

COVID-19 指南： 餐飲服務業者及工作人員

社交距離

- 讓所有客戶和工作人員至少間隔 6 英尺，以遵守社交距離。
 - 使用標誌、三角錐、膠帶、粉筆或其他方式來隔開客戶。
- 建議使用無現金支付（或單一收銀機）選項。
 - 範例：預訂餐點及預先付款、錯開取餐時間、路邊取餐、在客戶餐點就緒可供取餐時，傳送簡訊或撥電話給客戶。
- 店面內部或外部都不得有人群聚集。
- 要求「一」人訂餐或取餐，讓其他人留在家裡。
- 所有工作人員均不應承擔多項會與客戶接觸的職責。
 - 範例：送餐和刷信用卡，並且期間沒有洗手。

店面

- 時常清潔及消毒最常接觸的表面，包含但不限於：銷售點系統、收銀機、櫃台、桌面、設備把手和門把。
- 使用包含季銨鹽 (quat) 或次氯酸鈉（漂白水）的物質清潔。如需瞭解更多 COVID-19 註冊消毒劑，請造訪 EPA.gov。

工作人員

- 在一天當中，所有工作人員必須時常使用肥皂和清水來清洗雙手至少 20 秒。
- 在下列情況下務必立即洗淨雙手：咳嗽、打噴嚏或擤鼻涕、飲食、觸碰臉部以及上完廁所之後、清潔、清洗髒碗盤或是接觸受污染的表面之後。
- 所有餐飲服務工作人員（包含但不限於主廚、備料工作人員、櫃台工作人員、收銀員、外送人員）都必須隨時配戴布口罩或外科口罩。
- 除了依法須配戴拋棄式手套的餐飲服務人員以外，所有其他餐飲服務工作人員（包含但不限於主廚、備料工作人員、櫃檯工作人員、收銀員、外送人員）應隨時配戴拋棄式手套。必須時常更換手套，而且這無法取代時常洗手的作用。
- 工作人員如有呼吸道疾病的症狀及/或 COVID-19（發燒、咳嗽、呼吸困難、身體痠痛）症狀，則必須留在家裡。工作人員如果在工作時出現上述症狀，應立即讓他/她返家。