

开业前检查清单

COVID-19 期间关闭的餐饮机构

食品和饮料

- ☐ 丢弃腐坏或可能污染的食物。
- ☐ 丢弃开封超过 7 天的熟食肉类。
- ☐ 丢弃温度高于 41°F 的潜在危害食物。
- ☐ 丢弃保温设备中剩余的食物。

设施和设备

- ☐ 整个设施供电。
- ☐ 设备工作正常，排风罩通风、洗碗机等。
- ☐ 冰箱保持在 41°F 或更低温度。
- ☐ 冰柜保持在 10°F 或更低温度或保持食品冷冻。
- ☐ 保温设备使食品保持在 135°F 或更高温度。
- ☐ 所有水槽均通过混水器提供热水和冷水。
- ☐ 冲水和管道工作正常。
- ☐ 洗手池配有肥皂和纸巾。
- ☐ 所有水槽均提供热水。
- ☐ 设备、餐具和食品接触面均已清洁、冲洗和消毒。
- ☐ 台面、架子、地面、墙壁和天花板均干净整洁。
- ☐ 卫生间备品齐全，可正常使用。
- ☐ 无虫害迹象。
- ☐ 床单和服装已在恰当的最高温度设置下洗涤。

安全程序

- ☐ 每次换班时，排查员工是否存在 COVID-19 和食物传染疾病症状，包括发热 100.4°F 或更高。
- ☐ 患病员工不应工作。无需医疗保健提供者处方来验证员工患病。
- ☐ 培训员工识别 COVID-19 症状。
- ☐ 确保为员工提供含酒精的洗手液。
- ☐ 验证员工的社交隔离实行情况（彼此保持 6 英尺距离）。
- ☐ 鼓励员工佩戴布质口罩。
 - ☐ 培训员工避免接触口罩。
 - ☐ 培训员工在接触口罩后洗手。
- ☐ 验证员工按要求洗手。
- ☐ 验证员工按要求佩戴手套。
- ☐ 验证员工对经常触摸的表面进行清洁和消毒，包括 POS 系统、键盘、设备把手、卫生间、门把手等。
- ☐ 验证员工分发所有餐饮和一次性用品。
 - ☐ 不允许客户自行取用饮食（包括自助餐）。
 - ☐ 不允许客户自行取用一次性用品（餐具、吸管、杯盖、调料等）。
- ☐ 组织工作计划，尽量确保同班次员工同时工作，降低员工之间密切接触的风险。