



COVID Safe checklist（新冠病毒安全核查列表）：美食广场/街

自2020年7月21日起

根据[首席卫生官公共卫生指引](#)下的[新冠病毒安全核查列表](#)，本美食广场核对列表提供的建议可让购物中心管层于路线图第3阶段安全地重开美食广场。美食广场是一个由购物中心管理层提供桌椅，供美食摊位顾客使用的区域。

安全地经营注意事项：

1. 推广安全做法

- 入口处张贴标示语，注明身体不适或出现任何COVID-19症状的顾客请勿进入。
- 员工/租户如生病或出现任何COVID-19症状，应留在家中。
- 在顾客可能聚集的区域设立社交距离标志。
- 就保持社交距离、清洁和卫生等要求与美食广场和其他零售租户联系。
- 如可能，设专职保安员工来督促社会距离要求，这在高峰时期尤其重要。
- 适合时用公共广播公告提醒顾客这些COVID-19要求。
- 在网站上和其他广告中宣传COVID-19相关要求，以确保顾客了解购物中心的规定。

2. 社交距离

- 每人不少于 4 平方米（包括室内和室外座位区）。
- 按最多不超过 6 名顾客的要求摆放桌子。
- 按确保坐在不同桌子上的人能相距1.5米的方式摆放桌子。如果桌子无法移动且现有位置无法实现社交距离，则一张隔一张桌子使用，并限制顾客使用不供使用的桌子。
- 在人们可能会排队的位置设置地板标记。
- 确保没有自助餐服务。
- 尽可能将订餐和取餐柜台分开。
- 在会与顾客有大量互动的柜台周围设物理屏障。

3. 手部卫生

- 至少在所有美食广场入口/出口位置免费提供洗手液。洗手液含至少60%乙醇或70%异丙醇。
- 员工通过经常洗手（最好使用液体肥皂和水）来保持良好的卫生状况。

4. 经常的环境清洁和消毒



- 对于美食广场中顾客轮转量大的桌子、椅子、长凳和托盘，在顾客使用间隙进行清理、清洁和消毒。
- 对于非一次性的陶器/餐具/玻璃器皿，仅在装菜后清洗干净并使用商用洗碗机或洗杯机彻底洗净后方允许使用。为外卖提供可选一次性餐具和容器。
- 如果需要，请美食广场的租户提供一次性调味品。取走所有共享的调味品，如调味瓶。
- 菜单应为一次性，或使用经过压膜的菜单，以方便在使用间隙消毒，或仅使用菜单板。
- 对经常接触的表面进行定期清洁和消毒，如移动支付装置、门把手、扶手、电梯按钮、垃圾箱和托盘返回区以及美食广场订餐/取餐柜台。
- 增加对卫生间和淋浴室的清洁和消毒。
- 不开放儿童游乐区区域。
- 定期清洁和消毒加水站或饮水喷泉，或关闭并不开放此类设施。
- 从事清洁工作的员工有适当的个人防护装备，并定期清洁和维护清洁设备。

5. 检查和监测

- 定期检查**您的工作系统，确保符合卫生当局当前提供的指示和建议。
- 该核对表是WorkSafe网上COVID防护行业计划的关键部分。
- 在公开区域展示这份带经签名的核对表，以证明贵店是COVID安全门店。**
- 您可以通过以下方式获得最新信息、了解更多指南内容www.covid19.qld.gov.au和www.worksafe.qld.gov.au
- 有一般工作类投诉的员工可致电昆士兰州工作场所健康和安全管理处（WHS Queensland），电话：**1300 362 128**。
- 希望更好地了解工作场所健康和安全管理中涉及COVID-19部分的企业主，可以致电 **1300 005 018**或相关工会或行业协会。
- 顾客如对营业店铺是否遵守此安全核对表有任何疑问，可致电 **134 COVID (13 42 68)**。

《2011年工作健康与安全法》所定义的
生意或企业经营人员姓名：

签名及日期：