

뉴욕시 재개: 테이크아웃, 배달, 야외 식사를 제공하는 식당을 위한 체크리스트

뉴욕시(NYC) 식당은 현재 테이크아웃과 배달 및 야외 식사에 한정하여 운영할 수 있습니다. 뉴욕시가 NY 포워드(NY Forward) 3단계에 진입하면 식당은 실내 테이블 서비스도 제공할 수 있게 될 것입니다. 3단계 진입 날짜는 아직 미정입니다.

식당은 뉴욕주(NYS) [요건](#)과 [확약서 규정](#)을 준수해야 합니다. 운영을 재개하기 전에 [안전 계획](#)을 수립하여 사업장에 보관해야 합니다.

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

뉴욕시에는 COVID-19가 여전히 지역사회에서 확산되고 있다는 점 잊지 마시기 바랍니다. COVID-19 예방 4가지 핵심 조치를 염두에 두십시오.

- 몸이 아프면 자택에 머무릅니다. 몸이 아픈 경우 필수적인 의료 서비스([검사](#) 포함)나 기타 반드시 필요한 업무 외에는 자택에 머무릅니다.
- 물리적 거리를 둡니다. 타인으로부터 최소 6피트 거리를 유지합니다.
- 안면 가리개를 착용합니다. 주변에 있는 사람들을 보호하십시오. 증상이 없어도 전염성을 가질 수 있으며 기침이나 재채기를 하거나 말할 때도 질병이 전파될 수 있습니다. 안면 가리개는 COVID-19 확산을 줄이는 데 도움이 될 수 있습니다.
- 건강한 손 위생을 실천합니다. 비누와 물로 손을 자주 씻거나, 비누와 물이 없는 상황에서는 손 세정제를 사용합니다. 씻지 않은 손으로 얼굴을 만지지 말고, 기침이나 재채기를 할 때는 손이 아닌 소매로 가립니다.

재개 전

뉴욕시 보건부는 여러분의 식당이 폐점 상태였다면 운영을 재개하기 전에 다음 조치를 취하여 직원과 고객을 위해 식당을 준비할 것을 권고합니다.

- 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([비의료서비스 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](#) 사용합니다.
- 얼음통을 비우고, 세척하고 행균 후 살균합니다.
- 보관 중인 모든 식품을 점검하고 더 이상 안전하지 않는 것은 무엇이든 적절히 폐기합니다.
- 해충의 징후가 있는지 찾아보고 관찰되면 모든 관련 문제를 처리합니다([음식 서비스 사업체 해충 방지를 위한 모범 사례](#) 참고).
- 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 뉴욕주 [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

- 야외 공간에 좌석이 있는 모든 테이블은 다른 테이블이나 좌석, 이용객, 보행자 통로나 회랑에서 적어도 6피트 떨어져 있어야 합니다.
- 실내 수용 인원은 실내 공간을 통해야만 야외 좌석이나 화장실(들), 결제 구역을 갈 수 있는 이용객을 충분히 수용할 수 있어야 하며, 사회적 거리 두기가 유지되는 방식으로 그렇게 출입할 수 있게 해야 합니다.
- 실내 식사 공간과 좌석 구역은 고객에게 개방하지 말아야 합니다.

