

# 食品设施重新开放：硬件设施



出版：June 2, 2020

使用以下指南帮助重新开放因 COVID-19 流行病而关闭的食品设施和餐饮区。餐饮区关闭期间未使用的餐饮设施内的区域和设备将需要进行清洁，并适当恢复使用，以确保安全重新开放。本指南基于普遍观察到的情况，应根据每个机构或社区的需要进行修改。

## 做好准备

为确保安全重新开放：

- 遵循斯诺霍米什卫生局或华盛顿州卫生部的所有要求。
- 调整您的商业模式，并使用第二阶段食品设施运营指南制定运营计划。
- 使用 COVID-19 食品设施第 2 阶段重新开开放检查表，以确保您没有遗漏任何内容，并记录您采取了适当的安全预防措施。

## 公用设施

- 确保整个设施都有电、气和水。
- 检查所有管道，如水槽和厕所，是否正常运行。
- 确认所有水槽都有热水和冷水。
- 检查隔油池，必要时进行清洁。
- 确认灯运行正常。
- 确保通风装置和灭火系统正常工作。

## 生活饮用水

已经关闭很长时间的设施需要采取措施确保饮用水和用水设备的安全。

- 按照本文件第 2 页和第 3 页中有关冲洗水管和服务设备（如制冰机、饮料机和咖啡机）的说明进行操作：[www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/Pubs/333-249.pdf](http://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/Pubs/333-249.pdf)
- 冲洗后，确保所有地漏正常工作。

FOR MORE INFORMATION VISIT: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)

# 食品设施重新开放：硬件设施



出版：冰箱和冰柜

- 仔细检查所有冷藏设备和储存区域内储存的所有食品是否健康，并根据需要丢弃。
- 检查所有制冷设备是否正常工作，并能够将食品温度保持在 41°F 或以下。
- 检查冷冻柜是否正常工作，食品是否冻结。

## 清洁和消毒

- 确保使用适当的化学和热水消毒方法。
  - 低温化学消毒机提供正确的水温和消毒液浓度。
  - 高温（热水）消毒机提供正确的清洗和最终冲洗温度以及最终冲洗压力。
  - 所有化学品分配装置均提供正确浓度的消毒
  - 提供适当的试片。
- 使用前清洗、冲洗和消毒所有食品接触表面，包括：
  - 案板
  - 食物准备槽
  - 三格水槽
  - 餐具、杯子、盘子和其他服务用具

- 根据需要清洁非食品接触表面。

## 其他注意事项

- 安排餐桌，以便顾客坐在距离相邻餐桌客人至少 6 英尺的地方。
- 确定需要经常消毒的接触点，如把手、桌子、椅子和销售点设备。

FOR MORE INFORMATION VISIT: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)

# 食品设施重新开放：硬件设施



出版：June 2, 2020 • 在重新开张前提前订购食品和清洁用品，不要过度订购，因为有些物品供应不足，运输时间可能会延长。

- 确保您的服务供应商，如食品供应商、油收集、垃圾和回收、虫害控制、电器技术人员和化学品供应商能够满足您的需求。
- 确保洗手间的存货充足。
- 考虑安装或配备洗手液手按容器，尤其是在入口、出口和过渡区域。
- 在开业前，检查您的办公场所是否有虫害的迹象并纠正。

## 更多 COVID-19 信息和资源

了解华盛顿目前的 [COVID-19 情况](#)、[Inslee 州长的声明](#)、[症状](#)、[传播方式](#)以及[人们应该如何和何时接受检测](#)。更多信息请参见 DOH 的[常见问题](#)。

COVID-19 的风险与人种、种族或国籍无关。[耻辱感无助于战胜疾病](#)。与他人分享准确信息，防止谣言和错误信息传播。

• [斯诺霍米什卫生局 \( COVID-19 \)](#)

• [华盛顿州卫生部 2019 年新型冠状病毒爆发 \( COVID-19 \)](#)

• [华盛顿州冠状病毒应答 \( COVID-19 \)](#)

• [CDC 冠状病毒 \( COVID-19 \)](#)

• [减少耻辱感资源](#)

还有关于 COVID-19 的问题吗？拨打华盛顿州卫生部热线：1-800-525-0127。对于口译服务，当他们回答并说出您的语言时，请按#（上午 6 点至晚上 10 点开放）有关您的健康、COVID-19 测试或测试结果的问题，请联系您的家庭医生。

FOR MORE INFORMATION VISIT: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)