

餐廳指南

客戶接觸：

- 團體之間保持6英尺的距離
- 提供可進入的潔手站
- 每桌人數不能超過10人
- 不要將調味品、器皿、餐具或玻璃器具留在空間的餐桌上
- 僅在客人要求時提供調味品，並且分量應僅夠單次使用
- 使用一次性菜單
- 鼓勵使用非接觸式付款
- 未坐下時，顧客必須戴口罩

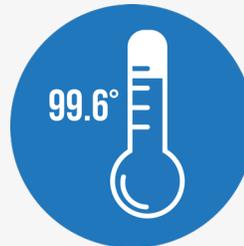
場所規程：

- 考慮讓員工或承包商管理並控制進入餐廳的通道，包括打開門以防止客人觸摸門把手
- 定期清潔和消毒所有經常觸碰的表面，例如門把手、桌子和椅子
- 定期清潔衛生間並記錄下清潔狀況
- 在餐廳擺放顯眼的“健康預防疾病”標牌，以提醒每個人遵守最佳衛生習慣
- 每組客人用餐完畢後對就餐區域進行清潔和消毒
- 考慮建立一份客戶記錄，以便於進行接觸者追蹤

員工健康：



培訓所有員工，讓他們瞭解正確的清潔和衛生習慣



在員工進入餐廳之前對員工進行篩查，並將生病的員工送回家



員工進入餐廳後要清洗或消毒雙手，在接觸客戶的間隔期間也要清洗或消毒雙手



員工應儘量與他人保持至少6英尺的距離



所有員工都應佩戴織物面罩，要能遮住鼻子和嘴巴