

뉴욕시 재개: 실내 식품 서비스를 운영하는 식품 서비스 제공 장소를 위한 체크리스트

식당 및 기타 식품 서비스 제공 장소는 2020년 9월 30일부로 NYC에서 실내 식사를 재개할 수 있습니다. 이 체크리스트를 읽기 전, 뉴욕주(NYS) 지침, COVID-19 전과 예방법, 비즈니스 재개 방법 등 기타 주제에 관한 더 자세한 정보는 NYC 보건 및 정신위생부(NYC 보건부)의 '[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)'(뉴욕시 재개: 식품 서비스 제공 장소가 실내 식사에 관하여 알아야 할 사항)을 참고하시기 바랍니다.

식당은 야외 좌석 구역에서의 [반려견 동반 식사](#) 규칙을 비롯해 NYC 보건 규정의 요건 또한 준수해야 합니다. 자세한 정보는 nyc.gov/health를 방문하여 'Operating a Restaurant'(식당 운영)을 검색하시기 바랍니다.

재개 전

NYC 보건부에서는 식당이 폐쇄되어 있었던 경우 식당 운영 재개 전 다음의 조치를 취하여 제공 장소가 직원과 고객을 위해 확실히 준비되었는지 확인할 것을 권장합니다.

- 전기, 배관, 난방, 환기, 냉방, 조명, 가스, 배기후드, 화재 진압 시스템을 비롯해 공공서비스가 제대로 작동하는지 확인합니다.
- 환기 시스템을 통하는 실외 공기를 최대치로 합니다.
- 조리, 보온 및 보냉, 냉장 장치들을 비롯해 모든 장비가 제대로 작동하고 적합한 온도를 유지하는지 확인합니다.
- 수도꼭지와 스프레이 노즐 같은 모든 급수구에 있던 냉수를 흘려버립니다. 온수 급수구도 동일하게 조치합니다.
- 상수관의 물을 흘려버리고 모든 음식 장비를 제조자 설명서에 따라 청소하고 소독합니다.
- 손 세척 시설이 작동하고 비누와 종이 수건이 적당하게 비치되어 있는지 확인합니다.
- 화장실과 대기 구역을 비롯해 식당의 모든 식품 비접촉 구역을 꼼꼼하게 청소하고 소독합니다('General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non- Health Care Settings'(비의료 서비스 환경의 청소와 소독 일반 지침) 참고).
- 모든 식품 접촉 구역을 청소하고 살균합니다. 제품 라벨을 보고 살균제가 식품이 닿는 표면과 장비에 사용하기에 안전한지 확인합니다. 식품 접촉 표면용 청소 및 살균 제품은 식품 비접촉 표면용 제품과 다르다는 점을 잊지 마십시오.
- COVID-19에 효과적인 [EPA 등록 살균제와 소독제](#)를 사용합니다.
- 얼음통을 비우고, 세척하고 헹군 후 살균합니다.

- 보관 중인 모든 식품을 점검하고 더 이상 안전하지 않은 것은 무엇이든 적절히 폐기합니다.
- 해충의 징후가 있는지 찾아보고 관찰되면 모든 관련 문제를 처리합니다('Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments'(음식 서비스 사업체 해충 방지를 위한 모범 사례) 참조).
- 해충 방제, 쓰레기, 재활용 서비스 등 중단됐을 수 있는 필요 서비스를 재개합니다.
- 바닥, 벽, 천장을 비롯해 물리적 시설에 필요한 서비스를 진행합니다.
- 모든 물품을 점검하고 필요한 경우 다시 채워 넣습니다.

뉴욕주(NYS) 요건 요약 및 모범 사례

다음은 [NYS 요약 지침](#)에 있는 명령과 권장 모범 사례입니다. 또한 영업을 재개하기 전 반드시 [상세 지침](#)을 검토하고, 규정 준수를 확약하고, [안전 계획](#)을 수립합니다.

