

일반식당 유형별 핵심수칙 자가점검표

점검일자:

시설명:

방역관리자:

1. 운영형태별 점검 항목		준수	미준수
홀 (Hall)	다른 사람과 2m (최소 1m) 간격 유지, 테이블 간 칸막이 또는 1인 테이블 설치		
	밀집 최소화를 위해 이용 인원 제한 또는 시간예약제 실시		
룸 (Room)	자연환기가 가능한 경우 창문을 상시 열어두기 (에어컨 사용으로 창문을 열어두기 어려운 경우 2시간마다 1회 이상 환기하기)		
	머무르는 시간 최소화하도록 안내하기		
2. 규모별 점검 항목		준수	미준수
100m ² 이상	다중이 모이는 이벤트성 행사 및 단체 예약 자제하기 (불가피하게 단체 예약 등 다수 밀집의 경우 방역수칙 철저히 준수 안내)		
	침방울이 발생하는 행위(구호 외치기, 큰소리로 말하기 등) 자제 안내		
100m ² 미만	머무르는 시간 최소화하도록 안내하기		
	밀집 최소화를 위해 이용 인원 제한 또는 시간예약제 실시		
	가능한 포장 및 배달판매 이용 안내하기		
3. 음식제공 형태별 점검 항목		준수	미준수
공동음식 제공	1인 반상 제공 또는 개인별 접시, 집게, 국자 등 제공		
	공용 집게 등 사용 전·후 손 소독이 가능하도록 테이블 등에 손 소독제 비치하기 (필요 시 비닐장갑 함께 비치)		
개별음식 제공	음식 또는 음료 등을 나눠 먹지 않도록 안내하기		
	밀집 최소화를 위해 이용 인원 제한 또는 시간예약제 실시		
4. 주류판매 여부별 점검 항목		준수	미준수
주류 판매	머무르는 시간 최소화하도록 안내하기		
	침방울이 발생하는 행위(구호 외치기, 큰소리로 말하기 등) 자제 안내		
	테이블 당 손소독제 비치 또는 메뉴 제공시 손소독제 등 함께 제공		
주류 미판매	분산 이용, 밀집을 최소화하도록 식사 시차제 운영		
	공용 집게 등 사용 전·후 손 소독이 가능하도록 테이블 등에 손 소독제 비치하기 (필요 시 비닐장갑 함께 비치)		
5. 환기가능 여부별 점검 항목		준수	미준수
환기 불가능	다른 사람과 2m(최소 1m) 간격 유지, 영업 전·후 등 주기적 소독		
	테이블 간 칸막이 또는 1인 테이블 설치		
	테이블 당 손소독제 비치 또는 메뉴 제공시 손소독제 등 함께 제공		
환기 가능	자연환기 가능한 경우 창문을 상시 열어두기		
	에어컨을 가동하는 경우 2시간마다 1회 이상 환기하기		

※ 일반식당 유형별 핵심수칙 이행 여부를 자가 진단할 수 있는 점검표입니다.