



COVID Safe 체크리스트: 착석 다이닝 & 음주

2020년 7월 24일부터 유효

안전한 영업 재개를 위해 반드시 알아야 하는 사항들

1. 영업 재개가 가능한지 확인합니다.

- 퀸즈랜드 정부의 코비드19 웹사이트 www.covid19.qld.gov.au 에서 해당 사업장의 영업 재개가 가능한지 그리고 특정한 규제들이 적용되는지 확인합니다.
- 영업을 중단되었던 경우 기기나 설비가 잘 작동하는지 확인합니다. 가스, 전기, 화장실, 손을 씻을 수 있는 시설 등이 여기에 포함됩니다. 사업장에 보관되어 있었던 식품이나 음료가 오염되지는 않았는지 혹은 유통기한이 지나지 않았는지 확인합니다.
- 직원이 필수 COVID Safe 교육을 완료했는지 확인하고, 식품 취급 등의 기타 필요한 최신 교육도 이수했는지 확인합니다. 필수 교육 요건에 대해 알아보시려면 이 문서의 5항을 참조하십시오.

2. 직원들의 웰빙

- 직원들이 아프면 집에 있도록 지시하고, 출근해서 몸이 좋지 않아진 경우에는 즉시 귀가 시킵니다. 직원들에게 급성 호흡기 질환 (기침, 인후통, 숨가쁨)의 증상이 나타나거나, 발열이 있거나 발열이 있었던 적이 있다면 코로나19 검사를 받으라고 요구해야 합니다. 직원들은 검사 결과가 나오고 코로나19 음성 판정을 받을 때까지 집에서 자가격리해야 합니다.
- 안전 위험을 고려하고 적절한 저감대책 단계에 따라 관리합니다 - 제거, 대체, 분리, 관리상의 통제 후 필요한 경우 개인보호장비.
- 실용적이고 안전한 범위 내에서 직원들 간의 거리를 최대한 하고 직원들이 가까이 접촉하는 시간을 최소화 하는 조치들을 실행합니다. 실용적이고 안전한 경우, 평소에 근접한 교류가 요구되는 업무나 절차들을 검토하고, 직원들 간의 사회적 거리두기 증진을 위한 개선 방안들을 파악합니다.
- 카운터 (주방 포함) 뒤에서의 업무절차들을 수정하여 직원들이 가까이 접촉해야 하는 상황을 최대한 제한합니다. 예시:
 - 직원들에게 특정된 작업공간을 할당해서 다른 공간으로 이동할 필요를 최소화 합니다.
 - 매장 직원들이 음식 조리 구역에 들어가지 않아도 음식을 받을 수 있는 업무절차를 실행합니다.
- 필수적이지 않은 대면 모임, 회의, 교육 등을 연기하거나 취소하고 가능한 경우에는 화상 회의 이용을 고려합니다.
- 직장에서의 코로나19 조치들에 대해 직원들과 상의하고 직원들에게 적절한 정보와 교육을 제공하며, 업무 방식과 관행의 변화를 실천하고 직장 내에서 적절한 청소와 소독을 실시합니다.
- 안내문과 포스터 등을 붙여서 직원들과 다른 사람들에게 코로나19의 위험을 상기시킵니다.



