



餐飲設施COVID-19風險

減輕措施

2020年4月6日更新

背景

COVID-19是一種由新型冠狀病毒引起的呼吸道疾病。它主要透過被感染者的呼吸道飛沫在空氣中或透過接觸受污染的表面傳播。症狀包括發燒、咳嗽和/或呼吸急促。COVID-19在聖塔克拉拉縣、周邊地區和全國各地以增加的速度在社區中傳播。

法律命令

2020年3月31日，聖塔克拉拉縣衛生局長發布了一項強制性法律命令（以下簡稱「命令」），將居家避疫要求延期至2020年5月3日晚上11:59。此命令指示在本縣居住的所有個人繼續在其居所居家避疫，除非從事不可或缺工作或活動或滿足不可或缺需求。此命令收緊了本縣2020年3月16日居家避疫命令中規定的對企業和其他活動的限制措施。

為了確保獲得食品、個人衛生產品和重要的家用消費品，此命令允許以下商家繼續營業：

- 雜貨店、認證的農夫市場、農場和農產品攤位、超市、食物銀行、便利店，以及銷售大量的食物以及某些衛生產品和/或家庭消費品的類似零售商家。
- 餐館和其他製作和提供食物的其他商家，但僅限於外送或外帶。禁止在設施處用餐。
- 慈善供餐事業，但僅限於外送或外帶。禁止在設施處用餐。

為了滿足公眾的營養需求，鼓勵餐飲設施在這些以及以下限制和建議的前提下繼續營業。

請查閱此命令，並瀏覽聖塔克拉拉縣公共衛生局網站，以瞭解常見問答和最新的指引文件：<https://www.sccgov.org/sites/phd/DiseaseInformation/novel-coronavirus/Pages/public-health-orders.aspx>

社交間距規程

為了繼續營業，所有不可或缺企業必須為公眾或員工光顧/使用的本縣內每個設施制定並實施《社交間距規程》。該規程必須基於命令附錄A中提供的表格：

<https://www.sccgov.org/sites/deh/Documents/Social-Distancing-Protocol.pdf>。在設施的每個

公共入口處或附近張貼副本，並為所有員工提供一份副本。

附錄A提供英語、中文、西班牙語、他加祿語和越南語版本。它應該以英語以及您的很大一部分員工和/或客戶群使用的任何其他語言版本張貼。

該規程必須說明您的企業將如何實現一定的社交間距、員工和顧客的健康，以及衛生和消毒措施。這些措施以及其他特別適用於餐飲設施的措施在下文中列出。

公告牌

在設施的每個公共入口張貼告示牌，以告知所有員工和顧客：

- 如有咳嗽或發燒避免進入設施
- 彼此保持至少六英尺（2公尺）的距離
- 打噴嚏和咳嗽時用一塊布或紙巾遮掩口鼻，或者如果不可行的話，則用肘彎處遮掩口鼻，並且
- 避免握手或進行任何不必要的肢體接觸

保持足夠的社交間距

確保客戶始終保持足夠的社交間距（彼此之間保持至少六英尺（2公尺）），包括在排隊時：

- 限制可以同時進入您設施的人數，以確保人們始終可以輕鬆保持社交距離。
- 在排隊區域地面貼膠帶或做其他標記，指示顧客站在可保持至少六英尺（2公尺）社交距離的地方。
- 將訂餐區域與送餐/取餐區域分開，以防止顧客聚集。

預防 - 洗手

在設施入口處或附近以及其他公眾和員工使用的適當位置，包含員工與公眾之間頻繁互動的位置（例如在收銀機處）提供足夠的洗手液/肥皂和水、乾洗手（含60%酒精或更高）和/或消毒劑。

員工必須經常用洗手液/肥皂和水洗手至少20秒。

在下列情況員工應洗手：

- 進入廚房時
- 開始製作食物之前
- 觸摸他們的臉、頭髮或身體其他部位後
- 使用洗手間後

- 咳嗽、打噴嚏、使用紙巾、吸煙、進食或飲水後
- 當處理生食接著處理熟食時
- 清潔、清潔桌子或觸摸客戶使用過的任何物品後
- 戴手套之前
 - 可透過此鏈接找到有關手套使用的資訊：
<https://direc.to/dw39>
- 在處理食物與處理金錢、信用卡、電話/手機、筆或其他觸摸頻率高的物品之間

-
- 進行其他可能髒污手的活動後

提示！

- 避免裸手接觸熟食
- 指派一名員工在洗手台補充洗手液/肥皂和擦手紙，至少每小時一次
- 在為外送和顧客外帶製作和打包食物和飲料時，防止食物和飲料受到污染
- 避免觸摸眼睛、鼻子和嘴巴
- 盡量減少觸摸電話/手機或其他個人物品
- 所有員工必須比平時更頻繁地洗手
- 在洗手間出口附近擺放額外的垃圾桶

提供定期的職員培訓，以確保遵循正確的規程！

預防 – 消毒設備和設施

全天對所有暴露於顧客或員工的觸摸頻率高的表面進行定期消毒。

100 ppm的含氯（漂白劑）消毒劑或200 ppm的含季氨（quaternary ammonium-based）消毒劑是有效的消毒劑。使用試紙確保消毒劑處於這些要求的濃度。當溶液變混濁或變髒或未達到要求的濃度時，請更換消毒劑。

透過提供非接觸式收款系統來減少肢體接觸。如果這樣做不可行，每次使用後都要對所有收銀機、原子筆和觸控筆進行消毒。

提示！

➤ COVID-19可以在表面上存活數天。指派指定人員對所有觸摸頻率高的區域進行持續清潔和消毒。除顧客付款系統外，這些還包括：

- 門把手、水龍頭把手和櫥櫃/抽屜拉手
- 收銀機
- 購物車和購物籃

防止不必要的接觸

採取措施防止不必要的肢體接觸：

- 禁止顧客進行自助服務，包括散裝食品箱和取餐台。讓員工為顧客提供所有飲料和未包裝好的食品
- 讓員工在產品中放附加物（例如在咖啡中加奶油），而不允許顧客自行這樣做
- 禁止產品試吃
- 不允許顧客從家中帶自己的袋子、杯子、食品容器，或其他可重複使用的物品
- 工作人員必須應顧客要求提供杯蓋、調味品、餐具和餐巾紙

-
- 不要握手

提示！

- ☞ 您可以選擇提供特定營業時間，僅對 COVID-19 嚴重疾病風險高的顧客營業，以最大程度地降低其暴露風險。嚴重疾病風險高的人群包括 **50 歲**或更高年齡、有慢性健康狀況或免疫系統減弱的人士，以及孕婦。
- ☞ 要求您的員工在工作日始終戴面罩。面罩不該是外科口罩或醫療口罩，這些口罩現正短缺，並且醫務人員迫切需要。相反，應使用頭巾、圍巾或自家縫製的面料覆蓋物等面罩。請注意，佩戴布面罩並不能抵消社交間距和衛生措施的需要，包括與他人保持肢體距離和經常洗手。

員工健康

不可或缺企業必須監控員工的健康狀況。

- 在每個輪班開始時篩查員工有無疾病症狀。
 - 詢問他們是否遇到以下任何情況：發燒、疲倦、咳嗽、肌肉或身體酸痛、呼吸急促、噁心、嘔吐、腹瀉、發冷、盜汗、咽喉痛、頭痛、意識混亂，或味覺或嗅覺喪失。
 - 如果員工出現以下任何症狀，請讓其回家，並指示他們遵循本縣 COVID-19 **瞭解該怎麼做 - 如果您認為自己生病**網頁上的說明：
<https://www.sccgov.org/sites/phd/DiseaseInformation/novel-coronavirus/Pages/learn-what-to-do.aspx#sick>
與檢測呈陽性的人士一起生活的員工也應遵循該網頁上的適用說明。
- 如果員工的 COVID-19 檢測結果呈陽性，並且出現症狀時正在工作，則應採取以下步驟：
 - 立即停止營業、關閉設施並徹底消毒。

在此鏈接上可以找到有關消毒設施的說明：

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>。

設施消毒後可以立刻重新營業。

- 指示員工遵循本縣 COVID-19 **瞭解該怎麼做 - 如果您認為自己生病**網頁上的說明。可以在上面提供的鏈接中找到資訊。
 - 通知其他員工他們可能已經暴露於 COVID-19 以及可能發生暴露的日期。如果您採取此步驟，則還應指示您的員工密切監視自己的健康狀況，以觀察有無 COVID-19 的任何症狀（發燒、咳嗽和/或呼吸急促），持續 14 天。
- 如果您有員工患 COVID-19 時有嚴重疾病的風險高，請考慮暫時將其重新分配非公眾接觸職務。
 - 我們鼓勵您實施帶薪休假政策，為因 COVID-19 或隔離而必須留在家中的員工提供補償。這些措施將降低需要工作以撫養家人的員工試圖在居家隔離或自我隔離期滿之前返回工作的機會。

其他資訊

隨著有關該病毒及其傳播的瞭解更深入，與COVID-19有關的資訊和要求可能會發生改變。可在聖塔克拉拉縣公共衛生局網站上找到最新的法律命令以及常見問答、狀態報告和其他有用資訊：<http://sccphd.org/coronavirus>

請將與餐飲服務運營相關的特定問題發送至 dehweb@cep.sccgov.org. 有關其他更新，請透過@cepascc和@sccpublichealth在Facebook上關注我們。

其他資源：

- 如果您的企業提供送餐服務，除了本文件中的措施外，還請遵循聖塔克拉拉縣環境衛生局的《運輸/送餐過程中的食品安全準則》，可透過此鏈接找到該文件：<https://direc.to/dw3y>
- 欲從加州公共衛生部瞭解COVID-19資訊，請瀏覽：www.cdph.ca.gov/covid19
- 欲從美國疾病控制與預防中心瞭解COVID-19資訊，請瀏覽：www.cdc.gov/covid19