

# 餐饮服务 | 酒吧 | 咖啡店

这包括餐厅、食品卡车、酒吧、酿酒厂、酒吧间、咖啡店和餐饮公司。

## 顾客互动的平均水平



工作需要与顾客和其他员工有一定程度的接触。

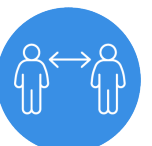
## 员工 + 访客保护



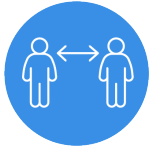
- 保持最少15天的个人防护设备 (Personal Protective Equipment, PPE) 供应量。
- 张贴指示顾客戴面罩的标志，直到他们在自己的桌子入座。
- 要求接待员和服务员在就餐区戴面罩。
- 要求员工在厨房区准备食物时要以符合美国食品药品监督管理局 (Food and Drug Administration, FDA) 规定的方式戴面罩和手套。
- 为顾客创建沟通材料 (例如，在所有入口处和接待台、网站、社交媒体上的标志)，以告知他们餐厅或酒吧经营方式的变化，并说明为防止感染而采取的预防措施。



- 对员工、承包商和供应商每天进行进店检查措施。检查应包括：
  - 一份调查问卷，涵盖症状或与新冠病毒 (COVID-19) 感染者或疑似感染者潜在接触方面的问题。
  - 检查体温 (在得到非接触式体温计后立即开始)。
  - 请访问[www.KentCountyBacktoWork.com](http://www.KentCountyBacktoWork.com)，了解如何参加肯特县复工后健康检查 (Kent County Back to Work Health Check) 计划。
  - 在所有入口处张贴标示牌，告知顾客如果他们生病或最近生病，请勿进入。



- 将室内容量限制为正常座位容量的50%。
- 在不同的餐桌、卡座或酒吧台就座的各方或团体之间需要保持六英尺的距离 (例如，分开桌子、每张餐桌之间保留一张空餐桌、移开或收起闲置的椅子或吧凳，在卡座之间安装24英寸高的塑料或有机玻璃屏障)。
- 在收银台、酒吧、接待台和其他难以保持六英尺物理距离的区域安装物理屏障，例如喷嚏防护板和隔板。
- 接受订位并关闭候餐区，以防止在大厅聚集。请顾客在自己的车内等候餐桌准备就绪的电话通知。
- 提供实物导向，例如地板或人行道上的胶带和墙壁上的标示牌，以确保顾客在所有排队等候时保持至少六英尺的间距。
- 关闭自助服务的食物或饮料选项，例如自助餐、沙拉吧和饮料台。
- 禁止使用点唱机、电子和棋盘游戏以及其他共享娱乐设备。



- 为员工至少提供以下培训：
  - 结合食品安全指南正确使用个人防护设备。
  - 食品安全卫生规定（例如，在顾客之间进行清洁、绝对不要裸手触摸即食食品）。
  - 鼓励员工参加提供安全食品 (ServSafe Food Handler) 课程，以了解有关食品安全的更多信息。
  - 请遵循食品安全的四个步骤：清洁、分放、烹饪和冷却。
  - 如何管理进入餐厅或餐厅内有症状的顾客。
- 尽最大可能限制共享空间（包括厨房、休息室和办公室）中的员工人数，使员工之间保持至少六英尺的间距。



- 限制顾客共享物品（例如调味品和容器、菜单、服务托盘、银器、玻璃杯）。
- 鼓励顾客使用非接触式付款方式（如有）。尽可能减少接触现金、信用卡、奖励卡和移动设备。
- 清洁和消毒频繁接触的区域和共用区域（例如，柜台、餐桌、椅子、高脚椅/儿童座椅、菜单、调味品、收银机、收据盘、展示柜、点餐亭）。
- 设置系统，使需要清洗和消毒的物品与已经清洗和消毒的物品分开放置。
- 增加对冰箱、微波炉和自动售货机的清洁。
- 洗手间应经常清洁和消毒，特别是经常接触的表面，如水龙头、马桶、门把手和电灯开关。应当停止使用干手器，并取代为一次性纸巾。



- 员工应经常用肥皂和水洗手，每次至少20秒钟。
- 如果没有肥皂和水，请使用含60%酒精的洗手液。
- 员工应避免在未洗手的情况下用手触摸眼睛、鼻子和嘴巴。



- 指定具体工作场所的主管来监视和监督新冠病毒 (COVID-19) 控制策略的实施。主管在各种活动中必须始终在场。可以指定一名现场工作人员担任监督角色。
- 鼓励员工在出现新冠病毒 (COVID-19) 症状后留在家中并尽快自行向主管报告。
- 如果员工或访客显示出新冠病毒 (COVID-19) 的多种症状（发烧、非典型气促、非典型咳嗽），请立即关闭餐厅，并按照FDA和疾病控制中心 (Center for Disease Control) 的指示进行深度清洁。此类清洁可以在夜间进行。
- 如果雇主获悉来过店铺的个人（包括员工、顾客、承包商或供应商）有确诊新冠病毒 (COVID-19) 病例，请通知员工。
- 在确定设施中的新冠病毒 (COVID-19) 阳性病例后，将可能有接触的员工送回家。
- 在所有情况下，请遵循有关员工接触和症状的指南。
- 如果员工被确诊为新冠病毒 (COVID-19) 病例，则需要有医生开具的书面同意才能返回工作。

## 取餐+送餐



- 如果提供送餐选项：
  - 确保冷藏箱和运输容器已清洁和消毒。
  - 保持食物的时间和温度控制。
  - 避免交叉污染（例如在运输前将食物包好或密封）。



- 鼓励顾客使用非接触式送餐（例如，为顾客提供无需直接与人接触即可接收订单的选项，避免实际接触交接食物）。
- 在到达时通过短信或电话通知顾客。

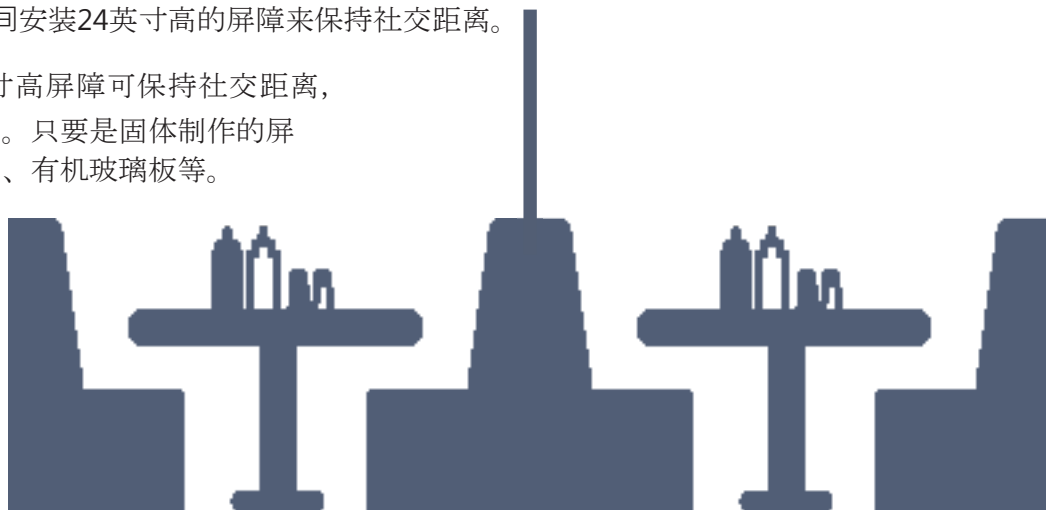


- 为通过电话预订外卖的顾客提供路边取餐服务。
- 为顾客建立指定的取餐区。
- 通过提供下订单并在汽车后备箱取餐选项来保持社交距离。

## 建立屏障

您可以通过移动餐桌以确保它们彼此相距六英尺，从而在酒吧/餐厅保持社交距离。但是，如果您的餐厅设有卡座，则可以在卡座之间安装24英寸高的屏障来保持社交距离。

安装在卡座上的24英寸高屏障可保持社交距离，同时又不损失卡座空间。只要是固体制作的屏障就可以，例如塑料板、有机玻璃板等。



## 更多餐饮服务资源

全美餐厅协会 (**National Restaurant Association**)

<https://restaurant.org/covid19>

啤酒协会 (**Brewers Association**)

<https://www.brewersassociation.org/brewing-industry-updates/coronavirus-resource-center/>

密西根餐厅和旅馆协会 (**Michigan Restaurant and Lodging Association**)

<https://www.mrla.org/open.html>

西密歇根州新冠病毒 **COVID-19** 商业联盟 (**West Michigan COVID-19 Business Coalition**)

<https://www.covidwm.org/restarting-operations>

疾病预防控制中心 (**Centers for Disease Control and Prevention**)

<https://www.cdc.gov/>

职业安全与健康管理局 (**Occupational Safety and Health Administration**)

<https://www.osha.gov/>