물리적 거리 두기

명령

- 직원을 제외한 실내 수용 인원을 최대 수용 인원의 25% 이하로 제한합니다.
 - 25%가 되는 고객의 수를 눈에 잘 보이게 게시하여 식당 내외부 고객의 눈에 띄도록 합니다.
 - 위반 사례를 보고할 수 있는 전화번호와 문자 번호를 눈에 잘 띄도록 제공 장소 내외부에 게시합니다: 위반 사례를 목격한 분은 해당 사항을 833-208-4160번으로 보고하거나 855-904-5036번에 'VIOLATION'(위반)이라고 문자하여 보고하실 수 있습니다.
 - 직원이나 고객이 제공 장소 출입 전 또는 출입 즉시 체온을 측정하여 화씨 100도(하단의 '검사' 섹션 참조) 이하인 경우에만 입장을 허가하시기 바랍니다. 그리고
 - 일행으로부터 각 1명이 접촉자 추적 과정에 사용할 수 있도록 출입 전 또는 출입 즉시 서명하고 성명과 주소, 전화번호를 제공하는 경우 실내에서 식사를 허가하시기 바랍니다.
- 모든 직원은 항상 적절한 얼굴 커버를 착용해야 합니다.
- 이용 고객이 만 2세 이상이며 의료적으로 견딜 수 있는 경우 항상 얼굴 커버를 착용하도록 합니다. 단, 테이블에 착석 시에는 예외입니다.
- 고객이 착석하는 실내 테이블은 다른 테이블과 모든 방향으로 최소 6피트 이상 떨어져 있어야 합니다. 거리를 둘 수 없는 곳에서는 해당 테이블 간 물리적 차단벽을 설치해야 합니다. 이러한 차단벽은 최소 5피트 높이며 응급/화재 대피구를 가리지 말아야 합니다.
- 식품 서비스 제공 장소에서는 어떤 경우이든 고객 숫자를 최대 수용 인원의 25% 이하 또는 해당 지역(예: 2020년 9월 10일부로 4단계 지역은 50인 이하)에서 현재 효력을 가지는 사회적 모임 인원 제한 수 이하로 유지하시기 바랍니다.
- 테이블당 10인 이하로 착석해야 하며 모두 같은 일행으로만 구성되어야 하나 서로 다른 가구 구성원일 수는 있습니다.

- 일행 내 구성원들은 다른 일행 구성원과의 상호 작용을 제한하는 경우에 한하여 각자 다른 시간에 도착, 착석, 출발할 수 있습니다.
- 공용 테이블은 일행들 간 6피트 거리를 유지할 수 있는 경우에만 허용됩니다.
- 바의 착석과 서비스는 금지됩니다. 바는 오직 직원이 고객 테이블로 음료를 제공하기 위해 준비할 때만 사용할 수 있습니다.
- 모든 직원이 얼굴 커버를 착용한 경우가 아니라면 작은 공간(냉장고 등)을 1인 이상이 동시에 사용하는 것을 금지합니다. 수용 인원은 반드시 최대 수용 인원의 25%를 넘을 수 없습니다.
- 양방향 도보 통행량을 줄이기 위해 조치를 취합니다.
- 제공 장소 출입 및 내부 통행량을 엄격하게 모니터링하여 수용 인원 및 사회적 거리두기 준수 여부를 확인하고 항상 현재의 정확한 수용 인원을 유지하여 25%를 넘지 않도록 합니다.
- 자정~오전 5시 사이에는 고객에게 식품과 음료를 제공하지 않습니다. 서비스가 종료된 이후 식사를 마치기 위한 목적에 한하여 자정 이후 30분 동안 고객의 자리 착석이 허용될 수 있습니다.
- 뷔페가 셀프식으로 제공되지 않도록 하고 충분한 직원을 배치하여 고객이 공용 물품(서빙 스푼, 집게 등)에 접촉하지 않도록 하며 사회적 거리두기가 유지되도록 합니다.
- 사람들이 검사를 위해 줄을 설 때 6피트의 사회적 거리두기가 유지될 수 있도록 계획을 수립합니다.

권장 모범 사례

- 더 짧은 거리에서 핵심 활동을 해야 하는 경우를 제외하고, 항상 직원들 사이에 최소 6피트 거리를 유지하도록 합니다. (예: 조리, 청소, 테이블 치우기).
- 모든 방향으로 6피트 거리를 유지할 수 있도록 작업대/직원 대기 구역의 용도를 변경하고/하거나 그 수를 제한합니다. 거리를 유지할 수 없는 경우, [OSHA 지침](#)에 따라 물리적 차단벽을 설치합니다.
- 가능한 경우 서비스는 별개의 작업 구역을 지정합니다. 서버는 식당 내 특정 구역만 담당하여 겹치는 일을 최소화합니다.
- 주방 직원은 자신의 근무 시간 동안 최대한 한 서비스 구역(샐러드나 그릴, 디저트 등)만 전담하게 합니다.
- 가능한 한 6피트 거리를 유지할 수 있도록 주방을 재구성합니다.
- 주방 직원이 음식을 손으로 직접 전달하기보다는 다음 사람이 픽업할 수 있도록 카운터에 놓도록 격려합니다.
- 가능한 한 미리 작업(음식 준비 등)할 수 있도록 근무 시간을 분산합니다.
- 고객의 좌석 예약을 권장합니다.
- 고객에게는 음식이 픽업 준비가 될 때까지 또는 좌석이 준비될 때까지 고객의 자동차나 식당 밖에서 적절한 사회적 거리두기를 유지하며 기다리도록 권장합니다.
- 고객이 온라인이나 전화로 주문하도록 격려합니다.
- 가능한 경우 비접촉 주문, 결제, 배달, 픽업을 허용합니다.
- 공급업체는 '한 번에 한 업체' 절차를 준수하도록 하여, 한 번에 오직 한 업체가 제품을

