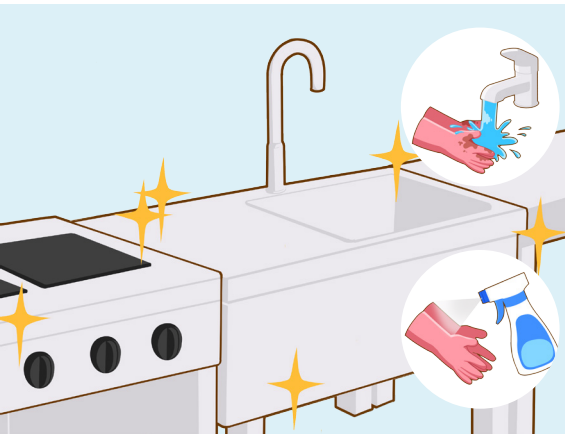


국민의 내일을 위한 정부혁신

보다나은 **식약처**

# 식품접객업소 생활방역 매뉴얼



식품의약품안전처

## Contents 목차



I	식재료 배송 취급자용 .....	3
II	영업자 · 종사자용 .....	9
III	조리종사자용.....	17
IV	고객용 .....	31
V	참고자료 .....	27



Part I

# 식재료 배송취급자용

2020 Ministry of Food & Drug Safety







# I 식재료 배송취급자

## 식재료 배송취급자 기본수칙

- ✓ 납품 전 발열 체크 필수
  - \* 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우  
작업중지
- ✓ 작업 시 깨끗하게 손씻기, 손소독제 사용
- ✓ 청결한 복장 · 방역용마스크 · 위생장갑 착용
- ✓ 식품운반 시, 재채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제
  - \* 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기
- ✓ 운송차량 깨끗하게 유지하고 주기적 세척 · 소독 실시
  - \* 오염이 높은 요인(운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주  
접촉하는 표면)소독 필요
- ✓ 작업 시 물리적 거리두기 실천



## 식재료 배송취급자 세부 실천방법

### 개인위생

- ☑ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용



- ☑ 손 씻기는 출근한 직후, 작업을 시작하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 소독제·세척제 등을 만진 후, 화장실 사용 후, 자주·올바르게·깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



### 식재료 납품

- ☑ 납품 전 발열 체크, 방역용마스크, 장갑착용      ☑ 작업 시 깨끗하게 손씻기, 손소독제 사용



- ✓ 작업 전 과정에 방역용마스크 착용



- ✓ 식재료 운송차량의 청결상태 및 주기적 세척·소독, 적정 온도유지

\* 오염이 높은 요인(운전대, 문손잡이, 휴대폰 등 자주 접촉하는 표면)소독 필요

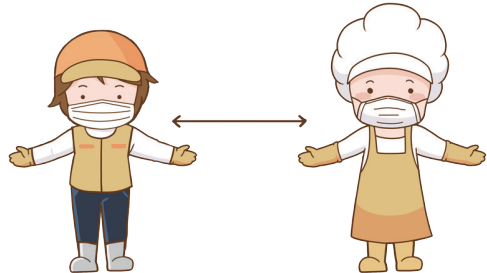


- ✓ 식품운반 시, 재채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제

\* 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기



- ✓ 작업 시 물리적 거리두기 실천



- ✓ 식재료 보관실 등 급식시설 출입 시 출입기록작성





## Part II

# 영업자 · 종사자용

2020 Ministry of Food & Drug Safety

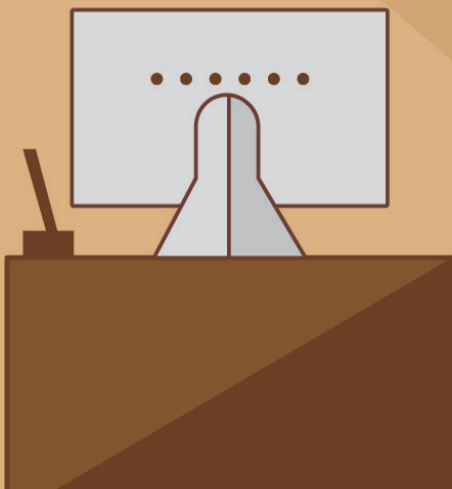




## Ⅱ 영업자 · 종사자

### 영업자 · 종사자 기본수칙

- ✓ 출근 시 발열 체크
- ✓ 발열 또는 호흡기 증상이 있는 경우 출근 중단 및 즉시 퇴근
- ✓ 손을 비누로 자주 씻거나 손소독제 사용
- ✓ 청결한 복장 · 방역용마스크 착용 필수
- ✓ 고객이 발열 또는 호흡기 증상이 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 방문 자제 안내
- ✓ 최대한 접촉을 피하도록 작업동선 중복 자제 및 물리적 거리두기
- ✓ 고객이 식사 좌석에 떨어져 앉을 수 있도록 안내
  - \* 좌석배치가 마주보지 않도록 하거나 띄워 앉을 수 있도록 노력하기
- ✓ 조리시설 내 외부인 출입금지
- ✓ 시설 내 청소 · 소독 및 환기 주기적 실시
- ✓ 개인위생, 거리두기 등 생활방역 수칙이 실천되도록 주기적 교육
- ✓ 영업자는 방역관리자 지정 및 지역 보건소담당자의 연락망을 확보





## 영업자 · 종사자 세부 실천방법

### 개인위생

- ☑ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용



- ☑ 손 씻기는 출근한 직후, 작업을 시작하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후, 자주 · 올바르게 · 깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



