

COVID-19 聖地亞哥食品設施，餐廳，酒吧，酒莊，啤酒廠操作協議

設施名稱：

設施地址：

1. 保護員工健康：

實施措施以確保食品處理人員在工廠內受到保護，且不抱病工作。

此設施使用以下方法來確保維護工作場所中員工健康（本節中的所有措施都是強制性的）：

告知所有員工生病時不要上班。

員工在每次輪班開始之前都要進行體溫掃描。

在每次輪班開始之前，對每位員工進行健康檢查，以確認員工在過去7天內沒有出現COVID-19的症狀或在過去14天內沒有接觸過有症狀的人。

患有COVID-19等症狀的員工不允許工作，並鼓勵他們聯繫其醫療服務提供者或2-1-1。

與公眾互動的所有員工，以及無法與其他員工保持社交安全距離時，都應戴上臉罩。

經常清潔及消毒員工洗手間和休息室。

所有員工均已閱讀並理解了COVID-19簡介（有多種語言版本）。

員工不得共享食物，飲料和食品。

員工請勿握手，擊掌或進行類似的打招呼，以免拉近距离。

員工必須經常用肥皂和溫水洗手。

與每位員工分享了此規程的副本，以確保他們理解並執行該程序。

為確保維護員工健康而採取的其他措施：

2. 社交安全距離：

遵守及確保社交安全距離的措施。設施桌子必須在六英尺遠，如果不可移動，則用屏障或隔離物分開以保護公眾。

該設施使用以下方法來確保遵守社交安全距離（本節中的所有措施都是強制性的）：

所有桌子都相距六英尺，如果無法移動，則安裝障礙物或隔板來分開桌子。

在公眾可以排隊的任何區域，使用至少六英尺間隔的膠帶或標記。

交錯用餐座位時間以間隔人潮流量。

將一張桌子上的顧客數量限制為一個家庭單位或要求坐在一起的顧客。坐在同一張桌子上的同一團體的人們不必相隔六英尺。參加聚會的所有成員都必須出席後，由主辦人一次將整個聚會帶到其餐桌上。

桌子與所有食品準備區（包括飲料和服務站）的間距為6英尺。

在顧客等待就座、點餐或領取食物時，採用其他確保社交安全距離的措施：



3. 公眾飲食教育：

通過公眾飲食教育來確保就餐者安全

該設施使用以下方法來確保就餐者接受公眾飲食教育（本節中的所有措施都是強制性的）：

設施的每個公共入口均張貼告示牌，告知就餐者：

保持六英尺的社交安全距離

進入餐廳後要先洗手或使用消毒洗手液

如果他們生病或有COVID-19的症狀，請留在家中

COVID-19操作章程的副本要貼在公眾可見的位置。

公眾不坐在桌子上時要戴面罩。

確保對顧客進行安全就餐教育的其他措施：



4. 加強衛生和消毒的措施：

通過避免和頻繁消毒常見的手觸點及食物接觸表面的措施，來保護公眾安全。

該設施使用以下方法來增強消毒效果（本節中的所有措施均為強制性）：

禁止使用在桌子之間共享的食品和容器（例如調味瓶，鹽和胡椒罐或麵包籃）。

禁止使用自助自助餐或沙拉吧。

禁止使用自助服務機，例如蘇打水和冷凍酸奶機。

對可被多個客戶使用的非食品物品（例如菜單），必須在每次使用之間進行消毒，或將其修改為一次性使用的物品（例如一次性紙質菜單）。

使用有效的冠狀病毒消毒劑對餐具和食品進行適當的清洗，漂洗和消毒，並確保足夠的接觸時間（將器具浸入消毒劑所需的時間），或者只使用一次性使用的器具和食品。

經常使用對冠狀病毒有效消毒劑消毒高接觸點：如電話，門把，信用卡終端等。列出正在使用的消毒劑：



公共廁所要經常清潔和消毒。

每班指定一名團隊成員負責監督/執行其他消毒和消毒程序。

禁止在餐桌旁準備及展示食物，例如食物選擇推車和鱷梨調味醬。

用餐後的薄荷糖，糖果，小吃或牙籤，不得放在公共容器中。應在顧客要求時再提供。

指定一個交通不繁忙地區來接收貨物，並且與送貨司機保持至少六英尺的社交距離。

剩餘的食物如要打包，必須由客戶自己包裝。

外賣食品要有一個暫存區，避免人與人之間的接觸，例如把密封袋放在指定的桌子，上面標有訂單號或客戶名稱。

用於防止不必要的接觸或交叉污染的其他措施：

5. 建議：

考慮實施這些其他建議的安全措施。

該設施使用以下其他措施（勾選所有適用的措施）：

為客戶提供了消毒濕巾或洗手液（至少60%的酒精）。

使用帶有免接觸移動探測器的設備，例如免壓肥皂機和紙巾分配器。

使用不需要人與人接觸的支付系統。

使用防止人們聚集和保持社交安全距離的訂位程序。

在可能的情況下，僅限一名僱員為一個單獨聚會服務。

使用額外的室外座位，並得到當地司法管轄區的批准（法規實施）。

在以下情況下，請洗手並使用一次性手套來：進行員工健康檢查，處理被體液污染的物品，觸摸

客戶使用的物品（髒杯子，盤子，餐巾等）或處理垃圾袋。

此設施實施其他安全措施：

人員：

頭銜：

日期：