배달한 뒤 직원이 자주 접촉하는 표면을 청소 및 소독한 후 다음 공급업체가 업장에 입장하도록 합니다.

- 건물 내 통행량 흐름을 관리하고 건강 검사를 진행할 수 있도록 출입구 수를 제한합니다.
- 가능한 경우 고객용 입구/출구를 지정하고 직원용 입구/출구는 별도로 마련합니다.

보호장구

명령

- 모든 직원은 항상 얼굴 커버를 착용하고 손 위생을 실천하며 주 정부 및 현지 위생 규정에 따라 맨손 차단벽을 사용해야 합니다.
 - 직원이 음식과 관련 없는 준비 활동 중에 장갑을 착용하는 경우 장갑을 자주 교체하도록 하고 작업 간(예: 고객 서빙에서 수저식기류를 냅킨에 미리 말아놓을 때)에 장갑을 교체하도록 격려해야 합니다.
 - 직원이 장갑을 착용하지 않는 경우에는 손을 자주 씻거나 또는 소독해야 합니다.
- 테이블을 치우는 직원은 비누와 물로 손을 씻게 하고, 장갑을 착용하는 경우 테이블 청소 전후로 장갑을 교체하도록 합니다.
- 직원에게 적절한 얼굴 커버를 무료로 제공하도록 합니다.
- 고객이 2세 이상이며 의학적으로 얼굴 커버를 견딜 수 있는 경우, 적절한 얼굴 커버를 착용하는 경우에만 제공 장소에 입장할 수 있도록 허가합니다.
- 고객이 테이블에 앉아있지 않을 때는 얼굴 커버를 착용할 것을 요구합니다(예: 픽업 대기 시, 카운터/창문으로 주문 시, 테이블로 오갈 때, 화장실에 오갈 때).
- 얼굴 커버를 세척하고 교체할 수 있으나, 공유는 금지됩니다. 추가 정보는 [CDC 지침](#)을 참고하시기 바랍니다.
- 직원에게 PPE의 착용과 벗기, 세척(해당하는 경우), 폐기 방법을 교육합니다.

권장 모범 사례

- 좌석에 앉아있을 때는 식품이나 음료를 섭취하지 않거나 직원과 소통할 때 얼굴 커버를 착용할 수 있도록 고객에게 권장하되 강요하지는 않습니다.

공기 여과 및 환기 시스템

명령

- 중앙식 공조 시스템을 갖춘 제공 장소의 경우, 중앙식 HVAC 시스템 여과 장치가 해당되는 경우 최소 **MERV-13**이거나 그 동급, 또는 그 이상(예: **HEPA**)으로 현재 설치된 필터 랙 및 공조 시스템에 호환되는 최고 등급 여과 수준을 충족하며 공인 HVAC 기술자, 전문가 또는 기업, [ASHRAE](#) 인증 전문가, 공인 레트로커미셔닝 전문가 또는 뉴욕 공인 전문 건물 엔지니어에 의해 문서화되어 있는지 확인하도록 합니다.
- 위에서 언급된 최소 수준의 여과(**MERV-13**이나 그 이상)를 처리할 수 없는 중앙식 공조 시스템을 가진 제공 장소의 경우, 공인 HVAC 기술자, 전문가 또는 기업, [ASHRAE](#) 인증 전문가, 공인 레트로커미셔닝 전문가 또는 뉴욕 공인 전문 건물 엔지니어가 현재 설치된 필터 랙이 위에 언급된 최소 수준 여과 장치에 호환되지 않으며 또는 처리

시스템이 COVID-19 응급 상황 이전에 고수준의 여과 장치를 설치하였다면 가능하였으나 그렇지 않으면 최소한의 냉난방을 처리할 수 없음을 증명하고 문서화하도록 합니다.