- 직원은 언제나 안면 가리개를 착용해야 합니다.
- 이용객은 만 2세 이상이며 의료적으로 견딜 수 있다는 전제 하에 언제나 안면 가리개를 착용해야 합니다. 단, 테이블에 착석 시에는 예외입니다.
- 테이블이 서로 최소 6피트 거리를 유지하는 방식으로 안전하고 적절하게 배열될 수 있도록 야외 수용 인원을 제한해야 합니다.
- 테이블 간 거리를 유지할 수 없는 곳은 어디든지 그런 테이블들 간에 물리적 가리개 설치해야 합니다.
- 한 테이블에는 일행만 착석해야 하고(한 가구의 구성원들일 필요는 없음), 테이블당 최대 10명으로 제한해야 합니다.
- 공용 테이블은 일행들 간 최소 6피트 거리가 유지될 수 있는 경우에만 허용됩니다.
- 주문 대기, 음식 픽업, 좌석 대기, 화장실을 사용하려는 고객들의 대기줄뿐만 아니라 모든 픽업이나 결제 구역의 대기줄에는 6피트 거리를 유지하도록 분명히 표시해두어야 합니다.
- 가능한 경우 고객용 입구/출구를 지정하고 직원용 입구/출구는 별도로 마련합니다.
- 대면 모임(예: 직원 미팅)은 최대한 제한해야 합니다.
- 공급업체 픽업 및/또는 배달용 지정 구역을 마련하여 접촉을 최대한 제한해야 합니다.

권장 모범 사례

- 더 짧은 거리에서 핵심 활동을 해야 하는 경우를 제외하고, 항상 직원들 사이에 적어도 6피트 거리를 유지하게 합니다. (예: 조리, 청소, 테이블 치우기).
- 좁은 공간(예: 냉동고, 보관실)은 한 번에 두 명 이상 사용하지 못하도록 제한합니다.
- 6피트 거리를 유지할 수 있도록 작업대/직원 대기 구역의 용도를 변경하고/하거나 그 수를 제한합니다.
- 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(예: 샐러드나 그릴, 디저트)만 전담하게 합니다.
- 주방 직원이 음식을 손으로 직접 전달하기보다는 다음 사람이 픽업할 수 있도록 카운터에 놓도록 격려합니다. 좁은 통로나 복도, 공간에는 테이프나 화살표가 있는 표지판을 사용하여 양방향 통행을 줄입니다.
- 고객에게는 음식이 픽업 준비가 될 때까지 또는 좌석이 준비될 때까지 고객의 자동차나 식당 밖에 기다리도록 격려합니다.
- 고객이 온라인이나 전화로 주문하도록 격려합니다.
- 가능한 경우 비접촉 주문, 결제, 배달, 픽업을 가능하게 합니다.
- 고객이 도착 전에 음식을 주문할 수 있게 하고, 좌석 예약을 격려합니다.

- 공급업체는 '한 번에 한 업체' 절차를 준수하도록 하여, 한 번에 한 공급업체가 제품을 배달하고 나면 직원이 빈번 접촉 표면을 소독한 후 다음 공급업체가 구내로 올 수 있게 합니다.

보호장구

명령

- 직원에게 수용 가능한 안면 가리개를 무료로 제공하고 교체가 필요한 경우를 대비해 가리개를 충분히 마련해 두어야 합니다. 수용 가능한 안면 가리개에는 이에 국한되지 않으나 직물(예: 집에서 바느질로 만든 것, 잘라서 간단히 만든 것, 반다나), 수술용 마스크, 안면 가리개가 포함됩니다.
- 안면 가리개를 세척하고 교체할 수 있으나, 공유는 금지됩니다. 직물 안면 가리개와 기타 유형의 개인보호장구(PPE)에 대한 추가 정보뿐만 아니라 사용과 세척에 관한 설명은 질병통제예방센터(CDC)의 지침을 참고해야 합니다.
- 직원에게 PPE를 쓰고(착용), 벗고(제거), 세척(해당하는 경우), 폐기하는 방법을 교육해야 합니다.
- 직원에게 물건(예: 주방 도구, 펜/노트패드)의 공유뿐만 아니라 공유 표면(문손잡이, 키패드, 터치스크린)에 접촉을 제한하거나, 공유하는 물체나 빈번하게 접촉하는 표면을 접촉할 때는 반드시 장갑을 착용하도록 요구하거나, 접촉 전후로 손 위생을 수행할 것을 요구합니다.
- 모든 직원은 항상 안면 가리개를 착용할 것과 손 위생을 실천하고 주 및 지방 위생 규정에 따라 맨손 차단막을 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 비누와 물로 손을 자주 씻게 해야 합니다.
- 테이블을 치우는 직원은 비누와 물로 손을 씻게 하고, 장갑을 착용하는 경우라면 테이블을 청소하고 소독하기 전후로 장갑을 교체하게 해야 합니다.

