



阿拉米達縣環境衛生局

對於新型冠狀病毒 (COVID-19)

給食品餐飲業的新指示 (2020年6月19日生效)

阿拉米達縣公共衛生局長發布了新的居家避疫令。制定本指示的目的是在於幫助零售食品及餐飲業保持符合法令，並降低客人和員工曝露的風險。

社交距離

- ✓ 所有營業場所的入口處必須張貼填寫完整的「特定場所保護措施」(Site Specific Protection Plan)。有關「特定場所保護措施」的範本，請參見最新的居家避疫令的附錄A。
- ✓ 執行社交距離，要求大眾與他人保持至少六(6)英尺的距離。家庭成員或家庭接觸者可以站立或一起移動，但必須與他人保持至少六(6)英尺的距離。
- ✓ 在任何區域大眾會排對的地方都用膠帶或標記的方式來指示最少六英尺的間隔，例如結帳行或洗手間。
- ✓ 在營業場所入口處或附近，在結帳櫃檯，以及場所內其他任何地方或場外立即有大眾直接互動的地方提供乾洗手消毒液(至少含60%的酒精)，肥皂和水或有效的消毒劑。
- ✓ 建議為顧客咳嗽或打噴嚏時提供額外的餐巾紙或紙巾。
- ✓ 在所有公共入口的可見處張貼標誌，指示公眾如果患有與COVID-19一致的症狀，請勿進入。
- ✓ 提醒客戶，除非特別豁免，否則必須在自己的房屋外必須戴面罩。
- ✓ 遵循疾病預防控制中心(CDC)的清潔和消毒指導：
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>



餐飲營業場所

- ✓ 所有餐廳和零售食品設施均不允許在室內現場用餐。
- ✓ 最新的公共衛生令允許戶外用餐持有特定條件。請查看並執行張貼在環境衛生局網站上的《餐廳營業流程》(<https://deh.acgov.org/covid-19.page?>)
- ✓ 餐館和零售食品業可以繼續運營，經由外送服務或客人自行外帶或得來速給顧客準備及提供食物。對於餐飲業提供外送或外帶選擇，業者應為排隊等候訂購或領取的那些顧客建立起社交距離。
- ✓ 顧客可以攜帶可重複使用的袋子，杯子，器皿或其他可重複使用的物品，將由客人自行填裝。員工是禁止觸摸客人的物品。
- ✓ 保持使用一次性物品，例如杯子，餐具，盤子和包裝的調味品在櫃檯後，並應要求時提供。
- ✓ 提醒員工最佳衛生習慣，包括經常用肥皂和水洗手至少20秒鐘。





阿拉米達縣環境衛生局

對於新型冠狀病毒 (COVID-19)

給食品餐飲業的新指示 (2020年6月19日生效)

- ✓ 增加清潔和消毒的頻率，根據CDC清潔和消毒指南對於所有硬表面的物品，包括桌子和員工與顧客在取貨/送貨時使用的檯面。
- ✓ 提供零售雜貨類產品（例如原料，產品等）的餐廳，必須包裝該產品以限運送或外賣。
未經本部門批准，餐廳不得在餐廳內設置雜貨店供客戶自行挑選。雜貨類產品僅限於非潛在危險性食品。
- ✓ 公共衛生部門不會為求方便目的而包裝的產品實施標籤法規，只要業者能夠根據顧客的要求提供產品成分。

商店和便利商店

- ✓ 確保購物車和提籃把手都可以有清潔的方法 – 提供擦拭布易於客戶使用或是讓員工處理清潔的過程，以便每個客戶用之前都有進行消毒。
- ✓ 任何時候根據需要來限制客戶的數量，以減少室外/室內擁擠和排隊人數，以符合社交距離。
在結賬線等人流量較大的區域，請考慮使用間隔工具或地板上的膠帶以便客戶保持足夠的間隔。
- ✓ 增加廁所和其他高接觸區域的清潔和消毒頻率。
確保洗手間備有肥皂，一次性紙巾/吹乾機和非接觸式垃圾桶。
- ✓ 培訓員工最佳衛生習慣，包括經常用肥皂和水洗手至少20秒鐘。
- ✓ 可以在線訂購併提供外部取貨或送貨選項的商店，應鼓勵在可能的情況下使用這些服務代替室內購物。
- ✓ 考慮為高風險顧客提供送貨服務，以便他們可以避免進入商店/超市。
- ✓ 設有現場用餐區的超市商店不能提供任何現場用餐選擇，除非是在戶外。
- ✓ 商店和便利店提供無包裝自助服務的食物（例如：沙拉吧，湯吧，散裝食品）必須停止讓顧客自助服務。商店可以指派一名工作人員分配產品提供給客戶。
- ✓ 禁止產品試吃。
- ✓ 建議在訂購櫃檯和結帳時限制食品員工和顧客之間的對話。



流動餐飲設施（例如：快餐車，小攤販）

- ✓ 監控顧客的數量，以確保顧客保持社交距離。
這對於在排隊訂購時特別重要。
- ✓ 停止顧客對於未包裝食品的自助服務。
- ✓ 保持使用一次性物品，例如杯子，餐具，盤子和包裝的調味品在櫃檯後，並應要求時提供。





阿拉米達縣環境衛生局

對於新型冠狀病毒 (COVID-19)

給食品餐飲業的新指示 (2020年6月19日生效)

清潔和消毒方法

- ✓ 堅硬的表面在消毒之前應使用清潔劑或肥皂和水清潔。
- ✓ 柔軟的表面 (例如: 地毯, 墊子和窗簾) 應除去任何可見的污染物, 並使用指定這些表面的適當清潔劑進行清潔。清潔後, 如果是可以洗滌物品, 請按照製造商的說明使用最高的適當水溫設定洗滌物品, 然後完全乾燥。如果是無法清洗的物品, 請使用EPA註冊適用多孔表面的產品。
- ✓ 指定員工經常性的清潔和消毒所有“高接觸”的表面, 例如服務櫃檯, 桌面, 冰箱門把手, 收銀台, 刷卡機, 浴室裝置, 廁所, 門把手, 垃圾桶和電話。
- ✓ 使用環境保護署 (EPA) 註冊的產品適用於清潔 (去除細菌) 和消毒 (殺死細菌)。
始終遵循清潔產品和消毒劑上標籤的說明。
有關EPA註冊產品的清單, 請參閱:
<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- ✓ 如果適用於表面, 則可以使用稀釋的家用漂白劑溶液 (1000ppm次氯酸鈉)。
請遵循製造商的使用說明, 確保至少1分鐘的接觸時間, 並在使用期間和之後保持適當的通風。
檢查以確保產品沒有過期。
 - 通過混合以下步驟製備1000ppm次氯酸鈉漂白劑溶液:
 - 每加侖水加5湯匙 (1/3杯) 漂白劑, 或
 - 每公升水加4茶匙漂白劑





阿拉米達縣環境衛生局

對於新型冠狀病毒 (COVID-19)

給食品餐飲業的新指示 (2020年6月19日生效)

食品餐飲業員工

- ✓ 遵循「COVID-19企業和組織健康篩檢指引」對員工進行輪班之前的篩檢。
- ✓ 員工在上班前需要遵循「COVID-19人事指引自我評估」。
- ✓ 如果員工一來上班時似乎有病症或在工作期間生病，應立即將其送回家。
- ✓ 症狀與COVID-19一致的員工建議待在家裡，直到恢復後至少3天，**並且**自症狀首次出現以來至少過了10天，才能返回工作。
- ✓ 除非您有健康規定的豁免，否則必須在任何時候都戴上面罩。請與醫護人員討論您的健康相關問題以及健康規定的豁免。合適的面罩由布，織物或其他柔軟或可滲透的材料製成，但沒有洞，並覆蓋鼻子，嘴巴和臉下半部的周圍區域。運用良好的判斷力，選擇適合工作場所用的面罩。
- ✓ 建議將員工安排在相同的班次中，而不是在每個班次之間輪班，以便一有員工被診斷出患有2019新型冠狀病毒的情況下時能夠最大程度地減少傳播。
- ✓ 考慮暫時將高風險員工分配到限制他們在公眾面前接觸的職責。高風險是指老年人，孕婦以及免疫系統受損或有潛在醫療問題的人。
- ✓ 要求員工之間還有員工與客戶之間保持6英尺的距離。
- ✓ 如果食品從業人員檢測為陽性或是根據2019新型冠狀病毒相關症狀假定為陽性，通知本部門與公共衛生部。

全體員工的洗手指示

- ✓ 確保允許員工每30分鐘用肥皂和溫水沖洗手和手臂至少20秒鐘，並根據需要時額外增加，例如剛到達上班時，上完洗手間後，進餐前後，改變工作項目或任何時候手被污染了。避免觸摸眼睛，鼻子或嘴巴。
- ✓ 建議在每個班次分配一名員工確保在任何時候洗手臺備有肥皂和紙巾。
- ✓ 建議適當使用手套為額外的工具，但重要的是要記住，手套並不能代替洗手的需要以及良好的手部衛生習慣。



遵守基本食品安全規範

- ✓ 保持熱的食物熱 (135°F或更高) 和冷的食物冷 (41°F或更低) 。
- ✓ 將食物徹底煮至所需的烹飪溫度。
- ✓ 以所需的頻率清潔和消毒餐具和設備。
- ✓ 注意消毒與高接觸表面消毒不同。食品接觸表面必須使用100 ppm氯，200 ppm季銨或25 ppm碘進行洗滌，沖洗和消毒。
- ✓ 遵守員工的健康和衛生習慣 - 生病時不工作，需要時要經常洗手。
- ✓ 確保所有食品和食物成分均來自經認可的食品來源。