



COVID Safe checklist（新冠病毒安全核查列表）：设座位区的餐饮

自2020年7月24日起

安全地重新开业注意事项

1. 核对您的店铺是否可以重新开业

- 请访问昆士兰州政府有关 2019 冠状病毒病信息的官方网站，网址是 www.covid19.qld.gov.au，以确认是否有任何限制性规定适用于您的生意。
- 如果您的店铺已经歇业，须检查店内设备和设施，如燃气、电力、厕所和洗手设施能否完全正常使用。确保储存在店内的食品和饮料没有受到污染或过期。
- 确保员工已完成强制性 COVID 安全培训，并确保其他相关培训（如食品处理）均已处于最新状态。关于强制性培训要求，请参阅本文件第 5 节。

2. 员工福祉

- 如果员工生病，吩咐他们呆在家中。一旦他们感到不舒服，请让他们立刻回家休息。如果他们出现任何急性呼吸道疾病症状（咳嗽、喉咙痛、呼吸急促）或发烧或发过烧，要求他们接受 COVID-19 病毒检测。他们必须在家中自我隔离，直至 COVID-19 检测结果为阴性。
- 注意安全风险，并根据适当的控制层级进行管理，即消除、替代、隔离、管理控制，并且在必要时穿戴个人防护设备。
- 采取措施以安全可行的方式尽可能扩大员工之间的间隔距离，并缩短员工近距离接触的时间。在可行且安全的情况下，对通常需要近距离互动的任务和流程加以考虑，并加以改进，以增加员工之间的社交距离。
- 改进柜台后（包括厨房）的操作类工作，以尽可能限制员工与他人近距离接触。例如：
 - 指派员工到特定的工位，以最大限度地减少他们进入其他空间
 - 修改操作流程，以便前台工作人员无需进入备餐区就能取餐。
- 推迟或取消非必要的面对面聚会、会议和培训，并在可行的情况下考虑使用视频会议。
- 就工作场所的 COVID-19 防护措施与员工商量，并向他们提供充分的信息和培训，包括工作内容和做法的变动以及工作中适当的清洁和消毒做法。
- 张贴标示和海报，提醒员工和其他人有关 COVID-19 的风险。



3. 社交距离

- 在入口处张贴标示语，注明身体不适或出现 COVID-19 症状的顾客请勿进店。该标示语应说明本店有权拒绝提供服务，并且必须坚持让任何有这些症状的人自觉离开本店。
- 通过使用使用在线或电话预订，限制无预约到访数量和柜台处与顾客互动量。
- 如果条件允许，分开布置出口和入口，并分开设立外卖下单处和取餐处，以尽量减少接触。
- 对于在店内就餐或饮水的顾客，采取措施将人数限制在每 4 平方米一名顾客。对于 200 平方米以下的小型场地，企业应将人数限制为每 2 平方米一人，最多不超过 50 人。
- 确保顾客在店内享用饮品或餐食时落座。确保供顾客坐在吧台或类似吧台结构（如柜台）前的椅子或凳子相隔 1.5 米。
- 在地面摆放或在墙上张贴标示或标志，以确保排队和等候区的人之间有 1.5 米的社交距离。
- 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。
- 有条件的话应考虑使用物理屏障，如在与顾客有大量互动的柜台周围设一道有机玻璃墙
- 撤掉等位区，或将座位调整为间隔至少 1.5 米。
- 提供无接触式支付或在线订购和支付方式，或让客户通过订购应用程序付款。
- 确保菜单：
 - 有塑封，并每次使用后进行消毒
 - 使用一般的非接触式标示牌展示菜单内容
 - 或提供一次性纸质菜单。
- 对于外卖服务，将相应菜单放在店外，并尽可能推出在线订购。
- 将下单处和取餐处分设于不同区域，并在可行的情况下，分开设置出口和入口。
- 撤掉一切自助式食物服务区和公共饮水处或调味料区。
- 用单独（分开）的盘子提供共享的菜单等物品或迎宾盘（grazing plates），并为顾客提供单独的餐具。
- 错开就餐时段，管理持续就座时间，以控制客流。
- 本新冠病毒安全核查列表不允许跳舞。

4. 记录保管

- 确保自己出于接触追踪目的收集并保留所有顾客、员工和承包商的联系信息，包括全名、电子邮件地址（如无电子邮件地址，则为住宅地址）、手机号码及入店日期和在店内停留时间等，且保留 56 天（除非另有规定）。外卖或送餐无需做此记录。
- 确保上述记录仅用于追踪 COVID-19 感染病例，并以保密和安全的方式获取和保管。

5. 强制性培训要求

- 确保所有员工在开业/重新开业后两周内完成强制性培训。于这两周之后开始为您企业工作的员工必须在开始工作前完成相关培训。COVID 防护培训计划可通过 TAFE Queensland (<https://tafeqld.edu.au/covid-safe>) 在线获取。您还可以通过参加经昆士兰卫生部及劳资关系办公室审核的行业 COVID（新冠病毒）防护课程来满足此强制性训练要求。适合餐饮服务的课程：<https://www.covid19hospitalitytraining.com.au/>。

6. 卫生与清洁

- 要求所有员工勤洗手，保持良好的个人卫生做法。每次洗手应该至少持续 20 至 30 秒。在用水冲洗之前，先用肥皂充分涂抹每只手。如果没有洗手设施，推荐使用含至少 60%乙醇或 70%异丙醇的酒精洗手液。
- 为顾客提供洗手设施，包括干净的自来水、液体肥皂和纸巾。如果没有现成的洗手设施，提供合适的酒精洗手液。



- 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。有条件时使用一次性的/可回收的餐具/玻璃器皿，或者严格执行要求戴手套的餐桌清洁指南。
- 减少共用设备和工具的情况。
- 切勿接受“自带杯具”，即便是非接触式续杯饮料也不允许。
- 至少每隔一小时用清洁剂或消毒剂来清洁经常接触的区域和表面（包括共用设备和工具、移动支付设备、桌子、台面和水槽）。顾客接触过的桌子和吧台等表面，也必须清洁后再供下一位顾客使用。

7. 送货、承包商和访客

- 在可行的情况下，给前来的送货司机或其他承包商提供明确指引，以尽可能减少其与店内员工的实际接触。
- 条件允许时使用电子文件。如果需要签名，商量发送一封确认邮件以代替签名确认方式，或者在现场拍一张货物照片作为交货证明。

8. 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 网上工作健康和安全 COVID 防护计划的关键部分。
- 在公开区域展示这份带签名的核对表，以证明贵店是 COVID 安全门店。**
- 确保您已获得一份签名的核对表，在相关合规/执法官员的要求下您必须出示此表。可提供电子版本。
- 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)**。

经营2011年《工作健康和安全法》所定义业务或事业的人员：

签名及日期：