

# 新型冠状病毒大流行期间零售食品店、餐馆和食品外卖/外送服务的最佳做法

|         |   |  |   |
|---------|---|--|---|
| 要健康，要干净 |    |    |    |
| 清洁和消毒   |    |    |    |
| 社交距离    |   |   |   |
| 外卖和外送   |  |  |  |

美国食品及药物管理局正在分享关于在新型冠状病毒大流行期间营业的零售食品店、餐馆和相关的外卖外送服务的最佳做法的信息，以保护工作人员和消费者。

这涉及到零售食品如何安全的处理和交付给公众的关键考量，以及员工健康、清洁和消毒以及个人防护装备的关键最佳实践。这不是一个完整的列表。我们鼓励参考以下美国疾病控制与预防中心、美国食品及药物管理局、美国环境保护局和职业安全与健康管理局提供的参考和链接，以获得更详细的信息。这将随着美国食品及药物管理局收到进一步的信息和询问而更新。

- [管理员工健康\(包括合约雇员\)](#)

- [雇员的个人卫生](#)
- [管理餐饮服务机构或零售食品店的运营](#)
- [管理外卖和外送](#)

有关其他资源，请参阅 [《食品安全和 2019 年冠状病毒疾病》\(冠状病毒\)](#)。

## 管理员工健康(包括合约雇员)

- 指导有冠状病毒相关症状的员工向上级报告。指导生病的员工待在家里并且遵循美国疾病控制与预防中心的[如果你得了冠状病毒，你需要怎么做的建议](#)。咨询当地卫生部门以获得额外的指导。
- 如果员工在工作中生病了，马上送他们回家。[清洁和消毒](#)工作区域的表面。设施内有密切接触者(即在这段时间内，距离雇员 6 英尺以内的地方应被认为是暴露的。
- 指导那些身体健康但知道自己接触过带有冠状病毒的员工，通知他们的主管，并遵循美国疾病控制与预防中心建议的预防措施(见下文)。
- 如果一名员工被证实患有冠状病毒，应告知同事他们可能在工作场所接触过冠状病毒，并且对信息保密。
- 实施工作场所控制以减少雇员之间的传播，[如美国疾病控制与预防中心《关键基础设施工作人员可能与疑似或确诊的冠状病毒患者有过接触的安全措施暂行指南》](#)。
  - 雇主-预先筛选(例如: 在开始工作前测量体温和评估症状)。
  - 雇主-对工作场所和设备进行消毒和清洁，并考虑更频繁地清洗高接触表面。
  - 雇员-定期自我监察(例如: 测量体温，评估冠状病毒的[症状](#))。
  - 员工-戴口罩或面罩。
  - 员工-尽可能保持社交距离，与他人保持至少 6 英尺的距离。
- 有关雇员可能接触过冠状病毒的其他信息，请参阅美国疾病控制与预防中心的[如美国疾病控制与预防中心《关键基础设施工作人员可能与疑似或确诊的冠状病毒患者有过接触的安全措施暂行指南》](#)。
- 有关员工健康和卫生的更多信息，以及帮助预防员工传播食源性疾病的建议，请参阅[美国食品及药物管理局的员工健康和个人卫生手册](#)。
  - 如果美国食品及药物管理局在员工健康和冠状病毒方面的建议与美国疾病控制与预防中心不同，请遵循美国疾病控制与预防中心的建议。

- 如需将以前患病的员工送回工作岗位，请参阅[美国疾病控制与预防中心对新型冠状病毒患者终止家庭隔离的指导意见](#)。
- 遵循[美国疾病控制与预防中心](#)和[美国食品及药物管理局](#)关于个人防护用品的信息(即、手套、口罩/覆盖物及防护装备)。
- 经常回顾美国疾病控制与预防中心的[美国疾病控制与预防中心对企业雇主计划和应对 2019 年冠状病毒疾病的中期指导](#)。
- 了解工作场所的风险—使用[职业安全与健康管理局关于为新型冠状病毒准备工作场所的指导](#)。

