

丹佛食品零售机构指南，回复：COVID-19（2019 冠状病毒病）

2020 年 3 月 16 日，丹佛市公共卫生与环境部（以下简称“丹佛”）和科罗拉多州公共卫生与环境部（以下简称“州”）均发布了相似指令，以限制人们进入某些场所，力求减少 COVID-19 的传播。这些指令影响了食品零售机构。

如果州指令比丹佛指令中的禁令更加严格，则以州指令为准。如果丹佛指令比州指令中的禁令更加严格，或者无相关州指令，那么丹佛指令会增加额外禁令。

哪些机构能在丹佛提供食物？

仅获得许可和批准能够制备和销售食品的机构，以及能够通过以下允许活动直接向顾客提供食品的机构，可根据这些指令向公众提供食品：

允许的活动	禁止的活动
送餐服务，包括酒店客房服务	有侍者送上餐桌的堂食，包括露台和室外座位区
外卖或外带服务，包括密封的酒精饮品，打包好供店外食用的外卖。	提供店内食用食物且位于杂货店或酒店内的堂食餐馆或咖啡馆
驾车前来购买服务	此前没有得到提供食品的批准或许可的机构
驾车穿行购买服务	店内食用的酒精饮料服务，包括在顾客等待订购的食物时向顾客提供酒精饮料。仅可能销售密封的酒精饮品、打包好供店外食用的外卖。
无店内用餐的餐车和服务亭	无证临时食品摊

公共卫生调查部门

101 West Colfax Ave, Suite 800 | Denver, CO 80204

网址：www.denvergov.org/healthinspections | Facebook：[Denver Public Health Inspections](https://www.facebook.com/DenverPublicHealthInspections) | Twitter：twitter.com/DenEnviroHealth

食品零售机构应如何维持安全经营？

对于零售食品机构来说，最佳做法是**持之以恒、谨慎认真地落实食品准则中的内容**，协助疾病预防。其他步骤包括在日常运营中特别注意以下方面。

员工健康

在每名员工轮班前和轮班期间，应对员工的健康状况进行评估和监测。经常与员工联系（每次轮班前、轮班期间和轮班结束时），以监测他们以及所有与他们有密切接触的人（家庭成员、室友等）的健康状况。

如果员工被确认患有 COVID-19，则雇主应告知其他员工他们有可能会在工作场所接触 COVID-19，同时应遵照《美国残障人士法 (ADA)》的要求进行保密。

如果家庭成员或密切接触者被确认患有 COVID-19 或出现 COVID-19 的症状，则员工应密切监测自己是否有症状。如果出现症状，员工应通知其主管并停止工作。

需要注意的症状：

COVID-19 特异性	其他排除症状
发热（100.4 °F 或更高）	呕吐
咳嗽	腹泻
呼吸短促	黄疸（皮肤、眼睛、指甲发黄）

如果员工出现上述任何症状，则应让其停止工作，直到其符合以下所有条件：

COVID-19 特异性	其他排除症状
至少 72 小时未发热 （在未使用退烧药的情况下，连续 3 天未发热）	至少 24 小时未呕吐和/或腹泻
其他症状有所改善（咳嗽和呼吸短促）	其他症状有所改善（疲劳、恶心、胃痉挛、喉咙痛和发热等）
距症状首次出现至少 7 天	至少 7 天未患黄疸

公共卫生调查部门

101 West Colfax Ave, Suite 800 | Denver, CO 80204

网址：www.denvergov.org/healthinspections | Facebook：[Denver Public Health Inspections](https://www.facebook.com/DenverPublicHealthInspections) | Twitter：twitter.com/DenEnviroHealth

手部卫生与呼吸礼仪

工作人员应认真遵守食品制备所需的洗手方法，包括确保可前往洗手池，热水温度至少为 100 °F，并且在运营期间储有肥皂和一次性纸巾。根据正确洗手的要求，员工应用力揉搓双手，注意手指、手顶部、手腕和指甲，用肥皂清洗 20 秒，然后冲洗并用一次性纸巾擦干。

此外：

- 为了加强卫生措施，鼓励同侪观察（观察并指导同队队员）和主管监督（注意技巧和频率），以确保员工经常洗手且方法正确。
- 引导员工在咳嗽或打喷嚏时用袖子掩面或用纸巾捂住口鼻。使用后扔掉纸巾，教他们如何正确洗手。
- 确保员工不会与他人共用杯子和餐具。员工也不得共用香烟或任何其他吸烟设备。
- 确保员工避免接触眼睛、鼻子或嘴巴。

清洁和消毒

- 在常规工作时间内，彻底清洁和消毒餐厅和客户区域内所有被经常触碰的物品（例如，门把手、橱柜把手、扶手、电灯开关、厨房柜台、等候区、餐厅桌子）。
- 可使用普通清洁消毒产品。有效的常用预混合产品包括 PURELL 食品服务表面消毒剂、Clorox 消毒湿巾、Lysol 消毒喷雾和 Oxivir。
有关其他推荐消毒产品的列表，请访问：<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- 在非工作时间，每周至少对整个场所进行两次清洁和消毒，包括洗手间、等候区、员工休息区、厨房等。
- 清洁和消毒表面时，工作人员应戴好一次性手套。完成清洗消毒后应丢弃手套。确保工作人员摘下手套后立即以正确的方式洗手。
- 继续定期清洁和消毒厨房的食品制备表面及其他食品储存区。

外卖指南，确保顾客安全

- 在提供食品或饮料时，食品零售机构一次最多只能允许五 (5) 名顾客在店内领取订购的食品或饮料。
- 在店内应与他人保持至少 6 英尺的距离。
- 应禁止有明显 COVID-19 症状（发烧、咳嗽、呼吸短促）的客户进入店铺。
- 鼓励顾客在食用外卖食品前洗手。

公共卫生调查部门

101 West Colfax Ave, Suite 800 | Denver, CO 80204

网址：www.denvergov.org/healthinspections | Facebook: [Denver Public Health Inspections](https://www.facebook.com/DenverPublicHealthInspections) | Twitter: twitter.com/DenEnviroHealth

附加指南

- 机构应指定在自助餐或自助服务区（热食品、沙拉条、散装食品箱等）分发食品的员工，或停止自助服务，以防止顾客重复使用服务器皿。
- 如果消费者要自助获取任何物品，则店铺应提供一次性手套，并为顾客提供关于在自助活动中使用手套的指导。
- 机构应停止让顾客灌充自己的饮料杯，如咖啡杯或盛散装啤酒的容器。
- 经柜台分发叉子和勺子等一次性餐具，而不是将其放在一个大箱子里让顾客自己拿取。

在这一时期，食品零售机构还能通过哪些方式来支持社区？

如果食品机构有多余的食物，或打算变更时间，或可以捐赠食物，请查看该市的捐赠页面以了解更多信息：

<https://www.denvergov.org/content/denvergov/en/environmental-health/news/coronavirus-info/donations---volunteering.html>

关于如何安全地捐赠食品，请参考本指导文件：

https://www.denvergov.org/content/dam/denvergov/Portals/771/documents/PHI/Food/DenverFoodDonationGuidelines_digital_20190116.pdf

在这一时期，已解除对餐馆转售散装食品的限制；请参阅已制定的临时许可。

餐馆可向顾客提供某些商品，以便购买或捐赠。允许的产品包括家用物品，如卫生纸、纸巾、一般清洁用品和食品，如不易腐烂的物品和未开封的牛奶和乳制品、包装好的奶酪、生肉和家禽。

如果您对本指南有任何疑问，请直接与公共卫生调查部门联系。

公共卫生调查部门

101 West Colfax Ave, Suite 800 | Denver, CO 80204

网址：www.denvergov.org/healthinspections | Facebook: [Denver Public Health Inspections](https://www.facebook.com/DenverPublicHealthInspections) | Twitter: twitter.com/DenEnviroHealth