권장 모범 사례

- 직원이 교체해야 하거나 공급업체가 필요할 경우에 대비해 충분한 양의 안면 가리개와 마스크, 기타 필수 PPE를 마련해둡니다.
- 고객이 테이블에 미착석 시에는 안면 가리개를 착용할 것을 요구합니다(예: 픽업 대기할 때, 카운터/창문에서 주문할 때, 테이블로 오갈 때, 화장실에 오갈 때).
- 고객이 테이블에 착석해 있지만 식사를 하고/하거나 음료를 마시지 않을 때는 안면 가리개의 착용을 요구할 수는 없으나 격려합니다.

- 푸드 트럭과 매점 등 수도 시설이 없는 곳에 있는 직원은 장갑을 착용하거나 손 세정제를 규칙적으로 사용해야 하며, 연방, 주, 지방 식품 취급 및 위생 요건을 계속해서 준수해야 합니다.

위생 및 청소

명령

- CDC와 뉴욕주 보건부(DOH)의 위생과 청소, 소독 요건을 준수하고, 청소 날짜와 시간, 범위를 기록하는 장부를 유지해야 합니다.
- 비누가 제공되는 손 세척 시설, 온수 수돗물과 일회용 종이 수건뿐만 아니라 손 세척 시설의 설치가 어려운 구역에는 알코올 함유량이 60% 이상인 알코올 기반 손 세정제를 제공하고 일정량을 유지하고 있어야 합니다.
- 직원에게 공유 표면을 사용하기 전과 후에는 이를 청소하고 소독할 수 있는 물품을 제공하고, 또 청소와 소독을 실시하도록 격려하고, 그 후에는 손 위생을 실천할 것을 격려해야 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(EPA)이 COVID-19에 효과적인 것으로 파악한 환경보호청(DEC) 제품을 참고합니다.
- COVID-19 확진자가 발생하는 경우 노출된 구역을 청소하고 소독하고, 그렇게 청소와 소독을 실시할 때는 최소한 통행이 많은 모든 구역과 빈번 접촉 표면을 포함해서 실시해야 합니다.
- 직장으로 복귀하기 전, 복귀 전 점검을 마치고 주방 시스템을 완전히 평가하여 건강하고 안전한 환경을 제공해야 합니다.
- 좌석이나 주문한 음식이 준비됐음을 고객에게 알리는 기기(예: 버저)의 사용을 금지합니다. 단, 그런 기기를 사용한 후에 꼼꼼히 닦고 소독하는 경우에는 허용됩니다.
- 테이크아웃/배달의 경우:
 - 음식 및/또는 음료를 기다리는 고객용으로 손 위생대를 마련해야 합니다.
 - 직원이 비누와 물로 손을 씻거나 손 세정제를 사용하게 합니다. 장갑 착용 시 규칙적으로 교체하게 합니다.
 - 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.

권장 모범 사례

- 가능한 경우, 안전 예방조치를 한 채로 실외 공기의 환기량을 늘립니다(예: 창문과 문 열어두기).
- 작업대는 적합하게 청소/소독이 완료되지 않은 한, 음식을 준비하는 직원이 근무 중 다른 직원의 작업대를 바꿔 사용하거나/진입하지 못하게 합니다.
- 고객에게는 일회용 종이 메뉴판을 제공하고/하거나 화이트보드/블랙보드/텔레비전/프로젝터에 메뉴를 게시합니다.
- 가능한 경우 고객이 메뉴를 온라인으로 확인하도록 격려합니다(예: 손님의 스마트폰이나 전자 기기상으로 확인).
- 빈번 접촉 구역들(예: 실외 화장실)에는 출입구와 계산대 등 편리한 위치에 손 세정제를 비치합니다. 가능한 경우 비접촉식 손 세정제를 설치합니다.

