 "실외 및 테이크아웃/배달 음식 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services)"에 따라 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 야외 공간을 운영할 수 있습니다. 3단계 지역에서 "식음료 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Food Services)"에 따라/근거해 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 실내 공간을 운영할 수 있습니다. "실외 공간"은 식음료를 소비할 수 있도록 지정된 야외 공간으로 정의하며, 최소 두 면을 개방하여 공기 순환이 가능하다면 임시 또는 고정 막(차양 또는 지붕 등)을 설치할 수 있습니다.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 제공업 운영자는 이러한 시설과 관련된 주 및 연방 요구 사항의 변경 사항을 최신 상태로 유지하고 이러한 변경 사항을 작업에 통합해야 합니다. 본 지침은 기존의 적용 가능한 지역, 주, 연방의 법, 규정, 기준을 교체하기 위해 만들어진 것이 아닙니다.

	의무 사항	권장 모범 사례
물리적 거리 두기	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 실내 수용량을 최대 점유율의 50% 이하로 제한하십시오(직원 제외).</li> <li>✓ 야외 테이블 수를 안전하고 적절히 배치할 수 있을 정도로 제한하십시오. 테이블은 서로 6피트 이상 떨어져야 합니다.</li> <li>✓ 모든 실내, 실외 테이블은 고객이 앉았을 때 모든 사방에서 6피트 이상 떨어져야 합니다. 테이블 사이에 거리 두기가 불가능할 경우, 테이블 사이에 물리적 차단막을 설치하십시오. 차단막 높이는 최소 5피트여야 하며 비상구 및/또는 화재 대피구를 막으면 안 됩니다.</li> <li>✓ 직원은 물리적 거리에 상관없이 항상 허용 가능한 얼굴 가리개를 착용해야 합니다.</li> <li>✓ 고객이 만 2세 이상이며 의학적으로 얼굴 가리개를 착용해도 괜찮은 경우, 앉아 있을 때를 제외하고 항상 얼굴 가리개를 착용해야 합니다.</li> <li>✓ 같은 테이블에 앉은 사람은 같은 그룹(다른 가족일 수 있음)의 일원이어야 하며 테이블당 10명까지 앉을 수 있습니다. 바 근처와 긴 테이블 착석은 그룹 사이에 6피트 이상 간격을 유지할 수 있을 경우에만 허용됩니다.</li> <li>✓ 음식 주문 및 픽업, 착석, 화장실 사용을 위해 기다리는 고객용 줄에 6피트 거리 두기를 확실하게 표시하십시오. 픽업 또는 결제 장소도 마찬가지입니다.</li> <li>✓ 고객용 입구/출구를 지정하고 가능한 경우 직원용 입구/출구를 나누십시오.</li> <li>✓ 직원 대면 모임(예: 직원 회의)을 최대한 제한하십시오.</li> <li>✓ 식자재 판매자 픽업 및/또는 배달 구역을 지정하여 가능한 한 접촉을 제한하십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 핵심 업무에 6피트 이하의 거리를 두어야 하는 경우(예: 요리, 청소, 테이블 정리)를 제외하고 항상 직원 간 거리를 6피트 이상으로 유지하십시오.</li> <li>✓ 좁은 공간(예: 냉동고, 저장실)은 한 번에 두 명 이상 사용하지 않도록 하십시오.</li> <li>✓ 작업대/직원 휴식 장소는 사방에서 6피트 거리를 유지할 수 있게 조정하거나 그 수를 제한하십시오.</li> <li>✓ 가능한 경우 서비스 업무 구역을 따로 지정하십시오. 홀 직원은 통선이 걸리지 않도록 식당의 특정 구역에서 서빙을 해야 합니다.</li> <li>✓ 주방 직원은 근무시간 내내 최대한 각자 지정된 작업대에서만 일해야 합니다. (예: 셀러드 또는 그릴, 디저트)</li> <li>✓ 주방 직원에게 음식을 주고 받지 말고 홀 직원이 가져갈 수 있도록 카운터에 두라고 권장하십시오.</li> <li>✓ 좁은 통로, 복도, 공간에 테이블나 표지판으로 화살표를 표시하여 양방향 유동 인구를 줄이십시오.</li> <li>✓ 고객에게 음식을 픽업할 준비가 되거나 자리가 날 때까지 차량 또는 야외에서 기다릴 것을 권장하십시오.</li> <li>✓ 고객에게 온라인 또는 휴대폰으로 주문할 것을 권장하십시오.</li> <li>✓ 가능한 경우 비접촉식 주문, 결제, 배달, 픽업 수단을 사용하십시오.</li> <li>✓ 내부에서 식사할 고객이 도착 전 음식을 주문할 수 있게 하고 자리를 예약할 것을 권장하십시오.</li> <li>✓ 한 번에 한 판매자가 배달하고, 자주 만지는 표면을 직원이 청소 및 소독한 후 다음 판매자가 올 수 있도록 1회 1 판매자 절차를 지키십시오.</li> </ul>

