

REOPEN Connecticut[®]

SAFER. STRONGER. TOGETHER.



주지사 Ned Lamont

6월 17일 영업재개 부문 규칙

2020년 6월 6일

6월 17일 영업재개 부문 규칙

목표

코네티컷의 삶의 질을 회복하면서 공공의 건강을 능동적으로 보호하고 경제, 교육 및 공동체 회복 속도를 높이는 것입니다.

1

안전 제일주의 자세

저희는 취약한 주민들의 건강을 보호하고, 물리적 거리두기를 지속하며, 다시 여는 것이 안전하다고 여겨지는 사업체와 기관에 대한 명확한 안전 규칙을 제공하는 사전 예방적 프로그램으로 안전하고 안심되도록 사회의 문을 다시 열 예정입니다.

2

과학 기반

본 전략은 과학적으로 검증된 공중 보건 조정에 의존합니다. 감염을 억제하기 위해 환자 평가, 검사, 사전 추적, 현장 연구, 공중보건지침 등이 동시에 이루어집니다.

3

준비된 자세

병원이나 보건시스템과 긴밀히 협력하여 중요한 개인 보호 장비를 조달·보급하고, 병상과 환기 장치의 수용량을 평가해 최적의 진료 기준을 보장하도록 하겠습니다.

4

선택

영업 재개가 허용된 업종 내 개별 사업자는 재개 시 스스로 선택할 수 있는 권한이 부여됩니다. 재개 시 사업자는 직원과 고객을 보호하기 위해 저희가 준비한 규칙을 준수해야 합니다.

5

유동적인 자세

실시간 중요 건강 지표에 기반하여 신속하게 확장 또는 축소하는 적응형 계획을 알리기 위한 도구 모음을 제공합니다.

6월 17일 영업재개 부문 규칙

안전하게 경제를 재개하는 방법

본 경제 재개 계획에서는 두 가지 요인을 다룹니다.

어떤 기업이 언제 문을 열 수 있는지.

재개하기로 한 경우 비즈니스가 어떻게 운영되어야 하는지.

무엇을:

- 저희는 일부 사업체들이 직원들과 고객들을 더 큰 전염 위험에 처하게 한다는 사실을 인지하고 있습니다.
- 그렇기에 전염 위험이 낮은 사업장을 우선 개방하고 경제에 미치는 파급 효과를 확대시키고자 합니다.
- 전염 위험은 사업장의 접촉 강도 및 개선 가능성으로 정의됩니다.
 - 접촉 강도는 접촉 근접성, 접촉 시간 및 접촉자 수를 고려하여 산정됩니다.
 - 개선 가능성은 사업체의 사회적 거리와 규정에 따른 방역 능력을 고려하여 산정됩니다.
- 고용인 수, 영향을 받은 총 GDP, 그리고 우리 경제의 중추를 이루는 중소기업에 미치는 영향을 중심으로 주 경제 건강에 미치는 영향을 평가할 예정입니다.

어떻게:

- 저희는 직원과 고객 모두의 안전을 보장하면서 어떻게 영업을 재개할 것인가에 대한 명확한 운영 지침을 사업체에 제공합니다.
- 지침에는 사업자와 근로자 및 고객을 위한 개인 보호 장비의 사용뿐만 아니라 사회적 거리두기와 위생도 포함됩니다.
- 안전하게 개방하는 것뿐만 아니라 고용주, 근로자, 고객 전반에 걸쳐 우리 사회에 대한 신뢰를 만드는 것이 목표입니다.
- 질병을 감시하고 억제할 수 있는 능력에 대한 신뢰가 높아짐에 따라 지도 수준 역시 시간이 지날수록 점점 덜 제한적으로 변합니다.

6월 17일 영업재개 부문 규칙

무엇을: 시간 경과에 따른 영역 영업 재개

저희 주는 점진적인 접근으로 경제를 개방할 예정입니다.

14일간 입원이 지속적으로 감소하고, 적절한 검사 능력과 연락 추적 시스템을 갖추고, 충분한 PPE(개인정보장비)가 확보되었을 때 첫 번째 기업 그룹이 다시营业을 시작했습니다. 그 영업 재개 시기는 5월 20일이었습니다.

상시 영업	제조 건설업 부동산 유틸리티	필수 중소 어린이 병원	
5월 20일	레스토랑(야외만 가능, 바 제외) 야외 레크레이션 (수용 인원 제한)	소매점 유지 사무실(가능한 경우 WFH 지속)	박물관, 동물원(야외만 가능) 대학 연구
6월 1일	미용실, 이발소		
6월 17일	레스토랑(야외만 가능, 바 제외) 호텔/숙소 모든 개인 서비스 실내 레크레이션	스포츠, 스포츠 클럽 & 복합 공간, 체육관, 헬스클럽, 수영장 실외 예술, 엔터테인먼트, 이벤트(수용 인원 제한)	놀이공원 도서관 박물관, 동물원, 아쿠아리움 소셜 클럽

6월 17일 영업재개 부문 규칙

어떻게: 보호 조치

6월 17일부터 영업을 재개함에 따라 저희는 사업 운영과 사회적 교류를 가장 엄격하게 통제할 예정입니다. 여기에는 다음 사항이 포함됩니다.

- 영업 재개하는 대부분의 사업체에 대한 50% 수용 인원 제한.
- 모든 환경에서 엄격한 방역 및 소독 프로토콜.
- 재택 근무가 가능한 사람은 계속 재택해야 합니다.
- 고위험군(동반이환)과 65세 이상 고령자는 계속 안전하게 집에 있어야 합니다.
- 공공장소에서 얼굴 마스크는 항상 계속 착용해야 합니다.
- 친목 모임은 주지사 행정 명령에 따라 제한됩니다.

정의된 공중 보건 지표에 대한 진전이 관찰될 시(세부 사항) 보호 수단은 점차적으로 완화될 것입니다. 이를 통해 다음 그룹의 사업장이 개업하고, 이미 개업한 사업장이 추가적인 여유를 가지고 운영하게 될 수 있습니다. 저희는 이 모습이 앞으로 몇 달 동안 발생할 것으로 예상합니다.

언제나 그렇듯이 저희는 데이터와 과학을 바탕으로 결정을 내릴 것입니다. 본 계획에서는 의도적으로 학습, 행동의 채택, 그리고 궁극적으로 새로운 비즈니스 운영에 필요한 환경을 조성하는 개선된 건강 지표의 달성을 위해 시간을 충분히 가질 수 있도록 합니다. 공중 보건 지표가 악화되면 주에서는 더 엄격한 안전장치로 되돌아가기를 선택할 수 있습니다.



레스토랑

레스토랑

개요

코네티컷의 음식점들이 다시 문을 열 때 가장 중요한 고려사항은 직원과 고객의 건강과 안전입니다. 기업들은 기재된 프로토콜을 엄격히 준수하면서 영업기간 내내 주의를 기울여야 합니다. 기재된 본 규칙을 충족시킬 수 없는 사업체는 충족할 수 있을 때까지 연기해야 합니다.

이러한 규칙들은 음식점이 가능한 한 안전한 방법으로 영업할 수 있는 방법을 알려드리지만 고객과 종업원에 대한 위험을 완전히 완화시킬 수는 없습니다. 이 기간 동안 음식점을 방문하기로 선택하는 고객들은 잠재적인 위험에 대해 충분히 알고 있어야 합니다. 65세 이상의 개인이나 다른 건강 상태가 있는 사람은 음식점을 방문하는 대신 계속 집에 머물며 안전하게 지내야 합니다.

사업체는 이러한 규칙을 코네티컷 주의 공중 보건 보호에 필요한 최소 기준선으로 받아들여야 합니다. 개별 사업자는 산업 지침이나 특정 상식에 적용되는 상식에 따라 권고되는 대로 추가 조치를 취해야 합니다.

고객들께 단골 음식점들이 이런 규정을 충실히 이행하고 있는지 경계심을 갖고 주의를 기울이기를 당부드립니다.

레스토랑 영업 재개 규정

2단계 시설의 최대 실내 수용 인원은 일반 실내 좌석 수용 인원의 50%입니다. 야외 음식점은 레스토랑의 정상 운영 능력을 초과하지 않는 한 여전히 권장되고 있으며, 신체적 거리를 유지할 수 있습니다. 또한 1단계에서 추가 실외 수용 인원을 설정한 경우 해당 지자체가 해당 추가 수용 인원을 계속 승인할 경우(지자체의 승인 절차에 따라) 추가 실외 수용 인원은 2단계로 유지될 수 있습니다.

이 규정은 음식점이 안전하게 업무에 복귀할 수 있도록 돕기 위한 것입니다. 기재된 정보는 아래에 열거된 몇 가지 다른 산업 그룹의 지침으로 보충될 수 있습니다. 이러한 규정은 조건이 진화함에 따라 갱신될 수 있습니다.

추가 자료

- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION**
<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>
- **FDA**
<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>
- **OSHA**
<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

레스토랑



영업 재개 계획

이러한 규정을 직원들과 공유하고 COVID-19에 대응하여 추가적으로 취하고 있는 구체적인 조치를 직원들에게 알려주세요.



프로그램 관리자

이러한 규칙을 실현할 책임이 있는 프로그램 관리자를 임명하세요. 레스토랑의 경우 관리자는 인증을 받은 식품 보호 관리자여야 합니다.



교육

영업 재개 전에 교육 프로그램을 시행하고 직원이 프로그램에 참여하도록 하십시오. 교육에는 다음이 포함되어야 합니다.

- 본 문서에 포함된 규정
- 세척 제품(소독제 포함)을 안전하게 세척 및 사용하는 방법에 대한 프로토콜
- 추가 지침은 여기에서 확인할 수 있습니다:

https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet_Cleaning_Final_UWDEOHS_0.pdf

참고: 현장 업무가 하청 계약인 경우 하청 계약자도 적절하게 훈련시키는 것도 고용주의 책임입니다.

훈련은 근로자에게 무상으로 근무 시간 중에 실시하여야 합니다. 교육 자료는 언어 및 직원의 문해 수준에 따라 제시하여야 합니다. 또한 매주 정책에 대한 재정비 프로그램이 있어야 합니다.



청소 계획

이러한 규칙을 포함하는 청소 체크리스트를 개발하십시오. 계획을 이행할 책임이 있는 직원이 누구인지를 명확히 하십시오.



개인 보호

직원에게 필요한 개인 보호 장비 수량을 추정하고 조달을 시작하십시오.

레스토랑



철저한 청소

모든 것을 포함하되 이에 국한되지 않고 영업 재개 전에 시설에 철저히 청소를 완료하십시오. 식사 공간, 부엌, 화장실, 좌석, 및 모든 보통 손길이 닿는 장소.



수용 인원 추적

고용주는 개정된 수용 인원 제한(50%)을 시행할 책임이 있습니다.



직원 일지

연락 추적을 지원하기 위해 사내 직원 일지를 유지하십시오.



근무 시간

직원 간 접촉을 최소화하기 위해 근무 시간 시작/정지 시간과 휴식 시간을 엇갈리게 조정하십시오.

- 각 교대조 내에서 직원을 집단화하는 것을 고려하십시오(예: 동일한 교대조 스케줄을 유지하고 교대조마다 직원을 섞지 마십시오).

인증

DECD 웹사이트에서 자체 인증을 완료하여 영업재개 인증 배지를 받으십시오. 인증이 완료되면 음식점은 인증 규칙 준수를 홍보하고 고객 신뢰를 쌓기 위해 식당이나 소셜 미디어에 배지를 게시할 수 있습니다.



레스토랑

입구 & 출구

일방통행이 가능하도록 입구와 출구 분리를 고려하십시오.



신호

새 정책을 지원하는 명확한 표지판 게시(예:

- 사회적 거리두기 프로토콜
- 세척 및 소독 프로토콜
- 개인 보호 장비(얼굴 마스크, 장갑)
- 직원들은 병증/증상이 있는 경우에 집에 머물러야 합니다.
- 증상이 있을 경우 고객은 입장하시면 안됩니다.



환기

중앙 환기 시스템이 있는 시설의 경우 환기 속도를 높이고 실외 공기의 비율을 높이십시오.

가능한 경우 시스템을

환기시키십시오.

탑승자로부터 가능한 한 멀리 떨어져 있어야 합니다. 천장 선풍기는 팬이 고객을 향하지 않고 천장 쪽으로 공기를 끌어 올리는 방향으로 회전하도록 조정해야 합니다. 창문 선풍기는 실외 방향으로 창 밖으로 공기를 배출하도록 설정해야 합니다. 실내로 공기를 불어 넣는 창문 선풍기 또는 실내 주위에 기존 공기를 순환시키는 역할을 하는 독립형 선풍기를 사용해서는 안 됩니다.



대기 공간

실내 대기 공간을 폐쇄하십시오.



사회적 거리두기 표시

눈에 보이는 사회적 거리두기 표시를 설치하십시오.

고객들에게 6피트 거리(예: 식당 입구, 앉을 줄, 결제할 줄, 화장실을 사용할 줄)를 유지하도록 권장합니다.



뷔페 & 셀프서비스 공간

뷔페와 셀프 서비스 공간을 폐쇄하십시오.



좌석/테이블 조정

고객 그룹간에 최소 6피트의 간격을 유지하도록 거리를 재조정하십시오. 테이블/부스 사이에 테이블 높이 위로 높이 30인치 이상의 비다공성 벽(예: 플렉시 글라스, 목재)이 설치되어 있는 경우 고객 그룹이 6 피트 미만으로 앉아있을 수 있습니다. 식당 주인은 식당 내부에 지어진 장벽이 생명 안전 규정을 준수하는지 확인하기 위해 지역 소방관과 상의해야 합니다.

레스토랑



비필수 시설

비즈니스의 주요 기능에 필수적이지 않은 편의 시설(예: 댄스 플로어, 당구대)을 단거나 폐쇄하십시오.



서버의 작업 영역 분리

서버는 가능한 경우 중복을 최소화하기 위해 레스토랑의 특정 구역에 서비스를 제공해야 합니다.



주방 내

음식 조리자가 서로 마주보지 않고 가능한 한 6피트 떨어져 있도록 작업대를 재배치하십시오(예: 가공 라인의 양쪽에 있는 작업대를 비틀어 놓음).



은식기

도구는 말아놓거나 포장되어 있어야 합니다.



비접촉 용품

가능한 경우 다음을 포함한 비접촉 용품을 설치하십시오.

- 비접촉식 결제, 종이 타월 디스펜서, 비누 디스펜서, 쓰레기통



공유 장비

직원이 가능한 범위 내에서 장비(예: 요리 장비, 쟁반 등)를 공유하지 않도록 하십시오. 공유하는 경우 사용 후마다 청소하십시오.



메뉴

사업체는 메뉴(예: 전화 앱, 화이트보드)에 노트치 또는 일회용 옵션을 사용하도록 매우 권장됩니다. 노트치나 일회용 옵션이 불가능할 경우 사용하기 전, 후에 메뉴를 소독해야 합니다.



조미료

일회용 패킷 또는 용기를 사용하십시오.



최대 파티 규모

다른 금지사항을 제외하고 단체가 이 규칙과 공공장소에서 행하는 다른 모든 해당 행정명령을 준수할 경우 파티는 허용됩니다. 허용되는 최대 규모는 현재 공중 보건 데이터에 따라 정기적으로 행정 명령에 따라 업데이트됩니다.

레스토랑



바 좌석

다음과 같은 경우 바 좌석이 허용됩니다.

- 바 뒤에 활동적인 작업 공간이나 직원이 없거나
- 바 공간에서 고객을 분리하는 물리적 장벽(예: 플렉시글라스)이 있음
- 또한 파티 인원은 바(좌석 고객 서비스 없음)에 앉아 있어야 하며 파티는 다른 파티 그룹과 6피트 이상 떨어져 있어야 합니다.



픽업, 드라이브 스루 및 배달

시설은 FDA 웹 사이트에 게시된 픽업, 드라이브 스루 및 배달에 대한 FDA 지침을 따라야 합니다. 또한 식당은 고객이 물리적으로 거리를 두는 데 도움이 되도록 다음 단계를 수행해야 합니다.

- 고객이 온라인 또는 전화로 주문하도록 권장
- 가능한 경우 커브 사이드 픽업 제공
- 픽업 또는 계산대와 고객이 줄을 서서 기다리는 대기 거리 사이의 거리를 6 피트로 지정하십시오.
- 가능하면 고객과 교류하는 핵심 지점(예: 픽업 영역, 계산대)에 물리적인 비다공성 벽(예: 플렉시글라스, 플라스틱 유리)을 설치하십시오.



위반 핫라인

직원과 고객이 이 규칙의 위반 가능성을 보고할 수 있도록 주 핫라인(211)을 포함하는 명확한 간판을 게시하십시오.



공연자

공연자는 공연할 때 마스크 착용이 면제되며, 가장 가까운 사람(다른 공연자 포함)으로부터 최소 12피트 떨어져 있어야 합니다.

레스토랑



직원 개인 보호 장비

- 모든 직원은 의학적 상태로 인해 건강이나 안전에 반하지 않는 한 코와 입을 완전히 덮는 안면 마스크 또는 기타 천으로 된 덮개를 착용해야 합니다.
- 직원은 고용주가 제공하는 천 마스크 대신 자신의 마스크를 사용할 수 있습니다.
- 테이블 서버에는 라텍스 프리 장갑이 필요하며 고객이 이전에 취급한 접시나 식기류를 취급한 후와 같은 상황에선 자주 교체해야 합니다.
- 세척제 사용 시 라텍스 프리 장갑과 눈 보호 장비가 필요합니다.
- 모든 식당 종업원은 적절한 경우 장갑 사용에 관한 FDA 지침을 따라야 합니다.



고용주는 직원들에게 개인 보호 장비를 제공할 책임이 있습니다.

- 사업체에 적절한 개인 보호 장비가 없다면 문을 열 수 없습니다.



고객 개인 보호 장비

고객은 식당에 있을 때 코와 입을 완전히 가리는 수술용 마스크나 기타 얼굴 마스크(예: 천 마스크)를 가지고 와서 착용해야 하며, 의료상 질환으로 인해 건강이나 안전에 반하는 경우가 아니라면 식당에서 식사할 때 착용해야 합니다.

레스토랑



손소독제

손 소독제는 가능하면 출입구와 공용 구역에서 이용 가능해야 합니다.



손씻기

직원들이 비누와 물을 사용하여 20초 이상 손을 정기적으로 씻도록 하십시오.



청소, 소독제

제품 및/또는 일회용 소독제 닦이

가능한 경우 일반적으로 사용되는 표면(예: 테이블 및 의자, 욕실)에 가까이 사용할 수 있도록 하십시오.



화장실

자주 청소하고 추적을 위해 청소 일지를 사용하십시오.



청소 & 방역

사용해야 하는 특정 제품 및 방법에 대한 연방 지침(CDC, EPA)을 따르십시오.

- SARS-CoV-2에 대한 EPA의 사용 기준을 충족하면서도 표면에 적합한 제품을 사용하십시오. 표면을 닦기 전에 소독제를 제조업체에서 권장하는 필요한 접촉 시간 동안 뿌려 두십시오. 소독제를 안전하고 올바르게 도포할 수 있도록 적절한 세척 절차에 대해 직원을 교육하십시오.
- 소독제는 자극제 및 감작제로서 주의하여 사용해야 합니다.
- 소독제를 사용할 때는 모든 식품 접촉 표면을 피하십시오. 이러한 표면은 다른 제제로 소독해야 합니다.
- 공통 구역, 통행이 잦은 구역 및 자주 접촉하는 표면을 지속적으로(적어도 매일), 자주 사용하는 경우 더 자주 세척하고 소독하십시오. 매번 사용 후에 공유 물건을 세척하고 소독하십시오(예: 결제 시 PIN 패드).



좌석 & 테이블

매번 착석 후 좌석 면적, 테이블 및 공통 물건을 소독하십시오.



주방

주방 및 주방 장비를 지속적으로(적어도 매일) 소독하고 더 자주 사용할 경우 더 자주 소독하십시오.

레스토랑



매일 건강 검진

사내 작업을 재개하는 직원에게 COVID-19 CDC 정의 증상을 경험하지 않았는지 확인하고 기침, 호흡 곤란 또는 다음 증상 중 두 가지를 포함하여 자신의 증상을 모니터링하도록 요청하십시오.

- 열
- 오한
- 오한과 함께 반복되는 떨림
- 근육통
- 두통
- 목감기
- 새롭게 미각이나 후각을 상실한

직원은 아픈 경우 집에 머물러야 합니다.



COVID-19 양성인 경우

직원은 고용주에게 알리고, 주정부 검사 및 연락 추적 프로토콜을 따라야 합니다.

추가

정보는 <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/community/general-business-faq.html>에서 보실 수 있습니다.



호루라기 보호장비

고용주는 COVID-19 관련 안전보건 상태에 대한 우려를 제기한 노동자에 대해 보복하지 않아야 합니다.

- 추가 정보는 www.whistleblowers.gov에서 보실 수 있습니다.
- 공공 장소에 대한 추가 정보는 www.connosha.com에서 보실 수 있습니다.



휴가

고용주는 고용인의 유급 휴가와 관련된 연방 지침을 준수하고 직원에게 이 지침을 제공해야 합니다.

고용주는 Families First Coronavirus Response Act (FFCRA) 노동부 포스터를 게시해야 합니다. 포스터는 다음 웹사이트에서 보실 수 있습니다:

<https://www.dol.gov/agencies/whd/posters>

- 추가 지침은 다음 웹사이트에서 보실 수 있습니다:
<https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave>