



COVID 안전 점검표: 푸드 코트

2021년 3월 13일자 기준

이 점검표는 쇼핑 센터 관리진이 수석의료관의 공중 보건 지침에 따라 푸드 코트를 운용하도록 하는 방법을 명시합니다. 푸드 코트는 쇼핑 센터 관리진이 제공한 구역으로서 테이블과 좌석을 포함하며 음식점의 고객들의 이용을 위해 야외 및/혹은 실내에 제공됩니다.

참조: 접촉 추적 정보 수집이 필요 없습니다.

푸드 코트에 있는 실내 놀이 센터와 비동반 소매상은 [COVID 안전 점검표: 실내 놀이 센터, 비동반 어린이 놀이기구 및 기타 비동반 오락 혹은 웰빙 머신](#)에 따라 운용해야 합니다.

안전한 비즈니스 운영을 위해 해야 할 일

1. 안전한 업무를 홍보합니다

- 고객이 모일 수도 있는 곳에서 물리적 거리 두기 표지판을 붙여 둡니다.
- 가능한 장소에 고객에게 COVID-19 요건을 상기시키는 광고를 합니다.
- 고객이 몸이 아프거나 COVID-19 증상이 있는 경우 매장에 입장하지 말도록 요청하는 표지판을 입구에 설치합니다.
- 특히 붐비는 시간대에 거리 두기 실천을 지원하는 안전 요원을 둡니다.
- 거리 두기, 청소와 위생 지침을 푸드 코트와 기타 소매점 임차인에게 전합니다.
- 직원이 아프면 집에 머물도록 하고 몸이 아프게 되거나 [COVID-19](#) 증상이 있는 경우 즉시 귀가하도록 합니다.
- 근로자에게 [COVID-19 증상](#)이 있으면 아무리 경미해도 반드시 [검사해야 합니다](#).
- 근로자는 COVID-19에 대해 음성 반응을 받을 때까지 집에서 격리해야 합니다.
- 고객들이 쇼핑센터 내에서 지켜야 할 수칙들을 알 수 있도록 웹사이트, SNS, 및 기타 홍보물을 통해 COVID-19 요건들을 알립니다.

2. 음식 서비스 업무를 포함한 물리적 거리 두기

- 2 평방미터 당 최대 고객 한 명 (실내 및 야외 공간 포함).
- 다른 식탁에 앉은 사람들 간의 간격이 최소 1.5미터가 되도록 식탁을 배치합니다. 식탁의 위치가 고정되어 물리적 거리 두기가 허용되지 않으면, 한 식탁씩 걸러서 이용을 하도록 이용 제한 조치를 취합니다.
- 사람들이 줄을 서는 장소에는 바닥에 표시를 합니다.
- 가능하면 고객들의 응대가 많은 카운터에서 물리적 차단막 (예: 카운터 가운데 플렉시글라스)을 제공합니다.
- 가능하면 주문하는 카운터와 수령하는 카운터를 별도로 제공합니다.



- 고객용 메뉴판을 일회용 혹은 투명포장막을 입힌 메뉴판으로 하거나 벽에 붙인 보드 메뉴판으로만 게시합니다.
- 뷔페식 셀프 서비스가 제공되지 않도록 합니다.
- 푸드코트에 속한 매장들은 필요한 경우 일인용으로 포장된 조미료를 제공합니다. 소스 병과 같이 공동으로 사용하는 조미료는 허용되지 않습니다.
- 직원이 '비접촉식 따르기'를 할 수 있는 경우에만 '자기 컵 가져오기'가 허용됩니다.
- 각 코스마다 수거되어 상업용 등급의 식기세척기나 유리세척기로 세척할 수 있을 경우에만 일회용이 아닌 도자기류 식기 / 수저류 / 유리 그릇 등의 사용이 허가됩니다. 테이크어웨이 음식의 경우, 일회용 수저류와 용기가 제공됩니다.
- 가능하면 카운터 뒤와 주방에서 접촉이 최소화되도록 동선을 수정합니다. *예: 근로자를 다른 구역으로 이동하는 것을 최소화하는 워크스테이션으로 배치합니다. 하우스 전방의 근로자가 음식 준비 구역으로 가지 않고도 음식을 받을 수 있도록 동선을 마련합니다.*
- 안전하고 가능한 범위에서 근로자들 사이의 거리를 최대화하고 휴게실을 포함하여 근로자들이 가까이 접촉하는 시간을 최소화하는 대책을 실현합니다.

3. 위생

- 알코올 기반의 손 소독제는 모든 푸드 코트 입구 및/출구 지점에 준비되어 있습니다. 알코올 기반의 손 소독제는 에탄올 60% 혹은 이소프로판올 70% 이상이어야 합니다.
참조: 더 자세한 정보는 [알코올 기반 손 소독제의 안전한 사용](#)에서 가능합니다.
- 근로자들에게는 액체 비누 (선호됨) 및 물 혹은 손 소독제가 준비되어 손을 규칙적으로 씻을 기회가 주어지게 합니다
- 알코올 기반 손 소독제 및 손 씻는 시설을 수요에 따라 정기적으로 점검하고 보충해야 합니다
- 방문객들에게 탭 앤 고우, 계좌 입금 혹은 기타 비접촉 입금 옵션을 이용하도록 권장하여 현금 거래 이용을 제한시킵니다.

