

新型冠狀病毒 (COVID-19)

洛杉磯郡公共衛生局 餐飲設施適用指南

為妥善應對COVID-19（新型冠狀病毒）疫情的爆發，洛杉磯郡健康主任于2020年3月21日發佈了「居家更安全」令。該命令由公共衛生局發佈，並對零售餐飲設施（包括雜貨店和餐館）提出了新的要求。公共衛生局發佈這一指南是為了幫助零售餐飲設施遵守該命令，並降低顧客和員工接觸病毒的風險。

該命令要求零售餐飲設施採取以下措施：

社交疏離/降低風險

- 加強維持「社交疏離」措施，並規定民眾與他人之間應盡量保持至少六(6)英尺的距離。家庭成員或家庭連絡人可以一起站立或一起行走，但必須與他人保持至少六(6)英尺的距離。
- 向公眾提供配有肥皂和水或含有至少60%酒精洗手液的洗手設施。
- 在所有公共入口的可見位置張貼標誌，以指示公眾如出現呼吸道疾病症狀（包括發燒或咳嗽）後，請勿進入場所。
- 遵循洛杉磯郡公共衛生局提供的傳染病控制建議，包括清潔和消毒場所的指南。請參閱在以下網站列出的指南：www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/。

堂食類餐飲設施

- 所有餐館和零售餐飲設施均不得在室內和室外供應可現場就餐的食物。同時，不允許提供任何餐桌服務。
- 餐館和零售餐飲設施可繼續運營，以通過外賣，店內自取或駕車取餐的方式為顧客準備和提供食物。
- 沒有餐飲設施許可證的酒吧將無法繼續營業。
- 同時擁有餐飲設施許可證的釀酒廠或酒莊可以繼續營業，以通過外送服務或店內自取的方式為顧客準備和提供食物。釀酒廠或酒莊將不會向公眾提供品嚐服務，但仍可以繼續進行非公眾式批發和生產經營業務。
- 對於提供取餐或送餐服務的餐飲設施，餐飲設施運營商應在點餐或取餐期間為排隊的顧客執行社交疏離措施。
- 提供零售食品雜貨類產品（如原料、產品等）的餐館只可在送餐或外賣功能表中列出這些產品。這些餐館不得在飯廳內開設雜貨店，供顧客自行選擇，因為這既違反了不讓顧客享用飯廳堂食的目的，又超出了他們現有的經營許可範圍。
 - 公共衛生局為了方便，不會強制規定包裝的產品貼上標籤，只要這些產品能夠根據要求向顧客提供使用的食材（原料）即可。
 - 嚴禁餐館選用存在高風險的包裝樣式：
 - 未經 CDPH 批准的低氧式包裝。
 - 銷售的瓶裝消毒液不帶有任何 EPA 要求的標籤。
 - 如果餐館使用餐館的一部分作為非食品物品的備用儲藏地點，他們必須禁止顧客自行挑選這些物品。這些產品只可作為送餐或外賣訂單的一部分。

位於醫院，療養院或類似設施內的小賣部和餐廳不在此限；但是，公共衛生局強烈建議確保顧客在餐飲設施內用餐時能夠執行「社交疏離」要求（與其他顧客距離6英尺）。

新型冠狀病毒 (COVID-19)

洛杉磯郡公共衛生局 餐飲設施適用指南

雜貨店和便利店

- 確保擁有清潔購物車推動位置和購物籃提籃柄的方法，即讓顧客方便地獲得消毒濕巾，或者讓員工負責管理此流程，即在每次顧客使用購物車/購物籃之後，進行清潔工作。
- 監控客戶之間間距，為客戶提供足夠的「社交疏離」保護措施。這對於在結帳台或點餐台之類的等候隊伍尤其重要。在客流量較大的區域，使用間隔工具進行檢查和劃線。在地板上貼上膠帶，使顧客之間保持足夠的距離。
- 有店內堂食區的雜貨店不得提供任何室內或室外的用餐選擇。
- 提供無包裝食品自助服務（如沙拉吧，湯吧，散裝食品）的雜貨店和便利店將停止允許顧客進行自助服務。
- 禁止提供試嘗服務。

流動式餐飲設施（如流動餐車，賣食品的推車）

- 只有擁有有效衛生許可證的流動式餐飲設施才允許提供食品以供顧客帶走或打包。
- 監控客戶之間間距，為客戶提供足夠的「社交疏離」保護措施。這對於在結帳台或點餐台之類的等候隊伍尤其重要。

為顧客服務的注意事項

- 建議指定一名員工，負責確保滿足店內或店外任何排隊的「社交疏離」措施的要求。在客流量較大的區域，使用間隔工具進行檢查和劃線。在地板上貼上膠帶，使顧客之間保持足夠的距離。
- 建議當顧客咳嗽或打噴嚏時，為他們提供額外的餐巾紙或紙巾。
- 確保衛生間裡有足夠的肥皂、一次性毛巾/幹手器和非接觸式垃圾桶。
- 建議提供酒精含量至少為60%的擦手液，以供顧客在公共區域使用，比如進口處。
- 考慮為擁有高患病風險的顧客提供免費送餐服務，這樣他們就可以避免進入雜貨店。
- 建議在訂餐櫃檯和結帳櫃檯處限制員工和顧客之間的交談時間/次數。

