

# 餐饮行业疫情解封清单

## Checklist for Reopening Your Restaurant

- 保留所有客户和员工到访日志, 包括姓名, 联系方式, 工作时间或到访时间。
- 店内在顾客和店员都能看到的位置张贴标识, 提示如何洗手、保持社交距离及如果发现病情症状如何报告。
- 建议餐厅只考虑预订顾客, 以确保店内人流量。
- 运营者可以设置进店要求, 例如: 只接受预订, 只接受银行卡支付等。
- 餐厅的用餐人数不得超过其规定容量的50%。
- 餐厅座椅需要重新布置, 每张桌子与桌子之间至少有2米的距离, 且每张桌子最多只能容纳6名顾客。
- 工作人员与客户也应保持2米的距离。
- 有需要的情况下可以安装有机玻璃屏障。
- 等候区需提供清晰的标牌以指引客人保持社交距离。
- 尽量提供一次性菜单, 电子菜单, 和挂牌菜单等。
- 不要提前摆设餐具, 餐桌上的调料因在使用前进行消毒或换成单份形式。
- 拆除自助餐区域。
- 不向站立的客人提供服务(例如: 酒吧, 吧台)。
- 可以考虑开窗开门保持空气流通。
- 有露台的餐厅: 露台必须是开放式的, 不能有帐篷等遮挡。用来遮挡太阳的阳伞可以使用。
- 当在露台进餐时遇见下雨的情况, 客户可以在室内人流不多的时候移近室内就餐。
- 确保洗手台有足够的洗手液和清洁用品。
- 出现COVID-19迹象的客人应不予接待。
- 考虑重新布置厨房空间, 以确保后厨人员可以保持适当的距离。
- 工作人员需要戴口罩、手套等防护用品。
- 每天对餐厅表面进行彻底消毒, 并检查有害生物。
- 清洁时应着重经常被接触的表面, 如: 门把手, 桌面, 椅子, 洗手间, 厕所用具等。
- 工作人员如果出现COVID-19迹象应立刻向上级汇报并停止工作。