4. 빈번한 주위 환경 청소 및 소독

- 푸드 코트 테이블, 의자, 벤치 및 트레이를 위해 고객 사이에 정돈과 청소 및 소독을 자주 시행합니다.
- 자주 접촉하는 구역 및 표면을 적어도 한 시간 내지 두 시간 마다 세제 혹은 소독제로 닦고 소독합니다 (공유 장비 및 도구, Eftpos 장비, 문 손잡이, 핸드레일, 엘리베이터 버튼, 쓰레기통, 트레이 반환 구역, 푸드 코트 주문/수거 카운터, 테이블, 카운터 상단 및 싱크대).
- 접촉이 드문 표면은 적어도 매일 닦아주고, 최소한 매주 닦고 소독해야 합니다.
- 화장실과 기타 편의 시설에 대한 청소와 소독을 늘립니다.
- 급수 시설 혹은 급수대를 규칙적으로 청소 및 소독하거나 물을 잠그고 넘친 물을 제거합니다.
- 청소를 수행하는 직원이 적합한 개인 보호 장비 (PPE)를 보유하고 청소 장비가 규칙적으로 세척 및 유지관리가 되도록 합니다.
- 소독제를 이용할 때는 제조사의 지침을 준수합니다. (더 자세한 정보는 안전 데이터 안내를 참조하세요.)
- 대걸레 머리 및 천걸레를 포함하여 청소 장비는 뜨거운 물로 세탁하고 재사용하기 전에 완전히 건조시켜야 합니다.



- 양동이와 같은 청소 장비는 비워서 새로운 청소 및/혹은 소독 용액으로 닦고 재사용 전에 완전히 건조시켜야 합니다.
- 직장에서의 COVID-19 대책에 관해 직원들과 협의합니다. 업무 과제 및 관행에 대한 변경, 적절한 청소 및 소독 업무를 포함하여 이들에게 적합한 정보 및 교육을 제공합니다.

5. 사업장에 드나드는 배달업자, 계약업자 및 방문객

- 사업장을 방문하는 배달 운전자나 혹은 기타 계약업자들에게, 실천 가능한 경우, 직원들과 물리적 소통을 최소화하도록 지시합니다.
- 실천 가능한 경우 전자 서류작업을 이용합니다. 서명이 필요한 경우, 확인 이메일로 대체하거나, 배달 증거로 현장에서 배달한 물건의 사진을 찍는 방안을 의논합니다.
- 배달을 위해 물품을 내려놓거나 회수하는 구역을 제공합니다.

6. 재검토 및 모니터링

- 정기적으로 업무 시스템을 재검토하여 현행 공공 보건 지침 및 보건 당국이 제시한 권고사항과 일치하도록 해야 합니다.
- 귀 사업장이 COVID 안전 사업장이라는 증거로서 서명된 이 점검표를 공개적으로 게시합니다.
- 서명된 이 점검표의 사본을 꼭 갖고 계십시오. 해당 준법/법집행 담당관으로부터 요구 받는 경우 이 점검표를 제시해야 합니다. 전자 사본 제시가 포함될 수도 있습니다
- www.covid19.qld.gov.au 및 www.worksafe.qld.gov.au 에서 최신 정보를 유지하고 추가 지침을 알아보십시오
- 직장 보건 및 안전 (WHS)의 구체적 지침은 '[COVID-19 기간 중의 직장 보건 및 안전: 직장을 안전하고, 청결하고, 건강하게 유지 하기 위한 안내서](#)'에서 구할 수 있습니다.
- 이 점검표 혹은 COVID Safe Industry Plan 과 관련하여 문의사항이 있는 비즈니스 소유주는 해당 업계 최상위 기관이나 관련 정부 부서에 연락할 수 있습니다.
- 일반적인 직장 보건 및 안전 불만사항이 있는 직원은 퀸즈랜드 직장 보건 및 안전 사무소에 **1300 362 128** 번으로 전화할 수 있습니다.
- COVID-19 과 관련하여 WHS 의무를 더 잘 파악하길 원하는 비즈니스 소유주는 1300 005 018 번이나 해당 조합 혹은 산업 협회로 전화할 수 있습니다.
- 어떤 사업장이 이 점검표를 준수하는지 여부에 대해 우려사항이 있는 고객은 **134 COVID (13 42 68)**번으로 전화할 수 있습니다.

이 점검표를 작성하고 실행할 책임이 있는 사람(들)의 성명:

이 점검표의 대상이 되는 비즈니스/업체의 상호 및 위치/주소:

서명 및 날짜: