

食品设施第二阶段重新开放清单



出版：June 2, 2020

感谢你尽你的努力来减少 COVID-19 的扩散。华盛顿州正采用分阶段的方法，重新开放因州长“居家隔离，保持健康”的命令而关闭的现场餐饮设施。一旦一个县被批准进入第二阶段，如果满足州长的[第二阶段餐厅/酒馆重新开放 COVID-19 的要求](#)，食品企业可以重新开放现场餐饮，重新开放的要求可在本网站上找到。关闭的厨房和/或用餐区的食品设施在第 2 阶段重新开放时应使用以下清单：

设备和硬件设施

- 确保公用设施正常工作。检查电气、管道、供暖、通风/空调和灭火系统。
- 冲洗上下水系统和所有食品设备至少 5 分钟。有关特定设备的清洁和冲洗说明，请参阅本指南。
 - 冲洗后，确保所有地漏工作正常。
 - 检查隔油池，必要时进行清洁。
 - 确认所有水槽都有热水和冷水。
 - 将制冰机完全清空，然后排放管道，并清洗、冲洗和消毒设备。
 - 评估并丢弃不再安全的食物。
- 检查所有设备是否正常工作并保持适当的温度：
 - 制冷设备温度在或低于 41°F。
 - 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
- 清洗、冲洗和消毒所有食物接触表面。
- 根据需要清洁非食品接触表面。
- 重新启动您可能已经停止的服务（害虫控制服务、垃圾和回收服务）。

FOR MORE INFORMATION VISIT: WWW.SNOHD.ORG/FOOD

食品设施第二阶段重新开放清单



出版：June 2, 2020

- 在开业前，调查您的场所是否有虫害的迹象并纠正。
- 彻底清洁和检查所有物理设施，包括地板、墙壁和天花板。

员工培训、健康和安全的

- 制定员工疾病政策和程序。
- 用他们最懂的语言培训工人：
 - 员工健康和安全的，包括 COVID-19 的症状、如何预防传播、所需的手清洁卫生和疾病报告要求。
 - 适当的清洁、消毒和消毒程序。
 - 书面程序，包括物理距离和服务要求变更。
- 除了食品法规中的员工健康要求外，PIC 应在每次轮班前监测员工的 COVID-19 症状状态，并执行 COVID-19 特定书面程序。
- 在每次轮班前，遵循每天对员工和访客的 COVID-19 筛查指南，对员工进行 COVID-19 症状筛查。
- 使用员工健康和决策策略指南来确定食品工人何时应留在家中、自我隔离和返回工作岗位。
- 在适当或需要的情况下为执行活动的人提供个人防护设备 (PPE) 。
- 确保洗手池内有肥皂、纸巾和洗手液。
- 确保前后员工之间的距离为 6 英尺。
- 在无法进行严格的身体疏远时，计划其他预防措施。考虑使用障碍物，尽量减少狭窄或封闭区域内的员工或客户，并错开休息和轮班。

FOR MORE INFORMATION VISIT: WWW.SNOHD.ORG/FOOD

食品设施第二阶段重新开放清单



出版：June 2, 2020

- 要求为员工提供布质面部覆盖物。这不能代替 6 英尺的身体距离。
- 尽量错开工作时间，减少员工之间的接触。
- 制定一个时间表，包括频繁清洁和消毒高接触区域。

顾客保护

- 制定书面程序，以方便调整服务和物理距离要求。
- 将容量限制在最大建筑占用率的 50%。确保所有宴会和餐桌的客人人数不超过 5 人。室外座位不计入内部占用，但不得超过 50%。
- 在所有入口为员工和客人提供洗手液（假设有供应）。
- 实施计划并标记地板，以保持客户之间 6 英尺的距离。在大堂、等候区、服务或订购线、饮料/调味品站、食品提货站和付款区使用此平面图。保持所有室内或室外线路的物理距离要求。
- 记录所有自愿提供联系信息的客人，包括客户姓名、电话、电子邮件和他们在酒店入住/用餐的时间。维护 30 天的日志以帮助跟踪联系人。
- 在入口处和内部张贴一个标志，建议客人在到达、离开或参观洗手间时佩戴布面罩。
- 将桌子放在足够远的地方，以便每个被占用的椅子与相邻桌子的客人至少相距 6 英尺。如果 6 英尺是不可行的，必须有一个物理屏障或墙分隔摊位或桌子。
- 不允许在吧台或柜台就座。允许在 21 个以上区域的餐桌和摊位就座。在物理距离、桌子间距和分隔摊位的障碍物方面，遵循相同的用餐方法。
- 关闭自助餐厅和沙拉吧。
- 尽量减少为一张桌子服务的员工人数。考虑一名员工点菜、提供饮料/食品/餐具、付款等。
- 停止使用可重复使用的菜单。张贴菜单或提供一次性菜单。
- 按照常规程序清洗、冲洗和消毒食物接触表面。

FOR MORE INFORMATION VISIT: WWW.SNOHD.ORG/FOOD

食品设施第二阶段重新开放清单



出版：June 2, 2020

- 每小时使用有效对抗 COVID-19 的 EPA 注册产品清洁和消毒经常接触的非食品接触表面。遵循标签说明。
- 每餐后调味品（番茄酱、酱油等）必须一次性使用或消毒。
- 在每个用餐小组结束后，清洁和消毒用餐区接触点。这包括椅背、调味品和触摸板。
- 最大限度地提供接送服务。

店铺名称	地址	负责人	开放日期
------	----	-----	------

FOR MORE INFORMATION VISIT: WWW.SNOHD.ORG/FOOD