



阿拉米達縣環境衛生局 室內 / 戶外餐館經營程序

(**新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效**)

餐飲店名:

餐飲地址:

➔ 餐飲服務運營的重大變化 (例如增加用餐區, 食物準備區, 清潔站或食物存儲區) 可能需要環境衛生局的事先批准。請與您的檢查員聯繫以討論更改的提案。

1. 保護員工健康：

實施措施來確保食品處理人員在生病時不工作，並且在工作場所受到保護而不生病。

本店使用以下方法以確保工作場所中的員工健康受到保護 (粗體部分是強制的):

- 在每個工作班次開始之前，每個員工都要進行一次[健康自我評估](#)。所有工作人員已被告知生病時不要上班。
- 生病或有症狀 (如發燒, 寒意, 咳嗽, 氣促, 呼吸困難, 疲勞, 肌肉痠痛, 頭痛, 失去嗅覺和味覺, 喉嚨痛, 流鼻涕, 嘔吐, 嘔心或腹瀉) 的員工馬上回家[隔離至少十天](#)。若員工在第十一日在二十四小時內沒有發燒而症狀有改善, 他就可以重回工作。雇主將[用此鏈接](#)通知公共衛生部門和環境衛生局。
- 疑似或確認患有COVID-19的員工必須立即地與其他人 (例如同事, 客戶等) 隔離開來, 並從首次出現症狀的日期或COVID-19測試呈陽性日期起[隔離至少10天](#) (以日期較早為準)。如果員工在過去24小時內沒有發燒並且症狀得到改善, 則可以在第11天恢復工作。曾經與COVID-19確診患者有過[密切接觸](#)的員工必須居家[檢疫隔離10天](#), 除非已進行了充分的疫苗接種。
- 在每次輪班開始之前, 雇主將為員工提供症狀篩查。
- 雇主必須提供並確保僱員使用所有必需的個人防護設備, 包括必要時的面罩和手套。員工必須隨時戴好覆蓋口鼻的面罩。阿拉米達縣 (Alameda County) 與加利福尼亞州面部遮蓋令完全一致, 可[此處](#)找到。如果工作人員由於特殊情況免除面部遮蓋令, 則應為他們提供非限制性選擇, 在特定醫療條件下可行且允許的情況下, 例如提供在底邊附有懸垂布的面罩。
- 服務員或任何其他員工在收拾客人使用的物品 (例如臟杯子, 盤子, 餐巾等) , 搬運垃圾袋或接觸任何其他可能受污染的物品時應該, 1) 使用一次性手套, 確保在戴上手套前和[摘下手套](#)之後要洗手; 2) 使用和經常更換圍裙。



阿拉米達縣環境衛生局

室內 / 戶外餐館經營程序

(新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效)

洗碗員工除了使用口罩外，還應使用防護眼鏡，護目鏡或面罩，以保護眼睛，鼻子和嘴巴免受污染物飛濺。洗碗員工必須配備不滲透的圍裙，並要經常更換。可重複使用的防護設備，例如面罩和眼鏡應在兩次使用之間適當清潔和消毒。

所有餐廳員工都應盡量減少與顧客六英尺範圍內的時間。

強制洗手的時間安排如下：

員工休息室和洗手間有按以下時間表進行定期消毒：

休息室：

洗手間：

每位員工都有拿到一份此程序，以確保他們理解並會執行該程序。

為確保保護員工健康而採取的其他措施：



阿拉米達縣環境衛生局

室內 / 戶外餐館經營程序

(新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效)

2. 社交距離：

本店已實施確保社交距離的措施。餐館的桌子必須有六英尺的間距，或者桌子如果不能移動，則必須用屏障或分隔板來劃分以保護大眾。

本店使用以下方法來確保遵守社交距離(粗體部分是強制的):

- 盡可能在任何辦公區域，廚房，儲藏室，步入式冷凍櫃或其他高密度，高流量的工作區中保持社交距離。
- 室內餐飲場所必須將客戶數量限制為該空間已定人數的50%，但總數不得超過200人。此限制適用於客戶數量，而不是員工數量。
- 對於有包廂的室內餐飲場所，將每個包廂的容量限制為最大容量的50%。
- 座位安排必須將顧客分散到整個可用內部空間，以使顧客之間保持最大距離。
- 禁止讓顧客坐在無法與員工工作區保持至少六英尺距離的地方（例如某些收銀台，酒吧區或食品準備區）。
- 不同群組客人的所有桌椅都相距六英尺，或者如果不能移動，則餐廳必須豎立至少從地板上六英尺高堅固且可清潔的屏障或隔板，以分隔不同群組的客人。
- 餐館在人行道，街道和公共區域擺放桌子和椅子之前，必須先獲得轄區（城市或縣）的許可證。
- 在公眾可以排隊的任何區域使用至少六尺間隔的膠帶或標記。進入洗手間或取餐/外帶櫃檯的通道應清晰標明。
- 優先考慮利用室外用餐和指定路邊提取食物來盡量減少顧客在室內封閉環境中的流量。設定專為顧客通道和走廊來盡量避免員工和顧客在同一通道相遇。
- 餐廳預訂:入座時間交錯開來以便分散客人流量。用餐時間應限制在二小以內。
- 餐館應盡可能在安全協議下通過打開屏蔽的窗戶或門，來增加新鮮空氣的流通，並確保空調淨化系統正常運行並經常維修。



阿拉米達縣環境衛生局

室內 / 戶外餐館經營程序

(**新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效**)

- 在可能的情况下，請勿使用掃地或其他可將病原體散佈到空氣中的方法來清潔地板。盡可能使用帶有HEPA 過濾器的真空吸塵器。
- 考慮安裝便攜式高效空氣淨化器，將建築物的空氣過濾器升級到盡可能高效率，並進行其他修改以提高所有工作區域的外部空氣和通風質量。
- 將一張桌子的顧客數量限制為一個住戶單位或要求坐在一起的顧客數量（顧客應遵守[州的小型聚會準則](#)）。坐在同一桌的客人不用彼此相隔六英尺。參加聚會的所有成員必須都到場後，餐廳服務員必須一次將整組人帶到餐桌上。還在等待成員的人必須在餐廳外面等，並與所有其他顧客和員工保持社交距離。
- 必須使用預訂系統來防止人們聚集/擁擠。電話預訂系統允許顧客在汽車內排隊或等候，並且僅在電話，短信或其他方法表明桌子已準備就緒時才進入。
- 顧客在不用餐飲的任何時候都必須戴面罩，這包括但不限於；等待座位時；查看菜單和點餐時；在餐桌上社交時，等待他們的食物和飲料，在等待上菜之間或餐後；以及他們離開桌子的任何時間，例如上廁所。
- 所有顧客都必須在餐桌就座用餐。禁止站立在餐桌與餐桌之間或在餐飲場所的其他區域聚會。顧客不允許在桌子之間站著，聚集，跳舞或徘徊。
- 員工不容許向在等待就座中的顧客提供食物或飲料。
- 遮陽傘，簷篷和其他遮陽結構，如果獲得批准，必須遵循《[州的戶外業務臨時結構的指南](#)》。
- 戶外用餐建議必須包括屏風設計和取暖器具的詳細資料。只有某種取暖器具能適用在帳篷，簷篷，遮陽結構或其他臨時建築架構內。請聯絡地方消防處有關某種取暖器具用於戶外用餐區的資料和許可情況。除非得到從消防專員的特別許可，否則，根據加州消防規則，所有明火器材、器材能散發火焰或熱能、易燃液體或氣體、木炭、烹煮器材或未經批准的器材一律不允許放置在公眾開放的帳篷裡或距離帳篷少於二十英尺。
- 屏風牆包括但不限於臨時和可移動的盆栽植物或物件架構。它們必須能獨自立定和可抵擋風力。屏風牆高度不能超過四英尺。



阿拉米達縣環境衛生局

室內 / 戶外餐館經營程序

(新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效)

為了增加社交距離，任何新的戶外座位區都必須得到當地轄區（城市規劃/消防局）的批准。

顧客等待就座時其他確保社交距離的措施：

3. 大眾用餐的宣導：

實施措施以確保大眾透過文宣了解如何安全的外出用餐

本店使用以下方法來確保餐飲公眾教育(粗體部分是強制的):

設施的每個公共入口均張貼有告示牌，告知用餐者：

- 保持六尺的社交距離
- 進入餐廳任何區域後要洗手或使用消毒液
- 根據法令要求配戴面罩或口罩，除非在用餐飲時
- 如果生病或症狀與新型冠狀病毒 COVID-19 一致，請留在家中

現場用餐場所應在顧客進入時口頭篩選所有的人有關COVID-19的症狀和暴露於COVID-19的問題。餐廳必須排除那些沒有通過篩選問題的人。

一份「[阿拉米達縣公共衛生特定場所保護措施](#)」(Alameda County Public Health Site-Specific Protection Plan) 已張貼供大眾查看。

一份COVID-19餐館經營程序有保留在本店。



阿拉米達縣環境衛生局

室內 / 戶外餐館經營程序

(新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效)

- 鼓勵非接觸式收款系統。
- 非室內用餐的顧客進入餐廳時建議戴上口罩。顧客只能出於有限的原因進入餐廳，例如使用洗手間，通過餐廳才能進到室外的用餐空間，支付餐點或者在室內櫃檯訂購及領取食物。
- 確保員工和顧客進行安全用餐宣導的其他措施：

4. 加強衛生和消毒的措施：

通過高接觸表面的局限性和消毒頻率以及對食品接觸表面的消毒來保護大眾健康的措施。

本店使用以下方法來增強消毒效果(粗體部分是強制的)：

- 餐桌之間不得共享任何食物或容器，例如：調料瓶，餐巾架，鹽和胡椒罐或麵包籃等等。在每組客人用餐之間必須進行清潔和消毒。應顧客要求時提供單份的番茄醬，芥末醬，辣醬。
- 每次使用後，都要對客戶的桌子，椅子，高腳椅和加高座椅必須進行清潔和消毒。
- 桌上絕不能用花和花瓶裝飾。停止使用共享娛樂項目，例如棋盤遊戲，撞球桌或電子遊戲。
- 停止預設餐桌上的餐具和玻璃器皿，將餐具放在預先包裝好的餐巾或紙巾中，並在可能的情况下使用一次性餐巾紙或餐桌布。桌布每次使用後必須更換。
- 可重複使用的客人物品，包括器皿，餐具，麵包籃等，必須正確清洗，漂洗和消毒。所有清潔的餐盤，高腳杯，餐具等必須正確存放在遠離顧客和員工的地方。如果無法正確清潔可重複使用的物品，請使用一次性物品。
- 關閉顧客可聚集的區域，或其他顧客可觸摸到的食物或餐飲用品。通過將食物和用品各別地提供給顧客來更改服務。例如，轉換為櫃檯餐廳式服務或預先包裝所有食品。每次使用後，請視情況丟棄或清潔，殺菌或消毒共用的物品。應關閉的區域包括但不限於：



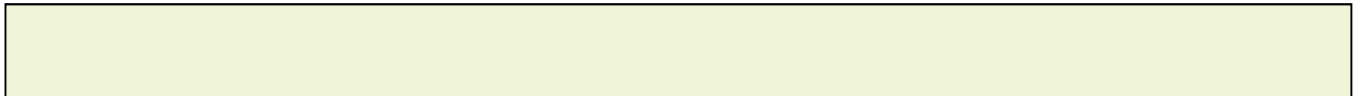
阿拉米達縣環境衛生局

室內 / 戶外餐館經營程序

(**新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效**)

- 自助服務區內有調味品容器，餐具容器，餐巾紙，蓋子，吸管，裝水容器，外賣盒子等
- 自助服務機器包括冰，汽水，冷凍酸奶機等
- 自助食物區如自助餐，調味醬吧，沙拉吧等
- 糖果，薄荷糖，小吃，牙籤或類似物品不容許有自助服務。

- 禁止酒吧服務，在桌邊準備食物或在桌邊展示食物（例如從推車中選擇食物，傳送帶上的食物）。
- 可能會被很多顧客重複使用的非食品物品（例如菜單或收據托盤）必須在每次使用之間進行消毒，或者替換為一次性物品（例如用一次性的紙菜單）。
- 對顧客用的餐具進行正確的清洗，沖洗和適當接觸時間的消毒（將餐具浸入消毒液中所需的時間），或者僅使用一次性的餐具。
- 在經常接觸的表面上使用消毒劑，但不要在食物接觸表面上使用消毒劑。對於食品接觸表面，請繼續遵循州政府的要求 [Cleaning and Sanitizing of Equipment and Utensils](#)。
- 應該先清潔表面，然後才去消毒。因為在有污穢表面上消毒效果會不理想。EPA 批准的消毒劑是需要一定的接觸時間才能對 COVID-19 作有效消毒，讓消毒劑停留在表面上來產生消毒效果，請記得不要立即擦掉。
- 高接觸物品如筆，電話，門把手，電燈開關，ATM 密碼盤，刷卡機，收銀機，食物托盤，服務檯，休息室等都需要清潔和消毒。要用對 COVID-19 有效的消毒劑。消毒時間表如下：



- 對員工進行培訓有關新型冠狀病毒的傳播方式以及自我檢查的重要性，常洗手，生病待在家中，戴口罩，對高接觸表面進行消毒和保持社交距離。
- 在用餐區入口處和其他需要的地方提供消毒濕巾或洗手消毒液（至少 60% 的酒精）。
- 液體肥皂和紙巾存放在封閉的配器中。
- 公共洗手間每小時必須進行消毒。



阿拉米達縣環境衛生局 室內 / 戶外餐館經營程序

(新型冠狀病毒疫情期間 – 自3/31/21起生效)

- 指定一名員工來監督/確認額外的清潔需要和消毒程序，比如在開始營業之前。
- 僅應要求提供剩餘餐點的容器。員工不應打包剩餘的食物。顧客需打包自己剩餘的餐點。
- 在客戶用餐區或公共區域內不得放置或存儲任何食物及餐具。
- 在可能的情況下，僅限於一名工作人員為同一餐桌顧客提供服務。
- 為防止不必要的接觸或交叉污染所採取的其他措施：

填寫者:

職務:

日期: