



그로서리(식료품점)는 필수 사업으로서, 다음과 같이 실행하여 직원과 고객을 COVID-19 로부터 보호하는 데 중요한 역할을 할 수 있습니다.

- **가게 내부나 외부에 형성된 라인에 사회적 거리두기 권장사항을 적용합니다.**
 - 매장 내의 쇼핑객 수를 제한하십시오. 밖에서 기다리는 사람들도 적어도 6 피트 이상 떨어져 있어야 합니다.
 - 매장의 통로는 일방통행으로 이용하게 합니다. (테이프를 사용하여 통행 방향을 화살표로 표시할 수 있습니다.)
 - 계산대에서는 고객들 사이의 공간 확보를 위해 최소한 6 피트 간격으로 바닥에 테이프를 붙여둡니다.
- **셀프 서비스 식품은 아직 허용되지 않습니다.** 여기에는 뷔페 스타일 음식(hot bar, cold bar, buffets) 및 벌크 푸드(곡물 등과 같이 필요한 만큼을 직접 덜어 무게로 계산해서 구매하는 식품)가 포함됩니다. 이 식품들은 포장 구매를 고려해보세요.
- **식품 샘플은 허용되지 않습니다.**
- **일반적으로 만지는 표면을 청소하고 소독하며 CDC 에서 정한 청소 지침을 충족해야 합니다.**
 - 문 손잡이, 쇼핑 카트, 바구니 손잡이, 신용카드 키패드, 계산대, 수도꼭지 손잡이 등과 같은 물체의 표면을 하루 종일 청소하고 소독합니다.
 - 표백제 용액 : 1 갤런의 차가운 물에 무항 표백제 1 티스푼을 섞습니다. 살균제 용액은 2~3 시간마다 바꿔 줍니다.
- **매일 교대 근무가 시작될 때 직원들의 질병 증상을 점검합니다.** 이러한 증상이 있는 사람들은 COVID-19 에 감염되었을 수 있습니다: 기침, 숨이 차거나 호흡 곤란. 적어도 두 가지 이상의 다음 증상을 가진 사람들도 COVID-19 에 감염되었을 수 있습니다: 발열, 오한, 반복되는 오한으로 인한 떨림, 근육통, 두통, 인후통 또는 새로운 미각이나 후각 상실.
 - 증상이 있는 직원은 반드시 집에 머물러야 합니다.
- **직원들은 근무 시작 시, 화장실 사용 후, 식사 전, 후 및 하루 종일 비누와 따뜻한 물로 20 초간 손을 씻어야 합니다.** 눈, 코 또는 입을 만지지 마십시오.
- **직원 및 고객이 사용할 수 있는 알코올이 함유된(60%) 손 세정제를 비치하십시오.** 손세정제는 매장 입구나 계산대와 같이 사용이 편리한 곳에 놓아둡니다.
- **고위험군 직원이 일반 사람들과 함께 일하지 못하게 하십시오.** 고위험군 직원에는 60 세 이상 고령자, 임산부, 만성질환(예: 당뇨병, 심장질환)을 가진 사람이 포함됩니다.
- **고위험군 고객에게 특별 쇼핑 시간을 제공합니다.**

- 직원과 고객은 새로운 지역 보건 담당관 지침에 따라 천으로 된 마스크를 반드시 착용해야 합니다. [여기서](#) 포스터를 다운로드하세요.
- 고객과 직원에게 COVID-19의 위험을 최소화하기 위해 취해야 할 단계를 알려주는 포스터를 매장에 게시합니다. [여기서](#) 포스터를 다운로드하세요.

요식업체 사업주이거나 식품 업체 종사자인 분 중에서 귀하의 사업체 운영과 관련된 문의 사항이 있는 경우 환경보건조사관에게 연락하거나 206-263-9566 으로 전화하여 사무실 직원과 상담하시기 바랍니다. 최신 정보는 www.kingcounty.gov/covid 를 방문해 주십시오.

5/25/2020