

CAL/OSHA COVID-19 一般檢查列表

針對餐廳、酒吧和酒莊

2020 年 7 月 2 日

本檢查列表的設計是為了協助餐廳、酒吧和酒莊實行其計劃，防止 COVID-19 在工作場所中傳播，也是[餐廳、酒吧和酒莊指南](#)的補充文件。本檢查清單是一份摘要，包含指南的一些速記。在使用此檢查列表之前，請熟悉指南。



書面工作場所特定計劃的內容

- 負責實施計劃的人員。
- 風險評估以及將採取的預防病毒傳播的措施。
- 根據 [CDPH 指南](#) 使用面罩。
- 與員工和員工代表在計劃上的培訓和溝通。
- 檢查合規性並記錄和糾正缺失的程序。
- 調查 COVID 病例的程序，提醒當地衛生部門，識別並隔離關閉工作場所聯繫人和受感染員工。
- 工作場所發生爆發情況的協議是根據[CDPH 指南](#)。



員工培訓主題

- 有關[COVID-19](#)資訊，預防傳播和給特別容易感染的人。
- 遵循[CDC 指南](#)做家中自我篩查，包括使用溫度計和/或症狀篩檢。
- 很重要的是，如果工作人員有 CDC 描述的 COVID-19 症狀，如咳嗽、發燒、呼吸困難、發冷、肌肉疼痛、頭痛、喉嚨痛、最近失去味味或嗅覺、鼻塞或流鼻涕、噁心或嘔吐或腹瀉，或者如果他們或他們接觸的人已被診斷患有 COVID-19，那就不要過來工作。
- COVID-19 診斷後在症狀發作 10 天後以及 72 小時無發燒後才可返回工作。
- 何時就醫。
- 洗手的重要性。
- 上班時間和下班時間請務必保持實際距離。
- 正確使用面部覆蓋物，包括 [CDPH 指南](#)內的資訊。
- 有關帶薪休假福利的資訊，包括 [家庭一次新冠肺炎應對法案](#)和州長的[行政命令 N-62-20](#)有效期間的員工的薪酬福利。

- 培訓獨立承包商、臨時或合同工和志願者這些政策，並確保他們擁有必要的個人防護裝備。



個人控制措施和篩檢

- 症狀篩檢和/或體溫檢查。
- 鼓勵患病或出現 COVID-19 症狀的工人待在家中。
- 鼓勵常洗手和使用洗手液。
- 提供並確保員工使用所有必要的個人防護裝備(PPE)。
- 為員工提供一次性手套為備用，例如處理常觸碰共用物品或進行症狀篩查而需要經常洗手的員工。處理體液污染物品時，應配戴手套。
- 為處理髒盤或垃圾袋的員工提供一次性手套和圍裙，並經常更換。
- 還應向洗碗工人提供不滲透圍裙，以及眼睛和臉部的保護。如適用，經常更換和/或消毒。
- 提醒民衆他們應該在沒有吃喝時戴上口罩／面罩，保持實際距離，經常洗手，使用乾洗手液，並且不要觸摸臉部。
- 為已抵達但沒有面罩的客戶提供面部保護。
- 在入口處標示給客人和工作人員的規則。



清潔和消毒方案

- 在高流量區域進行徹底清潔。
- 經常消毒常用的表面和顧客所觸摸表面。
- 更常清潔可觸摸的表面，不論輪班者或使用者誰更常使用其表面。
- 在餐飲和品酒室、酒吧區域、主人檯面和廚房等設備空間配備適當的衛生產品，包括洗手液和消毒溼巾，並確保可取用性。
- 確保衛生設備一直保持運行狀態，保持庫存。
- 使用[環境保護局 \(EPA\) 批准](#)的於防止 COVID-19 傳播的產品，明列出化學危害、產品說明、通風要求，Cal/OSHA 要求，以及 CDPH 的[氣喘更安全清潔方法](#)，並為工作人員進行相關培訓。
- 繼續 遵循有關衛生（而非消毒）食品接觸表面要求的現有規範。
- 確保所有水系統都能夠安全使用，以最大程度地降低退伍軍人病的風險。
- 為工人提供在輪班期間實施清潔規範的時間，並考慮請第三方清潔公司。
- 如有可能，安裝免觸碰式設備。
- 開放窗戶，並且考慮升級以改善空氣過濾和通風。
- 使用有HEPA 過濾器的吸塵器或其他不會將病原體分散到空氣中的方法清潔地板。
- 利用替代方式提供餐牌，例如拋棄式餐牌、黑板、白板或可在電子設備上瀏覽的數位餐牌。
- 給客人拋棄式點單，或在取餐叫號器使用前後進行消毒。

- 僅根據需要為客人提供餐桌擺設（餐巾、餐具、玻璃器皿等）。
- 僅提供所需的共享配料，或供應單一服務容器。
- 在客戶使用前，將餐具預先包在餐巾中並儲存在乾淨的容器中。
- 正確洗滌消毒可重複使用的客人用品，並將清潔後的用品擺在遠離客人和工作人員之處，直到要使用時才拿出來。
- 僅根據要求提供外賣容器，客戶必須自行打包。
- 從餐桌上取下髒桌布並放入密封袋中。
- 每次用餐後，徹底清潔每個客人的餐飲環境。
- 考慮使用一次性椅套，尤其是在多孔椅面上，並在使用後丟棄和更換。
- 僅根據需要提供薄荷糖、糖果、小吃和牙籤。請勿留下遊戲等其他物品。
- 在客人和工作人員入口處和接觸區提供乾洗手液。



物理距離指南

- 優先考慮室外座位和路邊取件。
- 為客戶提供外賣、外送和不下車服務選項。使用非接觸式領取和外送協議。
- 鼓勵客人預訂和預約。
- 要求客戶在餐廳區域外車輛上等待，並由手機提醒他們桌子已準備好。避免使用「取餐蜂鳴器」。
- 調整最大室內使用規則並採取措施，以至少六英尺的方式實施工作人員和客戶的實際分隔，例如重新配置空間、安裝物理分區或視覺提示（例如，地板標記、彩色膠帶，或指示員工應該站立哪裡的標示）。
- 如維持六英尺的物理距離很困難，則安裝物理屏障。
- 清楚標記排隊時顧客的適當實際距離。
- 如有可能，請維持開門或啟用自動開門。建立定有方向性的走廊和通道。
- 從餐飲區移除桌椅，使用視覺提示表示不可使用此區，或安裝塑膠玻璃或其他物理屏障來分隔客戶。
- 封閉吧台座位，讓工作人員在酒吧後任何一處都可以維持與客人有 6 英尺的實際距離。
- 讓客人在桌邊而不是在吧台點飲料，並將飲品送至桌邊。如果客人一定要在吧台點酒，請重新配置空間，以便維持調酒師和其他工作人員與客人有 6 英尺的距離。
- 限制每張桌子的顧客數量。
- 請勿採用開放式座位。
- 客人團體的所有成員都必須到場才可入座，帶位者必須一次就把整個團體帶到座位上。
- 調整音樂音量，以便員工在與客人保持距離時，仍然聽得到點餐內容。
- 實施高峯期的排隊程序，包括提醒客戶保持物理距離。
- 限制服務個人客戶或團體的員工人數。
- 鼓勵使用信用卡和零接觸式支付。現金付款必須金額準確不找零。

- 請勿將客戶安排在距離員工工作區和食品和飲料準備區的六英尺處內。
- 如有必要，調整面對面會議，以確保實際距離。
- 如有需要，按照工資和工時規定讓員工休息時間交錯。
- 重新配置、限制或關閉公共區域，例如員工休息室，提供可以保持物理距離的替代方案，並阻止員工聚集。
- 重新配置空間以允許人們用餐、工作和走動區域都能保持至少 6 英尺距離。
- 重新配置廚房或工作內容，讓維持物理距離可行。
- 不要進行會鼓勵移動和共享物件的活動，例如卡拉OK、開放麥克風之夜、益智問答遊戲、跑酒吧等等。
- 不要進行共用和液體噴灑，因而造成增加污染風險的服務和活動。
- 繼續關閉舞池，並中斷鼓勵大型聚會的表演。

針對品嚐室的額外注意事項

- 每次試飲都用一個乾淨的玻璃杯。
- 提供每位客人拋棄式杯子，不要使用公共酒桶或吐酒桶。
- 在倒酒、啤酒或烈酒時，不要讓飲料容器的頸部接觸到杯子或玻璃杯等。
- 確定各品嚐組的預約時間不會有重疊。
- 如有來自不同家庭的個人混合在同一團，請中止該行程。
- 導遊與客人/遊客間必須維持至少 6 英尺的實際距離。

