

COVID-19 聖地亞哥安全現場餐飲計劃

為了滿足加利福尼亞州州長發布的公共衛生措施要求，聖地亞哥縣將實施本文中概述的措施。與其他企業類似，必須填寫可填寫的規程（操作協議），以證明其符合社會疏散，消毒，衛生和安全操作的要求，並必須張貼在設施中。

1. 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。

- 通知員工生病時不要上班。
- 每天對員工進行體溫掃描。
- 在每次輪班開始之前，對每位員工進行健康檢查，確認：
 - 在過去7天內您是否生病或出現與COVID-19類似的症狀？
 - 過去7天，家庭成員是否發燒或出現其他COVID-19的症狀？
 - 在過去的14天內，您是否與已知患有COVID-19的人保持密切聯繫？
- 患有COVID-19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的員工，都必須佩戴口罩。
- 經常清潔和消毒員工洗手間和休息室。
- 員工必須經常用肥皂和溫水洗手。
- 向每位員工提供一份COVID-19操作章程的副本，並確保他們理解並將執行該章程。
- 確保所有員工都閱讀並理解聖地亞哥縣 [COVID-19章程說明書](#) ([有多種語言版本](#))。
- 通知員工不要共享食物，飲料和食品。
- 要求員工避免握手及類似的問候。

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。

- 遵守將所有桌子隔開六英尺的強制性要求，如果不可移動，請在單獨的桌子上安裝障礙物或隔板。
- 採取防護措施，確保顧客在訂購，領取食物及等待就座時遵守社交安全距離。
- 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。
- 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。
- 確保桌子與所有食品準備區域（包括飲料和服務站）的間距為六英尺。

3. 公眾飲食教育： 通過公眾飲食教育來確保就餐者安全

- 張貼告示牌，提醒客戶進入機構時保持六英尺的社交安全距離，洗手或使用消毒劑，如果他們生病或有COVID-19的症狀，請留在家中（注意：[範例標語鏈接在此處](#)）
- 將COVID-19操作章程張貼在客戶可見的位置。
- 顧客不坐在桌子上時要戴面罩。

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。

- 禁止可能被多個顧客觸摸或在桌子之間共享的食品，例如調味瓶，鹽和胡椒罐或麵包籃。
- 禁止自助自助餐和沙拉吧。
- 禁止使用自助式機器，例如蘇打水和冷凍酸奶機。
- 對可能會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，或者修改為一次性使用的物品（例如一次性紙質菜單）。
- 正確清洗，漂洗和消毒所有器皿和食品，並確保足夠的接觸時間（將器具浸入消毒劑所需的時間）。如果無法做到，則應僅使用一次性餐具或食品。
- 經常使用對冠狀病毒有效的消毒劑消毒高接觸點，例如電話，門把和信用卡終端。
- 經常清潔和消毒洗手間。
- 每個班次都要指定一個團隊成員，負責監督/執行其他消毒和消毒程序。
- 禁止在餐桌旁準備食物及展示食物，例如食物選擇推車和鱈梨調味醬。
- 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。
- 使用不需要人與人接觸的支付系統。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。
- 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。
- 剩餘的食物如要打包，必須由客戶自己包裝。

5. 建議：

考慮實施這些其他建議的安全措施。

- 為客戶提供消毒濕巾或洗手液（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。
- 使用不需要人與人聯繫的支付系統。
- 鼓勵預訂或建議客戶提前致電以確認可用座位。研究一個預訂系統，允許客戶排隊六英尺或在汽車中排隊，並且僅在電話，短信或其他通知方式表明桌子已準備好就座時才進入。
- 限制為個人團體服務的員工人數。考慮在整個用餐中將同一位員工分配給同一團體，並確保員工的進餐和休息時間。
- 在當地管轄範圍內，盡可能擴大戶外座位。
- 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時。
 - 觸摸客戶使用的物品（髒杯子，盤子，餐巾等）時。
 - 處理垃圾袋時。