



# 뉴욕 재개

## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침



NEW  
YORK  
STATE

행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가능하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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 거리두기	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 실내 수용량을 최대 점유율의 25% 이하로 제한하십시오(직원 제외).               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 25 퍼센트에 해당하는 고객 수를 눈에 잘 띄는 곳에 게시하고, 이러한 표시를 레스토랑 내외부에서 모두 확인할 수 있게 합니다.</li> <li>• 시설 시설 내외부에서 모두 눈에 잘 보이는 곳(문 등)에 위반을 신고할 수 있는 전화번호 및 문자 번호를 게시합니다. 위반 사항을 발견한 사람은 833-208-4160번으로 전화 또는 855-904-5036번으로 "VIOLATION"(위반)이라고 문자메시지를 송신해 신고할 수 있습니다.</li> <li>• 직원 또는 고객의 시설 입장 전 혹은 입장 직후 측정된 체온이 100.0°F 이하인 경우("선별" 섹션의 내용 참조)에만 입장을 허용해야 합니다.</li> <li>• 시설 입장 전 또는 직후에 각 단체에서 1명이 접촉자 추적에 사용할 용도로 성명, 주소, 전화번호를 제공할 경우에 한하여 고객의 실내 식사를 허용합니다.</li> </ul> </li> <li>✓ 모든 직원은 물리적 거리에 상관없이 항상 허용 가능한 안전 가리개를 반드시 착용해야 합니다.</li> <li>✓ 모든 고객은 만 2세 이상이며 의학적으로 얼굴 가리개를 착용해도 괜찮은 경우, 앉아 있을 때를 제외하고 항상 얼굴 가리개를 착용해야 합니다.</li> <li>✓ 실내 테이블은 고객이 착석했을 경우 모든 방향에서 6피트 이상 떨어져야 합니다. 거리두기가 불가능할 경우, 테이블 사이에 물리적 차단막을 설치합니다. 이러한 차단막의 높이는 5피트 이상이어야 하며 응급 화재 비상구를 막아서는 안 됩니다.</li> <li>✓ 식품 서비스 시설에서 진행되는 모든 이벤트의 경우, 고객의 수를 최대 수용 인원의 25 퍼센트 이하 또는 해당 지역에서 적용되는 사회적 모임 제한 기준(2020년 9월 10일 현재 기준 4단계 지역에서 50명 이하) 이하로 제한합니다.</li> <li>✓ 한 테이블에 10명 이상의 사람이 앉을 수 없으며, 이들은 모두 반드시 동일한 단체의 일행이어야 하지만 다른 가족 구성원일 수 있습니다.</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>✓ 모든 방향에서 6피트의 거리를 유지할 수 있도록 작업대/직원용 좌석 수를 수정 및/또는 제한합니다. 만약 거리두기가 불가능할 경우 <a href="#">직업 안전 및 보건국(Occupational Safety and Health Administration, OSHA)</a> 지침에 따라 물리적 장벽을 설치합니다.</li> <li>✓ 가능한 경우 서비스 업무 구역을 따로 지정하십시오. 홀 직원은 동선이 겹치지 않도록 식당의 특정 구역에서 서빙을 해야 합니다.</li> <li>✓ 가능한 범위에서 주방 직원이 교대 업무 내내 한 작업대(예: 셀러드 또는 그릴 또는 디저트)에서만 일하도록 확인해야 합니다.</li> <li>✓ 가능한 범위에서 6피트 거리두기를 유지할 수 있도록 주방을 재배치합니다.</li> <li>✓ 주방 직원에게 음식을 주고 받지 말고 홀 직원이 가져갈 수 있도록 카운터에 두라고 권장하십시오.</li> <li>✓ 가능한 경우 업무 교대(예: 음식 준비) 시 시차를 두어야 합니다.</li> <li>✓ 고객이 미리 좌석을 예약하도록 권장합니다.</li> <li>✓ 고객이 음식 픽업/테이블 착석할 준비가 될 때까지 차량 안에서 또는 적절한 사회적 거리두기를 유지하면서 밖에서 기다리도록 권장해야 합니다.</li> <li>✓ 고객에게 온라인 또는 휴대폰으로 주문할 것을 권장하십시오.</li> <li>✓ 가능한 경우 비접촉식 주문, 결제, 배달, 픽업 수단을 사용하십시오.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개



