

# 餐厅指南

## 客户接触：

- 团体之间保持6英尺的距离
- 提供可进入的洁手站
- 每桌人数不能超过10人
- 不要将调味品、器皿、餐具或玻璃器具留在空闲的餐桌上
- 仅在客人要求时提供调味品，并且分量应仅够单次使用
- 使用一次性菜单
- 鼓励使用非接触式付款
- 未坐下时，顾客必须戴口罩

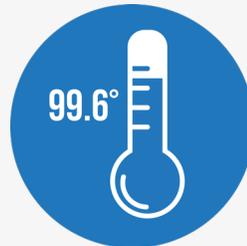
## 场所规程：

- 考虑让员工或承包商管理并控制进入餐厅的通道，包括打开门以防止客人触摸门把手
- 定期清洁和消毒所有经常触碰的表面，例如门把手、桌子和椅子
- 定期清洁卫生间并记录下清洁状况
- 在餐厅摆放显眼的“健康预防疾病”标牌，以提醒每个人遵守最佳卫生习惯
- 每组客人用餐完毕后对就餐区域进行清洁和消毒
- 考虑建立一份客户记录，以便于进行接触者追踪

## 员工健康：



培训所有员工，让他们了解正确的清洁和卫生习惯



在员工进入餐厅之前对员工进行筛查，并将生病的员工送回家



员工进入餐厅后要清洗或消毒双手，在接触客户的间隔期间也要清洗或消毒双手



员工应尽量与他人保持至少6英尺的距离



所有员工都应佩戴织物面罩，要能遮住鼻子和嘴巴