## 雇员的个人卫生

- 强调有效的手部卫生，包括洗手至少 20 秒，特别是在上厕所后、吃饭前、擤鼻涕、咳嗽或打喷嚏后。
- 经常用肥皂和水洗手。如果没有现成的肥皂和水，那么使用含酒精至少 60%的洗手液，避免接触未包装或暴露的食物。
- 避免接触眼睛、鼻子和嘴巴。
- 戴上手套，避免直接赤手接触即食食品。
- 在准备或进食食物前，应以肥皂及清水洗手 20 秒，以确保食物安全。
- 用纸巾盖住你的咳嗽或打喷嚏，然后把纸巾扔到垃圾桶里，然后洗手。

## 管理餐饮服务机构或零售食品店的运营

继续遵循已制定的食品安全规程和零售食品企业的最佳做法以及对新型冠状病毒的重要建议，包括以下内容：

- 遵循食品安全的 4 个关键步骤:始终保持[清洁、分离、烹调和冷藏](#)。
- 使用后，清洗、漂洗和消毒食品接触面餐具、器皿、食品加工面和饮料设备。
- 经常消毒员工或顾客反复接触的表面，如门把手、设备把手、结帐台、购物车把手等。
- 经常使用[环境保护局认可的消毒剂](#)清洁和消毒地板、柜台和其他设施入口区域。
- 根据标签说明准备和使用消毒剂。

- 当你改变你的正常食物准备程序，服务，递送功能，或进行人事变动，应用程序，以确保：
  - 煮熟的食物在使用或冷却之前达到适当的内部温度。
  - 热的食物会被迅速冷却，以备以后使用—检查冰箱中冷却的食物的温度，或通过冰浴和冷却棒等快速冷却技术进行冷却。
  - 食品在危险区域(41 - 135 华氏度)的储存、展示和运输时间被最小化。
  - 对新岗位或变更岗位的食品员工进行适当的培训，并按照既定程序进行培训。
- 通过以下方式帮助客户保持良好的感染控制和社交距离：
  - 停止操作，如沙拉吧，自助餐和饮料服务站，要求客户使用普通的用具或分配器。
  - 设法鼓励顾客在排队等候服务时保持一定的间隔，或者根据当地的要求结账。
  - 不鼓励顾客带宠物(服务动物除外)进入商店或等候区。
- 继续按照说明使用消毒剂和消毒剂。
- 确认你的洗碗机在所需的清洗温度下运行，并使用适当的洗涤剂和消毒剂。
- 请记住，热水可以代替化学药品来清洁手动洗碗机中的设备和器具。
- 如果你捐赠食物给食品回收或慈善组织，请查看州和地方的指南。你也可以在[食品保护会议外部链接免责声明](#)找到更多信息。

## 管理外卖和外送

- 遵守已建立的食品安全规范，包括时间/温度控制、防止交叉污染、清洁双手、无病工人、食物储存等。
- 让员工经常用肥皂和水洗手至少 20 秒，特别是在上厕所后、吃饭前、擤鼻涕后、咳嗽或打喷嚏后，或接触高接触面后，例如：门把手，门铃。
  - 如果没有现成的肥皂和水，使用含酒精至少 60%的洗手液。如果双手明显脏了，一定要用肥皂和水洗手。参阅，美国疾病控制与预防中心的[如何保护自己和他人的](#)。
- 增加清洁和消毒的频率，高接触表面，如柜台面和触摸板，并在车内，通过擦拭表面使用定期的家庭清洁喷雾或擦拭。
  - 请务必阅读标签，并遵循制造商的使用说明。

- 为顾客建立指定的提货区域，以保持社交距离。
- 在送食物时练习社交距离。提供“无接触”送货服务，并在送货到达时发送短信提醒或打电话。
- 对你的设施进行评估，以识别和应用操作上的变化，以保持社交距离，如果提供外卖/外送选择，保持 6 英尺的距离，在可能的情况下。
- 热的食物要热，冷的食物要冷，应储存在适当的运输容器中。
  - 通过保存足够的冷却剂材料来保持食物的低温比如凝胶包。
  - 通过确保隔热箱的正常运作来保持食物的温度。
- 食物要分开存放，避免交叉污染比如把生的食物与煮熟和即食的食物分开。
- 确保所有用于食品运输的包装和包装都已完成，以防止食品污染。
- 定期清洁和消毒用于运送食物的冷却器和保温袋。