

코로나 바이러스가 전국적 유행하고 있는 시기에 소매 식료품점, 식당, 그리고 음식 픽업/배달 서비스가 시행할 수 있는 모범 사례들

건강하고 청결하게 하십시오	  
청결하게 하고 소독하십시오	  
사회적 거리두기	  
픽업과 배달	  

미국 식품의약청 (FDA)은 코로나 바이러스가 전국적으로 유행하고 있는 시기에 노동자들과 소비자들을 보호하기 위하여 소매 식료품점, 식당, 그리고 픽업과 배달 관련 서비스를 운영하는 데 있어서 할 수 있는 모범 사례들에 대한 정보를 나누고자 합니다.

소매점에서 제공하는 음식이 어떻게 공공에게 안전하게 취급되고 배달될 수 있는지에 대한 중요 고려점과 피고용인의 건강, 청소와 소독, 그리고 개인 보호 장비 (PPE)에 대한 모범 사례들에 대하여 언급할 것입니다. 여기에 언급하는 것들은 포괄적인 리스트는 아닙니다. 더 자세한 정보는 아래 미 질병 관리 센터 (CDC), 미 식품의약청, 미 환경 보호국 (EPA), 그리고 미 산업 안전 보건국 (OSHA)에서 제공된 참조 자료와 링크에서 자문을 얻으시기 바랍니다.

- [피고용인의 건강 관리 \(감염된 노동자 포함\)](#)
- [피고용인을 위한 개인 위생](#)
- [음식 서비스 기관이나 소매 식료품점 운영 관리](#)
- [음식 픽업과 배달 관리](#)

추가 정보는 [음식 안전과 2019 년 코로나 바이러스병](#)을 참조하십시오.

피고용인의 건강 관리 (감염된 노동자 포함)

- 코로나 바이러스 관련 증상을 가진 피고용인들은 상관에게 보고하도록 지시하십시오. 아픈 피고용인들은 집에 있도록 하고 미 질병 관리 센터의 [2019 년 코로나 바이러스병에 걸렸을 때 어떻게 해야 합니까](#)를 따르도록 지시하십시오. 추가 지시사항은 지역의 보건 부서와 상담하십시오.
- 피고용인이 직장에서 아플 경우 즉시로 집에 보내십시오. 그 피고용인의 직장 일하는 곳의 표면을 [청소하고 소독](#)하십시오. 직장에서 그 피고용인과 같은 시기에 가깝게 (6 피트 이내) 있던 사람들은 바이러스에 노출된 것으로 간주하십시오.
- 건강하지만 코로나 바이러스에 노출되었다는 것을 아는 피고용인들은 상관에게 알리고 미 질병 관리 센터의 권장 예방 조치 (아래 참조)를 따르도록 지시하십시오.
- 피고용인이 코로나 바이러스 감염자로 확진되었을 때는 비밀을 보장하면서 직장 동료 피고용인들에게 코로나 바이러스에 노출되었을 가능성이 있다고 알리십시오.
- 아래와 같은 지침을 적용하여 작업장을 잘 관리하여 피고용인 간의 감염 전파를 줄이십시오. 아래의 지침은 [미 질병 관리 센터의 코로나 바이러스에 감염된 것으로 의심되거나 확진된 사람과 접촉했을 수 있는 중요 인프라 작업자를 위한 안전 사항 임시 지침](#)에 포함된 내용입니다.
 - 고용인 – 예방 검사 (예: 일하기 전 온도 측정 및 증상 평가).