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개

NEW YORK STATE



## 고용주 및 피고용인을 위한 식음료 서비스 지침

본 지침은 푸드 트럭 및 기타 식음료 제공을 포함한 모든 레스토랑 및 식음료 제공 시설에 적용됩니다. 1단계 또는 아직 2단계를 시작하지 않은 지역에서는 해당 시설을 테이크 아웃 및 배달을 통해서만 운영할 수 있습니다. 2단계 지역에서 "실외 및 테이크아웃/배달 음식 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services)"에 따라 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 야외 공간을 운영할 수 있습니다. 3단계 지역에서 "식음료 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Food Services)"에 따라/근거해 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 실내 공간을 운영할 수 있습니다. "실외 공간"은 식음료를 소비할 수 있도록 지정된 야외 공간으로 정의하며, 최소 두 면을 개방하여 공기 순환이 가능하면 임시 또는 고정 막(차양 또는 지붕 등)을 설치할 수 있습니다.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 제공업 운영자는 이러한 시설과 관련된 주 및 연방 요구 사항의 변경 사항을 최신 상태로 유지하고 이러한 변경 사항을 작업에 통합해야 합니다. 본 지침은 기존의 적용 가능한 지역, 주, 연방의 법, 규정, 기준을 교체하기 위해 만들어진 것이 아닙니다.

	의무 사항	권장 모범 사례
보호 장비	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 허용 가능한 얼굴 가리개를 직원에게 무료로 제공하고 교체해야 할 경우에 대비하여 가리개를 적절히 공급하십시오.</li> <li>✓ 허용 가능한 얼굴 가리개는 천(예: 직접 바느질한 천, 간단히 자른 천, 반다나), 수술용 마스크, 안면 보호대를 포함하며 이에 국한되지 않습니다.</li> <li>✓ 모든 직원은 항상 얼굴 가리개를 착용하고 손을 소독하며 주 및 지방 위생 규정에 따라 손 가리개를 사용해야 합니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>• 직원이 재료 준비가 아닌 업무 중 장갑을 착용하는 경우 자주 교체하도록 하고 업무를 바꿀 때(예: 서빙에서 식사 도구 준비로 전환) 장갑을 교체할 것을 권장하십시오.</li> <li>• 직원이 장갑을 착용하지 않는 경우 비누/물로 손을 자주 씻게 하십시오.</li> </ul> </li> <li>✓ 얼굴 가리개를 세척 및 교체하고 공유를 금지하십시오. 천 안면 가리개 및 기타 유형의 개인 보호 장비(personal protective equipment, PPE)에 대한 추가 정보와 사용 및 청소 지침은 질병 통제 예방 센터(Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 지침을 참조하십시오.</li> <li>✓ 개인 보호 장비를 입고, 벗고, 세척(해당하는 경우)하고, 폐기하는 방법에 대하여 직원을 교육하십시오.</li> <li>✓ 물건(예: 주방 도구, 팬, 메모지)의 공유와 여러 사람이 만지는 표면(예: 문고리, 키패드, 터치 스크린)의 접촉을 제한하십시오. 또는 공유 물건이나 자주 만지는 표면을 접촉할 때 직원이 장갑을 끼거나, 사용 전후에 손을 소독하게 하십시오.</li> <li>✓ 테이블 정리를 하는 직원은 비누/물로 손을 씻게 하고 장갑을 착용하는 경우, 테이블 청소 및 소독 전후에 장갑을 교체하게 하십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 고객은 자리에 앉아 있지 않을 때(예: 픽업을 기다릴 때, 카운터/창구에서 주문할 때, 테이블 밖으로 이동할 때, 화장실을 오갈 때) 얼굴 가리개를 착용해야 합니다.</li> <li>✓ 고객에게 테이블에서 먹거나 마시지 않을 때 얼굴 가리개를 착용할 것을 권장하십시오(필수는 아닙니다).</li> <li>✓ 급수대가 없는 푸드 트럭이나 매점 직원은 장갑을 착용하고 정기적으로 손 소독제를 사용하며 연방, 주, 지방 식품 처리 및 위생 요건을 계속해서 준수해야 합니다.</li> </ul>

