

## 감염 관리를 위한 조치

- HVAC 시스템은 정상 작동 상태이며, 가능한 최대로 작동하여 환기를 증가시킵니다.
  - 휴대용 고효율 공기청정기 설치, 건물의 공기 필터를 최고급으로 교체, 모든 작업장에 외부 공기 및 환기량을 증가시키기 위한 개조 등을 고려해 봅니다.
- 운영되고 있지 않던 시설의 경우 시설 배관에 있던 오래된 물을 신선하고 안전한 물로 교체해줘야 하므로 시설을 재개하기 전에 온수 및 냉수를 각 5분 동안 틀어 물을 내려줍니다..
- 특히 영업하지 않았던 곳의 설비는 철저히 청소 및 소독/멸균(COVID-19에 대한 효과가 승인된 제품 사용)합니다.
  - 필요에 따라 청소할 장소가 많아지면 청소를 도와줄 제3자 청소 회사에 대한 옵션을 마련해 둡니다
- 식당, 호스트 스탠드, 주방 등 공간에는 손 세정제, 청소용 물티슈 등 고객을 직접 돕는 모든 직원이 사용할 수 있도록 적절한 위생용품들이 구비되어 있습니다.
  - 위생 설비(시설)는 항상 작동시키고, 필요할 때 비누, 종이 수건 및 손 소독제를 추가로 제공하고 재고를 항상 비축해 둡니다.
  - 손 세정제, 비누 디스펜서, 종이 수건 및 휴지통을 비접촉식으로 설치할 것을 권장합니다.
- 배달을 받는 보관소는 유동 인구가 많은 구역에서 멀리 떨어진 장소로 지정합니다. 물품 배달에 개인 간 접촉을 가능한 없도록 합니다.

## 식품 안전 고려 사항

- 캘리포니아 소매업체 식품 관리법(CRFC)에 명시된 모든 식품 안전 관리를 유지 및 준수합니다.
  - 뜨거운 음식은 뜨겁게 (135°F 이상), 차가운 음식은 차갑게 (41°F 이하) 보관합니다.
  - CRFC 요구에 따라 음식을 완전히 조리합니다.
  - 주방 도구와 기구의 세척 및 소독은 CRFC가 명시한 횟수만큼 시행합니다.
  - 직원의 건강 및 위생 관리 규칙을 준수합니다. CRFC는 직원에게 아프면 일을 하지 말고, 손을 자주 씻고, 장갑을 착용할 것을 요구합니다.
  - 모든 음식과 음식 재료가 승인된 식품 공급업체에서 공급되는지 확인합니다.
  - 음식을 준비하는 직원은 근무 중에 다른 사람과 작업대를 바꾸거나, 다른 사람의 작업대에 들어가는 것을 금지합니다.
- 탄산음료와 냉동 요구르트 기계와 같은 셀프서비스 기계는 고객 대신 매장 직원이 직접 사용해 고객에게 전달하고, 기계를 자주 청소하고 소독합니다.
- 고객이 모일 수 있는 장소 또는 다른 고객이 사용할 수도 있는 식품이나 식기류가 있는 장소는 폐쇄합니다. 이러한 품목은 고객에게 개별적으로 제공되며, 사용 후마다 적절히 폐기 또는 세척 및 소독합니다. 여기에는 다음이 포함되지만 이에 국한되지는 않습니다.
  - 조미료 캐디, 식기 캐디, 냅킨, 뚜껑, 빨대, 포장 용기 등이 구비된 셀프서비스 구역.
  - 샐사 바, 샐러드 바 또는 뷔페 스타일, 음식 시식을 포함한 셀프서비스 음식 구역.
  - 음식을 보고 선택할 수 있는 카트와 회전 벨트, 파카몰레 준비 등 테이블 옆에서 음식 준비 및 프레젠테이션(준비 과정을 직접 보여주는 것).
  - 고객들을 위한 식후 민트 캔디, 스낵 또는 이쑤시개. 이런 것은 영수증과 함께 제공되거나, 손님이 요청할 때만 제공합니다.
- 고객이 사용하기 전에 포장되지 않은 식기류를 여러 직원이 만지도록 두지 않고, 고객에게 제공하기 전에 식기류를 포장하도록, 포장하는 업무를 담당하는 직원 한 명을 지정합니다.
- 테이블에서 일반 용기(예: 피쳐, 유리병, 디캔터, 병)를 사용해 음료수를 리필할 수 없습니다. 고객에게 리필해 줄 때는 깨끗한 유리잔에 제공합니다.