소통

명령

- 주에서 발행한 산업 지침을 검토하고 이해했으며 이행할 것임을 약속해야 합니다.
- 직원과 이용객에게 적합한 위생, 사회적 거리 두기 규칙, 적절한 PPE 사용, 청소 및 소독 프로토콜을 상기시키는 표지판을 게시해야 합니다.
- 다른 사람들과 밀접 접촉한 직원이 COVID-19 양성 판정을 받은 경우 주 및 지방 보건부에 즉시 통지해야 합니다.
- 주 및 연방 법률과 규정에서 요구하는 기밀성을 유지하면서 직장에 있는 잠재적 접촉자 통지를 비롯해 접촉자 추적 노력에 협조해야 합니다.
- 사업장에 수립된 안전 계획을 눈에 잘 띄게 게시해야 합니다.

권장 모범 사례

- 음성 안내나 문자 메시지, 스크린상 공지를 이용하여 주문/좌석 배정을 기다리는 고객과 소통합니다.
- 직원과 공급업체, 고객을 위해 업데이트 정보를 제공할 수 있는 일관적인 수단이 포함된 소통 계획을 수립합니다.

스크리닝

명령

- 아픈 직원은 집에 머무르거나 근무 중 아프면 귀가해야 합니다.

- 직원과 공급업체(실행 가능한 경우)를 대상으로는 필수적인 일일 건강 스크리닝 관행(예: 질문지, 체온 측정)을 따르지만, 직원을 위해서 고객과 배달 인력을 대상으로 그러한 스크리닝을 하는 것 및 (1) 지난 14일간 COVID-19 증상 여부, (2) 지난 14일간 COVID-19 검사 확진 여부 및/또는 (3) 지난 14일간 COVID-19 확진자나 의심자와의 밀접 접촉 여부에 대해 묻는 것은 필수적인 사항은 아닙니다.
- 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 NYS DOH 지침을 참고하시기 바랍니다.
- 식당은 고객을 대상으로 건강 스크리닝을 실시하거나 연락처 정보를 필수적으로 요구할 수 없습니다.
- 스크리닝 요원은 고용주가 식별하고 CDC, NYS DOH 및 직업안전위생관리국(OSHA)의 프로토콜을 숙지한 사람에 의해 훈련을 받아야 하고, 적어도 안면 가리개를 비롯해 적절한 PPE를 착용해야 합니다.
- 추후 직원이 질문지에 명시된 대로 COVID-19 증상을 보이는 경우 알릴 수 있는 당사자로 연락 담당자를 식별해야 합니다.

권장 모범 사례

- 스크리닝(예: 원격 스크리닝 실시)이 완료되기 전에 직원들이 서로 밀접 또는 근접 접촉하며 섞이는 것을 방지합니다.
- 일일 체온 측정은 균등고용위원회(Equal Employment Opportunity Commission) 또는 NYS DOH 지침에 따라 수행해야 합니다.
- 직원과 공급업체를 비롯해 직장이나 근무 구역에서 다른 개인과 밀접 또는 근접 접촉할 수 있는 모든 사람을 장부에 기록하는데, 그 장부에는 직원이 COVID-19 확진을 받는 경우 모든 접촉자를 파악, 추적, 통지할 수 있는 정보가 포함되어야 합니다. 여기에는 적절한 PPE를 착용한 고객이나 PPE를 착용한 채 이뤄진 배달 또는 비접촉 수단을 이용했던 경우는 제외됩니다.
- 고객이 연락처 정보를 제공할 수 있는 옵션을 마련하여 접촉자 추적을 위해 기록하고 연락을 취할 수 있도록 합니다.

NYC 보건부에서는 상황이 진전됨에 따라 권장 사항을 변경할 수 있습니다.

6.21.20