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개

NEW YORK STATE



## 고용주 및 피고용인을 위한 식음료 서비스 지침

본 지침은 푸드 트럭 및 기타 식음료 제공을 포함한 모든 레스토랑 및 식음료 제공 시설에 적용됩니다. 1단계 또는 아직 2단계를 시작하지 않은 지역에서는 해당 시설을 테이크 아웃 및 배달을 통해서만 운영할 수 있습니다. 2단계 지역에서 "실외 및 테이크아웃/배달 음식 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services)"에 따라 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 야외 공간을 운영할 수 있습니다. 3단계 지역에서 "식음료 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Food Services)"에 따라/근거해 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 실내 공간을 운영할 수 있습니다. "실외 공간"은 식음료를 소비할 수 있도록 지정된 야외 공간으로 정의하며, 최소 두 면을 개방하여 공기 순환이 가능하면 임시 또는 고정 막(차양 또는 지붕 등)을 설치할 수 있습니다.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 제공업 운영자는 이러한 시설과 관련된 주 및 연방 요구 사항의 변경 사항을 최신 상태로 유지하고 이러한 변경 사항을 작업에 통합해야 합니다. 본 지침은 기존의 적용 가능한 지역, 주, 연방의 법, 규정, 기준을 교체하기 위해 만들어진 것이 아닙니다.

	의무 사항	권장 모범 사례
위생, 청소 및 소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <a href="#">질병 통제 예방 센터</a> 및 <a href="#">보건부(Department of Health, DOH)</a>의 위생 요구 사항을 준수하고 날짜, 시간 및 청소 범위를 기록한 청소 일지를 현장에 유지하십시오.</li> <li>✓ 비누, 흐르는 온수, 일회용 종이 수건을 갖춘 손 소독 장소를 제공하고 유지하십시오. 손을 씻을 수 없거나 씻기 어려운 구역에서는 알코올을 60% 이상 함유한 알코올 기반 손 소독제를 제공하십시오.</li> <li>✓ 직원에게 세척 및 소독 제품을 제공하고, 여러 사람이 만지는 표면 사용 전후에 사용하고 손을 소독하도록 권장하십시오.</li> <li>✓ 사업장을 자주 청소 및 소독하고 많은 사람이 사용하여 위험성이 높은 장소와 자주 만지는 표면(예: 화장실)은 더욱 자주 청소하고 소독하십시오. 청소 및 소독은 철저하고 지속적이어야 합니다. 최소 근무시간이 끝날 때마다 또는 매일, 필요한 경우 더욱 자주 하십시오.</li> <li>✓ 최소한 직원이 작업 장소를 바꿀 때마다 등록된 소독제를 사용하여 장비를 정기적으로 청소 및 소독하십시오. 환경 보호국(Environmental Protection Agency, EPA)이 코로나19에 효과적이라고 인증한 환경보존부(Department of Environmental Conservation, DEC) <a href="#">제품</a>을 참고하십시오.</li> <li>✓ 업무에 복귀하기 전 건강하고 안전한 환경을 보장하기 위해 복귀 전 검사와 주방 시스템 평가를 완료하십시오.</li> <li>✓ 가능한 경우 직원 간 주방 장비(예: 칼, 냄비, 행주/수건) 공유를 최소화하십시오.</li> <li>✓ 자리나 주문 음식이 나올 때 고객에게 알리는 장치(예: 버저)를 고객에게 제공하지 마십시오. 해당 장치를 사용할 때마다 철저히 세척 및 소독한 경우는 제외합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 재료 준비 직원이 근무 중 서로 작업대를 바꾸거나 사용하지 않을 것을 권장하십시오. 작업대를 적절히 세척/소독한 경우는 제외합니다.</li> <li>✓ 고객에게 일회용 종이 메뉴를 제공하거나 화이트보드/철판/텔레비전/프로젝터에 메뉴를 표시하십시오.</li> <li>✓ 가능한 경우 고객에게 온라인 메뉴(예: 스마트폰 또는 전자 장치 사용)를 확인할 것을 권장하십시오.</li> <li>✓ 자주 만지는 장소(예: 야외 화장실)의 입구, 출구, 계산대 등 편리한 위치에 손 소독제를 비치하십시오. 가능한 경우 자동 손 소독제 분사기를 설치하십시오.</li> </ul>

