



## COVID Safe Checklist（新冠安全核查列表）：美食广场/街

自 2021 年 3 月 13 日起

此清单概述了购物中心管理部门如何确保美食广场按照首席卫生官的公共卫生指示运营。美食广场是一个由购物中心管理部门在室内和/或室外提供桌椅，供美食摊位顾客使用的区域。

**注意：不需要收集接触者追踪信息。**

设在美食广场区域内的室内游乐中心和无人看管的零售点应按照[室内游乐中心、无人看管的儿童游乐设施及其他无人看管的独立娱乐或康乐设施的 COVID 安全核查列表](#)来运营。

### 企业安全运营注意事项

#### 1. 推广安全做法

- 在顾客可能聚集的区域设置身体距离标识。
- 在有条件的情况下，广播提醒顾客注意 COVID-19 的要求。
- 在入口处放置标牌，告知顾客如身体不适或有 COVID-19 的症状请不要进入。
- 在条件允许的情况下，请安保人员协助督促顾客遵守身体距离的要求，尤其是在高峰时段。
- 就保持身体距离、清洁和卫生方面的要求与美食广场的租户和其他零售租户联络。
- 如果员工生病，请让他们呆在家中。如果员工有任何 [COVID-19 的症状](#)或感到不适，请让他们立刻回家休息。
- 如果员工有任何 [COVID-19 的症状](#)，无论多么轻微，都必须[进行检测](#)。
- 在拿到 COVID-19 阴性的检测结果前，员工应在家隔离。
- 在购物中心的网站或社交媒体上宣传 COVID-19 的要求，并通过其他广告宣传确保客户了解购物中心内的要求。

#### 2. 身体距离，包括餐饮服务做法

- 人数密度不超过每 2 平方米 1 人（包括室内和室外区域）。
- 桌子的摆放要确保不同桌的人之间都能相距 1.5 米。如果桌子的位置是固定的，无法保证身体距离，则应设置隔桌就座，并限制使用不可用的桌子。
- 在人们可能排队的地方设置地面标识。
- 有条件的话，应在互动频繁的柜台周围提供物理屏障，例如在服务柜台周围安装有机玻璃屏障。
- 有条件的话，点餐和取餐柜台应当分开。
- 为顾客提供一次性的或塑封的菜单，或者仅使用固定的菜单板。
- 不得有自助餐服务。
- 如有需要，美食广场租户可提供单人份调味品。禁止使用所有共享调味品，例如瓶装调味酱。



- 除非员工可进行“非接触式倒入”，否则不接受“自带杯具”。
- 对于非一次性碗盘/餐具/玻璃器皿，只有在每次使用后清空，并使用商用洗碗机或洗杯机洗净才允许使用。外卖餐食应使用一次性餐具和容器。
- 在可行的情况下，改进柜台后面和后厨的操作流程，以限制员工的密切接触。例如，指定员工到特定的工位，尽可能减少进入其他空间的需要；实施相应的流程，让前台员工无需进入备餐区即可取餐。
- 采取措施，在安全可行的范围内尽可能扩大员工之间的间隔距离，减少员工密切接触的时间，包括在休息室。

### 3. 卫生

- 在美食广场所有出入口都要有酒精洗手液。酒精洗手液应含超过 60% 的乙醇或 70% 的异丙醇。  
注意：欲知更多信息，请参见[安全使用酒精洗手液](#)。
- 让员工们经常有机会洗手。最好是使用液体香皂和水，或给他们提供随时可用的洗手液。
- 根据需要定期检查洗手设施、补充酒精洗手液。
- 鼓励顾客使用 Tap & Go、直接存款或其他非接触式支付方式，以限制使用现金交易。

### 4. 经常进行环境清洁和消毒

- 在顾客使用间隙，对美食广场中的桌椅、长凳和托盘进行高频次的清理、清洁和消毒。
- 勤用清洁剂或消毒剂清洁、消毒经常触碰的区域和表面（包括共用设备和工具、Eftpos 设备、门把手、扶手、电梯按钮、垃圾箱、托盘回收区、美食广场内的点餐/取餐柜台、桌子、台面和水槽），至少一到两个小时清洁一次。
- 不经常触碰的表面每天至少清洁一次，每周至少清洁并杀菌一次。
- 增加对厕所和其他设施的清洁和消毒。
- 经常清洁、消毒加水站和饮水喷泉，或者关闭水源、禁止使用。
- 进行清洁的工作人员应有适当的个人防护设备（PPE）。应定期清洁、维护清洁设备。
- 使用消毒剂时，应遵循制造商的说明（有关更多信息，请参见产品安全数据表）。
- 清洁设备，包括拖把头 and 抹布，应在热水中洗涤并完全干燥，然后再使用。
- 清洁设备，例如水桶，应倒空并用新的清洁和/或消毒剂溶液进行清洗，并使其完全干燥，然后再使用。
- 就工作场所中的 COVID-19 防护措施与员工交换意见。为他们提供充足的信息和培训，包括工作任务和做法的变化，以及适当的清洁和消毒做法。

### 5. 送货、承包商和来访者

- 在可行的情况下，为送货司机或其他来访的承包商提供指引，尽量减少他们与员工的实际接触。
- 条件允许时使用电子文件。如果需要签名，应商议是否可用一封确认电子邮件代替，或在现场拍摄商品照片作为交货证明。
- 提供一个送货或收货的区域。



## 6. 审查和监督

- 定期检查您的工作系统，确保符合当前的公共卫生指示和卫生当局提供的建议。
- 在公共区域展示这份已签署的核查列表，以证明贵店是 COVID 安全企业。
- 确保您持有一份已签署的核查列表副本，在有关合规官员/执行官员要求时必须出示。可提供电子版。
- 欲了解最新信息、获得更多指导，请访问 [www.covid19.qld.gov.au](http://www.covid19.qld.gov.au) 和 [www.worksafe.qld.gov.au](http://www.worksafe.qld.gov.au)。
- 有关工作场所健康与安全（WHS）的具体指导，可从以下途径获得：[“COVID-19 期间的工作健康与安全：保持工作场所安全、清洁和健康的指南”](#)。
- 对此核查列表或 COVID 安全行业方案有疑问的企业主可以联系其行业高峰机构或相关政府部门。
- 员工如果要投诉一般的工作场所健康与安全问题，可以拨打 **1300 362 128** 致电昆州工作场所健康与安全局。
- 企业主若希望更好地了解 WHS 职责中涉及 COVID-19 的部分，可拨打 1300 005 018 或致电其工会或行业协会。
- 顾客如果担心企业是否遵守这份核查列表，可拨打 **134 COVID (13 42 68)**。

完成并执行此核查列表的  
负责人姓名：

企业/实体的名称以及  
此核查列表的地点/地址：

签名及日期：