



COVID Safe checklist（新冠病毒安全核查清單）：設座位區的餐飲

自2020年7月24日起

安全地重新開業之注意事項

1. 核查您的店鋪是否可以重新開業

- 請造訪昆士蘭州政府有關2019冠狀病毒病訊息的官方網站，網址是www.covid19.qld.gov.au，確認是否有適用於自己生意的限制性規定。
- 倘若您的店鋪已經歇業，須檢查店內的裝置及設施，如燃氣、電力、廁所和洗手設施能否完全正常使用。確保儲存在店內的食物和飲料沒有受到污染或過期。
- 確保員工已完成強制性COVID安全培訓，並確保其他相關培訓（如食品處理）均已處於最新狀態。關於強制性培訓要求，請參閱本文件第5節。

2. 員工福祉

- 倘若員工生病，要求他們留在家中。一旦他們感到不舒服，請讓他們立刻回家休息。倘若他們出現任何急性呼吸道疾病症狀（咳嗽、喉嚨痛、呼吸急促）或發燒或發過燒，要求他們接受COVID-19病毒檢測。他們必須在家中自我隔離，直至COVID-19檢測結果為陰性。
- 注意安全風險，並根據適當的控制層級進行管理，即消除、替代、隔離、管理控制，並且在必要時穿戴個人防護裝置。
- 採取措施以安全可行的方式盡可能擴大員工之間の間隔距離，並縮短員工近距離接觸的時間。在可行且安全的情況下，對通常需要近距互動的任務和流程加以檢討，並加以改進，以增加員工之間的社交距離。
- 改進櫃檯後（包括廚房）的作業流程，以盡可能限制員工與他人近距接觸。例如：
 - 指派員工到特定的工位，以最大限度地減少他們進入其他空間
 - 修改作業流程，以便前臺工作人員無需進入備餐區就能取餐。
- 推遲或取消非必要的面對面聚會、會議和訓練，並在可行的情況下考慮使用視訊會議。
- 就工作場所的COVID-19防護措施與員工商量，並向他們提供充分的資訊和教育，包括工作內容和做法的變動以及工作中適當的清潔和消毒做法。
- 張貼標示和海報，提醒員工和其他人有關COVID-19的風險。



3. 社交距離

- 在入口處張貼標示語，註明身體不適或出現COVID-19症狀的顧客請勿進店。該標示語應說明本店有權拒絕提供服務，並且必須堅持讓任何有這些症狀的人自覺離開本店。
- 透過使用線上或電話預訂，限制無預約到訪數量和在櫃檯處與顧客互動量。
- 倘若條件允許，分開佈置出口和入口，並分開設立外賣下單處和取餐處，以盡量減少接觸。
- 對於在店內就餐或飲水的顧客，採取措施將人數限制在每4平方米一名顧客。對於200平方米以下的小型場地，企業應將人數限制為每2平方米一人，最多不超過50人。
- 確保顧客在店內享用飲品或餐食時落座。確保供顧客坐在吧檯或類似吧檯結構（如櫃檯）前的椅子或凳子相隔1.5米。
- 在地面擺放或在牆上張貼標示或標誌，以確保排隊和等候區的人之間有1.5米的社交距離。
- 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。
- 有條件的話應考慮使用物理屏障，如在與顧客有大量互動的櫃檯周圍設一道有機玻璃牆
- 撤掉等位區，或將座位調整為間隔至少1.5米。
- 提供無接觸式支付或線上訂購和支付方式，或讓客戶透過訂購應用程式付款。
- 確保菜單：
 - 有塑封並每次使用後進行消毒
 - 使用一般的非接觸式標示牌展示菜單或
 - 或提供一次性紙質菜單。
- 對於外賣服務，將相應菜單放在店外，並盡可能引入線上預訂。
- 將下單處和取餐處分設於不同區域，並在可行的情況下，分開佈置出口和入口。
- 撤掉一切自助式食物服務區和公共飲水處或調味料區。
- 用單獨（分開）的盤子提供共用的菜單等物品或迎客盤（grazing plates），並為顧客提供單獨的餐具。
- 錯開就餐時段，管理持續就座時間，以控制客流。
- 本新冠病毒安全核查清單不允許跳舞。

4. 記錄保留

- 確保自己出於接觸追蹤目的收集並保留所有顧客、員工和承包商的聯絡資訊，包括全名、電子郵件地址（如無電子郵件地址，則為住宅地址）、手機號碼及入店日期和在店內停留時間等，且保留56天（除非另有規定）。外賣或送餐無需做此記錄。
- 確保上述記錄僅用於追蹤COVID-19感染病例，並以保密和安全的方式獲取和保管。

5. 強制性培訓要求

- 確保所有員工在開業/重新開業後兩週內完成強制性培訓。於這兩週之後開始為您企業工作的員工必須在開始工作前完成相關培訓。COVID防護培訓計劃可透過TAFE Queensland (<https://tafeqld.edu.au/covid-safe>) 線上獲取。您還可以透過參加經昆士蘭衛生部及勞資關係辦公室審核的行業COVID（新冠病毒）防護課程來滿足此強制性訓練要求。適合餐飲服務的課程：<https://www.covid19hospitalitytraining.com.au/>。

6. 衛生與清潔

- 指導所有員工勤洗手，保持良好的個人衛生做法。每次洗手應該至少持續20至30秒。在用水沖洗之前，先用肥皂充分塗抹每隻手。倘若沒有洗手設施，推薦使用含至少60%乙醇或70%異丙醇的酒精洗手液。
- 為顧客提供洗手設施，包括乾淨的自來水、液體肥皂和紙巾。倘若沒有現成的洗手設施，提供合適的酒精洗手液。



- 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。有條件時使用一次性的/可回收的餐具/玻璃器皿，或者嚴格執行要求戴手套的餐桌清潔指南。
- 減少共用裝置和工具的情況。
- 切勿接受「自帶杯具」，即便是非接觸式續杯飲料也不允許。
- 至少每隔一小時用清潔劑或消毒劑來清潔經常接觸的區域和表面（包括共用裝置和工具、移動支付裝置、桌子、檯面和水槽）。顧客接觸過的桌子及吧台等表面，也必須清潔後再供下一位顧客使用。

7. 送貨、承包商和訪客

- 在可行的情況下，給前來的送貨司機或其他承包商明確指引，以盡可能減少其與店內員工的實際接觸。
- 條件允許時使用電子文書。倘若需要簽名，商量發送一封確認郵件以代替簽名確認方式，或者在現場拍一張貨物照片作為交貨證明。

8. 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供的最新指示和建議。
- 本檢查清單是WorkSafe 網上工作場所健康和**安全 COVID 防護計劃**的關鍵部分。
- 在公開區域展示這份經簽名的檢查清單，以證明貴店是COVID安全門店。**
- 確保您已獲得一份簽名的檢查清單，在相關合規/執法官員的要求下您必須出示此清單。可提供電子版本。
- 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**安全處（WHS Queensland）**，電話：**1300 362 128**。
- 希望更好地瞭解工作場所健康和**安全責任**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)**。

經營2011年《工作健康和**安全法》**所定義
業務或事業的人員：

簽名及日期：