- 부족한 여과 등급으로 추가 환기 및 공기 여과 경감 프로토콜을 포함하여 운영할 수 있도록 주 정부 또는 현지 보건부 담당자가 문서를 검토할 수 있게 해당 문서를 보관합니다.
- **MERV13** 또는 그 이상의 여과 등급을 충족할 수 없는 중앙식 공조 시스템이 있는 제공 장소에서는 반드시 다음을 포함하여 [CDC](#) 및 [ASHRAE](#)에 따라 추가 환기 및/또는 여과 경감 프로토콜을 채택해야 합니다:
 - 필요에 따라 검사, 밸런싱 및 수리 및 중앙식 시스템의 레트로커미셔닝 수행
 - 가능한 한 최대한으로 환기율 및 외기 순환 증가
 - 공조 시스템을 더 오래, 특히 인원 수용 전후에 매일 여러 시간 가동 상태 유지
 - 수요기반 환기 시스템을 비활성화하고 신선한 공기 공급을 증가시키는 시스템 유지
 - 가능한 한 상대 습도를 40~60% 사이로 유지
 - 가능한 한 공기 재순환을 감소시키거나 없애기 위해 외기 통풍 조절판을 개방
 - 우회를 제한하기 위해 필터 모서리 밀봉
 - 주기적으로 시스템과 필터를 검사하여 적절하게 작동하고 필터 설치 여부와 정비 여부, 사용 연한 이내인지 확인
 - 수용 인원의 안전과 편안함을 위해 허용되는 범위까지 창문을 개방
 - 적절히 설계되고 배치된 자외선 살균기(UVGI)를 설치하여 공기 매개 바이러스 입자를 비활성화 및/또는
 - 적절한 성능 수준에서 최대 공기 전환율을 제공하고 유해한 부산물을 생성하지 않는 제품으로 고려하여 휴대용 공기 청정기(전기 HEPA 장치 등)를 사용.

□ 중앙식 공조 시스템이 없거나 제어할 수 없는 상황인 제공 장소의 경우, 다음을 포함하여 [CDC](#) 및 [ASHRAE](#) 권장 사항에 따라 추가 환기 및 공기 여과 경감 프로토콜을 채택해야 합니다:

- 주기적으로 모든 공간의 환기 시스템(예: 창문 장치, 벽 장치)을 검사하여 적절한 작동 및 필터 설치 여부, 정비 여부 및 사용 연한 이내인지 확인.
- 모든 공간의 공조 시스템을 더 오래, 특히 인원 수용 전후에 매일 여러 시간 가동 상태 유지
- 신선한 외기 유입 최대화, 송풍기 저속 설정, 가능한 한 수용 인원을 향하지 않도록 해당 공간의 환기 시스템을 설정
- 가능한 한 상대 습도를 40~60% 사이로 유지
- 수용 인원의 안전과 편안함을 위해 허용되는 범위까지 창문을 개방
- 해당하는 경우, 천장 팬을 수용 인원으로부터 위쪽으로 공기를 상승시킬 수 있도록 설정
- 내기 배출을 위해 창문 팬을 우선적으로 처리
- 공기를 재순환시키기만 하거나 공기를 배출하지 않고 유입시키기만 하는 선풍기의 사용 자제

- 적절히 설계되고 배치된 자외선 살균기(UVGI)를 설치하여 공기 매개 바이러스 입자를 비활성화 및/또는
- 적절한 성능 수준에서 최대 공기 전환율을 제공하고 유해한 부산물을 생성하지 않는 제품으로 고려하여 휴대용 공기 청정기(전기 HEPA 장치 등)를 사용.

권장 모범 사례

- 가능한 한 공기 재순환을 감소시키거나 없애기 위해 외기 통풍 조절판을 개방
- 우회를 제한하기 위해 필터 모서리 밀봉
- 주기적으로 시스템과 필터를 검사하여 적절하게 작동하고 필터의 적절한 설치 여부와 정비 여부, 사용 연한 이내인지 확인
- 수용 인원의 안전과 편안함을 위해 허용되는 범위까지 창문을 개방
- 적절히 설계되고 배치된 자외선 살균기(UVGI)를 설치하여 공기 매개 바이러스 입자를 비활성화 및/또는
- 적절한 성능 수준에서 최대 공기 전환율을 제공하고 유해한 부산물을 생성하지 않는 제품으로 고려하여 휴대용 공기 청정기(전기 HEPA 장치 등)를 사용.

