

신종 코로나바이러스 대책 체크리스트(음식점용) 개정판

(체크항목 16)

1.가게의 위생관리 등

- 1 이용자가 밀집, 밀접되지 않는 좌석 배치나, 비말을 막기 위한 차단판 설치 등 가게에 형식에 맞는 대책을 취하고 있다.
- 2 뷔페 경우, 이용자의 비말에서 요리를 지키기 위한 차단판 등을 설치하고 있다. 또 여러 사람들이 쓰는 집게 같은 것들은 자주 소독하거나 교환하고 있다.
- 3 가게 안(부엌, 대기실 등 포함)을 정기적으로 환기하고 있다.
- 4 가게 안(부엌, 대기실 등 포함)의 철저한 청소, 문잡이, 식권 판매기 등 많은 사람들이 만지는 곳은 자주 소독 등을 하고 있다.
- 5 테이블, 의자, 메뉴판 등은 이용자가 떠날 때 마다 자주 소독을 하고 있다.
- 6 화장실 등 손을 씻는 데에는 소독효과가 있는 비누 등을 설치하고 있다. 또 손건조기를 안 쓰고 1회용 종이 수건등을 쓰고 있다.

2.종업원의 위생관리 등

- 7 근무 시작하기 전에 체온과 체조 확인 등 건강체크를 하고 있다. 발열이나 감기 증상이 있을 경우는 출근 안 하도록 정하고 있다.
또 신종 코로나바이러스에 걸린 가능성이 높은 경우는 '종업원이 신종 코로나 바이러스에 감염되면'을 참조하면서 대응하도록하고 있다.
- 8 근무중은 마스크를 쓰고 손을 자주 소독하고 있다. 또 가게 안의 청소, 소독작업 등은 장갑을 끼며 하고 있다.
- 9 매뉴얼이나 작업 체크리스트를 만들고 빠짐이 없도록 감염증 대책을 실행하고 있다.

3.고객대응

- 10 가게가 취하는 감염증 대책이나 이용객을 위한 주의사항 등을 포스터 등으로 알리고 있다. 또 고객에 직접 전하고 있다.
- 11 입구 등에 소독제를 설치하여 이용객에게 소독을 하도록 요청하고 있다.
- 12 편견에 의한 차별적이고 부당한 입점거부를 안 하고 있다.
- 13 지불시에는 손으로 직접 현금을 주고받지 말도록 대책을 하고 있다.
- 14 큰 접시를 안 쓰고 1인용 접시를 쓰거나 종업원이 요리를 나누는 등 여러명이 같은 접시나 요리를 만지지 않도록 제공방법을 바꿨다.
- 15 입점을 위한 대기자가 줄을 선 경우에는 가능한 한 2m 이상의 거리를 유지할 수 있도록 테이프 등으로 간격을 표시하는 등의 대책을 취하고 있다.
- 16 테이크 아웃 서비스를 제공하는 경우 테이크 아웃 이용자와 일반 이용객이 가게 안에서 붐비지 않도록 공간을 나누는 등의 대책을 취하고 있다.