3. 사회적 거리두기

- 고객이 몸이 아프거나 코로나19 증상이 있는 경우 매장 출입을 삼가해 달라고 요청하는 안내문을 입구에 붙여둡니다. 이 안내문에는 사업체가 서비스를 거부할 권리를 가지며, 상기 증상들을 가진 사람에게는 사업장에서 나가달라고 요구해야 한다는 점이 명시되어야 합니다.
- 온라인이나 전화 예약제를 통해 사전 예약 없이 방문하는 고객들을 제한하고 카운터에서 고객과의 응대를 제한합니다.
- 실현 가능성이 있는 경우, 입구와 출구를 분리하고 테이크아웃 주문을 받는 곳과 주문을 수령하는 곳을 분리해서 접촉을 최소화 합니다.
- 매장에서 식사나 음주를 즐기는 손님들의 경우, 한 손님 당 4 제곱미터로 인원수를 제한하는 조치를 취합니다. 200 제곱미터 미만의 소규모 장소의 경우, 일인당 2 제곱미터씩 한번에 최대 50명까지 허용할 수 있습니다.
- 손님들이 자리에 앉아서 음주나 식사를 하도록 합니다. 바 혹은 바와 유사한 구조 (카운터 등)에 손님들이 앉을 수 있는 의자나 스툴을 1.5미터 간격으로 배치해 둡니다.
- 줄을 서거나 대기하는 구역에서는 바닥이나 벽에 사람 간 1.5미터 거리를 보여주는 마킹이나 표시를 함으로써 사회적 거리두기가 실천되도록 합니다.
- 각각 다른 테이블에 앉은 사람들 간의 간격이 최소 1.5미터가 되도록 자리를 배치합니다.
- 고객들과의 응대가 많은 경우에는, 가능한 경우, 카운터에 설치하는 플렉시글라스 등의 물리적 예방책 도입을 고려합니다.
- 대기 공간의 좌석을 없애거나 최소 1.5미터의 간격으로 좌석을 배치합니다.
- 비접촉 결제 방식을 제공하거나, 주문 앱을 통해 온라인 주문과 결제 옵션을 제공합니다.
- 메뉴판 요건:
 - 메뉴판을 라미네이팅으로 코팅하고 사용후에 매번 소독합니다. 혹은,
 - 메뉴를 보여주는 비접촉 표지판을 사용합니다. 혹은,
 - 일회용 종이 메뉴판도 이용할 수 있습니다.
- 테이크어웨이 서비스 메뉴는 매장 밖에 배치하고 가능한 경우 온라인 주문을 도입합니다.
- 가능한 경우에는 주문하는 구역과 주문을 수령하는 구역을 분리하고 입구와 출구도 분리합니다.
- 고객이 직접 배식하는 부페 형식의 음식 서비스 구역, 공동 식수대, 공용 양념통을 없앱니다.
- 등을공동 메뉴 아이템이나 같이 나누어 먹는 음식을 개별 그릇에 서빙하고 손님들에게 개별적으로 수저 나이프 포크 등을 제공합니다.
- 입장시간에 시차를 두고 테이블 점유 시간을 조정해서 고객 흐름을 관리합니다.
- 현 COVID Safe 체크리스트 하에서는 춤을 추는 것이 허용되지 않습니다.

4. 기록 보관

- 모든 고객들, 직원들 그리고 도급업자들의 연락처 정보를 수집하고 보관합니다. 연락처 정보에는 성명, 이메일 주소 (이메일 주소가 없을 때는 거주지 주소), 전화 번호 및 입장 날짜 및 시간, 매장에 머무른 시간이 포함되며, 이 정보는 접촉 경로 파악을 위해 56일 동안 보관되어야 합니다 (별도로 특정된 경우는 제외). 테이크어웨이나 배달의 경우에는 기록 보관이 요구되지 않습니다.
- 이러한 기록은 코로나19 감염을 추적하기 위한 목적으로만 사용되어야 하며, 대외비로 안전하게 수집되고 보관되어야 합니다.



5. 필수 교육 요건

- 영업 개시/재개 후 2 주 이내에** 모든 직원이 의무 교육을 완료하도록 합니다. 이 2 주 후에 고용된 직원은 일을 시작하기 전에 이 교육을 반드시 완료해야 합니다. COVID Safe 교육 프로그램은 TAFE Queensland (<https://tafeqld.edu.au/covid-safe>)를 통해 온라인으로 제공됩니다. 퀸즈랜드 보건부와 산업관계청이 검토한 산업별 COVID Safe 강화를 이수함으로써 필수 교육 요건을 이행할 수 있습니다. 다이닝 서비스를 위한 강화 <https://www.covid19hospitalitytraining.com.au/>

6. 위생 및 청소

- 모든 직원들이 손을 자주 씻어서 좋은 위생 수칙을 실천하도록 지시합니다. 최소 20-30초 동안 손을 씻어야 합니다. 양손을 모두 씻어야 합니다. 손 전체에 비누를 골고루 묻힌 후에 물로 헹굽니다. 손씻기가 가능하지 않을 때에는 알콜 손소독제를 사용합니다. 에타놀 최소 60% 혹은 아이소프로판올 최소 70%가 함유된 소독제가 권장됩니다.
- 깨끗한 수돗물, 액상 비누, 종이 타월 등을 포함해서 고객들과 이용자들이 손을 씻을 수 있는 시설을 제공합니다. 손을 씻는 시설을 쉽게 이용할 수 없는 경우에는 적절한 알콜 손소독제를 제공합니다.
- 각 코스마다 수거되어 상업용 등급의 식기세척기나 유리세척기로 세척할 수 있을 경우에만 일회용이 아닌 도자기 그릇 / 식기/ 유리잔 등의 사용이 허가됩니다. 이용 가능한 경우에는, 일회용 제품/ 재활용이 가능한 식기/유리잔을 사용하거나, 장갑 착용이 요구되는 엄격한 테이블 청소 가이드라인을 따릅니다.
- 기기 및 도구의 공동 사용 줄이기
- 비접촉식으로 음료를 서빙하는 경우를 포함하여, 손님이 '자기 컵'을 가져오는 것을 허용하지 않습니다.
- 자주 접촉되는 구역과 표면을 최소 한 시간마다 세제나 살균제로 청소합니다 (공용 기기 및 도구, Eftpos 단말기, 테이블, 카운터 상단 및 싱크대 등 포함). 테이블 및 바 카운터 등과 같이 손님이 사용하는 표면도 손님이 바뀔 때 마다 청소해야 합니다.

7. 사업장에 방문하는 배달, 도급업자 및 방문객

- 사업장을 방문하는 배달 기사나 기타 도급업자들이 직원들과의 교류를 가능한 최소화 하도록 안내합니다.
- 가능한 경우, 전자 서류를 사용합니다. 서명이 필요한 경우, 확인 이메일로 대체될 수 있는지 혹은 배달 물품의 사진이 배달 확인 증거로 인정될 수 있는지 상의합니다.

8. 검토 및 모니터링

- 업무 시스템을 정기적으로 검토하여 보건 당국이 제공한 최신 지침과 권고에 부합하는지 확인합니다.
- 이 체크리스트는 WorkSafe 웹사이트에서 설명된 것처럼 WHS COVID Safe Plan에서 중요한 부분을 차지합니다.
- COVID Safe 사업장이라는 증거로서 서명된 체크리스트를 잘 보이는 곳에 공개합니다.**
- 관련 감사 요원이나 집행 요원이 요구하는 경우에 제시할 수 있도록 서명된 체크리스트 사본을 잘 보관합니다. 전자 사본 제시도 가능합니다.
- 다음 웹사이트에서 최신 정보와 자세한 안내를 볼 수 있습니다 -www.covid19.qld.gov.au 및 www.worksafe.qld.gov.au
- 일반적인 직장 관련 불만이 있는 피고용인은 **1300 362 128**번으로 WHS Queensland에 문의할 수 있습니다.
- 코로나19와 관련하여 고용주의 직장보건안전 (WHS) 의무를 더 자세히 알기 원하는 사업주들은 **1300 005 018**번으로 문의하거나 해당 조합이나 산업 협회에 연락할 수 있습니다.
- 사업체가 이 체크리스트를 준수하고 있는지 우려가 되는 소비자들은 **134 COVID (13 42 68)**번으로 연락할 수 있습니다.

Unite against COVID-19



비즈니스 운영자(들)의 이름 **Work Health & Safety Act 2011** (직장보건안전법)이
규정한 바에 따라 사업을 운영하거나
경영하는 사람(들)의 성명: **Work Health & Safety Act 2011** (직장보건안전법)이
규정한 바에 따라 사업을 운영하거나
경영하는 사람(들)의 성명:

서명 날짜: