

加利福尼亚州（Cal）/职业安全与卫生管理局（OSHA） 新冠肺炎一般检查清单 供店内用餐餐厅使用

2020 年 7 月 2 日

本清单旨在帮助店内用餐的餐厅实施其计划，以防止新冠肺炎在工作场所的传播，并作为[店内用餐餐厅指南](#)的补充。本清单是一份总结，并且包含指南部分内容的简要概括；在使用本清单之前，请熟悉指南。



《工作场所具体书面计划》的内容

- ☐ 负责实施计划的人员。
- ☐ 风险评估以及为防止病毒扩散将采取的措施。
- ☐ 根据[CDPH 指南](#)，使用面罩。
- ☐ 就计划与员工和员工代表进行培训和沟通。
- ☐ 检查合规性并记录和纠正缺陷的流程。
- ☐ 调查新冠肺炎病例、提醒当地卫生部门、找出并隔离密切接触者和感染员工的流程。
- ☐ 根据[CDPH 指南](#)制定工作场所爆发疫情时的方案。



员工培训主题

- ☐ 关于[新冠肺炎](#)、预防传播以及易感染群的信息。
- ☐ 在家自我筛查，包括借助[CDC 指南](#)进行体温测量和/或症状检查。
- ☐ 如果员工出现 CDC 描述的新冠肺炎症状，如咳嗽、发热、呼吸困难、发冷、肌肉疼痛、头痛、咽喉痛、近期味觉或嗅觉丧失、鼻塞或流鼻涕、恶心或呕吐或腹泻，或者如果他们或他们接触的其他人确诊了新冠肺炎，则可以不用上班，这很重要。
- ☐ 新冠肺炎确诊后，仅在症状发作后 10 天且 72 小时无发热后才返回工作岗位。
- ☐ 何时就医。
- ☐ 洗手的重要性。
- ☐ 保持物理距离的重要性，无论是在工作时间还是下班时间。
- ☐ 有关正确使用面罩的信息，包括[CDPH 指南](#)中的信息。
- ☐ 在带薪休假福利方面的信息，包括[《家庭新冠肺炎第一应对法案》](#)和州长[行政命令 N-51-20](#)，以及在该命令生效期间根据州长[行政命令 N-62-20](#)提供的员工补偿福利。
- ☐ 对任何独立承包商、临时工或合同工和志愿者进行这些政策的培训，并确保他们配备了必要的个人防护装备（PPE）。



个体控制措施和筛查

- ☐ 症状筛查和/或体温测量。
- ☐ 鼓励生病或出现新冠肺炎症状的员工待在家里。
- ☐ 鼓励经常洗手和使用搓手液。
- ☐ 提供并确保员工使用面罩和所有必要的 PPE。
- ☐ 对于处理常见触摸物品或进行症状筛查等任务，考虑将手套作为除了频繁洗手之外的保护措施。处理被体液污染的物品时应佩戴手套。
- ☐ 向处理脏盘子或垃圾袋的工作人员提供一次性手套和围裙，并经常更换。
- ☐ 为洗碗的提供防渗透围裙和眼部及面部防护。频繁更换和/或消毒（如适用）。
- ☐ 提醒市民，在不吃饭不饮水的时候一定要使用面罩，执行物理距离，勤洗手，使用搓手液，不要触摸自己的脸。
- ☐ 为没有自备面罩的顾客提供面罩。
- ☐ 在入口处展示顾客和其他人员应遵守的规则，并以数字形式提供，包括加入在菜单中。



清洁和消毒方案

- ☐ 在人流量大的区域进行彻底清洁。
- ☐ 经常对常用表面和顾客接触的表面进行消毒。
- ☐ 清洁轮班之间或每次顾客用餐之间（以频率较高者为准）的可触及表面。
- ☐ 为用餐和品尝室、酒吧区、结账台和厨房等空间配备适当的卫生用品，包括搓手液和消毒湿巾，并确保可提供这些用品。
- ☐ 确保卫生设施始终处于运行状态和物品储备充足。
- ☐ 使用经[环境保护局（EPA）批准](#)的列表中批准用于对抗新冠肺炎的产品，并对工作人员培训有关化学危害、产品说明、通风要求、加利福尼亚州（Cal）/职业安全与卫生管理局（OSHA）要求以及 CDPH [哮喘更安全清洁方法](#)的内容。向工作人员提供手套并确保他们佩戴手套。
- ☐ 继续遵循关于食品接触表面清洁（而非消毒）要求的现有规范。
- ☐ 确保所有供水系统均可安全使用，以将军团病风险降至最低。
- ☐ 为员工提供时间在轮班期间实施清洁操作，并考虑聘用第三方清洁公司。
- ☐ 如果可能，安装免提装置。
- ☐ 打开窗户并考虑升级以改善空气过滤和通风。
- ☐ 使用带高效微粒空气（HEPA）过滤器的真空吸尘器或其他不将病原体分散到空气中的方法来清洁地板。
- ☐ 提供一次性菜单，并提供电子设备以便查看数字菜单。
- ☐ 仅在需要时向顾客提供餐桌用具（例如餐巾纸、餐具、玻璃器皿等）。
- ☐ 仅在需要时提供共享调味品或提供单次服务容器。
- ☐ 在顾客使用前将用具放入餐巾纸中预卷，并储存在洁净容器中。
- ☐ 仅在要求时提供外卖容器，顾客必需自己打包。

- ☐ 从餐饮范围取下的脏亚麻织物放在密封的袋子中。
- ☐ 每次用餐后，彻底清洁顾客用餐地点。
- ☐ 考虑使用一次性座椅保护套，尤其是多孔表面的座椅，使用后丢弃并更换。
- ☐ 仅在需要时提供薄荷、糖果、零食和牙签。请勿遗漏诸如游戏器具的物品。
- ☐ 在客人和员工入口处和接触区提供搓手液。



物理距离指南

- ☐ 优先考虑使用户外座椅和路边取货模式。
- ☐ 为顾客提供外卖、送货和免下车的选择。采用非接触式取货和送货协议。
- ☐ 鼓励顾客进行预订。
- ☐ 要求顾客在远离餐厅的车里等候，并通过手机提醒他们的桌子已经准备就绪。避免使用"蜂鸣器"。
- ☐ 调整最大占位规则并实施措施，使用重新配置空间、安装物理分区或视觉提示（例如，地板标记、彩色胶带或指示员工应该站在哪里的标志）等措施将员工和顾客物理隔离至少 6 英尺。
- ☐ 限制单张桌子上的用餐顾客数量。
- ☐ 在难以保持 6 英尺物理距离的地方安装物理屏障。
- ☐ 清楚地标记人们排队等待从而保持适当物理距离的区域。
- ☐ 将餐桌和椅子从就餐区移走，使用视觉提示提示它们不可用，或安装有机玻璃或其他物理屏障以隔开顾客。
- ☐ 限制为单个顾客或团体服务的员工数目。
- ☐ 不要让客户坐在离员工工作区和饮食准备区域 6 英尺以内的地方。
- ☐ 如有必要，调整面对面的会议，以确保物理距离。
- ☐ 如果需要，按照工资和工时规定，错开员工休息时间。
- ☐ 重新配置、限制或关闭共用区域，如员工休息室，提供可执行物理距离的替代方案，且劝阻员工不要聚集。
- ☐ 重新配置空间，使就餐、工作和通过区域的人之间至少有 6 英尺的距离。
- ☐ 在可行的地方，重新规划厨房或工作，以保持物理距离。
- ☐ 劝阻人们不聚集。
- ☐ 建立定向走廊和通道。
- ☐ 如果可能，用支撑物将门撑开或使用自动感应门。
- ☐ 调整音乐音量，以便员工能够与顾客保持距离，以便听到订单。
- ☐ 执行高峰期排队程序，包括安排一名迎宾人员提醒顾客执行物理距离。
- ☐ 安装转移辅助装置以避免人与人之间的接触上餐。