餐飲設施員工

- 每天檢查員工是否生病（自查或雇主檢查），並確保員工在生病時留在家中。
- 建議患有發燒或呼吸道疾病的員工留在家中，並在確認康復後的至少3天（72小時）後再返回工作崗位，這意味著在未使用退燒藥物的情況下退燒，呼吸道症狀（如咳嗽，呼吸急促）有所改善，且症狀首次出現後至少已過去7天的時間。
- 如果員工在達到上班場所時出現生病情況，或在上班期間生病，應立即將其送回家。
- 建議將員工安排到相同的班次，且不要在班次之間調換員工，以便在員工被診斷為患有COVID-19的情況下，將傳播範圍最小化。
- 考慮臨時安排那些因COVID-19而面臨患嚴重疾病的高風險員工從事能夠限制他們接觸公眾的工作。高風險人群指的是老年人，孕婦，以及那些免疫系統受損或有潛在健康問題的人士。
- 指示服務員和櫃檯工作人員盡可能與顧客保持6英尺的距離。

新型冠狀病毒 (COVID-19)

洛杉磯郡公共衛生局 餐飲設施適用指南

針對確診COVID-19員工所要求採取的措施

在接到餐飲設施雇員的COVID-19測試呈陽性反應，或根據與COVID-19有關的症狀推定其呈陽性反應的通知後，餐飲設施的經營者必須採取下列措施：

1. 確保感染疾病的員工被排除在餐飲設施之外，並遵守健康主任的命令(H00)，以達到控制COVID-19的目的：
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf
⇒ 有關COVID-19確認患者的更多適用指南，請訪問：
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
2. 確定所有潛在的「密切接觸者」，並要求他們遵守H00隔離令：密切接觸者包括所有家庭成員，任意一名親密接觸者，以及在員工出現症狀前的48小時至隔離期結束之前，在員工6英尺範圍內停留超過10分鐘的所有個人。此外，任何接觸過生病員工體液和/或分泌物（如被生病員向自己咳嗽/打噴嚏，共用器具或唾液）的人士都應接受隔離。
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf
⇒ 有關密切接觸者的更多適用指南，請訪問：
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
3. 按照CDC的要求對設施進行清潔和消毒的指南，請訪問：<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>
⇒ 現有的對食品接觸表面的清潔和消毒要求仍然有效
4. 零售餐飲設施不應要求醫生為確診為COVID-19病例的員工的密切接觸者提供醫生紙，因為根據該命令，所有接觸者必須自最後一次接觸病人之日起進行14天的自我隔離。

公共衛生局環境衛生部將與餐飲設施經營者合作，以提供指導意見，並確保完成所有要求的措施。

所有員工的洗手須知

- 確保員工在上班第一時間、上完廁所後、餐前和餐後，以及根據「[加州食品零售法規 \(CRFC\)](#)」第113953.3條的規定，每天都要用肥皂和溫水洗手（至少20秒）。避免觸摸你的眼睛、鼻子或嘴巴。
- 建議每次輪班時安排一名員工值班確保洗手池旁隨時備有肥皂和紙巾。
- 建議適當使用手套作為額外的防護工具，但切記手套並不替代洗手過程以及保持良好的手部衛生習慣。

遵守基本的食物安全規範

- 維持熱食溫度足夠（不低於135華氏度或以上）以及冷食溫度足夠（不高於41華氏度）。
- 按照CRFC中的要求徹底煮熟食物。
- 按CRFC中規定的次數清潔和消毒餐具和設備。
- 遵守員工健康和衛生慣例——生病時不要工作，並且如上文所述，經常和在需要時洗手。
- 確保所有食物和食物配料都產自批准的食物來源。

新型冠狀病毒 (COVID-19)

洛杉磯郡公共衛生局 餐飲設施適用指南

特別注意事項

- 限制客戶使用自帶用於飲料或食品的可再裝容器。
- 用於補充自助飲料的飲料分配器應經常清潔和消毒。
- 在櫃檯後面維護供應一次性用品，例如杯子，餐具，盤子和包裝的調味品，並應要求提供。

加強清潔措施

- 指定員工經常清潔和消毒所有「高接觸頻率」的表面，如服務櫃檯，桌面，冷藏門把手，收銀櫃檯，信用卡機，衛生間裡的設備，馬桶，門手把，垃圾桶和電話。
- 使用環境保護署(EPA)註冊的產品，清潔（去除細菌）和消毒（殺死病菌）。遵循清潔用品和消毒劑標籤上的說明。

有效的消毒劑

- 若需配製漂白劑溶液，將4茶匙漂白劑混合到1夸脫（4杯）水中。若有更大量的需求，將1/3杯漂白劑加到1加侖（16杯）水中。請在20分鐘內使用此溶液。使用試紙測試氯溶液濃度（100 ppm）。
- 如果其他EPA批准的消毒劑對冠狀病毒有效，則可以使用這些消毒劑。消費者可通過產品標籤上的「1-800」號碼聯繫生產廠商，以瞭解該產品對「COVID-19」的有效性。

正確處理消毒劑、物品和廢物

- 在通風良好的地方使用化學品。
- 避免混合不相容的化學品（請閱讀產品標籤）。
- 在清潔過程中防止食物接觸化學物質。
- 妥善管理廢物，並把廢物棄置于安全的垃圾桶內。
- 按批准的方式存儲化學品。

欲瞭解更多關於在餐飲設施環境中預防傳染性疾病的資訊，請致電（888）700-9995與諮詢服務部門聯繫。有關COVID-19的更多資訊，請登錄：<http://publichealth.lacounty.gov>。