

# 신종 코로나바이러스 (COVID-19)

## 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 사전 급식 운영을 위한 지침

로스앤젤레스 카운티 공중 보건부 (보건 당국)는 로스앤젤레스 카운티 내 신종 코로나 바이러스 확산 속도를 줄이기 위해 여러분의 협조를 요청하고 있습니다. 아래 권장 사항은 직원과 고객 모두의 건강을 지키는데 도움이 될 수 있습니다.

### 아픈 자원 봉사자와 직원

- 몸이 아픈 직원들과 자원 봉사자들은 집에 머물며 회복 후 최소 3 일 (72 시간)까지는 직장에 복귀하지 않도록 권합니다. 즉, 해열제를 사용하지 않고도 발열이 없고 호흡기 증상이 호전되어야 합니다 (예: 기침, 숨가쁨), 또한 증상이 처음 나타난 후 최소 7 일이 지나야 합니다. 직원이 직장에 출근했을 때 몸이 아파 보이거나 근무 중에 증상을 보이는 직원은 즉시 집으로 보내져야 합니다.
- 아픈 직원과 가까운 사람들은 직원과 마지막으로 접촉 한 후 14일 동안 격리되어야 합니다. 가까운 사람들은 모든 가족, 친밀한 접촉이 있던 사람 및 그 직원의 증상이 시작되기 48시간 전부터 직원의 격리 기간이 끝날 때까지 직원으로부터 6 피트 내에서 10분 이상 동안 있던 모든 개인이 포함됩니다. 또한, 감염된 사람의 체액 및/또는 분비물과 접촉한 사람은 (예: 기침/ 재채기에 노출된 사람, 식기도구나 타액 공유 또는 보호 장비를 착용하지 않은 상태에서 아픈 직원에게 치료를 제공한 사람) 격리 시켜야 합니다.

### 질병의 징후를 보이는 고객

- 아픈 고객들은 집에 머물며 친구나 이웃에게 식료품을 가져다 달라고 요청하라고 하십시오.
- 손님이 아프면 증상이 경미해 보어도 집에 머무르도록 요구하는 표지판을 눈에 띄는 곳에 게시하십시오. <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- 기침이나 재채기를 할 때 사용할 휴지나 냅킨을 고객에게 제공하십시오.
- 화장실에 비누, 일회용 타올/ 손 건조기 및 비 접촉식 쓰레기통이 충분히 구비 되어있는지 확인하십시오.
- 고객을 위해 60% 이상의 알코올 기반 손 세정제를 제공하는 것이 권장됩니다.
- 음식을 준비하고 제공하는 자원 봉사자와 직원들에게 아파 보이는 고객과 자신 사이에 가능한 한 6 피트 거리를 유지하도록 지시하십시오.

### 손씻기 지침

- 아래 행위 전 비누와 따뜻한 물로 최소 20초 이상 손과 팔을 씻으십시오:
  - 식사 및 음용
  - 음식 준비
  - 장갑 착용
  - 손을 오염시키는 다른 행위를 한 후
- 시각적으로 상기시킬 [손씻기 안내판 게시하기](#).
- 장갑을 추가 도구로 적절하게 사용하는 것은 좋지만, 장갑 사용이 손을 씻고 위생을 잘 유지하는 것을 대신하지 않는다는 걸 기억하는 것이 더욱 중요합니다.

### 기증된 음식 수락

- 개인 및 개인 가정에서
  - 개인 및 개인 가구에게서는 조리되지 않은 (통조림 품목, 포장된 시리얼 등) 사전 포장된 식품만 받으십시오.
- 식품 시설에서
  - 식당, 호텔, 식료품점, 식품 가공 시설, 식품 유통 업체 및 외식 업체와 같이 허용된 식품 시설에서는 농산물, 조리된 식품, 사전 포장된 식품 및 만료된 사전 포장된 식품 (유아 분유 및 유아식 제외)을 받을 수 있습니다.
  - 온도 조절이 필요한 기증된 식품은 운송 전에 찬 음식의 경우 41° F 이하 또는 뜨거운 음식의 경우 135° F 이상을 항상 유지해야 합니다.

# 신종 코로나바이러스 (COVID-19)

## 로스앤젤레스 카운티 공중 보건국 자선 급식 운영을 위한 지침

- 기증자에게 배달하기 전의 음식의 온도와 온도를 측정한 시간을 제공하도록 요청하십시오.
  - 음식을 수령하면 수령 대행사 담당자는 음식의 온도를 확인하고 음식을 받은 시간을 기록해야 합니다.
  - 기증자 또는 식품 회수 단체가 냉장 운송을 통해 기증된 음식을 제공하는 경우, 식품은 대리점으로 운송되는 동안 41°F 미만으로 유지되어야 합니다.
  - 기증자 또는 식품 회수 단체가 냉장 운송을 통해 배송하지 않은 경우, 식품 품목은 "즉시 처리"라고 표시되어야 하며 2 시간 이상 온도 제어를 벗어나서는 안 됩니다.
- 기한이 지난 유아용 조제식이나 이유식은 받지 마십시오.

### 음식 서비스 / 음식 선택

- 대행사가 고객 선택 모델인 경우 포장백 모델로 변경하는 것이 좋습니다. 물건들을 빨리 나눠드릴 수 있으며 식품을 만지는 사람 수가 더 적습니다.
- 대행사가 고객 선택 모델 식료품 저장실로 유지하기로 결정한 경우 식품을 선택하기 전에 고객이 손을 씻고 장갑을 착용하도록 요구하십시오.
- 고객이 공간에 있을 때나 줄을 설 때 사회적 거리를 가질 수 있도록 영업 시간을 연장하거나 영업일을 하루 추가 하십시오.
- 식품 저장실 공간내 인원 수를 제한하십시오. 식료품 저장실이 실내에 있는 경우 날씨 조건에 따라 일부 식품 배포를 실외로 옮기는 쪽을 고려해보십시오.
- 가능한 한, 뷔페에서 장갑을 낀 직원들이 음식을 서빙하도록 하십시오.
- 서빙 라인에 줄을 서는 고객에게 손 세정제/ 세정티슈를 권하십시오.
- 표면에 흘린 음식찌꺼기 등을 정기적으로 닦으십시오.
- 식기도구들을 자주 교체하십시오.

### 일반 청소

- 정기적으로 테이블, 카운터, 카트, 손잡이, 펜, 전화, 컴퓨터 스테이션 및 기타 "자주 접촉하는" 표면을 청소하고 살균하는 일을 담당할 자원 봉사자나 직원을 선별하여 하루 종일 관리를 하도록 하십시오.
- 세균을 세척(제거)하고 살균(박멸)하는 환경보호청(EPA) 승인 제품을 사용하십시오. 항상 세척제 및 소독제 라벨의 지침을 따르십시오.

### 효과적인 소독제

- 표백제 용액을 만들려면 표백제 1 큰술을 물 1 쿼트 (4 컵)에 섞으십시오. 더 큰 용량은 1 갤런 (16 컵)의 물에 ¼ 컵의 표백제를 첨가하십시오. 20분 이내에 용액을 사용하십시오.
- 다른 EPA 승인 소독제가 코로나 바이러스에 효과적인 경우 사용할 수 있습니다. 소비자는 제품의 "COVID-19" 대응 효과에 관해 라벨의 "1-800" 번호로 연락할 수 있습니다.

### 소독제, 물건 및 폐기물의 올바른 취급

- 환기가 잘되는 곳에서 화학 물질을 사용하십시오
- 호환되지 않는 화학 물질들은 섞지 마십시오 (라벨 읽기)
- 청소 중 음식물과 화학 물질의 접촉을 금하십시오
- 폐기물을 안전하게 관리하고 단단히 고정된 쓰레기통에 폐기하십시오

자세한 내용은 상담 서비스 (888) 700-9995로 문의하십시오. COVID-19에 대한 자세한 내용을 보려면 다음 사이트를 방문하십시오: <http://publichealth.lacounty.gov>.