

음식점 · 카페 핵심 방역수칙

□ (면적 150㎡ 이상) 일반음식점, 휴게음식점, 제과점영업

사업주·책임자	이용자
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 출입자 명부 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 전자출입명부 설치·이용 또는 수기명부 비치(이용자가 수기명부 작성 시 군구(거주지), 전화번호, 신분증 확인, 4주 보관 후 폐기) - 실내·외 매장에서 음식을 섭취하지 않는 경우(포장·배달 등) 출입자 명부 작성 제외 ▶ 사업주·종사자 마스크 착용 <ul style="list-style-type: none"> * 음식 섭취 시에는 제외 ▶ 시설 내 테이블 간 2m(최소 1m) 간격 유지 <ul style="list-style-type: none"> * 주문·포장 위해 대기 시 이용자 간 2m (최소 1m) 간격 유지 ▶ 매장 내 손소독제 비치, 테이블·손잡이 등 표면 소독(일 2회 이상) ▶ 밀 2회 이상 시설 환기 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 전자출입명부 인증 또는 수기출입명부 작성(수기명부 작성 시 군구(거주지), 전화번호, 신분증 확인, 4주 보관 후 폐기) - 실내·외 매장에서 음식을 섭취하지 않는 경우(포장·배달 등) 출입자 명부 작성 제외 ▶ 마스크 착용 <ul style="list-style-type: none"> * 음식 섭취 시에는 제외 ▶ 테이블 간 2m(최소 1m) 간격 유지 <ul style="list-style-type: none"> * 주문·포장 위해 대기 시 이용자 간 2m (최소 1m) 간격 유지

□ (프랜차이즈형) 커피 · 음료 · 제과제빵 · 아이스크림 · 빙수전문점

사업주·책임자	이용자
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 매장 내 이용인원 제한 <ul style="list-style-type: none"> * 한 테이블 내 좌석 한 칸 띄워 앉기 또는 테이블 간 띄워 앉기 실시 ▶ 출입자 명부 관리 <ul style="list-style-type: none"> - 전자출입명부 설치·이용 또는 수기명부 비치(이용자가 수기명부 작성 시 군구(거주지), 전화번호, 신분증 확인, 4주 보관 후 폐기) - 실내·외 매장에서 음식을 섭취하지 않는 경우(포장·배달 등) 출입자 명부 작성 제외 ▶ 사업주·종사자 마스크 착용 <ul style="list-style-type: none"> * 음식 섭취 시에는 제외 ▶ 시설 내 이용자 간 2m(최소 1m) 간격 유지 <ul style="list-style-type: none"> * 주문·포장 위해 대기 시 간격 유지 ▶ 매장 내 손소독제 비치, 테이블·손잡이 등 표면 소독(일 2회 이상) ▶ 밀 2회 이상 시설 환기 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 매장 내 이용인원 제한 <ul style="list-style-type: none"> * 한 테이블 내 좌석 한 칸 띄워 앉기 또는 테이블 간 띄워 앉기 실시 ▶ 전자출입명부 인증 또는 수기출입명부 작성(수기명부 작성 시 군구(거주지), 전화번호, 신분증 확인, 4주 보관 후 폐기) - 실내·외 매장에서 음식을 섭취하지 않는 경우(포장·배달 등) 출입자 명부 작성 제외 ▶ 마스크 착용 <ul style="list-style-type: none"> * 음식 섭취 시에는 제외 ▶ 시설 내 이용자 간 2m(최소 1m) 간격 유지 <ul style="list-style-type: none"> * 주문·포장 위해 대기 시 간격 유지

〈 프랜차이즈형 업소 매장 내 이용인원 제한 도식표 〉

테이블 내 좌석 한 칸 띄워 앉기			
테이블 간 띄워 앉기			