



COLORADO

Division of Environmental
Health & Sustainability

Department of Public Health & Environment

2020年3月16日

零售食品企业COVID-19公共卫生命令的实施

本指南的更新和提供，是针对“全州公共卫生命令20-22关闭酒吧、餐馆、剧院和赌场的通知”。需要注意的是，“命令”仍然允许并鼓励外卖和运送食物。本命令的首要目标是，以最大程度地减少人与人之间的互动，这是主要的传播手段。

- 企业可以继续使用送外卖服务、窗口服务、进门取货服务、驾车直通服务或驾车上门服务来提供食品和饮料，并且必须采取预防措施来减轻COVID-19的潜在传播，包括社交疏远。
- 企业可以在营业所内，一次允许最多5名公众领取他们的食品或饮料订单，只要这些人彼此之间至少相距6英尺。
- 此外，该命令不适用于杂货店、市场、便利店、药房、药店、食品储藏室、酒店客房服务、医疗保健设施、住宅护理设施、集体护理设施，少年司法设施，危机避难所或类似场所机构，机场特许经营商以及应对这些事件所需的任何紧急设施。

如果企业在本公共卫生命令期间，仍保持营业提供食物运送或取货，则企业将采取所有合理步骤来避免顾客聚集进出，以及：

- 有驾车直通的企业，应关闭驾车前来进门取货的顾客服务，在门口放置指示用餐区已关闭的标牌，并引导顾客驾车通过抵达驾车直通区。
- 在可行的情况下，没有驾车直通服务的企业，应在门上和其他地方提供标牌，以防止乘车到达的顾客上门，并让侍应生拿订单并向车辆的顾客运送食物。
- 企业将工作人员转用于提供送货服务。
- 对于不能为驾车前来、走路来的，或骑自行车的顾客实施上述选择之一的企业，该企业必须实施程序，确保一次不超过5名顾客停留在营业所内，以及顾客之间的距离保持6英尺。这包括：
 - 在高峰时段，让员工在外，在顾客离开时，迎接新来的顾客。
 - 限制只进出一扇门，对门进行监控，并在地板上有指标，从里到外均指示站立的位置，以保持6英尺的所需距离。
 - 关闭所有室内和室外座位，除了一些指定的区域为5个或更少的顾客可以留在营业所内，只限于拿货或进门点餐取货服务。

更多的零售食品企业行动项目

零售食品企业的最佳做法是，**持续、勤奋地执行有助于预防疾病的食品法规要件**。您可以采取的其他步骤，包括在日常操作中特别注意以下事项：

- 加强卫生习惯，包括同事观察（观察和指导同事）和主管监督（注意技术和频率），并确保员工经常和正确的洗手。

- 使用标牌通知访客、供应商：在主入口放置标牌，警告来访者，如果是生病或感觉不适、最近在美国境外旅行或可能与 COVID-19 患者接触，请勿进入。下面是一个标牌示例，您可以在您的设施中修改调整。
<https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/COVID-19-CoronavirusAnnouncementforVisitors.pdf> 和
<https://paltc.org/sites/default/files/Attention%20Visitors%20All%20facilities.pdf>
- 与员工（每次轮班前）就健康状况和可能与其有密切接触的任何人（家庭成员、室友等）的健康状况进行持续互动。
- 立即排除任何表现出症状、或已被诊断出患有COVID-19、或与确诊为COVID-19的人接触的员工作，并立即联系您当地的公共卫生机构和CDPHE。
- 在日常工作时间内，经常彻底地清洁和消毒就餐和客户区域内所有经常触摸的物体（门把手、橱柜把手、扶手、电灯开关、厨房柜台、餐桌）。可以使用公认的清洁和消毒产品。有关推荐的消毒产品的其他列表，请浏览：<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- 在非工作时间，每周至少2次对整个设施进行深度清洁和消毒。可以使用公认的清洁和消毒产品。有关推荐的消毒产品的其他列表，请浏览：<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- 清洁和消毒表面时，员工应戴一次性手套。清洁和消毒完成后，应丢弃手套。丢弃手套后，请确保员工立即适当的洗手。
- 继续清洁和消毒厨房和其他食品储存区域的食物制备表面。
- 让员工从自助餐中分配食物或停止自助餐服务，以防止客户重复使用服务用具。
- 停止允许让客户自己加满饮料杯（如咖啡杯或啤酒罐）的服务。
- 引导员工咳嗽或打喷嚏到他们的手肘袖上，或者用纸巾遮住鼻子和嘴巴。使用后将纸巾扔掉并洗手。
- 确保员工**不要**与他人共用杯子和饮食用具。
- 确保员工避免触摸眼睛、鼻子或嘴巴。
- 在等候区、游戏室或大堂等公共集合区，备有擦手拭纸或酒精洗手液。如果可行，请考虑在所有餐厅的餐桌上放一瓶洗手液。在您的主入口处，为访客提供带酒精洗手液、纸巾和垃圾桶的清洁台。

零售食品企业管理注意事项

零售食品企业还必须考虑：

1. 零售食品企业服务高度易感染人群的，如疗养院、长期护理设施、辅助生活设施和医院，应意识到居住在这些环境中的人非常担心。请查看 CDPHE网站，以获取有关高度易感染人群的指南。
2. 出现问题或您正在寻求其他指导时，请与您当地的公共卫生部门紧密合作。
3. 与您的员工和合作伙伴交流有关COVID-19的信息。共享有关当前对COVID-19的了解、激增的可能性、企业的准备计划、以及对企业的营运和工作流程的任何潜在影响的信息。有关组织行为的透明度和有关COVID-19的最可靠的最新信息，可以减少员工的压力和恐惧。

有关更多信息，请参见CDC指南“如何清洁和消毒”部分，网址为：

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/home/cleaning-disinfection.html>

4. 监控您的员工。工作人员可能会无意间传播病毒。一个年轻健康的人，有鼻涕和嗓子痒，可能会感到有些不适，但如果没有发烧，可能会觉得上班没事。排除出现症状的员工。
5. 何时关闭。关闭您的业务可能是一个艰难的决定。在开始考虑结束工作时，与您当地的公共卫生部门紧密合作非常重要。当您的员工中有一个确诊的COVID-19病例时，您可能想要关闭。当缺勤率达到5%-10%时，或在当地公共卫生部门的指示下，您应该关闭。
6. 何时重新营业：在考虑重新营业时，应咨询当地的公共卫生部门。