



CAL/OSHA在COVID-19疫情期間 堂食餐廳《通用檢查表》

注：本文件是由美國加州公共衛生部(California Department of Public Health)和加州職業安全與健康管理局 (California Division of Occupational Safety and Health Administration, Cal/OSHA) 於2020年5月12日制定在COVID-19疫情期間堂食餐廳《通用檢查表》。

風險

本檢查表旨在幫助堂食餐廳的雇主實施其計劃，以預防工作場所中 COVID-19 的傳播，並作為《堂食餐廳指南》的補充。本檢查表僅為摘要，其中包含本指南某些部分之簡述；使用本檢查表前，請先熟悉該指南。

工作場所書面特定計劃之風險內容

- 負責實施計劃之人員。
- 進行風險評估以及為預防病毒傳播所採取的措施。
- 計劃內職員和職員代表的培訓和溝通。
- 檢查合規以及記錄並糾正錯誤之流程。
- 調查COVID病例，提醒當地衛生部門，以及在受感染職員接受檢測前，對其工作場所密切接觸者的識別和隔離之流程。

職員培訓主題

- 有關預防COVID-19傳播，以及容易感染人群之資訊。
- 居家自我篩查，包括遵循美國疾病控制與預防中心 ([Centers for Disease Control and Prevention, CDC](#)) 準則進行體溫和/或症狀檢查。
- 如果職員經常咳嗽、發燒、呼吸困難、發冷、肌肉疼痛、頭痛、喉嚨痛、近期發現的味覺或嗅覺喪失、或其自身或與之同住之人被診斷出患有COVID-19。
- 何時尋求醫療救助。
- 洗手的重要性。
- 在工作時間和下班時間保持身體距離的重要性。

- 正確使用面罩。
- 有關休假福利和職員勞工補償之資訊。

個人控制措施及篩查

- 症狀篩查和/或體溫檢查。
- 建議生病或出現COVID-19症狀的員工留在家中。
- 建議經常洗手和使用搓手液。
- 如有必要，為使用清潔劑和消毒劑的員工提供一次性手套。在進行其他清潔工作時（例如處理經常觸摸的物品或進行症狀篩查），將手套視為勤洗手的補充措施。
- 強烈建議佩戴布面罩。
- 為處理髒碗碟的工作人員提供一次性手套，並為操作洗碗機的工作人員提供眼部和面部保護。經常更換和/或進行消毒。
- 關閉休息室或增加休息室桌/椅之間的距離，或在開放空間中提供休息區以確保身體距離的實施。
- 經常與顧客溝通，告知其應佩戴口罩/面罩。

清潔及消毒規程

- 在客流量大的區域進行徹底清潔。
- 經常消毒常用表面和顧客觸摸的表面。
- 輪班或不同使用者使用前後（以較頻繁者為準），清潔可能觸摸的表面。
- 在餐廳、酒吧區、領位台和廚房等空間配備適當的衛生產品，包括搓手液和衛生濕巾，並確保其可用性。
- 確保衛生設施始終保持正常更換並確保庫存。
- 使用經環境保護機構([Environmental Protection Agency, EPA](#))批准清單上用於COVID-19的產品，並遵循產品說明和Cal/OSHA要求。
- 在輪班期間為員工提供時間實施清潔措施，並考慮使用第三方清潔公司。
- 如果可能，請安裝免提設備。
- 考慮升級以改善空氣過濾和通風。
- 提供一次性或數字菜單。
- 僅在需要時向顧客提供餐桌擺設（餐巾、餐具、玻璃器皿等）。
- 僅根據需要提供共用調味品，也可以提供單份容器。



- 在顧客使用前，預先用餐巾包裹餐具，並存放在乾淨的容器中。
- 根據需要提供外賣容器，並要求顧客打包自己的剩菜。
- 撤除用餐區餐桌上的髒桌布，將其放置在密封的袋子中。
- 每次使用後，徹底清潔每位顧客的用餐位置。
- 僅在需要時提供薄荷糖、糖果、小食和牙籤。請勿將這些或其他物品，例如遊戲遺漏在桌子上。
- 在客人和職員入口以及接觸區域提供搓手液。

身體距離準則

- 優先安排戶外座位和路邊取貨。
- 為顧客提供外賣、送餐和免下車選項。
- 建議顧客進行預約。
- 讓顧客在遠離餐廳的自家車中等候，並透過手機提醒其桌子已經準備好。避免使用「提醒器」。
- 透過採取重新配置空間、安裝物理隔板或視覺提示（例如地板標記、彩色膠帶或指示員工應站立位置的標識）等措施，將員工和顧客間隔至少六英尺。
- 在無法保持身體距離的工作區域中，應按要求佩戴口罩。
- 如有必要，調整面對面會議以確保身體距離的實施。
- 如有需要，按照工資和工時規定，安排職員的休息時間。
- 重新配置、限制或關閉公共區域（例如職員休息室），提供可保持物理距離的替代方案，並不建議職員在客流量大的區域聚集。
- 重新配置廚房，以便在適當區域保持身體距離，如時間不許可，盡可能提前完成工作。
- 從用餐區移開桌椅，使用視覺提示顯示桌椅不可用，或安裝有機玻璃或其他物理障礙來分隔顧客。
- 關閉吧檯區域。
- 篩查顧客症狀。
- 限制一張餐桌的顧客人數。
- 一次僅帶領一桌顧客至其座位。

- 任何必須處於距離顧客六英尺範圍內的職員均須佩戴口罩。
- 請勿讓顧客就座於離職員工作和食物準備區六英尺範圍內的地方。
- 請撐開大門或使用自動門（如果可能）。
- 張貼身體距離規則。
- 實施高峰期排隊流程，包括安排專員提醒顧客保持身體距離。
- 實行免接觸取餐和送餐服務來提供外賣食品。