



阿拉米達縣環境衛生局

新型冠狀病毒 (COVID-19)

餐館經營程序

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 (選所有適用項目)：

- 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。
- 生病或有症狀的員工馬上回家隔離至少十天並且在復原後多隔離三天。雇主將通知公共衛生部門和環境衛生局。
- 在每次輪班開始之前，雇主將為員工提供症狀和/或體溫檢查。
- 與公眾和其他員工互動的所有員工都有戴面罩。
- 員工在收拾餐桌後、提供餐點前、做不同工作項目之間應當洗手。
- 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:



阿拉米達縣環境衛生局

新型冠狀病毒 (COVID-19)

餐館經營程序

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：

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（選所有適用項目）：

不同群組客人的所有桌椅都相距六英尺，或者如果桌椅不能移動，則要添加從地面起至少 6 英尺高的屏障或分隔板，以將不同群組的客人分開。

在人行道，街道和公共區域擺放桌椅之前，必須先獲得必要的市、縣政府的許可證。

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。進入洗手間或取餐/外帶櫃檯的通道應清晰標明。

餐廳預訂:入座時間交錯開來以便分散客人流量。

桌子僅限於同一住家，同一居住單位或不超過六人的社交圈。

預訂系統用於防止人們聚集/擁擠。

電話預訂系統允許客戶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。

顧客必須戴面罩直到入座。任何時候他們離開桌子，例如上廁所，必須帶面罩。

遮陽傘，簷篷和其他遮陽結構（如果批准）側邊必須是全敞開的，以讓空氣自由流動。



阿拉米達縣環境衛生局

新型冠狀病毒 (COVID-19)

餐館經營程序

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（選所有適用項目）：

設施的每個公共入口均張貼有告示牌，告知用餐者：

- 保持六英尺的社交距離
- 進入餐廳後要洗手或使用消毒液
- 根據法令要求配戴面罩或口罩
- 如果生病或症狀與新型冠狀病毒 COVID-19 一致，請留在家中

已張貼「特定場所保護措施」(Site Specific Protection Plan) 副本以供大眾查看。

現場保留了新型冠狀病毒 (COVID-19) 餐館經營程序的副本。

鼓勵非接觸式收款系統。

建議顧客只能出於有限的原因進入餐廳，例如使用洗手間，進入只有通過餐廳才能進入的室外用餐空間，或者在室內櫃檯訂購或領取食物。

確保員工和顧客進行安全用餐宣導的其他措施：



阿拉米達縣環境衛生局

新型冠狀病毒 (COVID-19)

餐館經營程序

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（選所有適用項目）：

- 餐桌之間不得共享任何食物或容器，例如：調料瓶，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，高腳椅和加高座椅進行清潔和消毒。
- 桌上不用花和花瓶裝飾。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，並在可能的情況下使用一次性餐巾紙或餐桌布。桌布每次使用後必須更換。
- 自助餐，沙拉吧和其他自助食品區以及飲料機必須對顧客保持關閉。營業場所可以指派一名工作人員將餐飲帶到顧客們的用餐桌上。
- 糖果，薄荷糖，小吃，牙籤或類似物品不外放讓客人自取。
- 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）。
- 顧客會重複使用的非食用物品（例如菜單）必須在每次使用之間進行消毒，或者用一次性物品代替（例如拋棄式紙菜單）。
- 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。
- 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，生病時待在家中，戴口罩，對高接觸表面進行消毒和保持社交距離。
- 使用對冠狀病毒有效的消毒劑清潔和消毒高接觸表面，例如電話，門手把，信用卡機等。



阿拉米達縣環境衛生局

新型冠狀病毒 (COVID-19)

餐館經營程序

消毒時間表如下：

- 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）。
- 非接觸式感應器用於肥皂和紙巾分發器。
- 公共洗手間每小時都進行消毒。
- 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：