- 피고용인 – 일하는 작업 공간과 장비를 살균 및 청소하며 자주 만지는 표면들은 더욱 자주 청소하십시오.
- 피고용인 – 정기적으로 자가 검사 (예: 온도 측정 및 [코로나 바이러스 증상 평가](#)).
- 피고용인 – 마스크나 얼굴 가리개를 쓰십시오.
- 피고용인 – 사회적 거리두기를 실천하여 가능한 다른 사람으로부터 적어도 6 피트 이상의 거리를 두십시오.
- 피고용인이 코로나 바이러스에 노출되었을 수도 있을 경우에 대한 추가 정보는 [미 질병 관리 센터의 코로나 바이러스에 감염된 것으로 의심되거나 확진된 사람과 접촉했을 수 있는 중요 인프라 작업자를 위한 안전 사항 임시 지침](#)을 참조하십시오.
- 음식으로 인한 병의 전파를 막기 위한 피고용인의 건강과 위생에 관한 권장 사항에 대한 추가적인 정보는 [미 식품의약청의 피고용인 건강과 개인 위생 핸드북](#)을 참조하십시오.
 - 피고용인의 건강과 코로나 바이러스에 관하여 미 식품의약청의 권장 사항이 미 질병 관리 센터와 다를 경우에는 미 질병 관리 센터의 권장 사항을 따르십시오.
- 전에 아팠다가 직장으로 돌아오는 피고용인을 위해서는 [코로나 바이러스 감염 후 자가 격리를 마친자를 위한 미 질병 관리 센터의 지침](#)을 참조하십시오.
- 개인 보호 장비 (장갑, 얼굴 마스크/가리개, 그리고 보호 장비) 관련하여 [미 질병 관리 센터](#)와 [미 식품의약청](#)의 정보를 따르십시오.
- [사업체 및 피고용인들이 2019 년 코로나 바이러스에 대응하고 계획하기 위한 미 질병 관리 센터의 임시 지침](#)을 자주 검토하십시오.
- 직장에서의 위험을 이해하십시오 – [미 산업 안전 보건국의 코로나 바이러스에 대비하기 위한 직장에서의 지침](#)을 참고하십시오.

피고용인을 위한 개인 위생

- 특히 화장실 다녀온 후, 식사 전, 그리고 코를 풀거나 기침, 혹은 재채기를 한 후 적어도 20 초간 손을 씻는 것을 포함한 효과적인 손 위생을 강조하십시오.

- 항상 비누와 물로 손을 씻으십시오. 비누와 물이 없다면 알코올 60% 이상의 알코올을 기반으로 하는 손 소독제를 사용하시고 싸지 않거나 노출이 되어 있는 음식을 다루지 마십시오.
- 눈, 코, 그리고 입을 만지지 마십시오.
- 장갑을 끼도록 하여 조리된 음식을 맨 손으로 만지지 않도록 합니다.
- 일반적인 음식 안전을 위하여 음식을 준비하거나 먹기 전에 항상 20 초간 비누와 물로 손을 씻으십시오.
- 기침이나 재채기시 입을 휴지로 가리십시오. 그리고 그 휴지는 휴지통에 버리고 손을 씻으십시오.

음식 서비스 기관이나 소매 식료품점 운영 관리

다음의 사항을 포함하여 소매 식료품점을 위하여 이미 제정된 음식 안전 절차 및 모범 사례 그리고 중요한 코로나 바이러스 권장사항을 계속하여 준수하십시오:

- 네 가지 핵심적인 음식 안전 사항 (청소, 분리, 요리, 그리고 식히기)을 항상 준수하십시오.
- 사용 후 음식이 닿은 접시, 기구, 음식 준비한 표면, 그리고 음료수 관련 기구들을 씻고, 행구고, 소독하십시오.
- 문 손잡이, 장비 손잡이, 계산대, 그리고 식료품점 카트 등 피고용인과 소비자들이 자주 만지는 표면들을 자주 살균하십시오.
- 미 환경 보호국에 등록된 살균제를 사용하여 바닥, 수조, 그리고 다른 시설 접근 구역을 자주 청소하고 살균하십시오.
- 상표의 지시사항에 따라 소독제를 준비하고 사용하십시오.
- 일반적인 음식 준비 과정, 서비스, 배달, 혹은 직원 교체를 할 경우 다음의 사항이 적용되는지 확인하십시오:
 - 조리된 음식이 서비스되거나 식기 전에 내부 온도가 적정선까지 올라가는지 확인하십시오.
 - 다음에 사용하기 위하여 뜨거운 음식이 빨리 식었는지 확인하십시오 – 냉장고나 얼금통과 냉각 지팡이 같은 급속 냉동 기술에 의하여 냉각되고 있는 음식의 온도를 확인하십시오.

- 음식이 저장되고 전시되고 배달될 때 위험 온도 구간 (41°F 와 135°F 사이)에 머무르는 시간을 최소화하십시오.
- 새롭거나 다른 일을 하는 음식을 다루는 피고용인들이 적절한 훈련을 받아 이미 정립된 과정에 따라 음식을 다루는지 확인하십시오.
- 아래 사항을 준수하여 소비자들이 감염을 막고 사회적 거리두기를 잘 할 수 있도록 하십시오:
 - 셸러드 바, 뷔페, 그리고 음료 서비스 스테이션 등 소비자들이 공공 기구나 디스펜서를 사용해야 하는 곳의 운영을 중단하십시오.
 - 서비스를 받거나 계산을 하기 위하여 줄을 서 있을 경우 소비자들이 주나 지역의 요구 사항에 따라 서로간의 거리를 둘 수 있도록 방법을 찾으십시오.
 - 소비자가 애완 동물 (서비스 동물 제외)을 상점이나 기다리는 지역에 데려오지 않도록 하십시오.
- 소독제와 살균제를 목적에 맞게 계속 사용하십시오.
- 수동 세척기가 요구되는 세척 및 헹굼 온도에서 제대로 작동하며 맞는 세정제와 소독제가 사용되고 있는지 확인하십시오.
- 뜨거운 물이 수동 세척기에서는 장비와 기구들을 소독하기 위하여 화학제품을 대체할 수 있다는 것을 기억하십시오.
- 식품 회수 단체나 자선 단체에 식품을 기증한다면 주와 지역의 지침을 확인하십시오. 더 자세한 정보는 [식품 보호를 위한 회의 외부 규정 링크](#) 에서 보실 수 있습니다.

음식 픽업과 배달 관리

- 시간/온도 조절, 이차 감염 방지, 손 세정, 아픈 노동자 부재, 그리고 음식 보관 등 이미 제정된 음식 안전 사항을 실천하십시오.
- 피고용인들이 비누와 물로 적어도 20 초 동안 손을 자주 씻도록 하십시오. 특히 화장실을 다녀온 후, 식사 전, 코를 풀거나 기침 혹은 재채기 혹은 문 손잡이나 초인종 등 자주 만지는 표면을 만진 후에 씻도록 하십시오.
 - 비누와 물이 없다면 60% 이상의 알코올이 함유된 알코올을 기본으로 하는 손 소독제를 사용하십시오. 손이 눈에 보기에 더럽다면 항상 물과 비누로

손을 씻으십시오. 미 질병 관리 센터의 [귀하와 다른 사람들을 보호하는 법](#)을 참조하십시오.

- 보통의 가정에서 사용하는 세정 스프레이나 청소 와이프를 이용하여 표면을 닦아서 차량 내의 수조와 터치 패드와 같이 빈번하게 만지게 되는 표면들을 더욱 자주 청소하고 소독하십시오.
 - 상표를 읽고 제조사의 사용 설명을 따르십시오.
- 사회적 거리두기를 유지하기 위하여 소비자가 픽업할 수 있는 공간을 지정하십시오.
- 음식을 배달할 때 사회적 거리두기를 실천하십시오. 예를 들어, “만지지 않기” 배달과 텍스트를 보내 알리기 혹은 배달이 도착하면 전화하는 것이 여기에 해당합니다.
- 음식을 집에 가져가는 테이크 아웃/케리 아웃을 제공한다면 다른 사람과 가능한한 6 피트 거리를 유지하는 사회적 거리두기를 실천해야 합니다. 귀하의 시설을 검토하여 운영상 변경할 사항들을 알아내고 적용하십시오.
- 적당한 배달 용기에 넣어 뜨거운 음식은 뜨겁게, 차가운 음식은 차갑게 보관할 수 있도록 하십시오.
 - 차가운 음식은 냉각 물질 (예를 들어, 젤 팩)을 충분히 넣어 차갑게 보관할 수 있도록 하십시오.
 - 뜨거운 음식은 절연 용기가 제대로 작동하는지 확인하여 뜨겁게 보관할 수 있도록 하십시오.
- 이차 오염을 막기 위하여 음식을 분리하십시오. 예를 들어, 익히지 않은 음식은 이미 익혀 먹을 수 있는 음식과 분리하십시오.
- 음식 오염을 막기 위하여 음식 배달을 위한 포장에 제대로 됐는지 확인하십시오.
- 냉각기와 절연 가방을 정기적으로 청소하고 소독하십시오.