

新型冠状病毒 (COVID-19)

洛杉矶郡公共卫生局 餐饮设施适用指南

为妥善应对COVID-19（新型冠状病毒）疫情的爆发，洛杉矶郡健康主任于2020年3月21日发布了“居家更安全”令。该命令由公共卫生局发布，并对零售餐饮设施（包括杂货店和餐馆）提出了新的要求。公共卫生局发布这一指南是为了帮助零售餐饮设施遵守该命令，并降低顾客和员工接触病毒的风险。

该命令要求零售餐饮设施采取以下措施：

社交疏离/降低风险

- 加强维持“社交疏离”措施，并规定民众与他人之间应尽量保持至少六(6)英尺的距离。家庭成员或家庭联系人可以一起站立或一起行走，但必须与他人保持至少六(6)英尺的距离。
- 向公众提供配有肥皂和水或含有至少60%酒精洗手液的洗手设施。
- 在所有公共入口的可见位置**张贴标志**，以指示公众如出现呼吸道疾病症状（包括发烧或咳嗽）后，请勿进入场所。
- 遵循洛杉矶郡公共卫生局提供的传染病控制建议，包括清洁和消毒场所的指南。请参阅在以下网站列出的指南：www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/。

堂食类餐饮设施

- 所有餐馆和零售餐饮设施均不得在室内和室外供应可现场就餐的食物。同时，不允许提供任何餐桌服务。
- 餐馆和零售餐饮设施可继续运营，以通过外卖，店内自取或驾车取餐的方式为顾客准备和提供食物。
- 没有餐饮设施许可证的酒吧将无法继续营业。
- 同时拥有餐饮设施许可证的酿酒厂或酒庄可以继续营业，以通过外送服务或店内自取的方式为顾客准备和提供食物。酿酒厂或酒庄将不会向公众提供品尝服务，但仍可以继续非公众式批发和生产经营业务。
- 对于提供取餐或送餐服务的餐饮设施，餐饮设施运营商应在点餐或取餐期间为排队的顾客执行社交疏离措施。
- 提供零售食品杂货类产品（如原料、产品等）的餐馆只可在送餐或外卖菜单中列出这些产品。这些餐馆不得在饭厅内开设杂货店，供顾客自行选择，因为这既违反了不让顾客享用饭厅堂食的目的，又超出了他们现有的经营许可范围。
 - 公共卫生局为了方便，不会强制规定包装的产品贴上标签，只要这些产品能够根据要求向顾客提供使用的食材（原料）即可。
 - 严禁餐馆选用存在高风险的包装样式：
 - 未经 CDPH 批准的低氧式包装。
 - 销售的瓶装消毒液不带有任何 EPA 要求的标签。
 - 如果餐馆使用餐馆的一部分作为非食品物品的备用储藏地点，他们必须禁止顾客自行挑选这些物品。这些产品只可作为送餐或外卖订单的一部分。

位于医院，疗养院或类似设施内的小卖部和餐厅不在此限；但是，公共卫生局强烈建议确保顾客在餐饮设施内用餐时能够执行“社交疏离”要求（与其他顾客距离6英尺）。

新型冠状病毒 (COVID-19)

洛杉矶郡公共卫生局 餐饮设施适用指南

杂货店和便利店

- 确保拥有清洁购物车推动位置和购物篮提篮柄的方法，即让顾客方便地获得消毒湿巾，或者让员工负责管理此流程，即在每次顾客使用购物车/购物篮之后，进行清洁工作。
- 监控客户之间的间距，为客户提供足够的“社交疏离”保护措施。这对于在结账台或点餐台之类的等候队伍尤其重要。在人流量较大的区域，使用间隔工具进行检查和划线。在地板上贴上胶带，使顾客之间保持足够的距离。
- 有店内堂食区的杂货店不得提供任何室内或室外的用餐选择。
- 提供无包装食品自助服务（如沙拉吧，汤吧，散装食品）的杂货店和便利店将停止允许顾客进行自助服务。
- 禁止提供试尝服务。

流动式餐饮设施（如流动餐车，卖食品的推车）

- 只有拥有有效卫生许可证的流动式餐饮设施才允许提供食品以供顾客带走或打包。
- 监控客户之间的间距，为客户提供足够的“社交疏离”保护措施。这对于在结账台或点餐台之类的等候队伍尤其重要。

为顾客服务的注意事项

- 建议指定一名员工，负责确保满足店内或店外任何排队的“社交疏离”措施的要求。在人流量较大的区域，使用间隔工具进行检查和划线。在地板上贴上胶带，使顾客之间保持足够的距离。
- 建议当顾客咳嗽或打喷嚏时，为他们提供额外的餐巾纸或纸巾。
- 确保卫生间里有足够的肥皂、一次性毛巾/干手器和非接触式垃圾桶。
- 建议提供酒精含量至少为60%的擦手液，以供顾客在公共区域使用，比如进口处。
- 考虑为拥有高患病风险的顾客提供免费送餐服务，这样他们就可以避免进入杂货店。
- 建议在订餐柜台和结账柜台处限制员工和顾客之间的交谈时间/次数。

