

# 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。



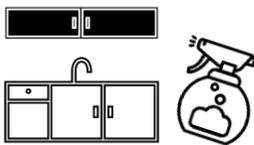
- 員工必須時刻與他人保持6英尺（2米）距離。



- 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。

**減少入座量:**

- 在第 2 階段和第 3 階段: 室內和室外入座量控制在 50%.



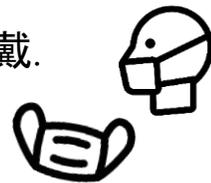
室內入座量基於餐廳最大顧客容量。

**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配戴.**  
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。