위생 및 청소

명령

- [질병통제예방센터\(Centers for Disease Control and prevention, CDC\)](#) 와 [보건부\(Department of Health, DOH\)](#)의 위생과 청소, 소독 요건을 준수하고, 청소 날짜와 시간, 범위를 기록하는 장부를 유지해야 합니다.
- 비누가 제공되는 손 세척 시설, 온수 수도물과 일회용 종이 수건, 손 씻기가 불가능하거나 어려운 장소에서는 알코올 함유량이 60% 이상인 알코올 기반 손 세정제를 포함하여 손 위생을 지킬 수 있는 공간을 제공하고 유지합니다. 자주 접촉하는 영역 전역에서 손 세정제를 이용할 수 있도록 합니다.
- 식당을 규칙적으로 청소하고 소독하고, 여러 사람이 사용하여 위험이 높은 곳과 빈번 접촉 표면(예: 화장실)은 자주 청소하고 소독해야 합니다. 엄격하고 지속적으로 청소와 소독을 실시하고 적어도 매일 각 교대 근무 후 또는 필요한 경우 더 자주 실시해야 합니다.
- 장비는 등록된 소독제를 사용하여 자주, 적어도 작업대를 사용하는 직원이 바뀔 때마다 청소하고 소독해야 합니다. 환경보호국(Environmental Protection Agency, EPA)이 COVID-19에 효과적인 것으로 파악한 환경보호청(Department of Environmental Conservation, DEC)제품을 참고합니다.
- 복귀 전 점검을 마치고 주방 시스템을 완전히 평가하여 건강하고 안전한 환경을 제공해야 합니다.
- 가능한 한 직원 간 주방 장비(예: 칼, 냄비, 걸레/수건) 공유를 최소화합니다.
- 사용할 때마다 완전히 세척되고 소독된 경우가 아니라면 고객에게 장치(예: 버저)를 제공하지 않습니다.
- 직원 간 음식과 음료 공유를 금지하고 자택에서 도시락을 가져오도록 장려하며 식사 중에도 거리를 유지할 수 있는 적절한 공간을 준비합니다. 일반적으로 고객을 위해 준비된 실내 테이블에서 직원이 식사하는 경우, 식사 또는 음료 섭취 중 얼굴 마스크를

벗을 수 있으나 테이블에서 일어나거나 이동하는 경우 반드시 마스크를 착용해야 하며 해당 식사 공간의 25% 허용 인원내 포함됩니다. 식당의 비공개 공간에서 식사하는 직원의 경우 허용 인원 집계에서 제외됩니다.

□ 포장/배달의 경우:

- 음식 및/또는 음료를 기다리는 고객용으로 손 위생대를 마련해야 합니다.
- 직원이 비누/물로 손을 씻거나 손 세정제를 사용하게 합니다. 장갑 착용 시 규칙적으로 교체하게 합니다. 그리고
- 픽업/배달이 실내에 일어나는 경우 창문/문을 열어 환기시켜야 합니다.

□ 고객에게 바로 제공되는 모든 조미료는 일회용 용기에 담거나 규칙적으로 닦고/소독한 재사용 용기에 담아야 합니다.

□ 재사용 메뉴판을 사용하는 경우 각 일행이 사용한 후 닦고 소독해야 합니다.

□ 사전 포장된 수저식기류나 사전에 냅킨에 말아놓은 수저식기류를 사용해야 합니다. 수저식기류를 미리 냅킨에 말아놓을 때는 마스크와 장갑을 착용해야 합니다. 포장되지 않은 빨대/이썬시개는 금지됩니다.

□ 제품 세척 또는 소독으로 인해 재료/기계에 위험 또는 성능 저하가 유발되는 경우, 사용 전후로 이용할 수 있는 손 위생 장소를 배치 및/또는 일회용 장갑을 제공 및/또는 해당 기계를 이용하는 직원의 수를 제한합니다.

권장 모범 사례

- 작업대는 적합하게 청소 및/또는 소독이 완료되지 않은 한, 음식을 준비하는 직원이 근무 중 다른 직원의 작업대를 바꿔 사용하거나 진입하지 못하게 합니다.
- 손을 대지 않고 사용할 수 있는 손 세정제 디스펜서를 권장합니다.
- 가능한 한 고객에게는 일회용 종이 메뉴판을 제공하고/하거나 화이트보드/칠판/텔레비전/프로젝터에 메뉴를 게시합니다.
- 가능한 경우 고객이 메뉴를 온라인으로 확인하도록 격려합니다(예: 손님의 스마트폰이나 전자 기기상으로 확인).

