



COVID Safe checklist（新冠病毒安全核查清單）：美食廣場/街

自2020年7月21日起

根據[首席衛生官公共衛生指引](#)下的[新冠病毒安全核查清單](#)，本美食廣場核對清單提供的建議可讓購物中心管層於路線圖第3階段安全地重開美食廣場。美食廣場是一個由購物中心管理層提供桌椅，供美食攤位顧客使用的區域。

安全經營之注意事項：

1. 推廣安全做法

- 在入口處張貼標示語，註明身體不適或出現任何COVID-19症狀的顧客請勿進入。
- 員工/租戶如生病或出現任何COVID-19症狀，應留在家中。
- 在顧客可能聚集的區域設立社交距離標誌。
- 就保持社交距離、清潔和衛生等要求與美食廣場和其他零售租戶聯絡。
- 如可能，設專職安保員工來督促社會距離要求，這在高峰時期尤其重要。
- 適合時用公共廣播公告提醒顧客這些COVID-19要求。
- 在網站上和其他廣告中宣傳COVID-19相關要求，以確保顧客瞭解購物中心的規定。

2. 社交距離

- 每人不少於 4 平方米（包括室內和室外座位區）。
- 按最多不超過 6 名顧客的要求佈設桌子。
- 按確保坐在不同桌子上的人能相距1.5米的方式擺放桌子。倘若桌子無法移動且現有位置無法實現社交距離，則一張隔一張桌子使用，並限制顧客使用不供使用的桌子。
- 在人們可能會排隊的位置設置地板標記。
- 確保沒有自助餐服務。
- 盡可能將訂餐和取餐櫃檯分開。
- 在會與顧客有大量互動的櫃檯周圍設物理屏障。

3. 手部衛生

- 至少在所有美食廣場入口/出口位置免費提供洗手液。洗手液含至少60%乙醇或70%異丙醇。
- 員工透過經常洗手（最好使用液體肥皂和水）來保持良好的衛生狀況。

4. 經常的環境清潔和消毒



- 對於美食廣場中顧客輪轉量大的桌子、椅子、長凳和托盤，在顧客使用間隙進行清理、清潔和消毒。
- 對於非一次性的陶器/餐具/玻璃器皿，僅在裝菜後清洗乾淨並使用商用洗碗機或洗杯機徹底洗淨後方允許使用。為外賣提供可選一次性餐具和容器。
- 倘若需要，請美食廣場的租戶提供一次性調味品。取走所有共用的調味品，如調味瓶。
- 菜單應為一次性，或使用經過壓膜的菜單，以方便在使用間隙消毒，或僅使用菜單板。
- 對經常接觸的表面進行定期清潔和消毒，如移動支付裝置、門把手、扶手、電梯按鈕、垃圾箱和託盤返回區以及美食廣場訂餐/取餐櫃檯。
- 增加對衛生間和淋浴室的清潔和消毒。
- 不開放兒童遊樂區區域。
- 定期清潔和消毒加水站或飲水噴泉，或關閉並不開放此類設施。
- 從事清潔工作的員工有適當的個人防護裝備，並定期清潔和維護清潔設備。

5. 檢查和監測

- 定期檢查**您的工作系統，確保符合衛生當局當前提提供的最新指示和建議。
- 本核查清單是WorkSafe 網上COVID防護行業計劃的關鍵部分。
- 在公開區域展示這份經簽名的核查清單，以證明貴店是COVID安全門店。
- 您可以透過以下方式獲得最新資訊、瞭解更多指南內容：www.covid19.qld.gov.au及www.worksafe.qld.gov.au
- 有一般工作類投訴的員工可致電昆士蘭州工作場所健康和安全管理處（WHS Queensland），電話：1300 362 128。
- 希望更好地瞭解工作場所健康和安全管理責任中涉及COVID-19部分的企業主，可以致電1300 005 018或相關工會或行業協會。
- 顧客如對營業店鋪是否遵守該安全核對清單有任何疑問，可致電134 COVID (13 42 68)。

《2011年工作健康與安全法》所定義的
生意或企業經營人員姓名：

簽名及日期：