

对于在餐馆，酒吧，和酒庄工作的员工 新型冠状病毒每日提醒的事项

员工健康

- ☑ 每位员工在每次开始上班/换班前必须完成症状和/或体温检查。

员工防护

- ☑ 在每个洗手盆的地方，确保洗手液和纸巾都贮备充足。
- ☑ 洗手：上班/换班前，提供食物之前，接触脏盘子之后，处理付款之后，进行任何清洁活动之后，接触面部之后，更换手套前后等等。
- ☑ 在洗手之后，还要使用洗手消毒液。鼓励顾客使用洗手消毒液。
- ☑ 除了经常洗手外，还请使用手套。每次更换手套时，请洗手。
- ☑ 需要佩戴口罩。请浏览 cdph.ca.gov 网站了解口罩要求和豁免。
- ☑ 洗碗员工应该使用可清洗的或一次性的围裙，眼罩和面罩/口罩。

社交距离

- ☑ 在调整营业操作之前，请查看沙加缅度县当前的等级分配。
- ☑ 每张桌子的座位（和其他桌子）要相距至少6英尺。
- ☑ 限制每张桌子可以坐在一起的人数。
- ☑ 不能让顾客坐在6英尺内的等候区或者食物准备区。
- ☑ 如果顾客需要等待外卖或者餐桌，请他们回到自己的车上等；当食物或者餐桌准备就绪的时候，餐馆的员工要用手机通知顾客。
- ☑ 遵循餐馆/酒吧/酒庄的高峰时期设定的计划。不要超过餐馆/酒吧/酒庄的顾客承载量。
- ☑ 提醒顾客保持社交距离和留意地板上的标记（如果有并且需要的话）。

清洁卫生

- ☑ 将消毒液，抹布，和/或者消毒纸放在等候区和厨房里面。保持清洁/消毒用品新鲜并可随时使用。使用测试纸来检查消毒液的浓度。

消毒液： 氯（没有添加香味的漂白水），最低 100 ppm（使用白色测试条）

季铵，最低 200 ppm（使用橙色测试条）

- ☑ 每位顾客使用完后，都要清洁桌子，椅子和周围的区域。
- ☑ 不要预先在桌子上摆放餐具/提前设置。等顾客坐下后才提供餐具。
- ☑ 提供一次性菜单或者经过消毒过的菜单给每位顾客。
- ☑ 提供一次性的包装调味品。如果盐/胡椒粉和挤压瓶放在桌子上，瓶子在每位顾客使用之间都要进行消毒。
- ☑ 当提供外卖饭盒时，请顾客自行打包自己的剩菜。

- 经常消毒柜台/吧台，电话，门手把，信用卡机或设施，洗手间等等。

常规事项

- 尽可能保持门窗打开以增加空气流通，除非观察到苍蝇，蟑螂，老鼠或其他类型的害虫。

将此事项贴在所有员工都可以看到的地方

修改总结

4/9/20: 原先版本

5/20/20: 准许室内堂食

6/30/20: 酒吧要求关闭

7/8/20: 消除室内堂食

9/10/20: 为当前的公共卫生命令更新第一页的内容

9/30/20: 加入等级指定信息。解禁室内座位