소통

명령

- 주에서 발행한 산업 지침을 검토하고 이해했으며 이행할 것임을 약속해야 합니다.
- 다음을 직원과 고객의 눈에 잘 띄도록 식당 내외부에 게시합니다:
 - 시설 수용 인원의 25%에 해당하는 고객 인원수 및
 - 위반 사례를 보고할 수 있는 전화번호와 문자 번호: 위반 사례를 목격한 분은 해당 사항을 833-208-4160번으로 보고하거나 855-904-5036번에 'VIOLATION'(위반)이라고 문자하여 보고하실 수 있습니다.
- 해당 지침, 교육, 표지판, 정보 제공을 위한 일관된 수단 등을 포함하여 직원, 공급업체와 고객의 소통 계획을 수립합니다.

권장 모범 사례

- 음성 안내나 문자 메시지, 스크린상 공지를 이용하여 주문/좌석 배정 대기 중인

고객과 소통합니다.

스크리닝

명령

- 직원과 고객에게 제공 장소 도착 전이나 도착 즉시 체온 검사를 시행하도록 요구합니다. 직원과 고객 모두 체온이 화씨 100도 이상인 경우 입장이 허용되지 않습니다. 체온 검사는 미국 균등고용위원회(Equal Employment Opportunity Commission) 또는 DOH 지침에 따라 수행해야 합니다.
- 직원 또는 고객의 건강 데이터 기록 보관은 허용되지 않으나 개인의 검사가 이루어졌음을 확인하는 기록(예: 통과/탈락, 완료/미완료)은 유지할 수 있습니다.
- 앞서 언급한 필수 체온 검사 외에도 직원 및 실행 가능한 경우 공급업체를 대상으로 매일 필수 건강 검사를 시행하되 해당 검사는 고객이나 배달 직원에게 의무적으로 시행해서는 안 됩니다.
- 검사를 통해 최소한 다음의 사항을 확인해야 합니다: (1) 지난 14일 이내의 COVID-19 [증상](#), (2) 지난 14일 이내 COVID-19 진단 검사 양성 판정, (3) 지난 14일 이내 COVID-19 확진자 또는 의심 환자와 밀접 접촉 여부 및/또는 (4) 지난 14일 이내 지역 사회 내 COVID-19가 심각하게 확산된 주 지역 내에서 24시간 이상 여행한 경우.
- COVID-19이 심각하게 확산된 주 지역 및 격리 요건에 관한 최신 정보는 DOH [여행정보](#)를 참조하시기 바랍니다.
- 검사를 통해 COVID-19 증상이 있는 것으로 밝혀진 사람은 현장 입장이 허용되지 않습니다.
- 모든 질문을 검토했음을 입증하고 이후 증상을 경험하는 경우 연락할 수 있도록 중앙 연락 지점을 설정합니다.
- 고객 일행별로 최소 1명이 접촉자 추적 과정에 사용할 수 있도록 출입 시(또는 원격 서명을 통해 출입 전) 서명하고 성명과 주소, 전화번호를 제공하도록 요청합니다.

권장 모범 사례

- 건물 입구에 비접촉 열 카메라를 배치하여 잠재적으로 증상이 있는 사람을 식별하고 해당 개인을 2차 검사 구역으로 안내해 후속 검사를 완료합니다.
- 검사가 완료되기 전 직원이 밀접 또는 근접 접촉하여 섞이는 것을 방지합니다.
- 검사자는 CDC, DOH 및 OSHA 프로토콜에 익숙하며 고용주가 확인한 사람에 의해 교육을 받아야 합니다.
- 직원과 공급업체를 포함하여 업무 현장 또는 영역(PPE 또는 비접촉 수단을 사용한 고객과 배달은 제외)에서 다른 사람과 밀접 또는 근접 접촉했을 수 있는 모든 사람의 기록을 유지하여 누군가 COVID-19로 진단받는 경우 모든 접촉자를 식별 및 추적하고 통지받을 수 있도록 합니다.
- COVID-19 의심 또는 확진 사례 후 또는 직원이 COVID-19 확진자와 밀접 또는 근접 접촉 후 직장에 복귀를 하려는 직원을 대상으로 하는 프로토콜과 정책에 관련해서는 DOH [지침](#)을 참고하시기 바랍니다.

NYC 보건부에서는 상황이 진전됨에 따라 권장 사항을 변경할 수 있습니다.

9.27.20