NEW  
YORK  
STATE

## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침

행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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 거리두기(계속)	<ul style="list-style-type: none"> <li>동일한 단체 구성원으로 접촉이 제한되는 한, 구성원들은 각기 다른 시간에 도착 또는 착석하거나 자리를 떠날 수 있습니다.</li> <li>긴 테이블은 그룹 사이에 6피트 이상 간격을 유지할 수 있을 경우에만 허용됩니다.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>바 착석 및 서비스 제공을 금지합니다. 바는 직원이 테이블 고객의 음료를 준비하는 용도로만 사용할 수 있습니다.</li> <li>한 번에 두 명 이상의 직원이 좁은 공간(냉장고 등)을 사용하는 것을 금지해야 합니다. 단, 모든 개인이 페이스 커버를 착용하는 경우에는 적용되지 않습니다. 수용 인원은 최대 수용 인원의 25 퍼센트를 초과해서는 안 됩니다.</li> <li>양방향 도보 이동을 줄이기 위한 조치를 실시합니다.</li> <li>시설 내부 및 시설로 입장하는 사람들의 흐름을 엄격하게 관리 및 제한하여 수용 인원 및 사회적 거리두기 규정을 준수하고, 항상 시설 내 인원을 정확하게 파악하여 25 퍼센트를 초과하지 않도록 합니다.</li> <li>오전 12시- 오전 5시 사이에 고객에게 음식과 음료를 제공하지 않습니다. 고객은 자정 서비스 종료 후 30분 동안 착석할 수 있습니다. 서비스 종료 후에는 식사를 마치기 위한 목적으로만 착석할 수 있습니다.</li> <li>뷔페식 식당에서는 셀프 서비스를 운영하지 않으며 충분한 직원 인력을 확보하여 고객이 공용 물품(서빙 스푼, 집게 등)을 만지지 않도록 하고 사회적 거리두기를 준수하도록 합니다.</li> <li>선별을 위해 줄을 서서 대기하는 사람들이 6피트의 사회적 거리두기 규정을 준수할 수 있는 계획을 수립합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>한 번에 한 판매자가 배달하고, 자주 만지는 표면을 직원이 청소 및 소독한 후 다음 판매자가 입장할 수 있도록 1회 1 판매자 절차를 지키십시오.</li> <li>건물로서의 이동 흐름을 관리하고 건강 검진을 용이하게 하기 위해 출입구의 수를 제한합니다.</li> <li>고객용 입구/출구를 지정하고 가능한 경우 직원용 입구/출구를 나누십시오.</li> </ul>
보호 장비	<ul style="list-style-type: none"> <li>모든 직원은 항상 안전 가리개를 착용하고 손을 소독하며 주 및 지방 위생 규정(Sanitary Codes)에 따라 손 가리개를 사용해야 합니다.</li> <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> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>착석 후, 고객에게 직원과 접촉하거나 음식을 먹거나/음료를 마시는 중이 아닐 때 안전 가리개 착용을 권장하나 의무화하지는 않습니다.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개



## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침

행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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(계속)	<ul style="list-style-type: none"> <li>직원이 장갑을 착용하지 않는 경우 책임 당사자는 이들이 손을 자주 씻거나/씻고 소독하도록 확인해야 합니다.</li> <li>테이블 정리를 하는 직원은 비누/물로 손을 씻게 하고 장갑을 착용하는 경우, 테이블 청소 전후에 장갑을 교체하게 하십시오.</li> <li>직원에게 무료로 허용 가능한 안전 가리개를 제공합니다.</li> <li>허용되는 안전 가리개를 착용 한 경우에만 고객이 시설에 출입할 수 있도록 허락해야 합니다. 단, 고객의 나이가 2세 미만이며 안전 가리개를 감당할 수 없는 경우에는 예외입니다.</li> <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>안전 가리개를 세탁, 교체 및 공유하지 마십시오. 자세한 내용은 <a href="#">CDC 지침</a>을 참조하십시오.</li> <li>직원에게 PPE를 착용, 탈착, 세척(해당되는 경우), 폐기 방법에 대해 교육합니다.</li> </ul>	
환기 및 공조 시스템	<ul style="list-style-type: none"> <li>중앙 공기 처리 시스템을 갖춘 장소의 경우, 중앙 냉난방 공조(Heating, ventilation, and air conditioning, HVAC) 시스템 필터가 가능한 경우 최소한 현재 설치한 최소효율성보고수치(Minimum Efficiency Reporting Value, MERV) 13등급 또는 고효율 입자 여과 장치(high efficiency particulate absorber, HEPA) 등 동일 수준 이상의 필터 랙 및 공기 처리 시스템과 호환될 수 있는 최고 수준을 만족하도록 하고, 공인 HVAC 기술자, 전문가 또는 회사, <a href="#">미국 냉난방 공조 전문가 협회(American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers, ASHRAE)</a> 인증 전문가, 공인 레트로 커미셔닝 전문가, 또는 뉴욕 공인 전문 건물 엔지니어가 기록해야 합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>중앙 공기 처리 시스템과 MERV-13 (혹은 이상) 여과 시설을 마련한 곳의 경우 <a href="#">CDC</a> 및 <a href="#">ASHRAE</a> 권고사항에 따라 다음과 같은 추가 환기 및 공기 여과 완화 프로토콜 채택을 권장합니다. 특히 15년 이상의 공기 처리 시스템을 보유하고 있는 건물의 경우에 그렇습니다. <ul style="list-style-type: none"> <li>중앙 시스템의 필수 레트로 커미셔닝 및 필요에 따라 검사, 균형 잡기 및 수리 실시</li> <li>가능한 범위에서 환기를 및 실외 공기를 이용한 환기 증가</li> <li>더 긴 시간 동안 시스템 가동을 유지(특히 점유 전후에 매일 몇 시간 동안)</li> <li>합당한 경우 수유 통제 환기 시스템의 운영을 중단하고 신선한 공기 공급을 증가시키는 시스템을 유지</li> <li>가능한 경우 상대 습도를 40-60 퍼센트로 유지</li> </ul> </li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.





# 뉴욕 재개

## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침



행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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

#### 환기 및 공조 시스템(계속)

- ✓ 위에서 언급한 최소 정화 수준(즉, MERV 13등급 이상)을 설치할 수 없으며 중앙 공조 시스템을 설치한 곳의 경우, 현재 설치한 필터 랙 및 공기 처리 시스템은 상기 최소 수준의 정화(예: MERV 13등급 이상)를 설치할 수 없거나 또는 높은 수준의 정화 시스템을 설치하면 코로나19 비상사태 이전과 동일한 최소 수준의 냉난방을 시행할 수 없다는 것을 기록 및 인증할 공인 냉난방 공조 기술자, 전문가 또는 회사, 미국 난방, 냉방 및 공기 조절 엔지니어 협회 인증 전문가, 공인 레트로 커미셔닝 전문가 또는 뉴욕 공인 전문 건물 엔지니어가 있어야 합니다.
- 추가 환기 및 공기 여과 완화 절차와 더 낮은 여과 등급으로 운영할 수 있도록 주 또는 지역 보건부 공무원이 검토하기 위해 그러한 문서를 보관해야 합니다.
- 또한 MERV 13등급 이상의 정화 등급을 충족하지 못하며 중앙 공기 처리 시스템을 설치한 시설은 CDC 및 ASHRAE 권고에 따라 다음을 포함한 추가 환기 및/또는 공기 정화 완화 절차를 반드시 채택해야 합니다.
  - 중앙 시스템의 필수 레트로 커미셔닝 및 필요에 따라 검사, 균형 잡기 및 수리 실시
  - 가능한 범위에서 환기를 및 실외 공기를 이용한 환기 증가
  - 더 긴 시간 동안 시스템 가동을 유지(특히 점유 전후에 매일 몇 시간 동안)
  - 수요 통제 환기 시스템의 운영을 중단하고 신선한 공기 공급을 증가시키는 시스템을 유지
  - 가능한 경우 상대 습도를 40-60 퍼센트로 유지
  - 가능한 범위에서 공기 재순환을 줄이거나 금지하는 실외 공기 댐퍼 개방
  - 우회 제한을 위해 필터의 에지 실링
  - 정기적으로 시스템과 필터를 점검하여 작동되는지 확인하고 필터가 적절히 설치되어 서비스를 제공하고 잔여 수명이 남아있는지 확인
  - 점유 인원의 안전과 편안함을 허용하는 범위까지 창문 개방

### 권장 모범 사례

- 가능한 범위에서 공기 재순환을 줄이거나 금지하는 실외 공기 댐퍼 개방
- 우회 제한을 위해 필터의 에지 실링
- 정기적으로 시스템과 필터를 점검하여 적절히 작동되는지 확인하고 필터가 적절히 설치되어 서비스를 제공하고 잔여 수명이 남아있는지 확인
- 점유 인원의 안전과 편안함을 허용하는 범위까지 창문 개방
- 공기 중 바이러스 입자의 비활성화를 위해 적합하게 설계 및 배치된 자외선 살균기(ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) 설치 및/또는
- 적절한 성능 수준에서 가장 높은 공기 교환 속도를 제공하고 유해한 부산물을 생성하지 않는 장치를 고려한 휴대용 공기청정기(예: 전기 고효율 입자 여과 장치)를 사용

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개

## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침



행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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
환기 및 공조 시스템(계속)	<ul style="list-style-type: none"> <li>공기 중 바이러스 입자의 비활성화를 위해 적합하게 설계 및 배치된 자외선 살균기(ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) 설치 및/또는</li> <li>적절한 성능 수준에서 가장 높은 공기 교환 속도를 제공하고 유해한 부산물을 생성하지 않는 장치를 고려한 휴대용 공기청정기(예: 전기 고효율 입자 여과 장치)를 사용</li> </ul> <p>✓ 중앙 공기 처리 시스템이 없거나 이러한 시스템을 운영 또는 제어하지 않는 시설의 경우, CDC 및 ASHRAE 권고에 따라 다음을 포함한 추가 환기 및 공기 정화 완화 절차를 시행해야 합니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>정기적으로 모든 공간 환기 시스템(예: 창문, 벽 시설)을 점검하여 적절히 작동되는지 확인하고 필터가 적절히 설치되어 서비스를 제공하고 잔여 수명이 남아있는지 확인</li> <li>더 긴 시간 동안 모든 공간의 환기 시스템을 가동 유지(특히 점유 전후에 매일 몇 시간 동안)</li> <li>신선한 공기 유입을 극대화하기 위해 공간 환기 시스템을 설정하고 송풍기 팬을 지속적으로 설정하고 가능한 한 점유 인원의 방향을 향하지 않도록 합니다.</li> <li>가능한 경우 상대 습도를 40-60 퍼센트로 유지</li> <li>점유 인원의 안전과 편안함을 허용하는 범위까지 창문 개방</li> <li>해당하는 경우, 모든 천장 팬을 점유 인원으로부터 위쪽으로 공기를 위쪽으로 끌어올리도록 설정합니다.</li> <li>실내 공기를 배출하기 위해 창문의 팬을 우선시.</li> <li>적절한 배기를 제공하지 않고 공기만 순환시키거나 실내로 공기를 불어 넣는 팬의 사용 제한 및/또는</li> <li>공기 중 바이러스 입자의 비활성화를 위해 적합하게 설계 및 배치된 자외선 살균기(ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) 설치 및/또는</li> <li>적절한 성능 수준에서 가장 높은 공기 교환 속도를 제공하고 유해한 부산물을 생성하지 않는 장치를 고려한 휴대용 공기청정기(예: 전기 고효율 입자 여과 장치)를 사용</li> </ul>	
위생, 청소 및 소독	<p>✓ 질병 통제 예방 센터(Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 및 보건부(Department of Health, DOH)의 위생, 청소, 소독 요구 사항을 준수하고 청소와 소독을 실시한 날짜, 시간, 범위를 기록한 기록을 보관합니다.</p>	<p>✓ 재료 준비 직원이 근무 중 서로 작업대를 바꾸거나 사용하지 말 것을 권장하십시오. 작업대를 적절히 세척 및/또는 소독한 경우는 제외합니다.</p>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개

## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침



NEW  
YORK  
STATE

행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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
<p>위생, 청소 및 소독(계속)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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 제공하고십시오. 고접촉 구역 전체에서 손 소독제를 사용할 수 있도록 합니다.</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>✓ 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>✓ 고객이 장비(버저 등)를 사용하면 철저히 청소 및 소독한 이후에만 재사용 합니다.</li> <li>✓ 직원 간 음식 및 음료 공유를 금지하고 집에서 점심을 직접 가져오는 것을 권장하며, 식사 중 거리두기 규정을 준수할 수 있도록 충분한 공간을 확보합니다. 만약 직원이 고객을 위해 준비된 실내 테이블에서 식사하는 경우, 음식을 먹거나 음료를 마실 때는 마스크를 벗을 수 있지만, 테이블 옆에 서있거나 테이블에서 일어선다면 반드시 마스크를 착용해야 하며, 직원의 수 역시 해당 식사 공간의 25 퍼센트 수용 인원내 포함됩니다. 레스토랑의 공용 공간이 아닌 곳에서 식사하는 직원의 경우 수용 인원 제한에 포함되지 않을 수 있습니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 비접촉식 손 소독제 디스펜서를 설치를 권장합니다.</li> <li>✓ 가능한 범위에서 고객에게 일회용 종이 메뉴를 제공하거나 화이트보드/칠판/텔레비전/프로젝터에 메뉴를 표시하십시오.</li> <li>✓ 가능한 경우 고객에게 온라인 메뉴(예: 스마트폰 또는 전자 장치 사용)를 확인할 것을 권장하십시오.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.





# 뉴욕 재개



## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침

행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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>✓ 테이크아웃/배달:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 음식 및/또는 음료를 기다리는 고객을 위한 손 위생대를 제공합니다.</li> <li>• 직원이 비누/물로 손을 씻거나 손 소독제를 사용하게 하고 직원이 장갑을 사용하는 경우 정기적으로 교체합니다.</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 쓴 식사 도구를 사용하십시오. 마스크와 장갑을 착용한 상태에서 식사 도구를 준비해야 합니다. 개별 포장되지 않은 빨대/이쑤시개 사용을 금지합니다.</li> <li>✓ 청소 및 소독 제품이 안전을 위협하거나 재료/기기를 손상시킬 경우, 사용 중 이용할 수 있는 손 소독 장소를 배치 및/또는 일회용 장갑을 공급 및/또는 해당 기기를 사용하는 직원의 수를 제한해야 합니다.</li> </ul>	
의사소통	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 주정부에서 공포한 업계 지침을 검토하고 이해했으며 이를 구현할 것임을 확인하십시오.</li> <li>✓ 레스토랑 내부 및 외부에 직원과 고객 수를 명시합니다.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• 시설 수용 인원의 25 퍼센트에 해당하는 고객 수 및</li> <li>• 전화 및 문자로 위반 신고: 위반 사항을 발견한 사람은 833-208-4160번으로 전화 또는 855-904-5036번으로 "VIOLATION"(위반)이라고 문자메시지를 송신해 신고할 수 있습니다.</li> </ul> </li> <li>✓ 직원/벤더, 고객을 위해 의사소통 계획을 수립해야 하며, 여기에는 지침 표지 등 정보를 제공할 수 있는 일관된 수단이 포함됩니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 음성 안내, 문자 메시지, 화면 안내문을 사용하여 주문/착석을 기다리는 고객과 소통하십시오.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# 뉴욕 재개

## 고용주 및 피고용주를 위한 뉴욕시 실내 식품 서비스 지침



NEW  
YORK  
STATE

행정명령 202.61호에 따라 뉴욕시의 실내 식음료 서비스는 아래 지침 및 보건부의 "뉴욕시의 실내 식음료 서비스에 대한 코로나19 지침"을 준수하는 조건으로 2020년 9월 30일부터 재개할 수 있습니다.

본 지침은 뉴욕시 레스토랑, 시설 및 기타 식품 공급업체/컨세션 내에서 제공되는 모든 실내 식음료 서비스 및 식사에 적용됩니다. 그러나 실내 바 서비스는 반드시 중단 상태를 유지해야 하며(예: 바에 착석하거나 서비스 제공 불가하고 모든 주류 음료는 테이블에 제공되어야 함) 실내 식음료 서비스는 다음의 내용처럼 오전 12시부터 오전 5시까지 허용되지 않습니다. 모든 서비스는 오전 12시에 중단되어야 하며 오전 5시까지 재개할 수 없습니다.

지침 위반 신고: 1-833-208-4160으로 전화하거나 'VIOLATION(위반)'이라는 내용의 문자를 855-904-5036 번으로 발송하거나 불만 신고 양식을 이용하십시오.

코로나19 공중 보건 비상 사태 기간 중, 모든 식음료 서비스 사업 소유자/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
선별	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 직원과 고객이 시설 도착 전 또는 직후 체온 검사를 받도록 요청합니다. 체온이 100.0°F 이상인 경우, 직원과 고객 모두 입장할 수 없습니다. 체온 측정은 반드시 온도 검사는 미국 평등 기회 고용 위원회(U.S. Equal Opportunity Employment Commission) 또는 DOH 지침에 따라 실시해야 합니다.</li> <li>✓ 직원 또는 고객 건강 데이터(예: 개인의 체온 기록) 기록을 보관하지 마십시오. 단, 개인이 선별 검사를 받았는지 확인하기 위한 기록(예: 통과/실패, 확인 완료/확인 불가)은 보관할 수 있습니다.</li> <li>✓ 앞서 언급한 의무 체온 검사와 더불어, 직원 및 가능한 경우 공급업자를 대상으로 의무적인 일일 건강 선별 검사 관행을 구현해야 하지만, 그러한 선별 검사는 고객 및 배달 직원에게 의무적인 사항은 아닙니다.</li> <li>✓ 건강 검진에서는 최소 다음의 내용을 질문해야 합니다. (1) 지난 14일간의 코로나19 <u>증상</u>, (2) 지난 14일간 코로나19 검사 양성 결과 및/또는 (3) 지난 14일간 코로나19 확진 또는 의심 사례와의 근접 또는 밀접한 접촉 및/또는 (4) 지난 14일 동안 심각한 코로나19 지역사회 감염이 발생한 주로 24시간 이상 체류 여부.</li> <li>✓ 코로나19의 대규모 확산이 있었던 주와 검역 요건에 대한 최신 정보는 DOH <u>여행 권고</u>를 참조합니다.</li> <li>✓ 선별 결과 코로나19 증상이 있다는 판정을 받은 사람은 시설 내로 입장할 수 없습니다.</li> <li>✓ 모든 설문 내용을 검토하고 이후 증상 여부를 통보받을 담당자를 지정합니다.</li> <li>✓ 각 고객 단체에서 한 번에 1명만 입장하도록 하고, 시설에 입장 시(또는 사전 원격 체크인) 등록하고 접촉자 추적에 사용할 성명, 주소 및 전화번호를 제공합니다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 건물 입구에서 비접촉 열상 카메라를 사용하여 증상이 나타날 수 있는 모든 사람을 식별하고 이차 선별 구역으로 안내하여 후속선별을 완료합니다.</li> <li>✓ 선별 검사가 완료되기 전에 직원 간 밀접 또는 근접 접촉을 제한하십시오.</li> <li>✓ 선별자는 CDC, DOH 및 OSHA 프로토콜을 숙지한 고용주가 식별한 개인이 진행하는 교육을 받아야 합니다.</li> <li>✓ 직원과 벤더를 포함하여 근무 현장 혹은 구역에서 다른 사람과 밀접 또는 근접 접촉한 모든 사람의 기록을 보관하여(고객을 비롯해 개인 보호 장비를 착용하거나 비대면 수단을 통해 배송한 경우 제외) 모든 접촉자를 파악, 추적하고 코로나19 확진자가 발생할 경우 연락을 취할 수 있도록 합니다.</li> <li>✓ 코로나19 의심자 또는 확진자, 코로나19 확진자 직원과 근접 또는 밀접 접촉을 한 후에 직장으로 복귀하려고 하는 경우 프로토콜과 정책에 대해서는 DOH <u>지침</u>을 참조하십시오.</li> </ul>