

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至室内就餐。
- 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。

此清单根据多伦多市公共卫生局指导建议制作，请根据自身情况调整或修改。完整建议请访问
<https://www.toronto.ca/wp-content/uploads/2020/06/8e95-COVID-19-Guidance-for-Reopening-your-Restaurant.pdf>