



1 단계 재개 지침 FAQ 레스토랑과 바(업데이트) 날짜: 2020년 8월 26일

다음은 오리건 주 보건 당국(Oregon Health Authority, OHA)의 1 단계 재개 지침: 레스토랑, 바, 맥주공장, 맥줏집, 와이너리, 시음 공간 및 증류주 양조장 대상 2 단계 재개 지침([레스토랑 및 바 관련 2 단계 재개 지침](#))과 관련하여 자주 묻는 질문에 대한 답변(FAQ)입니다. 해당 지침과 이 FAQ 정보는 1 단계 재개를 승인받은 카운티에서 운영되는 업소에만 적용됩니다. OHA는 대중이 지침을 쉽게 이해하도록 돕고, 이해관계자의 질문에 답하고, 지침이 특정 상황에 어떻게 적용될 수 있는지 명확히 설명하기 위해 이 FAQ 정보를 제공합니다. 이러한 FAQ는 간헐적으로 업데이트될 수 있습니다. 이 FAQ 정보는 지침을 대신하기 위한 것은 아니지만, 지침을 쉽게 해석하고, 관련 내용을 보충하고, 지침의 상세 내용을 추가하는 데 도움을 주기 위한 것입니다.

운영

질문 1: 상차림을 미리 해두어도 됩니까? 상차림을 미리 해두면 직원과 고객이 추가로 노출될 가능성을 줄일 수 있을 것 같은데요?

답변 1: 안 됩니다. 상차림을 미리 해두어서는 안 되며 손님이 없는 채로 놓아두어서는 안 됩니다. 만약 직원이 고객 일행이 자리에 앉기 바로 전에 미리 상차림을 하기를 원하는 경우, 특히 이를 통해 직원과 고객 사이의 상호작용을 최소화할 수 있다면, 그 정도는 허용 가능한 관행입니다.

질문 2: 화장실 문 앞에서 출입을 모니터링하는 직원을 두어야 합니까? 만약 그래야 한다면, 해당 직원은 정규직이어야 합니까?

답변 2: 사업체 측에서는 화장실과 같은 공용 장소에 고객들이 물리지 않도록 고객 출입을 모니터링할 직원을 필수는 아니지만 최대한 배치해 주셔야 합니다. 또한 사업체 측에서 명확한 안내문을 게시하여 고객들에게 물리적인 거리 두기 수칙을 상기시켜 드릴 수도 있습니다.

질문 3: 1 단계 카운티에서 저녁 10 시까지로 영업 시간을 제한하는 이유는 무엇이고 그 기준은 어떻게 됩니까? 저녁 10 시까지 식사를 마치기만 하면 됩니까? 아니면 저녁 10 시에는 모두 매장에서 나가야 합니까?

답변 3: 모든 음식점에서는 매장에서 음식 및 음료 취식을 오후 10 시까지 모두 마쳐야 합니다. 이러한 사업체들은 해당 시간대에는 포장 판매 서비스 목적 외의 일반 영업을 종료해야 합니다. 해당 수칙을 준수할 수 있도록 마지막 손님을 받는 시간을 제한해야 합니다. 음식점 측은 자체 서비스 모델에 따라 해당 사항을 준수하기 위한 방법을 결정하게 됩니다.

질문 4: 표백제 또는 과산화수소 용액을 사용해서 청소해야 합니까? 특정 장소에는 더 강한 농도를 사용해야 합니까? 얼마나 자주, 어떤 제품으로 언제 청소해야 합니까?

답변 4: [OAR\(Oregon Administrative Rules, 오리건 주 행정 규칙\) 333-150-0000 식품 위생 규정에 따라 주방의 식품 접촉 표면과 “매장 뒤쪽”을 청소해야 합니다.](#) 미국 환경 보호국에서는 “매장 앞쪽”에 사용할 수 있는 COVID-19 와 유사한 바이러스에 효과가 있는 특정 제품들을 사전 승인했습니다. 모든 살균제 제품은 [여기](#)에 나와 있는 표준에 부합해야 합니다.

모든 살균제가 식품 접촉 표면에 사용할 수 있도록 승인을 받은 것이 아니며 라벨에 표기된 대로 행구어 내고 제거되어야 합니다. 해당 제품의 라벨에서 “살균” 항목을 찾아서 해당 항목에 표시된 최대 접촉 시간과 최대 농축률 및 최대 희석률(물에 혼합할 살균제의 양)대로 사용하십시오.

질문 5: 평상시에 하던 대로 식기 세척기를 작동하면 COVID-19 바이러스가 살균됩니까?

답변 5: 예, 식품법의 현행 표준에 부합하는 식기 세척기는 식기 선반에 염소 또는 화씨 160 도(섭씨 약 71 도)의 고온을 가함으로써 바이러스를 효과적으로 살균합니다.

질문 6: 매장에서 음식과 음료를 꼭 앉아서 취식해야 합니까?

답변 6: 카운터 서비스는 음식 주문 및/또는 포장 판매 목적으로만 허용됩니다. 육(6) 피트 거리 두기 요건을 준수하는 데 도움이 되도록 앉아서 취식하는 것이 매우 바람직합니다.

질문 7: 재개 시행 전에 지역 공중 보건 당국(Local Public Health Authorities, LPHA)으로부터 음식점의 영업 재개 계획을 승인받아야 합니까? 음식점 측에서는 서면으로 된 계획서를 작성해야 합니까? COVID-19 관련 규정 준수 증명서를 작성하거나 시설에서 주지사의 재개 지침을 준수한다는 것을 문서화해야 합니까?

답변 7: 아닙니다. 시설은 [OHA\(Oregon Health Authority, 오리건 주 보건 당국\) 지침](#)을 따라야 하지만 서면 계획서를 작성하거나 준수 사실을 증명하는 문서를 취득하기 위해 LPHA로부터 사전 승인을 받을 필요는 없습니다.

질문 8: 음식점에서 음식 및 주류의 현장 서비스를 저녁 10 시에 종료해야 한다면, 매장 문을 열 수 있는 시간은 언제입니까?

답변 8: 음식점 및 주류 판매점은 다음 날 통상적인 스케줄에 따른 영업 시간에 매장 문을 열어야 하며, 단 오전 4 시 전에는 문을 열 수 없습니다.

질문 9: 각 고객이 사용한 전후로 매번 화장실을 살균해야 합니까?

답변 9: 아닙니다. 화장실은 자주, 그리고 필요한 만큼 청소하고 살균해야 하지만, 각 고객이 사용한 전후로 매번 할 필요는 없습니다.

질문 10: 불링장 같은 시설처럼 음식 제공 서비스를 갖춘 오락 시설이 주지사의 행정 명령 아래 폐쇄 조치되었다면 음식 서비스 부분의 영업은 재개해도 됩니까?

답변 10: 그렇습니다. 해당 시설이 음식 서비스 부분만 영업을 시작하고 OHA 지침을 따른다면 가능합니다.

질문 11: 유럽식 조식, 뷔페, 샐러드 바, 몽골식 바비큐, 음료 셀프 바(맥주 및 탄산 음료), 요거트 기계와 같이 고객 셀프로 이용하는 서비스 운영도 계속 금지합니까?

답변 11: 그렇습니다. 반드시 직원이 음식을 제공해야 하며 고객 셀프 서비스 운영은 여전히 허용되지 않습니다. 몽골식 바비큐는 요리하기 전에 원재료 선택은 고객이 하고 담는 것은 직원이 하는 경우에만 운영할 수 있습니다. 대량 포장 식품과 올리브 바와 같은 식료품점에서의 셀프 서비스 운영은 허용됩니다.

질문 12: 주류 판매점, 시음 공간, 맥주를 파는 술집 및 와인 바도 1 단계 재개 대상에 포함됩니까?

답변 12: 1 단계에서는 모든 음식점 및 주류 시설의 영업을 허용됩니다. 그러나 매장에서의 음식 및 음료 취식은 저녁 10 시까지 종료해야 합니다.

질문 13: 레스토랑과 바의 최대 인원 제한에는 직원도 포함됩니까?

답변 13: 예, 레스토랑과 바의 최대 모임 인원 제한에는 직원도 포함됩니다. 제한 인원은 실내 100 명 또는 실외 250 명, 또는 수용 가능 인원수 결정 기준(사용 인원당 면적으로 계산)에 따라 계산한 인원수 중에서 더 적은 수입니다. 사업체가 실내와 실외에서 서비스를 운영할 경우 최대 수용 인원은 직원을 포함해 250 명을 초과할 수 없습니다.

질문 14: 살균 스프레이, 살균 물티슈는 어디에서 구해야 합니까?

답변 14: 오리건 주 요식업 및 숙박 협회(Oregon Restaurant & Lodging Association, ORLA)가 사업체에서 이용 가능한 청소 제품 업체 목록을 보유하고 있습니다.

질문 15: 시음 공간에 대한 지침은 어디에서 확인할 수 있습니까?

답변 15: 음식점/주류 판매점/맥주 양조장/시음 공간/증류주 양조장 관련 지침은 모두 동일한 문서에서 확인하실 수 있습니다.

질문 16: 음식점 영업을 재개하려면 신청을 해야 합니까?

답변 16: 아닙니다. 1 단계로 진행하기 위한 신청은 해당 카운티가 담당합니다. 카운티가 1 단계 진행 승인을 받게 되면, 음식점은 더 이상 자체적으로 포장 판매/배달 영업을 제한할 필요가 없습니다. (납입금 미납으로 인해 OLCC[Oregon Liquor Control Commission, 오리건 주 주류 통제 위원회] 자격 기한이 지난 경우, 자격을 갱신해야 합니다. VLT[Video Lottery Terminal, 비디오 복권 단말기] 기계 또한 가동 전에 오리건 주 복권 사업국의 검사를 받아야 합니다.)

질문 17: 리넨 소재의 냅킨과 종이 냅킨 중에서 무엇을 사용할지 고민됩니다. 리넨류 회사에서는 사용한 리넨을 일주일에 한 번씩 회수해 줍니다. 어떻게 하는 게 바람직합니까?

답변 17: 깨끗한 리넨 소재의 냅킨은 사용하셔도 됩니다. 사용한/더러운 리넨류의 보관에 주의를 기울여 주십시오. 더러운 리넨류는 비닐 봉지 또는 기타 뚜껑이 달린 보관함에 보관해야 합니다.

질문 18: 오리건 주 농무부(Oregon Department of Agriculture, ODA)에서 강제하는 식품 관련 프로그램과 오리건 주 보건 당국(OHA)에서 강제하는 식품 관련 프로그램의 규정 사이에 차이점이 있습니까?

답변 18: 전반적으로 유일한 차이점은 장갑의 사용에 대한 것뿐입니다. ODA는 시설 내 모든 식품 접촉 행위 시 장갑을 의무적으로 착용하도록 규제하고 있습니다. OHA의 규제를 받는 시설에서는 [식품법 사실 자료 1 번 - 맨손 접촉 최소화](#) 규정을 따라야 합니다.

질문 19: 음식점은 은식기를 리넨류 냅킨으로 감싸 두어야 합니까?

답변 19: 예, 좋은 관행이지만 요식업 시설이 지켜야 할 의무 사항은 아닙니다.

질문 20: 권고 사항에 대해 더 명확한 정보를 요청하려면 어디로 연락하는 것이 가장 좋습니까?

답변 20: 주 정부의 지침에 대한 질문 및 명확한 정보 요청을 하시려면 covid19.reopening@dhsosha.state.or.us 로 해당 사항을 제출해 주시기 바랍니다.

질문 21: 회전 초밥과 카트 스타일 덩섬 식당도 “셀프 서비스 운영” 1 단계 시행 금지 대상에 포함됩니까?

답변 21: 회전 초밥은 컨베이어 벨트 위에서 움직이는 작은 접시를 고객이 가져가는 방식이므로 셀프 서비스로 간주되어 허용되지 않습니다.

만약 고객이 덩섬 카트에 주문을 하되 직접 가져가는 방식이 아니라면, [OHA 지침](#)에 따라 허용됩니다. 시설은 카트를 밀며 식당을 돌아다닐 때 카트 위의 음식이 오염되지 않도록 예방 조치를 취해야 합니다.

질문 22: 일반 관광객을 대상으로 잠자리와 조식을 제공하는 소형 숙박 시설 관련(특히 식품 관리 관련) 구체적인 지침이 있습니까?

답변 22: 숙박 시설은 모든 식품 서비스 운영에 있어서 [OHA 지침](#)을 따라야 합니다.

질문 23: 병원 또는 기타 의료 서비스 시설 내의 식당 또는 카페에도 매장 내 음식 및 음료 취식에 대한 저녁 10시 영업 시간 제한 규정이 적용됩니까?

답변 23: 아닙니다. 의료 서비스 시설(병원 포함), 아동 보육 시설, 근무 현장, 공공 기관 건물, 응급 대응 시설, 학교 기반 시설 또는 대피소 및 취약 계층 대상 식사 제공 프로그램에는 매장 내 취식 제한이 적용되지 않습니다.

질문 24: 천 또는 기타 다공성 소재의 덮개를 씌운 고객 좌석은 각 고객이 사용하기 전후마다 살균 처리해야 합니까?

답변 24: 아닙니다. 각 고객이 사용하기 전후마다 천 덮개를 씌운 좌석을 살균 처리할 필요는 없습니다.

질문 25: 주류 판매 허가를 보유하고 있습니다. 영업 재개에 대한 OLCC 지침은 어디에서 확인할 수 있습니까?

답변 25: 영업 재개에 대한 OLCC 사실 자료는 [여기](#)에서 확인하실 수 있습니다.

질문 26: 소유한 사업체의 부지를 공공 용지 또는 사적 용지로 확장하여, 물리적인 거리 두기를 유지하면서 주류를 판매하고 싶습니다. 가능한가요?

답변 26: OLCC 부지 확장에 대한 승인을 담당하고 있습니다. [여기](#)에서 신청서 및 안내문을 확인하실 수 있습니다.

질문 27: 제가 보유한 주류 판매 자격과 관련하여 COVID-19 에 대한 기타 질문이 있습니다. 어디에서 답변을 확인할 수 있습니까?

답변 27: OLCC 는 자주 묻는 질문에 대한 자료를 보유하고 있으며, 이 자료는 정기적으로 갱신됩니다.

[여기](#)에서 확인하실 수 있습니다.

질문 28: 드라이브 스루를 이용하는 고객들은 얼굴 가리개를 착용해야 합니까?

답변 28: 그렇습니다. 주 전역 마스크, 안면 보호대, 얼굴 가리개 지침에 따라, 고객의 차량과 드라이브 스루 창구 사이에 육(6) 피트의 물리적인 거리를 유지할 수 없는 경우, 얼굴 가리개, 마스크 또는 안면 보호대를 착용해야 합니다.

질문 29: 영업 시간 오후 10 시 제한은 실내 식사 공간에만 적용됩니까? 아니면 드라이브 스루에도 적용됩니까?

답변 29: 영업시간 오후 10 시 제한은 실내 및 실외 식사 공간에만 적용되며, 드라이브 스루에는 적용되지 않습니다.

질문 30: 1 단계에서 공제 단체의 지부를 운영할 수 있습니까?

답변 30: 1 단계를 시행 중인 카운티의 요식업 허가를 갖춘 공제 단체의 지부는 [요식업 관련 지침](#)을 준수하는 경우에만 현장에서 음식 및 음료를 취식하는 서비스를 제공할 수 있습니다.

공제 단체의 지부는 소속 회원에게만 음식 서비스를 제공하므로 ORS 624.038 에 의거한 요식업 허가 대상에서 제외되며, [요식업 관련 지침](#)을 준수하는 경우에만, 1 단계 진입 허가를 받은 카운티 내에서 손님들에게 음식 및 음료를 현장에서 취식하는 서비스를 제공할 수 있습니다.

아울러 해당 지부에서 모임이 개최되는 경우, 모임 제한에 대한 행정 명령 20-27 와 OHA 지침(예: 물리적인 거리 요건 유지 등)을 준수해야만 합니다. 1 단계에서는 모임 인원이 25 명을 초과할 수 없습니다. OHA 는 공제 단체 지부에서 운영을 재개하고 운영 범위를 결정할 때 다음과 같은 사항을 고려할 것을 권고하고 있습니다.

- 많은 공제 단체 지부에 취약 계층(65 세가 넘거나 심각한 만성 질환이 있는 사람)이 회원으로 소속되어 있습니다. OHA 지침을 모두 준수하기 위해 최선의 노력을 기울인다고 할지라도, 공제 단체 지부에 방문하는 것에는 위험이 따릅니다. 주지사는 취약 계층이 1 단계 동안 자택에서 대기할 것을 강력하게 권고하고 있습니다.
- 취약 계층과 요식업 관련 지침(예: 회원들이 착석해 있거나 가만히 있을 때는 항상 서로 육(6) 피트의 물리적인 거리를 반드시 유지하도록 하는 지침) 준수

의무에 대해서 고려했을 때, 현 시점에서 일부 지부는 폐쇄 상태를 유지하거나 서비스 제공에 제한을 두는 것이 합당할 수도 있습니다.

질문 31: 실내 및 실외 식사에는 여러 가지 인원 제한이 있습니다. 레스토랑 및 바 관련 1 단계 지침에서 “실외 공간”의 정의는 무엇입니까?

답변 31: 레스토랑 및 바 관련 1 단계 지침의 목적상, “실외 공간”이란 임시 또는 고정 덮개(예: 차양이나 지붕)가 있으며 공기 흐름을 위해 측면 면적의 75% 이상을 열어놓은 야외 공간을 의미합니다.

거리두기 및 수용 인원

질문 1: 바/카운터 좌석에 앉을 수 있도록 허용하는 기준이 무엇인지 명확하게 설명해 주실 수 있습니까?

답변 1: 카운터/바가 벽 또는 창문을 바로 등지고 있다면, 같이 온 일행들 사이에 육(6) 피트 거리 두기를 유지할 수 있는 경우에 한해 좌석에 앉는 것이 허용됩니다. 카운터/바와 벽 또는 창문 사이에 개방된 공간이 조금이라도 있을 경우, 좌석에 앉는 것은 허용되지 않습니다.

질문 2: 주지사의 재개 지침에 부합하는 “최대 사용 인원”을 어떻게 한정합니까?

답변 2: OHA의 음식점 및 주류 판매점 관련 지침에 의하면 사업체는 실내 및 실외에서 250명을 초과하지 않도록 실내 100명 또는 실외 250명, 또는 수용 가능 인원수 결정 기준(사용 인원당 면적으로 계산)에 따라 직원을 포함하여 계산한 인원수 중에서 더 적은 수로 모임 인원을 제한해야 합니다.

질문 3: 즉석 식품 매장 및 식료품점의 음식을 취식할 수 있는 좌석이 마련된 공간도 음식점 및 주류 판매점 관련 OHA 지침을 마찬가지로 따라야 합니까?

답변 3: 그렇습니다.

질문 4: 등받이가 높은 부스가 있다면 같이 식사하러 온 일행들 사이 거리가 육(6) 피트 미만이어도 됩니까?

답변 4: 안 됩니다. 같이 식사하러 온 일행이 아닌 고객은 서로 다른 사람들로 부터 육(6) 피트의 거리를 유지해야 합니다.

질문 5: 음식점에서 플렉시 글라스, 플라스틱 시트 또는 기타 가림막을 테이블 또는 복권 기계 사이에 설치한 경우, 육(6) 피트 미만의 간격을 두어도 됩니까? 시설 내

바에 플렉시 글라스를 설치해도 됩니까? 플렉시 글라스도 벽 또는 천장으로 간주하여 고객들 사이에 6 피트 거리만 유지한다면 바에 앉는 것이 허용됩니까?

답변 5: 안 됩니다. 같이 실사하러 온 일행이 아닌 고객은 서로 다른 사람들로부터 육(6) 피트의 거리를 유지해야 합니다. 시설 내에 고객들 각자로부터 또는 직원으로부터 격리하기 위한 가림막을 설치하면 그로 인해 공기의 흐름을 제한하거나 경로를 바꾸게 되어 정체된 공기 주머니를 형성하게 될 수도 있습니다.

질문 6: 6 피트 물리적인 거리 두기 요건이 실외 좌석에도 적용됩니까?

답변 6: 그렇습니다. 좌석이 실내에 있든 실외에 있든 상관없이 각 일행들 사이에 육(6) 피트의 물리적인 거리가 유지되어야 합니다.

질문 7: 고객이 6 피트 물리적인 거리 두기 요건을 지킬 수 있도록 식당 측에서 싱크대, 소변기 또는 변기 사용을 제한해야 합니까?

답변 7: 아닙니다. 하지만 시설 측에서는 화장실과 같은 공용 장소에 고객들이 몰려 있게 되지 않도록 고객 출입을 모니터링할 직원을 필수는 아니지만 최대한 배치해 주셔야 합니다.

질문 8: 음식점의 외부에 마련된 좌석에서 서비스를 받는 고객의 경우, 건물과 고객 좌석 사이에 거리 제한이 있습니까?

답변 8: OHA 지침에는 건물 및 고객 좌석에 대한 최소 거리 또는 최대 거리 관련 항목이 포함되어 있지 않습니다. 음식점측은 야외 좌석 관련 규정 요건에 대해서 소속 시 또는 카운티에 문의해야 합니다.

질문 9: 음식점으로 들어온 고객 또는 테이블까지 음식점을 가로질러 가는 고객이 테이블까지 가는 동안에 자신과 다른 고객들 사이에 육(6) 피트 안전 간격을 유지할 수 있게 시설을 배치해야 합니까?

답변 9: 고객이 주로 돌아다니는 모든 장소에서는 육(6) 피트 거리 간격을 두어야 합니다(예: 입구 바로 안쪽 또는 화장실 대기 장소). 가능하다면, 식사 공간에서는 항상 육(6) 피트 거리를 둘 수 있도록 시설을 배치해야 합니다. 하지만 상황이 여의치 않은(예를 들어, 대부분의 공간을 사용할 수 없게 되는) 더 작은 규모의 음식점에서는 빠르게 이동할 때나 본인의 테이블에 앉아 있을 때 좌석에 앉은 다른 고객들로부터 육(6) 피트 이내의 거리가 되는 것을 허용 가능합니다.

질문 10: 육(6) 피트 규정은 테이블 사이 거리에 적용합니까? 아니면 좌석에 앉은 고객으로부터 다른 테이블의 좌석에 앉은 고객까지의 거리에 적용합니까?

답변 10: 테이블을 최소 육(6) 피트 간격이 떨어진 위치에 배치하여 같이 온 일행이 아닌 사람들 사이에 최소 육(6) 피트의 물리적인 간격을 두어야 합니다.

질문 11: 직원은 육(6) 피트 떨어져서 주문을 받아야 합니까?

답변 11: 직원 및 고객의 안전을 위해, 직원과 고객 사이에 육(6) 피트의 물리적인 거리를 최대한 유지해야 하지만, OHA 지침에 따르면 주문 및 테이블에 음식을 서빙하기 위해서는 육(6) 피트를 항상 유지할 수는 없다는 점을 인정하고 있습니다.

질문 12: 시음 공간에서는 야외 음악 공연을 해도 됩니까?

답변 12: 고객들로부터 그리고 뮤지션들 사이에 서로 물리적인 거리를 최소 육(6) 피트로 유지할 수 있는 경우에만 음악 공연을 허용할 수 있습니다.

질문 13: 테이블이 벽(또는 기타 가림막)을 마주보고 있어서, 고객의 등이 공간을 향하게 된다면, 이 경우에도 고객 뒤쪽으로 육(6) 피트의 거리를 두어야 합니까?

답변 13: 그렇습니다.

질문 14: 호텔의 연회장에서 열리는 행사에 대한 규정은 무엇입니까?

답변 14: 행정 명령 20-27 에 따르면 최대 10 명 규모의 사회적 모임 및 오락 목적의 모임만을 허용하여 가족 구성원이 아닌 사람들 사이에 최소 육(6) 피트의 거리를 계속 유지할 수 있어야 합니다.

직원

질문 1: 식품을 관리할 때 직원이 맨손 대신에 식기를 사용해야 하는 이유는 무엇입니까?

답변 1: 일반 비누와 물로 손을 씻는 것만으로는 식품 조리 중에 손에서 즉석 식품으로 병원 미생물이 전달되는 것을 막기에 충분하지 않을 수도 있습니다. ODA 허가 시설에서는 맨손으로 식품을 관리하는 것은 허용되지 않습니다. 이는 ODA 식품법 요건 항목의 규정인 3-301.11 손에 의한 오염 방지 규정에 따른 것입니다.

질문 2: 음식점 직원들이 하루 종일 뜨거운 주방에서 마스크를 착용하는 것과 이산화탄소(CO2)가 축적되는 것이 걱정됩니다. CO2 및 천 소재의 안면 마스크의 위험성에 대한 자료는 없습니까?

답변 2: 천 소재의 얼굴 가리개는 밀폐성이 없으므로 CO2 가 축적될 가능성은 없습니다. 얼굴 가리개는 코와 입을 가려서 지역 사회 환경에서 사람과 사람 사이에 비말이 확산되는 것을 막기 위해 착용합니다.

질문 3: 요식업 종사자가 하루 종일 뜨거운 주방에서 마스크를 착용해야 한다는 점이 우려스럽습니다. 요식업 종사자가 얼굴 가리개를 착용해야만 하는 경우에 과열과 열로 인한 탈진 또는 호흡 곤란을 예방하려면 어떻게 해야 할까요?

답변 3: 직원들은 숨 쉬기 편한 얼굴 가리개를 착용해야 하고 근무 시간 중에 뜨거운 주방을 벗어나서 휴식을 취해야 합니다. 사업체 측에서는 [OHA 지침](#)에 따라 직원에게 마스크, 안면 보호대 또는 얼굴 가리개를 제공해야 합니다.

질문 4: 모든 직원이 얼굴 가리개를 착용해야 합니까? 아니면 고객을 직접 응대하는 매장 앞쪽의 직원들만 착용해야 합니까? 직원들은 마스크를 착용해야 합니까? 아니면 그 대신에 천 소재의 얼굴 가리개를 착용해도 됩니까?

답변 4: OHA 지침에 따라, 모든 식품 서비스 종사자는 직무에 관계없이 얼굴 가리개를 착용해야 하며, 무언가를 먹거나 마실 때 또는 일반인을 마주하지 않는 장소에서 육(6) 피트 이상의 거리를 유지할 수 있는 경우는 예외로 합니다. 직원들은 OHA 지침에 따라 마스크, 얼굴 가리개 또는 안면 보호대를 착용해도 됩니다.

질문 5: 이전에는 얼굴 가리개를 착용하지 않아도 됐었다는 점을 고려해 보면, 모든 요식업 종사자가 얼굴 가리개를 착용해야 한다는 규정을 새로 지정한 이유는 무엇입니까?

답변 5: 일반적으로 매장에서 식사를 하는 고객에게는 추가적인 노출의 위험이 존재합니다. 최근 연구에서 얼굴 가리개를 착용하면 COVID-19의 전파를 줄일 수 있는 것으로 나타났습니다.

비디오 복권 단말기(VLT) 운영

질문 1: 음식점 VLT 지침에 “VLT는 최소 육(6) 피트 간격으로 배치해 주십시오.”라고 나와 있습니다. 사업체 측에서는 자체적으로 기계를 접촉/이동하지 않아야 한다고 들은 것 같습니다. 맞습니까? OLCC에서 기계를 검사할 것이며 작동 전에 올바르게 배치할 수 있게 협력할 것이라는 지침의 내용이 실제로 맞습니까?

답변 1: 오리건 주 복권 사업국(OSL)에서 VLT의 검사를 담당합니다. 음식점/주류 판매점에서 기계를 이동해야 할 경우, OSL에 연락하면 가장 가까운 현장 사무소로부터 지원 인력을 파견할 것입니다. 기계의 배치가 육(6) 피트의 물리적인 거리 두기 요건에 충분히 부합해야 OSL이 기계를 다시 가동할 수 있습니다.

질문 2: 저녁 10 시까지로 영업 시간을 제한하는 규정이 비디오 복권 단말기(VLT)에도 적용되니까?

답변 2: 예, 저녁 10 시까지로 영업 시간을 제한하는 규정이 비디오 복권 단말기(VLT)에도 적용됩니다.

문서 접근성: 장애가 있으시거나 영어 외의 다른 언어를 사용하시는 분을 위해, OHA 에서는 번역, 큰 글자 또는 점자와 같이 다른 형태로 된 정보를 제공해드릴 수 있습니다. 문의 사항은 1-844-882-7889, 711 TTY 또는 OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us 로 Mavel Morales 에게 연락 주시기 바랍니다.