

식당과 술집 운영 지침

6월 12일부로, 식당들은 최대 식당 내부의 75%까지 사용해서 식사 서비스를 운영할 수 있으며 6월 3일부로, 술집은 최대 50%까지 사용해서 운영할 수 있습니다. 야외 식사는 수용 제한의 대상이 아닙니다. 식당들은 포장 또는 배달 서비스를 계속 제공할 수 있습니다.

고객과의 상호 작용:

- 고객 일행은 다른 일행들과 1.8미터 간격을 유지해야 합니다.
- 손 소독 시설을 입구에서 이용할 수 있도록 합니다.
- 10인용 이상 규모의 식탁 사용 금지.
- 빈 식탁위에 음식 소스, 식기류, 접시류 또는 유리 그릇을 두지 마세요.
- 음식 소스는 요청시에만, 그리고 일회용으로만 제공합니다.
- 일회용 메뉴판을 사용하세요.
- 자리에 앉지 않을 때, 고객들은 반드시 얼굴 가리개를 착용해야 합니다.

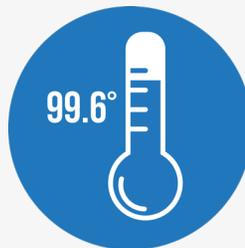
시설 보건 규칙:

- 직원이나 계약 직원이 식당으로의 접근을 관리하고 통제하도록 하는 것을 고려합니다. 여기에는 고객이 문 손잡이를 만지지 않도록 문을 열어 주는 것도 포함됩니다.
- 문 손잡이, 식탁 및 의자와 같이 정기적으로 접촉하는 표면을 자주 청소하고 소독합니다.
- 정기적으로 화장실을 청소하고 청소 장부에 기록합니다.
- “질병 예방 보건” 전단을 식당내, 눈에 잘 띄는 곳에 배치하여 모든 사람에게 최상의 위생 관행을 상기시킵니다.
- 각 고객 일행의 식사 후 고객이 사용한 공간을 청소하고 소독하세요.
- 접촉 추적을 위해 고객 일지를 유지하는 것을 고려하세요.

직원 건강:



모든 직원에게 적절한 청소 및 위생 관행을 교육하세요.



식당에 들어가기 전에 직원들을 검진하고, 아픈 사람은 집으로 보내세요.



직원이 식당에 들어갈 때와 고객과의 상호 작용 사이에 손을 씻거나 소독하도록 합니다.



가능한 한 최대한으로 직원은 다른 직원으로부터 최소 1.8미터 떨어져 있어야 합니다.



모든 직원은 천으로 된 얼굴 가리개를 코와 입을 덮도록 착용해야 합니다.