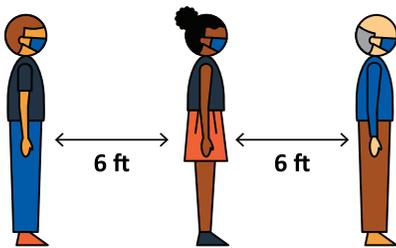


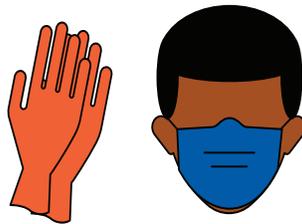
# 식당 및 술집 체크리스트

## 직원의 건강과 안전

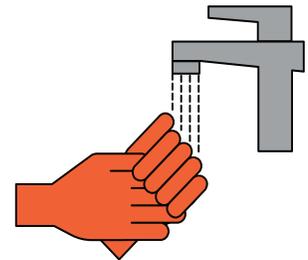
직원들에게 안전한 작업 환경을 제공하고 COVID-19 질병과 관련된 징후, 증상 및 위험 요소, 직장 내 코로나바이러스 확산을 방지하는 방법에 대해 교육해야 합니다; 사회적 거리 두기, 빈번한 손 씻기 및 기타 예방조치를 수립하기 위해 직장에서 취해지는 조치가 포함되어야 합니다. 30개 이상의 언어로 된 공중 보건 지침을 보려면 [www.kingcounty.gov/covid](http://www.kingcounty.gov/covid) 를 방문하세요.



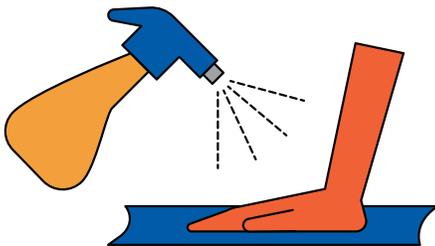
직원들이 반드시 6피트의 물리적 거리를 유지하도록 합니다. 불가능할 경우, 작업 일정을 서로 다른 시간에 배치하거나 직원들 사이에 물리적 장벽을 두세요.



직원들에게 무료 마스크와 일회용 장갑을 제공합니다. [seattle.gov/mayor/covid-19/seattle-protects](http://seattle.gov/mayor/covid-19/seattle-protects) 을 방문하여 여러분과 직원들을 위한 마스크에 대해 알아보세요.



손을 자주 씻도록 강력히 권장합니다.



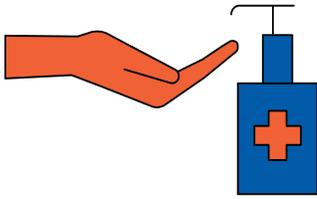
각 교대 근무마다 COVID-19 감독관을 배치하여 감독관이 직원 건강과 안전을 살피고 올바른 청소, 위생 및 검사 규칙이 준수되는지 확인하는 역할을 전담하게 합니다.



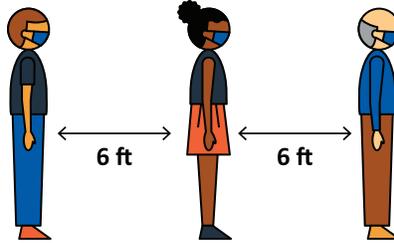
각 직원이 출근하는 즉시 체온을 측정하고 COVID-19 증상을 검사합니다. 증상을 보이는 직원은 즉시 집으로 보내고 그 직원이 만진 모든 곳/표면을 철저히 청소합니다.

## 고객의 건강과 안전

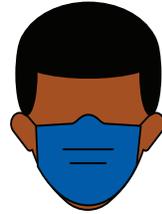
귀하의 사업장 주위에 최신 공중 보건 지침을 여러 언어로 게시하세요. 시애틀 & 킹카운티 - 공중보건국은 [www.kingcounty.gov/covid](http://www.kingcounty.gov/covid) 에서 다운로드가 가능하고, 30개 이상의 언어로 된 무료 포스터를 보유하고 있습니다.



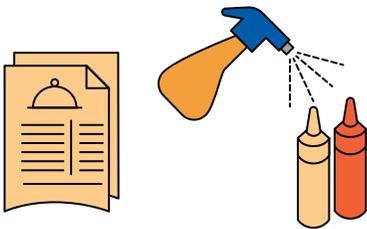
모든 시설 입구에 사용 가능한 손 세정제를 비치합니다.



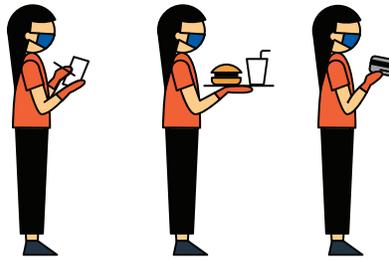
고객들이 6피트의 물리적 거리를 반드시 유지할 수 있도록 해야 합니다. 이는 테이블 서비스, 음식 픽업, 결제 카운터 및 시설 내부와 외부에 있는 대기 구역에서도 필요합니다.



고객이 테이블에 앉아 있거나 2세 미만일 때 또는 마스크 착용이 위험한 의료적 이유가 있는 경우 외에는 항상 마스크를 착용해야 한다는 점을 고객이 이해할 수 있도록 합니다.



현장 식사 고객에게는 일회용 메뉴 또는 메뉴판을 사용하세요. 테이블 위에 놓여진 조미료가 일회용이 아닌 경우, 고객이 식사를 끝낸 후 매번 소독해야 합니다.



각 테이블마다 서빙하는 직원을 최소화하세요; 한 명의 서버가 테이블의 주문을 받는 것, 음식과 음료를 가져오는 것, 결제를 받는 것 등을 모두 해야 합니다.



연락처를 쉽게 찾아낼 수 있도록 고객들의 자발적인 기록을 보관해 보세요. 기록에는 이름, 전화 번호 및 사업장을 방문한 날짜가 포함되어야 합니다.

**협조해 주셔서 감사합니다!**