



발효일: 2020년 12월 3일

부문 지침 - 셀프서비스 영업

관할: 행정 명령 번호 20-66, ORS 433.441, ORS 433.443, ORS 431A.010

적용 대상: 본 지침은 주 전역의 편의점, 식료품점, 레스토랑, 바, 맥주공장, 브루펍, 와이너리, 시음 공간 및 양조장 등을 포함하여 소매점과 음식점 및 주류 판매 시설의 셀프서비스 영업자에게 적용됩니다.

이 지침은 식료품점, 편의점 또는 기타 소매점의 농산물, 벌크 식품, 포장 식품의 전시 및 판매에는 적용되지 않습니다.

강제: 본 지침이 특정 조항을 준수하도록 요구하는 범위 내에서, 행정 명령 20-66, 10 항에 명시된 대로 강제 가능합니다.

정의: 본 지침의 목적에 따라 다음과 같은 정의가 적용됩니다.

- “주류 시음”은 1/2 온스 이하의 증류주, 1 1/2 온스 이하의 와인/사과주 또는 3 온스 이하의 몰트 음료를 의미합니다.
- "벌크 식품"이란 소비자가 원하는 양을 인출하는 종합 용기의 포장되지 않았거나 래핑되지 않은, 또는 가공되지 않은 식품을 의미하지만 청과물, 신선 채소, 껍질채의 견과류, 샐러드바 요소 또는 잠재적으로 위험한 식품은 포함되지 않습니다.
- “다중 접촉 지점”이란 고객이 식음료 제품에 접근하기 위해 둘 이상의 표면을 건드리는 셀프서비스 조업을 의미하며, 샐러드바, 뷔페, 대륙식 조식 업소, 컨베이어 벨트 식품 업소 및 냉동 요구르트 바가 포함됩니다.
- “포장된”이란 식품 업소에서 포장되었든, 식품 가공 공장에서 포장되었든 상관없이 병, 캔, 카톤, 안전 백 또는 안전 랩으로 포장된 것을 의미합니다.
- "잠재적으로 위험한 식품"이란 전체적이든 부분적이든 우유 또는 유제품, 계란, 육류, 가공육, 어류, 조개류, 식용 갑각류 또는 기타 요소로 구성된 식품을 의미하며, 감염성 또는 독소발생성 미생물의 급속하거나 점진적인 성장을 지원할 수 있는 형태의 합성 성분을 포함하지만 pH 레벨 4.6 이하 또는 수분활성도(Aw) 0.85 이하의 식품은 여기에 포함되지 않습니다.
- “농산물”이란 과일, 채소, 베리 또는 너트 같이 가공되지 않은 생원에 제품을 의미합니다.
- “샘플”이란 식품 또는 비알코올 음료의 3 온스 이하 부분을 의미합니다.

- “셀프서비스 조업”이란 고객이 직원 또는 요원의 도움 없이 식음료 제품을 입수할 수 있는 업소를 의미하며, 여기에는 싱글서빙 식음료 머신 또는 스테이션, 냉동 요구르트 머신, 커피 디스펜서 및 그라울러 리필 스테이션이 포함됩니다.

셀프서비스 조업자는 다음이 요구됩니다.

- 해당하는 경우, [소매점 관련 지침](#)을 검토하고 이행하십시오.
- 시음 및 샘플 제공 등 현장 소비할 식음료를 제공하는 경우, 영업장이 위치한 카운티에 지정된 위험 레벨에 근거하여 [음식점 및 주류 판매 시설 지침](#)을 준수하십시오.
 - 극심한 위험이 있는 카운티에서는 푸드코트 및 좌석 공간 등 실내의 식음료 현장 소비 공간을 폐쇄해야 합니다.
- 샐러드바, 뷔페, 대륙식 조식 업소, 컨베이어 벨트 식품 업소 및 냉동 요구르트 바를 포함하여 다중 접촉 지점의 모든 공동 식음료 소스는 직원이 고객에게 분배하고 셀프서비스되지 않도록 하십시오.
- 해당 현지 및 주 식품 위생 규칙을 준수하십시오.
로컬 카운티 공중보건 - [식품 위생 규칙\(OAR 333-150\)](#)
오리건주 농무부 - [소매 식품 규정\(OAR 603-025-0030\)](#).
- 고객에게 일회용 식기류를 제공하는 경우, 식기류를 랩으로 개별 포장하십시오.
- 서비스 식기류, 음료 자판기 및 탭, 냉동 요구르트 머신, 커피 디스펜서 또는 그라울러 리필 스테이션을 포함하여 셀프서비스 업소를 규칙적으로 청소 및 소독하십시오.
소독제는 라벨 지침에 따라 [환경보호국\(EPA\) 승인 목록](#)에 포함되어 있는 COVID-19 유발성 SARS-CoV-2 바이러스용을 사용하십시오.
- 모든 고객과 직원을 위해 물리적 거리두기 요건을 이행하고 모니터링하여 고객과 직원이 셀프서비스 영역의 어느 부분에서든 함께 모이거나 북적대지 않도록 하십시오.
- 물리적 거리두기 준수를 돕기 위해 간판, 테이프 또는 기타 물리적 표식을 사용하십시오.
- 고객이 리필을 위해 새로운 또는 상업적으로 소독된 용기를 사용하지 않는 한 리필하는 것을 금지하십시오.
- 고객 셀프서비스 리필용 새 접시 또는 용기를 제공하십시오.
- 서비스 라인에서 고객 또는 직원의 접촉, 재채기 또는 기침으로 인해 오염되었을 수 있는 식품은 폐기하십시오.
- 카운터, 도어 손잡이 및 핸드레일 같은 접촉 지점 등의 비식품 접촉면을 규칙적으로 청소하고 소독하십시오.

가능한 범위 내에서 소매점의 셀프서비스 영업자는 다음을 해야 합니다.

- 간판, 고객 지침, 위생 빈도 및 요원 배정을 포함하여 셀프서비스 조업을 지원하기 위한 서면 표준 조업 절차를 개발합니다.
- 셀프서비스 영역의 시작과 끝에 고객이 사용할 손 위생제를 제공합니다.
- 고객이 사용할 일회용 장갑, 파라핀 종이 또는 일회용 식기를 제공합니다.

추가 자료:

- [지침 안내용으로 활용하실 수 있는 안내판](#)
- [주 전역 마스크, 얼굴 가리개, 안면 보호대 지침](#)
- [고용주 및 조직을 위한 OHA 일반 지침](#)
- [식품 규정 팩트 시트 #1 - 맨손 접촉 최소화](#)(카운티 면허 시설에만 해당)
- [ODA 맨손 무접촉 팩트 시트](#)(모든 ODA 면허 시설에 해당)

문서 접근성: 장애가 있으시거나 영어 외의 다른 언어를 사용하시는 분을 위해, OHA에서는 번역, 큰 글자 또는 점자와 같이 다른 형태로 된 정보를 제공해드릴 수 있습니다.

건강정보센터(1-971-673-2411, 711 TTY 또는 COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us)로 문의하십시오.