### 시설관리

- ☑ 출근 시 발열체크

\* 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업중지



- ☑ 손씻는 세면대 설치, 손소독제, 물티슈 여러 곳에 비치 권장

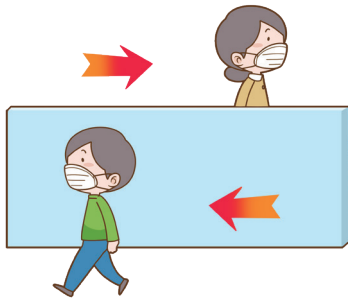
\* 출입구, 계산대, 배식대 등 자주 쓸 수 있도록 손소독제 비치



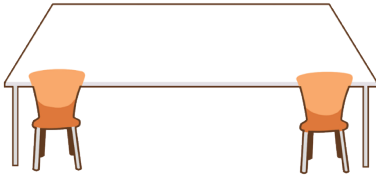
- ✓ 방역용마스크 상시 착용



- ✓ 사람 간 접촉 줄이기 위해 작업동선 중복배제 및 물리적 거리두기 실천

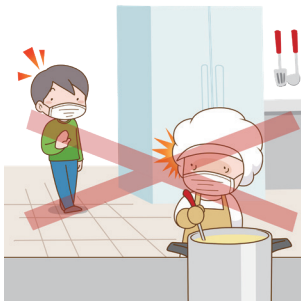


- ✓ 의자를 한 방향 또는 지그재그로 배치하는 등 마주보지 않도록 배치 권고

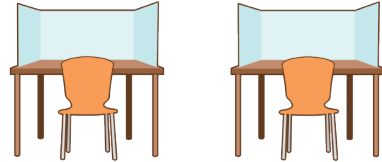


- ✓ 조리시설 내 외부인 출입금지

\* 출입예외 시(공무원, 식재료 납품 등) 출입기록작성

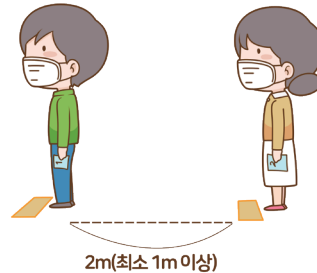


- ✓ 탁자 사이 간격을 물리적 거리가 유지되도록 하고 테이블 간에 칸막이 설치, 고정형 탁자 일부를 사용 금지 등 탁자 간에 거리를 두는 방법 고려



- ✓ 많은 고객이 방문시 다른 사람과 2m(최소 1m)이상 거리두기 유지

\* 예약제, 번호표를 활용하거나 대기시간 2m(최소 1m)이상 간격을 유지하도록 안내하기 및 바닥에 일정 간격 표시 권고



- ✓ 시설 내 청소·소독 및 환기 주기적 실시

\* 조리실, 매장 내 매일 1회이상 청소·소독, 자연환기가 가능한 경우에는 상시 창문 열어 환기, 에어컨 등 사용 경우 매일 2회 이상 주기적 환기



- ✓ 방역관리자 지정 및 지역 보건소담당자의 연락망 확보

- ✓ 감염증상 발견 시 방역수칙에 따라 조치

\* 가능한 빨리 작업 중지, 격리구역으로 이동, 환기조치

## 고객응대

- ✓ 식사 전 물티슈 제공 및 손소독제 사용 가능하도록 비치



- ✓ 고객 응대시 방역용마스크 착용 및 고객 마스크 착용 안내하기



- ✓ 계산시 투명칸막이, 비대면기기 설치 등 가급적 고객과 마주보지 않기



- ✓ 고객이 식사 좌석에 떨어져 앉을 수 있도록 안내

\* 좌석배치가 마주보지 않도록 하거나 띄워 앉을 수 있도록 노력하기



- ✓ 재채기나 기침 등의 비위생적 행위 자제

\* 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기



## 안전한 음식제공

### ☑ 음식취급 전 깨끗이 손씻기

\* 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후 등 자주, 올바르게, 깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



### ☑ 일상 중 청결한 복장, 방역용마스크 착용



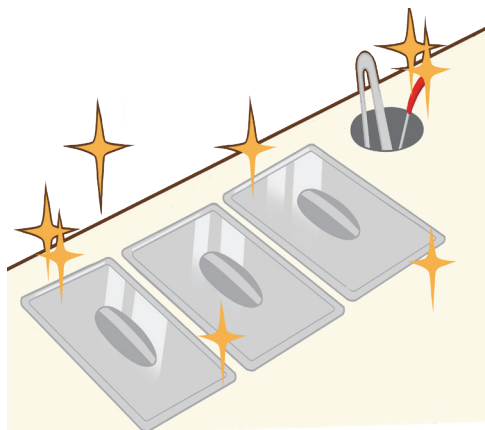
### ☑ 음식제공 시, 침방울 튀는 행위나 신체접촉 자제하기



### ☑ 개인용기 사용, 개인별 덜어 먹는 개별 접시, 국자, 집게 등 제공



- ✓ 공용반찬대는 뚜껑을 꼭 닫고 집게, 국자 등 제공



- ✓ 개인 수저, 양념 등은 가능하면 식사시 제공

\* 식탁에 있는 수저는 여러사람이 접촉시 개별포장 권장



- ✓ 남은 음식은 폐기하고 재사용 금지



- ✓ 식사전 · 후 매번 식탁 · 의자 소독



## Part III

# 조리종사자용

2020 Ministry of Food & Drug Safety





### Ⅲ 조리종사자

#### 조리종사자 기본수칙

✓ 출근 시 발열 체크 필수

\* 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있는 경우 작업중지

✓ 청결한 복장 · 방역용마스크 · 위생장갑 착용

✓ 작업 전과정에서 자주, 깨끗하게 손씻기

✓ 최대한 접촉을 피하도록 작업동선이 중복 자제 및 물리적 거리두기

✓ 조리 중 대화금지 (비말전파 방지)

✓ 작업공간에서 가능한 동선이 중복되지 않도록 작업하기

✓ 급식 시설 및 기구 · 기기 소독 철저






✓ 급식실 환경 청소 · 소독 및 환기 주기적 실시

✓ 작업 시 물리적 거리두기 실천





## 조리종사자 실천 요령

개인위생	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 출근 직후 체온측정 및 건강상태 체크</li> <li>* 발열 및 호흡기 증상이 있는 경우 귀가조치</li> <li>- 작업 전 깨끗이 손씻기</li> <li>- 작업과정별 (전처리, 조리용, 배식용, 청소용 등) 복장 구분</li> </ul>	
검 수	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 검수 전 깨끗이 손씻기</li> <li>- 방역용마스크, 위생장갑 착용 필수</li> <li>- 식재료 배송 취급자 발열체크, 방역용마스크 · 위생장갑 착용 확인</li> <li>- 외부인 출입후 시설 소독철저</li> <li>* 식재료 보관실 출입자 지정 · 관리</li> </ul>	
조 리	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 작업 전 깨끗이 손씻기</li> <li>- 전과정 중 방역용마스크 착용</li> <li>- 적절한 조리복장(위생복, 위생모 등) 착용</li> <li>- 조리과정 중 자주 손씻기 (교차오염 방지)</li> <li>- 식재료 세척, 살균소독 철저</li> <li>- 칼, 도마등 조리기구 용도별 구분사용</li> <li>- 철저한 가열 조리</li> </ul>	
세척·소독	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 조리대, 조리기구 · 기기 살균소독 철저</li> <li>- 배식대, 배식기구 · 기기 살균소독 철저</li> </ul>	
시설환경	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 출입문 및 배식대, 퇴식구 등 손소독제 비치</li> <li>- 배식 전후 식탁 살균 소독 철저</li> <li>- 시설 (출입문 손잡이, 식탁, 의자, 화장실, 수도꼭지 등) 살균소독</li> <li>- 시설 환경 주기적 청소 · 소독 및 환기</li> <li>- 외부인 출입제한</li> </ul>	

## 조리종사자 세부 실천 방법 (개인위생 / 검수 · 조리안전 / 기구 · 시설 소독, 세척, 환기)

### 개인위생

#### ○ 작업 전 · 후 건강상태 관리

- ✓ 조리종사자는 작업 전, 작업중, 작업후 언제든지 자신의 건강 상태를 인지하고, 이상이 있는 경우에는 위생관리책임자에게 보고
- ✓ 감염증상 발견시 코로나 방역 수칙에 따라 조치

\* 가능한 빨리 작업장에서 배제 조치, 다른 작업자로부터 멀리 떨어진 곳으로 이동, 문을 닫아 격리할 수 있는 방이나 구역으로 우선 이동, 창을 열어 환기 조치



#### ○ 손 위생관리 (손씻기, 물기 닦기)

- ✓ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻기, 손 소독제 사용



흐르는 물에 씻기

손 세정제 사용

물기 닦기

손 소독제 사용

- ✓ 손 씻기는 출근한 직후, 작업을 시작하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락을 만진 후, 쓰레기 취급 후, 화장실 사용 후, 자주 · 올바르게 · 깨끗하게 손씻기 후 물기 닦기



#### ○ 복장관리

- ✓ (조리복장) 위생복, 방역용마스크, 위생모, 앞치마, 위생장갑 등 착용
- ✓ (검수복장) 방역용마스크, 위생장갑 등 착용
- ✓ (용도별 구분) 작업공정에 따른 위생복장 착용

\* 앞치마 및 고무장갑(전처리용, 조리용, 배식용, 청소용)

## 복장관리

### 머리

- 매일 감고, 긴 머리는 묶기

### 모자

- 귀와 머리카락이 보이지 않게 착용
- 망사모자는 피함

### 앞치마

- 세척소독 후 건조착용
- 착용 중 청결 유지
- 전처리용, 조리용, 배식용, 세척용으로 구분 사용

### 하의

- 몸에 여유가 있는 복장
- 매일 세척 후 건조 착용
- 외출복과 구분 보관관리



### 화장

- 지나친 화장과 향수, 인조속눈썹 등의 부착물 사용을 금함

### 장신구

- 목걸이, 귀걸이 등 장신구 착용을 금함

### 마스크

- 코까지 덮기

### 상의

- 흰색이나 옅은 색상의 면소재 목둘레나 소매단이 늘어 나지 않는것
- 매일 세척 후 건조 착용
- 외출복과 구분 보관관리

### 토시

- 매일 세척 후 건조 착용

### 신발

- 신고벗기 편리하고 미끄럽지 않은모양과 재질 선택
- 외부용신발과 구분 착용

## 앞치마 및 고무장갑 구분 사용

### 용도별 착용 복장



전처리용



조리용



배식용



청소용

〈작업공정에 따른 위생복장 착용〉

### 고무장갑 구분 사용방법



전처리용

식품세척, 다듬기, 썰기,  
소독 전 채소와 과일취급



배식용

음식 취급용, 배식 시  
(일회용 장갑, 라텍스 장갑등)



조리용

조리시, 완제품취급,  
가열 조리한 어육류



청소용

식기 및 조리기구 세척,  
주방시설 청소 시

### 고무장갑 세척방법



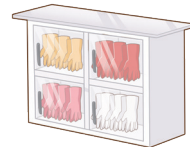
①

흐르는 물에 이물질 제거  
(겉과 안쪽을 모두 세척제로 닦은 후 행굼)



②

표면을 기구 살균소독제로 소독



③

용도별로 보관

## 검수, 조리, 안전

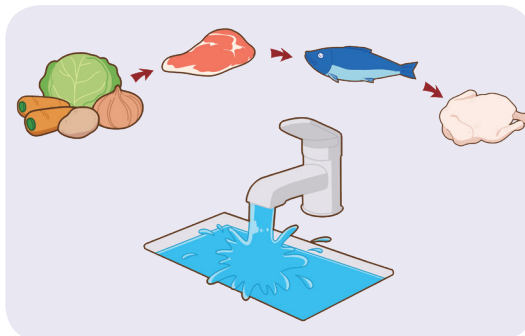
### ○ 식재료 검수

- ✓ 작업 전과정 방역용마스크 착용
- ✓ 청결한 복장 · 위생장갑 착용 후 검수 시작
- ✓ 식재료 운반차량의 청결상태 및 적정 온도유지 여부 확인
  - \* 식재료는 채소류 · 어패류 · 가공식품 등이 구분 · 보관되어 운송되어야 하며, 차량 내부의 냉장 · 냉동 온도 준수 여부 확인
- ✓ 식재료의 청결 상태 확인
- ✓ 외부인(식재료, 물품납품자 등)출입시, 시설 소독철저
- ✓ 식재료 보관실 출입자 지정하여 관리
  - \* 외부인 및 출입 허가자 이외의 출입제한



### ○ 조리안전

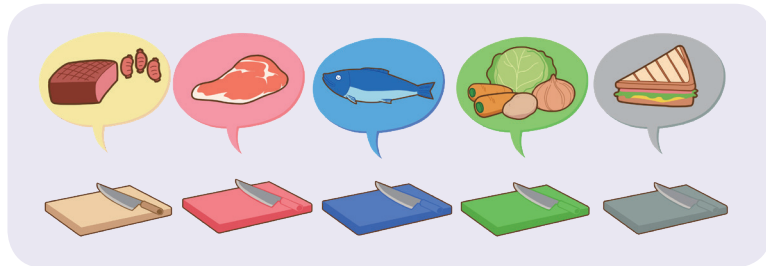
- ✓ **(세척)** 깨끗한 물로 과일과 채소를 꼼꼼히 세척하며, 조리하지 않고 날로 먹을 때는 더욱 깨끗이 세척
  - ☞ 생채소류와 과일류 등은 100 ppm 염소 소독액에 5분 침지 후 흐르는 물로 3회 세척
- 채소류, 어패류, 육류를 싱크대 구분하여 작업하며, 한 개의 싱크대를 사용하는 경우에는 채소류 → 육류 → 어류 → 가금류 순으로 세척



- ☑ **(해동)** 가급적 냉장해동 실시(5℃ 이하), 한번 해동된 식품은 재냉동 등 사용금지

냉장해동의 경우, 조리된 식품과 조리 전 식재료의 교차오염 주의, 유수해동은 해동 전 싱크대·용기 등 세척·소독 실시

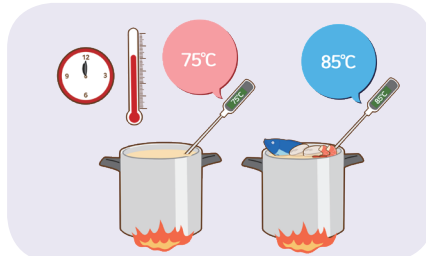
- ☑ **(교차오염방지)** 식품원료별로 주방용품(칼, 접시등)을 사용하는 경우, 각 원료별로 사용하여 주방용품에 의한 오염 방지(칼·도마 용도별 구분 사용)



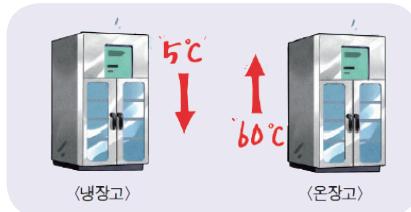
- ▶ 생고기 또는 덜익은 고기는 다른 식품을 오염시키는 주요 원인이므로 도마 등 조리도구 등을 구분하여 사용하고 관리에 특히 주의
- ▶ 조리가 완료된 식품이나 나물무침, 김밥, 샐러드 등 바로 먹을 수 있는 식품은 맨손으로 다루지 않도록 주의

- ☑ **(가열)** 조리하여 섭취하는 식품은 조리 지시사항(시간, 온도 등)을 준수

\* 중심온도 75℃(어패류 85℃) 1분 이상 가열 유지



- ☑ **(보관)** 조리한 음식은 충분히 식힌 후 냉장·냉동 보관 및 덮개 사용



- ☑ 식품을 올바르게 보관(날것으로 먹는 식품과 조리식품간 접촉은 반드시 피함)

## 세척 · 소독

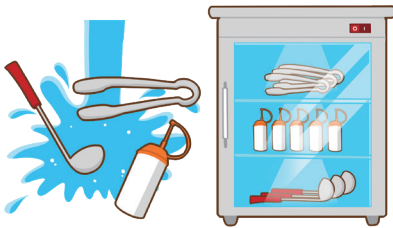
### ○ 세척 · 소독

- ✓ 기구 손잡이 등 접촉 포인트 및 작업표면을 자주 청소 · 소독하기

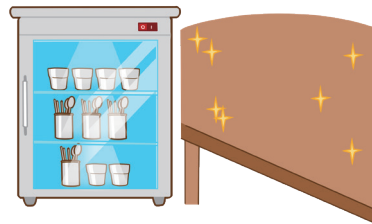
\* 계산대 상판/집게/서비스용 집기/오픈형 셀프서비스 진열대/ 문손잡이 등의 접촉표면/ 다빈도 접점, 설비, 장소를 청소하고 소독하는 절차 이용하기



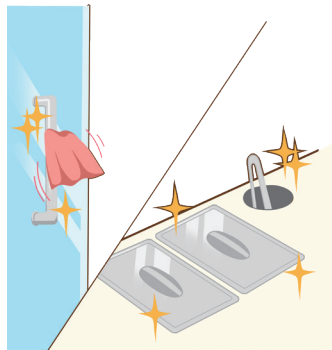
- ✓ 국자, 집게, 양념통 등의 세척 및 자주 소독하기



- ✓ 공용으로 사용하는 물건 및 표면은 매일 1회 이상 자주 소독하기



- ✓ 주방을 물기없게 유지하면 세균 번식 등으로 주방오염 감소



- ☑ (식판소독) 식기세척기로 세척한 후 식기 건조기에서 건조(식기 표면온도는 71℃ 이상 유지), 소독고에 보관 또는 60 cm 이상 높이의 선반에 보관

\* 식판에 남은 잔반 제거, 흐르는 물로 이물제거, 애벌세척, 식기세척기 세척 · 건조



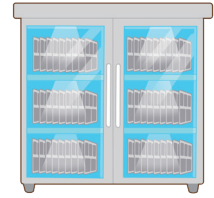
▲ 식판에 남은 잔반 제거



▲ 식기세척기에서 세척



▲ 식기건조기에서 건조



▲ 소독고 보관 또는 60cm이상 높이의 선반에서 보관

- ☑ (집게, 수저 등, 이외 기구류 소독) 세척된 기구류는 열탕 소독 또는 수저소독기를 사용하여 교차오염을 사전에 예방, 이외 기구류는 '기구등의 살균소독제'를 용법 · 용량에 맞게 사용

- 식품용 기구 · 용기, 조리기구 등은 열탕소독이나 2종 세척제를 사용하여 세척 · 소독하고, 행주는 열탕소독이나 세탁세제를 사용하여 세척

\* 자동식기세척기를 사용하는 경우 세척제가 모두 씻기도록 음용에 적합한 물로 충분히 세척하고, 세척 시 행균보조제와 물을 섞어서 사용 금지



\*1종은 2종 및 3종(또는 2종 → 3종)으로 사용가능하나, 3종은 2종(또는 2종 → 1종)으로는사용불가



1중세척제	사람이 그대로 먹을 수 있는 야채, 과일 등을 씻는데 사용
2중 세척제	가공기구, 조리기구 등 식품기구(자동식기세척기 포함) · 용기를 씻는데 사용
3중 세척제	식품의 제조장치, 가공장치 등 제조 · 가공용 기구 등을 씻는데 사용되는 세척제

\* 2,3중 세척제 사용후에는 잔류하지 않도록 음용에 적합한 물로 씻어야 함

- 행주는 조리용과 청소용으로 구분하여 사용, 용도별로 세척하고 소독, 세척세제로 세척하고 행군후, 끓는 물에 30초 이상 열탕소독, 청결한 장소에서 건조하여 보관

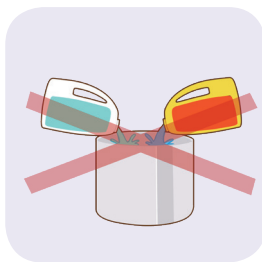
### 소독의 종류 및 방법

종류	대상	소독방법	비고
열탕소독	식기, 행주	77℃에서 30초 이상 가열	그릇을 포개어 소독하는 경우는 끓이는 시간 연장
건열살균	식기	식기표면온도 71℃ 이상	식기소독고
화학소독	칼, 도마, 식기	용도에 맞는 기구 등의 살균소독제를 구입하여 용법, 용량에 맞게 사용	사용직전 조제/농도확인 시험지/유통기한 확인

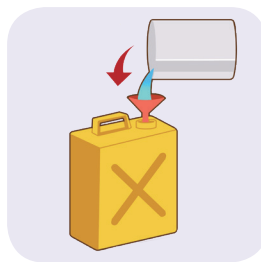
#### ※ 살균소독제 사용시 주의사항



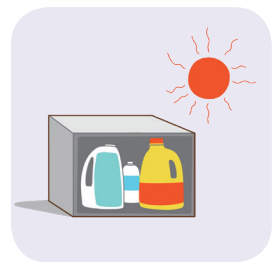
마스크 등 개인장비 착용,  
물로만 희석



다른 살균소독제,  
세제와 혼합사용 금지



희석액은 즉시 사용  
남은 액은 버림



사용 후 뚜껑을 덮어  
서늘한 장소에 보관

## 시설환경

### ○ 시설 소독 · 환기

- ✓ 손을 씻을 수 있는 시설 또는 손 소독제를 비치하고, 손씻기 및 기침예절 안내문 게시

\* 출입문, 배식대, 퇴식구 등 손소독제 비치



- ✓ 조리장 바닥, 천장, 배수구, 후드, 쓰레기통 등은 소독제 등을 이용하여 작업 종료 후 주기적으로 청소 관리

- ✓ 자연환기가 가능한 경우 창문을 상시 열어두고, 에어컨 사용 등으로 상시적으로 창문을 열어두기 어려운 경우 매일 2회 이상 주기적 환기하기



- ✓ 시설(출입문 손잡이, 식탁, 의자, 화장실, 수도꼭지 등) 살균소독

- ✓ 고객이 식사가 끝나면 매번 식탁 · 의자 소독하기

- ✓ 쓰레기통 관리는 조리와 분리된 공간에 보관



쓰레기는 부패가 빠르게 진행될 수 있어 외부로 균이 퍼져나갈 수 있어 세척 · 소독철저

\* 일반 쓰레기통과 음식물 쓰레기통 분리, 쓰레기통 뚜껑 필수

### 살균소독제 사용방법

- ✓ 코로나19 방역용 소독제로 환경부 승인 받은 제품 사용

살균 · 소독제 제품의 뒷면 표기사항에 승인번호 확인

\* 초록누리(ecolife.me.go.kr)에서 안전확인대상생활화학제품 승인 확인

## 소독제주요 성분별 유효농도 · 접촉시간 · 적용대상

분류	대표 유효성분	유효농도	표면 접촉 시간	적용대상
염소계 화합물	차아염소산나트륨 (일명가정용 락스)	0.05% (500 ppm)	10분 이상	• 일상표면소독
		0.1% (1,000 ppm)		• 일상화장실 소독
		1.0% (10,000 ppm)		• 환자이용공간 표면 및 화장실 소독
알코올	에탄올	70% ~ 90%	1분 이내	• 일상및 환자이용공간 표면소독
	이소프로판올	50%		• 일상및 환자이용공간 표면소독
4급암모늄 화합물	벤잘코늄염화물	0.05% ~ 0.5%	10분 이상	• 일상및 환자이용공간 표면소독
과산화물	과산화수소	0.5%	5분 이상	• 일상및 환자이용공간 표면소독
화학소독	클로록실레놀	0.12%	30초 이상	• 일상및 환자이용공간 표면소독

\* 출처 : 코로나19대응 집단시설 · 다중이용시설 소독안내(제3-2판)

\* 시판된 제품의 사용법 확인후 사용

## ✓ 소독절차

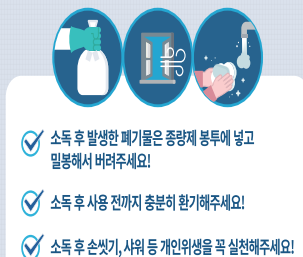
## 사람들이 자주 접촉하는 물체의 표면을 소독해주세요!



## 소독할 땐 이렇게 해주세요!



## 여기서 잠깐! 청소 및 소독이 끝났다면?



\* 출처 : 코로나19대응 집단시설 · 다중 이용시설 소독안내(제3-2판)

## Part IV

# 고객용


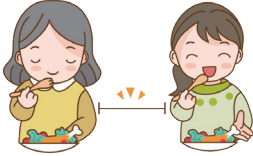
2020 Ministry of Food & Drug Safety





## IV 고객용

### 외식 고객 실천요령

개인위생	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 출입시 방역용마스크 착용           <ul style="list-style-type: none"> <li>* 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등) 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 출입자제</li> </ul> </li> <li>✓ 식사전 깨끗이 손씻기           <ul style="list-style-type: none"> <li>* 손씻을 수 없을 때는 물티슈 또는 손소독제 사용</li> </ul> </li> <li>✓ 침방울 튀는 행위 또는 신체 접촉 자제</li> <li>✓ 내부에 많은 고객이 있는 경우 예약하거나 대기시 다른사람과 2m(최소 1m) 이상 거리 두기</li> </ul>	
외식안전	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 식사 직전 방역용마스크 벗기</li> <li>✓ 음식은 각자 개인접시에 덜어먹기</li> <li>✓ 간격 띄워앉기, 한방향으로 보거나 가능한 마주보지 않기</li> <li>✓ 식사를 할 때는 대화를 자제하기</li> <li>✓ 공용 수저통과 양념통 사용시 손닦기</li> <li>✓ 공용기구 사용시에는 위생장갑 착용, 개인이 덜은 음식은 공용 용기에 넣지 않기</li> <li>✓ 식당에 머무르는 시간 최소화하기</li> </ul>	

## 외식 고객 세부 실천 방법

### 개인위생

- ✓ 흐르는 물에 30초 이상 비누로 손 씻거나 손소독제로 소독하기



- ✓ 식당에 오기전, 식사하기 전, 코를 풀거나 재채기 후, 전화를 받은 후, 머리카락을 만진 후, 화장실 사용 후 등 자주, 올바르게, 깨끗하게 손씻기후 물기닦기



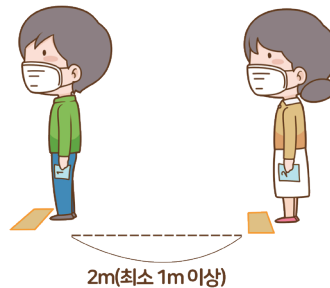
- ✓ 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기
- ✓ 침방울 튀는행위 및 신체접촉 자제하기
- ✓ 공용 수저통, 양념통 사용시 손 닦기 철저

### 거리두기

- ✓ 식사전까지 방역용마스크 착용



- ✓ 내부에 많은 고객이 있는 경우 예약하거나 대기시 다른사람과 2m(최소 1m) 이상 거리 두기



- ✓ 간격 띄워앉기, 한 방향을 바라보기, 가능한 마주보지 않기

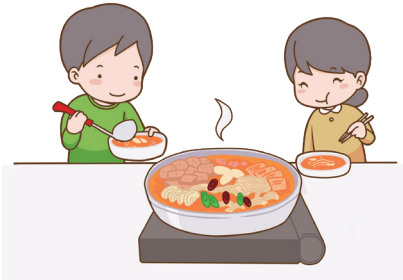


- ✓ 계산시 비대면기기 사용 또는 종사자와 거리두기, 되도록 마주보지 않기



## 외식안전

- ✓ 개인용기 사용, 음식은 각자 개인접시에 덜어먹기



- ✓ 식사를 할 때는 대화를 자제하기



- ✓ 공용기구 사용시 위생장갑 착용
- ✓ 개인이 덜은 음식은 공용용기에 넣지 않기
- ✓ 식당에 머무른 시간 최소화하기, 이용자가 많은 시간 피하기







## Part V

# 참고자료

2020 Ministry of Food & Drug Safety



참고 1. 집단방역 5대 핵심수칙

참고 2. 마스크 착용법

참고 3. 생활속 거리두기 지침 : 음식점 · 카페/스터디카페



## 참고 1. 집단방역 5대 핵심수칙

\* 출처 : 중앙재난안전대책본부 생활속 거리두기 기본지침

### 【핵심 수칙 메시지(안)】

- (제1수칙) “공동체가 함께 노력하기”
- (제2수칙) “공동체 내 방역관리자 지정하기”
- (제3수칙) “공동체 방역지침 만들고 준수하기”
- (제4수칙) “방역관리자는 적극적으로 역할 수행”
- (제5수칙) “공동체의 책임자와 구성원은 방역관리자에게 적극 협조하기”

### 〈핵심 수칙(안)〉

#### 제1수칙) “우리 공동체를 보호하기 위해 모두가 함께 노력합니다”

- ① 코로나19는 증상이 가벼운 초기에도 전염될 수 있고 전파 속도가 빨라 쉽게 집단 발생이 일어날 수 있습니다. 집단 발생의 예방은 개인뿐 아니라 집단적 노력이 중요합니다.
- ② 코로나19의 예방과 조기 차단을 위하여 공동체의 책임자는 구성원의 동의와 협력을 기반으로 효과적인 대응체계를 미리 만들어 두어야 합니다.
- ③ 이러한 노력은 회사와 같은 공적 공동체 뿐만 아니라 종교모임, 취미모임 등 사적 공동체에도 꼭 필요합니다.

#### 제2수칙) “공동체 내에서 방역관리자를 지정합니다”

- ① 구성원의 동의와 협력을 기반으로 공동체의 방역을 관리할 책임자를 방역관리자로 지정합니다.
- ② 방역관리자는 공동체 규모에 따라 개인이 될 수도 있고, 적정 인원으로 구성된 팀이 될 수도 있습니다.
- ③ 방역관리자는 코로나19 전파로부터 공동체를 보호하는 역할을 하며, 주요한 활동 과정에서 방역관리의 책임을 맡습니다.
- ④ 공동체의 구성원은 공동체의 방역 관리를 위한 방역관리자의 요청에 적극적으로 협력합니다.

#### 제3수칙) “방역관리자는 방역지침을 만들고 모두가 준수하도록 합니다”

- ① 방역관리자는 우리 공동체의 밀폐도, 밀집도, 그 밖의 특성 등을 고려하여 위험도를 평가하고 이를 고려해 방역지침을 만듭니다.

	② 방역지침은 「집단방역 보조수칙(세부지침)」 중 적합한 지침을 참고하되, 아플 때 집에서 3~4일 쉬기, 손 씻기, 소독과 환기, 사람 간의 거리 두기, 마음은 가까이 등 개인방역 5대 수칙과 고위험군, 환경소독, 마스크, 건강생활 보조수칙도 포함하여 작성합니다.
	③ 공동체의 특성상 많은 사람을 만나거나 밀폐된 환경인 경우 자주 손 씻기, 1~2m 거리 두기, 마스크 착용 또는 안면보호대 설치, 유증상자 확인, 자주 환기 등을 강화하여 방역지침을 작성합니다.
	④ 방역관리자는 공동체의 구성원을 주기적으로 교육하고 각자가 이를 실천하도록 도와 방역지침을 실천할 수 있도록 합니다.
	⑤ 방역관리자가 없는 가운데 집단의 활동이 이루어질 경우 다른 구성원이 방역관리자의 역할을 대신하여 방역지침을 실천하도록 돕습니다.
	⑥ 방역관리자는 방역지침을 실천할 수 있도록 구성원의 역할 배정과 시설 환경을 점검하고 문제가 있을 경우 공동체에 개선을 요구합니다.
제4수칙) “방역관리자는 공동체 보호를 위해 적극적 역할을 수행합니다”	
	① 방역관리자는 지역의 보건소 담당자의 연락망을 확보하고 방역활동에 필요한 협력관계를 만들어 두어야 합니다.
	② 방역관리자는 구성원들의 호흡기 증상 유무를 체크하고 체온을 측정하는 등의 활동을 매일 또는 매번 해야 합니다. 이 경우 가급적 구성원들의 일자별 증상 여부를 기록해 보관하도록 합니다.
	③ 호흡기 증상 또는 발열이 확인되는 구성원에 대해서는 즉각적으로 집으로 보내 3~4일 쉬도록 합니다. 고위험군 또는 65세 이상 노인의 경우 코로나19 검사를 받도록 선별진료소로 안내합니다.
	④ 공동체 내 밀접 접촉이 일어나는 동일 부서, 동일 학급, 동일 장소 등에 2~3명 이상의 유증상자가 3~4일 내에 발생 시 유증상자가 코로나19 검사를 받도록 안내하며, 유증상자가 추가 발생 시 보건소에 집단감염 가능성을 신고합니다.
제5수칙) “공동체의 책임자와 구성원은 방역관리자를 적극적으로 돕고 따릅니다”	
	① 공동체의 책임자는 방역관리자의 활동을 지지하고, 방역지침의 준수에 필요한 역할 변경, 환경 개선 등의 요청에 적극적으로 응해야 합니다.
	② 공동체의 책임자와 각 구성원들은 우리 모두의 안전을 위해 방역 지침을 준수하고, 방역관리자의 요청에 적극적으로 협력합니다.
	③ 공동체의 책임자는 매월 1회 이상 공동체의 방역관리 노력을 평가하고 개선이 필요한 사항을 점검하는 평가 회의를 운영합니다.

## 참고 2. 마스크 착용법

발행일 : 2020.2.27.

질병관리본부  
KCDC

### 코로나19 올바른 마스크 착용법 “마스크 착용으로 감염병 예방할 수 있습니다”

- 1 마스크를 착용하기 전, 흐르는 물에 비누로 손을 꼼꼼하게 씻으세요
- 2 마스크로 입·코를 완전히 가려서, 얼굴과 마스크 사이에 틈이 없게 하세요
- 3 마스크 안에 수건, 휴지 등을 넣어서 착용하지 마세요
- 4 마스크를 사용하는 동안 마스크를 만지지 마세요  
마스크를 만졌다면 흐르는 물에 비누로 손을 꼼꼼하게 씻으세요
- 5 마스크를 벗을 때 끈만 잡고 벗긴 후, 흐르는 물에 비누로 손을 씻으세요

#### 접이형 제품 착용법

- 1 마스크 날개를 펼친 후 양쪽 날개 끝을 오므려주세요
- 2 고정식 부분을 위로 하여 코와 입을 완전히 가려주세요
- 3 머리끈을 귀에 걸쳐 위치를 고정해주세요
- 4 양 손가락으로 코편이 코에 밀착되도록 눌러주세요
- 5 공기누설을 체크하며 인면에 마스크를 밀착시켜 주세요

#### 컵형 제품 착용법

- 1 머리끈을 아래로 늘어뜨리고 가볍게 잡아주세요
- 2 코와 턱을 감싸도록 얼굴에 맞춰주세요
- 3 한 손으로 마스크를 잡고 위 끈을 뒷머리에 고정합니다
- 4 아래 끈을 뒷목에 고정하고 고리에 걸쳐 고정합니다
- 5 양 손가락으로 코편이 코에 밀착되도록 눌러주세요
- 6 공기누설을 체크하며 인면에 마스크를 밀착시켜 주세요

출처 : 식품의약품안전처 보건용 마스크 올바른 사용법

### 참고 3. 생활 속 거리두기 지침 : 음식점 · 카페/스터디카페

\* 출처 : 중앙재난안전대책본부 생활속 거리두기세부지침

#### 1 이용자

##### [공통사항]

- 발열 또는 호흡기 증상(기침, 인후통 등)이 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 방문 자제하기
- 다른 사람과 2m(최소 1m) 이상 거리 두기
- 흐르는 물과 비누로 30초 이상 손을 씻거나 손 소독제로 손 소독하기
- 기침이나 재채기를 할 때는 휴지, 옷소매로 입과 코 가리기
- 침방울이 튀는 행위(노래부르기, 소리지르기 등)나 신체접촉(악수, 포옹 등) 자제하기
- 실내 다중이용시설을 이용하는 경우 마스크 착용하기
- 실외에서 2m 거리유지가 안되는 경우 마스크 착용하기

##### [해당 유형 적용사항]

- 식당, 카페 등에 머무르는 시간 최소화 하기
- 탁자 사이 간격을 2m(최소 1m) 두고 앉거나, 일행이 아닌 다른 사람들과 가급적 최대한 간격을 띄워 앉기
- 가능한 서로 마주보지 않고 한 방향을 바라보도록 앉기
- 식사를 할 때는 대화를 자제하기
- 음식은 각자 개인 접시에 덜어 먹기
- 가능한 포장 및 배달주문 등 이용하기
- 술잔 권하지 않기

## 2 책임자 · 종사자

### [공통사항]

- 방역관리자 지정 및 지역 보건소담당자의 연락망을 확보하는 등 방역 협력체계 구축하기
- 공동체 내 밀접 접촉이 일어나는 동일 부서, 동일 학급, 동일 장소 등에 2~3명 이상의 유증상자가 3~4일 내에 발생 시 유증상자가 코로나19 검사를 받도록 안내하며, 유증상자가 추가 발생 시 보건소에 집단감염 가능성을 신고하기
- 종사자가 발열 또는 호흡기 증상이 있는 경우 출근 중단 및 즉시 퇴근조치
- 사람 간 간격을 2m(최소 1m) 이상 거리 두기
- 손을 씻을 수 있는 시설 또는 손 소독제를 비치하고, 손씻기 및 기침예절 준수 안내문 게시하기
- 자연 환기가 가능한 경우 창문을 상시 열어두고, 에어컨 사용 등으로 상시적으로 창문을 열어두기 어려운 경우 매일 2회 이상 주기적으로 환기하기
- 공용으로 사용하는 물건(출입구 손잡이 등) 및 표면은 매일 1회 이상 자주 소독하기
- 고객(이용자)을 직접 응대하는 경우 마스크 착용하기
- 발열 또는 호흡기 증상이 있거나 최근 14일 이내 해외여행을 한 경우 방문 자제 안내하기
- 실내 다중이용시설을 이용하는 경우 마스크 착용 안내하기
- 실외에서 2m 거리유지가 안되는 경우 마스크 착용 안내하기

### [해당 유형 적용사항]

- 계산 시 비대면기기 또는 투명칸막이 등을 설치하는 등 방법으로 가급적 고객과 마주 보지 않도록 하기
- 탁자 사이 간격을 가급적 2m(최소 1m) 이상 두거나 테이블 간에 칸막이 설치, 고정형 탁자 일부를 사용 금지 등 탁자 간에 거리를 두는 방법 마련하기
- 의자를 한 방향 또는 지그재그로 배치하는 등 서로 마주보지 않도록 노력하기
- 대규모 행사 개최 자제하기
- 가능한 포장 및 배달 판매 등을 활성화하기
- 개인위생수칙 준수, 생활 속 거리두기의 필요성 등에 대해 주기적으로 종사자 교육 실시하기
- 대기자 발생 시 번호표를 활용하거나 대기자 간 1m간격을 두고 대기하도록 안내하기
- 음식은 각자 개인 접시에 덜어 먹도록 개인 접시와 국자, 집게 등을 제공 하기



본 매뉴얼은 식품접객업소의 생활방역 과정을 이해하기 쉽게 설명하여 현장활용성을 높이고 코로나19 예방 및 확산을 방지하기 위한 목적으로 제작 되었으며, 생활 속 거리두기 지침 및 집단방역을 위한 세부지침 등 코로나19 관련 각종지침을 기본으로 하여 세부 실천내용을 구성한 것입니다. 각 기관 · 사업장 등에서는 현장 상황에 따라 적합하게 적용하시기 바랍니다.

## 식품접객업소 생활방역 매뉴얼

---

발 행 일 : 2020년 5월

발 행 인 : 식품의약품안전처장 이의경

편집위원장 : 식품소비안전국장 이승용

편 집 : 식중독예방과

감 수 : (사)한국급식외식위생학회

발 행 처 : 식품의약품안전처 식중독예방과

주 소 : 28159 충청북도 청주시 흥덕구 오송읍 오송생명2로 187

연 락 처 : 043-719-2109, 팩스 : 043-719-2100

---



## 식품접객업소 생활방역 매뉴얼



식품의약품안전처