餐饮设施员工

- 每天检查员工是否生病（自查或雇主检查），并确保员工在生病时留在家中。
- 建议患有发烧或呼吸道疾病的员工留在家中，并在确认康复后的至少3天（72小时）后再返回工作岗位，这意味着在未使用退烧药物的情况下退烧，呼吸道症状（如咳嗽，呼吸急促）有所改善，且症状首次出现后至少已过去7天的时间。
- 如果员工在达到上班场所时出现生病情况，或在上班期间生病，应立即将其送回家。
- 建议将员工安排到相同的班次，且不要在班次之间调换员工，以便在员工被诊断为患有COVID-19的情况下，将传播范围最小化。
- 考虑临时安排那些因COVID-19而面临患严重疾病的高风险员工从事能够限制他们接触公众的工作。高风险人群指的是老年人，孕妇，以及那些免疫系统受损或有潜在健康问题的人士。
- 指示服务员和柜台工作人员尽可能与顾客保持6英尺的距离。

新型冠状病毒 (COVID-19)

洛杉矶郡公共卫生局 餐饮设施适用指南

针对确诊COVID-19员工所要求采取的措施

在接到餐饮设施雇员的COVID-19测试呈阳性反应，或根据与COVID-19有关的症状推定其呈阳性反应的通知后，餐饮设施的经营者必须采取下列措施：

1. 确保感染疾病的员工被排除在餐饮设施之外，并遵守健康主任的命令(H00)，以达到控制COVID-19的目的：
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf
⇒ 有关COVID-19确认患者的更多适用指南，请访问：
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
2. 确定所有潜在的“密切接触者”，并要求他们遵守H00隔离令：密切接触者包括所有家庭成员，任意一名亲密接触者，以及在员工出现症状前的48小时至隔离期结束之前，在员工6英尺范围内停留超过10分钟的所有个人。此外，任何接触过生病员工体液和/或分泌物（如被生病员工向自己咳嗽/打喷嚏，共用器具或唾液）的人士都应接受隔离。
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf
⇒ 有关密切接触者的更多适用指南，请访问：
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
3. 按照CDC的要求对设施进行清洁和消毒的指南，请访问：<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>
⇒ 现有的对食品接触表面的清洁和消毒要求仍然有效
4. 零售餐饮设施不应要求医生为确诊为COVID-19病例的员工的密切接触者提供医生纸，因为根据该命令，所有接触者必须自最后一次接触病人之日起进行14天的自我隔离。

公共卫生局环境卫生部将与餐饮设施经营者合作，以提供指导意见，并确保完成所有要求的措施。

所有员工的洗手须知

- 确保员工在上班第一时间、上完厕所后、餐前和餐后，以及根据“[加州食品零售法规 \(CRFC\)](#)”第113953.3条的规定，每天都要用肥皂和温水洗手（至少20秒）。避免触摸你的眼睛、鼻子或嘴巴。
- 建议每次轮班时安排一名员工值班确保洗手池旁随时备有肥皂和纸巾。
- 建议适当使用手套作为额外的防护工具，但切记手套并不替代洗手过程以及保持良好的手部卫生习惯。

遵守基本的食物安全规范

- 维持热食温度足够（不低于135华氏度或以上）以及冷食温度足够（不高于41华氏度）。
- 按照CRFC中的要求彻底煮熟食物。
- 按CRFC中规定的次数清洁和消毒餐具和设备。
- 遵守员工健康和卫生惯例——生病时不要工作，并且如上文所述，经常和在需要时洗手。
- 确保所有食物和食物配料都产自批准的食物来源。

新型冠状病毒 (COVID-19)

洛杉矶郡公共卫生局 餐饮设施适用指南

特别注意事项

- 限制客户使用自带用于饮料或食品的可再装容器。
- 用于补充自助饮料的饮料分配器应经常清洁和消毒。
- 在柜台后面维护供应一次性用品，例如杯子，餐具，盘子和包装的调味品，并应要求提供。

加强清洁措施

- 指定员工经常清洁和消毒所有“高接触频率”的表面，如服务柜台，桌面，冷藏门把手，收银柜台，信用卡机，卫生间里的设备，马桶，门手把，垃圾桶和电话。
- 使用环境保护署(EPA)注册的产品，清洁（去除细菌）和消毒（杀死病菌）。遵循清洁用品和消毒剂标签上的说明。

有效的消毒剂

- 若需配制漂白剂溶液，将4茶匙漂白剂混合到1夸脱（4杯）水中。若有更大量的需求，将1/3杯漂白剂加到1加仑（16杯）水中。请在20分钟内使用此溶液。使用试纸测试氯溶液浓度（100 ppm）。
- 如果其他EPA批准的消毒剂对冠状病毒有效，则可以使用这些消毒剂。消费者可通过产品标签上的“1-800”号码联系生产厂商，以了解该产品对“COVID-19”的有效性。

正确处理消毒剂、物品和废物

- 在通风良好的地方使用化学品。
- 避免混合不相容的化学品（请阅读产品标签）。
- 在清洁过程中防止食物接触化学物质。
- 妥善管理废物，并把废物弃置于安全的垃圾桶内。
- 按批准的方式存储化学品。

欲了解更多关于在餐饮设施环境中预防传染性疾病的信息，请致电（888）700-9995与咨询服务部门联系。有关COVID-19的更多信息，请登录：<http://publichealth.lacounty.gov>。