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.





NEW YORK STATE

# 뉴욕 재개

## 고용주 및 피고용인을 위한 식음료 서비스 지침

본 지침은 푸드 트럭 및 기타 식음료 제공을 포함한 모든 레스토랑 및 식음료 제공 시설에 적용됩니다. 1단계 또는 아직 2단계를 시작하지 않은 지역에서는 해당 시설을 테이크 아웃 및 배달을 통해서만 운영할 수 있습니다. 2단계 지역에서 "실외 및 테이크아웃/배달 음식 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services)"에 따라 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 야외 공간을 운영할 수 있습니다. 3단계 지역에서 "식음료 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Food Services)"에 따라/근거해 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 실내 공간을 운영할 수 있습니다. "실외 공간"은 식음료를 소비할 수 있도록 지정된 야외 공간으로 정의하며, 최소 두 면을 개방하여 공기 순환이 가능하면 임시 또는 고정 막(차양 또는 지붕 등)을 설치할 수 있습니다.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 제공업 운영자는 이러한 시설과 관련된 주 및 연방 요구 사항의 변경 사항을 최신 상태로 유지하고 이러한 변경 사항을 작업에 통합해야 합니다. 본 지침은 기존의 적용 가능한 지역, 주, 연방의 법, 규정, 기준을 교체하기 위해 만들어진 것이 아닙니다.

	의무 사항	권장 모범 사례
위생, 청소 및 소독 (계속)	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 코로나19 확진자가 나온 경우 노출 장소를 청소 및 소독하십시오. 이러한 청소 및 소독은 최소 유통 인구가 많은 장소 및 자주 만지는 표면을 포함해야 합니다.</li> <li>✓ 테이크아웃/배달: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 고객이 음식 및/또는 음료를 기다릴 때 사용할 손 소독 장소를 마련하십시오.</li> <li>• 직원이 비누/물로 손을 씻거나 손 소독제를 사용하게 하고 직원이 장갑을 사용하는 경우 정기적으로 교체하게 하십시오.</li> <li>• 픽업/배달 장소가 실내에 있는 경우 창문/문을 열고 환기하십시오.</li> </ul> </li> <li>✓ 고객에게 직접 제공되는 모든 양념은 일회용 용기나 정기적으로 세척/소독하는 재사용 가능한 용기에 들어 있어야 합니다.</li> <li>✓ 일회용이 아닌 메뉴를 사용하는 경우 사용할 때마다 세척 및 소독하십시오.</li> <li>✓ 포장된 식사 도구 또는 냅킨으로 랍 식사 도구를 사용하십시오. 마스크와 장갑을 착용한 상태에서 식사 도구를 준비하십시오.</li> </ul>	

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개



## 고용주 및 피고용인을 위한 식음료 서비스 지침

본 지침은 푸드 트럭 및 기타 식음료 제공을 포함한 모든 레스토랑 및 식음료 제공 시설에 적용됩니다. 1단계 또는 아직 2단계를 시작하지 않은 지역에서는 해당 시설을 테이크 아웃 및 배달을 통해서만 운영할 수 있습니다. 2단계 지역에서 "실외 및 테이크아웃/배달 음식 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services)"에 따라 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 야외 공간을 운영할 수 있습니다. 3단계 지역에서 "식음료 서비스에 대한 코로나19 임시 지침(Interim COVID-19 Guidance for Food Services)"에 따라/근거해 해당 시설은 고객을 위해 좌석이 있는 실내 공간을 운영할 수 있습니다. "실외 공간"은 식음료를 소비할 수 있도록 지정된 야외 공간으로 정의하며, 최소 두 면을 개방하여 공기 순환이 가능하다면 임시 또는 고정 막(차양 또는 지붕 등)을 설치할 수 있습니다.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 제공업 운영자는 이러한 시설과 관련된 주 및 연방 요구 사항의 변경 사항을 최신 상태로 유지하고 이러한 변경 사항을 작업에 통합해야 합니다. 본 지침은 기존의 적용 가능한 지역, 주, 연방의 법, 규정, 기준을 교체하기 위해 만들어진 것이 아닙니다.

	의무 사항	권장 모범 사례
의사소통	<ul style="list-style-type: none"> <li>주거 발행한 산업 지침을 검토하고 이해했으며 이를 시행할 것임을 확인하십시오.</li> <li>직원과 고객이 적절한 위생, 사회적 거리 두기 규칙, 적절한 개인 보호 장비 사용, 청소 및 소독 절차를 기억하고 준수하도록 표지판을 게시하십시오.</li> <li>직원이 다른 이들과 가까이 접촉한 후 코로나19 양성 판정을 받은 경우 주 및 지방 보건부에 즉시 알려십시오.</li> <li>일터에서 접촉했을 가능성 있는 사람들에게 알리는 등 접촉자 추적에 협조하는 동시에 주 및 연방법과 규정에 따라 기밀성을 유지하십시오.</li> <li>완료된 안전 계획을 현장에서 눈에 잘 띄는 곳에 게시하십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>음성 안내, 문자 메시지, 화면 안내문을 사용하여 주문/착석을 기다리는 고객과 소통하십시오.</li> <li>직원, 식자재 판매자, 고객에게 최신 정보를 지속적으로 제공할 수 있는 수단을 포함하여 소통 계획을 만드십시오.</li> </ul>
선별 검진	<ul style="list-style-type: none"> <li>직원에게 일일 건강 검진(예: 질문, 체온 검사)을 의무로 시행하고 가능한 경우 식자재 판매자에게 시행하십시오. 그러나 해당 검진은 고객과 배달 인력에게 강제할 수 없습니다.</li> <li>검진에서 직원 또는 판매자에게 최소한 다음 사항을 질문하여 판단해야 합니다. (1) 지난 14일 동안 코로나19 증상이 있었는지, (2) 지난 14일 동안 코로나19 양성 판정을 받았는지, 및/또는 (3) 지난 14일 동안 코로나19 의심자 또는 확진자와 가까이 접촉했는지.</li> <li>차후 사람들에게 코로나19 검진 질문에 명시된 증상이 나타나거나 경우 직원에게 집단적 접촉 지점을 지정하여 알려십시오.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>검진(예: 원격 검진)을 완료하기 전 직원끼리 가까이 어울리거나 가까이 접촉하지 않도록 하십시오.</li> <li>질병관리센터, 보건부, 노동 직업 안전 및 건강 관리국 (Occupational Safety and Health Administration, OSHA) 규약을 잘 알며 고용인이 인정한 개인이 검진자를 교육할 수 있으며 검진자는 적절한 개인 보호 장비를 착용해야 합니다.</li> <li>일터에서 다른 사람과 가까이 접촉했을 가능성 있는 직원, 식자재 판매자 등 모든 사람의 일지를 유지하십시오. 직원이 코로나19에 걸린 경우 모든 접촉자를 확인, 추적하고 접촉자에게 알릴 수 있어야 합니다. 적절한 개인 보호 장비를 착용하거나 비접촉 수단을 이용하여 배달했던 배달 인력과 고객은 제외합니다.</li> <li>고객에게 연락처 정보를 제공할 선택권을 주어(의무 아님) 정보를 일지에 기록하고 접촉자 추적 시 연락하십시오.</li> <li>보건부 지침에 코로나19 의심자 또는 확진자인 직원 또는 코로나19 확진자와 가까이 접촉했던 직원이 직장으로 복귀하려는 경우를 위한 절차와 정책이 나와 있습니다.</li> </ul>

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.