

# 阻止新冠病毒的傳播

## 遵循COVID-19期間對餐廳的防控要求

- 教導員工COVID-19的相關政策. 張貼標示或做培訓.



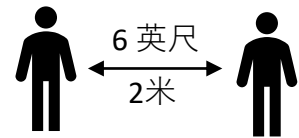
- 每天詢問員工是否有COVID-19症狀. 如有症狀, 他們必須留在家中並接受檢測. 請致電您的醫療服務提供者或金縣 COVID-19 電話中心 206-477-3977, 以獲取關於檢測的資訊.



- 員工必須時刻正確佩戴著面罩.



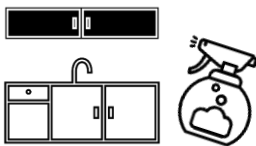
- 員工必須時刻與他人保持6英尺 (2米) 距離.



- 必須頻繁和徹底地洗手.  
需提供肥皂和抹手紙.



- 遵循正確的清潔和衛生措施:



至少每小時, 或根據需要清潔和消毒所有接觸表面.



每小時更換沙拉吧和自助餐吧的餐具.



經常清潔和消毒洗手間.



每個客人離開後, 清潔和消毒餐桌, 調味料容器和菜單.

減少座位:

室外座位：第 1 和 第2 階段可以允許。

室內座位：第 1 階段 = 不允許，第 2 階段 = 最高容量的25%或以下。

符合“[露天座位](#)”（僅供英文版本）標準的室內區域可以算作室外座位。

第1和第 2 階段: 每桌坐6 人或以下, 可來自 2家不同住戶.所有座位之間必須滿足 6 英尺距離的要求。



不允許酒吧櫃檯座位。

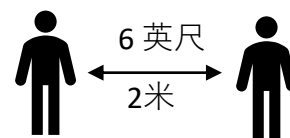
關閉酒吧區域以防止使用。



告知客人必須配戴面罩, 除非因為醫療情況而不能佩戴。  
給沒有面罩的客人建議或提供其他選擇方式。



客人在用餐時不需要戴面罩。



要求客人彼此保持 6 英尺 (2米) 距離,  
以及安排用餐的客人與相鄰餐桌的客人相距至少6英  
尺 (2米), 或在兩者之間設置可接受的屏障。

制定一個計劃來收集客人自願提供的聯繫方式及保存這些信息30天, 以協助  
追蹤接觸者. 客人的參與是自願性的. 收集客人的姓名, 電話號碼或電子郵箱  
地址, 還有用餐日期和時間。

Date/Time	Name	Phone	Email

如果您得知您的員工或客人有陽性COVID-19, 請參考此清單:

<https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/Checklist-BusinessesSuspectedConfirmedCasesCOVID-19.pdf>

(僅供英文版本)

這不是COVID-19期間對餐廳要求的完整清單。

閱讀關於COVID-19防控要求的州政府公告。

瀏覽 [www.kingcounty.gov/covid/food-safety](http://www.kingcounty.gov/covid/food-safety) (僅供英文版本) 獲得更多資訊。