

# COVID-19 指南： 餐饮服务运营商与工作人员

## 社交距离

- 让所有客户与工作人员隔开至少 6 英尺，以遵守社交距离。
  - 使用标记、三角锥、胶带、粉笔或其他方式来分隔客户。
- 建议使用无现金支付（或单台收银机）选项。
  - 例如：预先点单并付款、错开取餐时间、路边取餐、在点单食物可供领取时通过短信/电话告知客户。
- 设施内外均不得有人群聚集。
- 让一人下单或取餐，其他人则留在家中。
- 任何员工均不得同时执行多项会与客户接触的职责。
  - 例如：同时负责提供食物和刷信用卡，并且中途不洗手。

## 设施

- 经常清洗和消毒频繁接触的表面，包括但不限于：销售点系统、收银机、柜台、桌面、设备把手和门把手。
- 使用含有季氨 (quat) 或次氯酸钠（漂白剂）的物质清洗。如需了解更多 COVID-19 注册消毒剂，请访问 [EPA.gov](http://EPA.gov)。

## 工作人员

- 所有工作人员必须在一天中经常使用肥皂和水清洗双手至少 20 秒。
- 在以下情况下必须立即洗手：咳嗽、打喷嚏或擤鼻涕后、用餐后、触摸脸部后、如厕后、清洗脏碗碟或接触受污染表面后。
- 所有餐饮服务人员（包括但不限于厨师、食物准备工作人员、柜台工作人员、收银员、配送员等）必须始终佩戴布口罩或外科口罩。
- 除法律规定必须佩戴一次性手套的餐饮服务人员外，所有其他餐饮服务人员（包括但不限于厨师、食物准备工作人员、柜台工作人员、收银员、配送员等）也必须始终佩戴一次性手套。手套必须经常更换，并且不能取代经常洗手的作用。
- 具有呼吸道疾病症状和/或 COVID-19 症状（发烧、咳嗽、呼吸困难、身体酸痛）的工作人员必须留在家中。在工作时出现症状的工作人员必须立即被送回家中。