

# 关于新型冠状病毒大流行期间零售食品店、餐馆和食品外卖/外送服务的最佳做法摘要

## 要健康，要干净



- 员工-生病时留在家中或离开工作；如果生病请咨询医生，并联系主管
- 雇主-指示生病的员工待在家里，如果员工生病立即送他们回家
- 雇主-对接触新型冠状病毒的雇员进行体温和其他症状的预先筛查



- 经常用肥皂和水洗手，至少20秒
- 如果没有肥皂和水，按照美国疾病及预防中心的规定，使用60%酒精含量的洗手液
- 避免不洗手触摸眼睛、鼻子和嘴巴
- 按照[美国疾病控制与预防中心](#)和[美国食品及药物管理局](#)的规定，佩戴口罩/面罩



- 不要用手接触即食食品
- 使用一次性手套、熟食纸巾或合适的餐具
- 包装食物容器以防止交叉污染
- 遵循4个食品安全步骤：[清洁](#)、[分离](#)、[烹饪](#)和[冷藏](#)

## 清洁和消毒



- 根据美国疾病控制与预防中心呢和美国食品及药物管理局的要求，对员工进行清洁消毒程序和防护措施的培训
- 拥有和使用清洁产品和用品
- 遵循保护措施



- 经常消毒高度接触的表面
- 使用环境保护局注册的消毒剂
- 确保食品容器和用具的清洁和消毒



- 根据标签说明准备和使用消毒剂
- 为顾客提供消毒剂和湿巾以清洁食品杂货车/购物篮的把手，或利用商店人员进行清洁/消毒

## 社交距离



- 助教育员工和客户关于社交距离的重要性：
  - 标志
  - 语音留言
  - 考虑使用每隔一个结账通道以帮助疏远



- 避免可能招致顾客聚集的展览；暂停自助餐和沙拉吧；不鼓励员工聚会
- 放置地板标记和标志以鼓励社交距离



- 缩短顾客在商店内的时间：
  - 适用购物清单
  - 如果可以的话，先预定
- 在零售场所内外设立指定的提货区域

## 外卖和外送



- 如果提供外送服务：
  - 确保冷却箱和运输容器已清洁和消毒
  - 保持时间和温度控制
  - 避免交叉污染；例如，在运输过程中包装食物



- 鼓励顾客使用“无接触”外送
- 当货物到达时，通过短信或电话通知顾客



- 建立指定顾客提或区
- 提供路边外卖服务
- 把货物放在后备箱里让顾客提取从而遵循社交距离