

衛生官員第2020-05號指令  
衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）

食品加工或運送基本服務行業

機構名稱: Click or tap here to enter text.

設施地址: Click or tap here to enter text.

任何有關這項規定的問題或意見，請聯繫下列人士：

聯絡人姓名: Click or tap here to enter text.

電話: Click or tap here to enter text.

---

受衛生官員第2020-05號指令約束的行業必須制定、張貼及教導工作人員下列各項的衛生與安全計劃。所涉行業可以使用這個可填式表格來完成要求或者制定自己的文件來說明各項。所涉行業應該提供細節，例如解釋在那裡張貼、如何教導工作人員或者如何完成所要求的事項。如果某一項不適用，則應該寫“N/A”或“none”或“does not apply”，並且如果可能有不清楚的地方，需提供相關訊息解釋為什麼該項不適用。如果不適用，整個部分或整頁可以略過，只要附上聲明解釋為什麼不適用。前兩節包括適用於每一個行業的告示、教導和一般要求。其餘部分只適用該行業包含指令所列服務的方面。可填式電子表格可在[www.sfcdep.org/covid19](http://www.sfcdep.org/covid19) 獲取。

一般要求（第1和第2節各項適用每一個食品加工或運送基本服務行業）

**1. 第1節—告示和教導:**

- 1.1.** 在所有設施和地點（如果有任何）的公共入口張貼告示，告知所有工作人員和顧客，他們必須：在有咳嗽或發燒的情況下，不要進入設施或地點；在設施或地點，相互保持至少6英尺距離；時刻佩戴面罩或具阻隔性的口罩（一種面罩）；不要握手或進行不必要的肢體接觸。面罩的標準和相關使用要求在2020年4月17日衛生官員第C19-12號令（“佩戴面罩令”）有所解釋。告示範例可在<https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19> 獲取。  
Click or tap here to enter text.
- 1.2.** 在設施或地點每個公共入口處張貼社交距離守則。  
Click or tap here to enter text.
- 1.3.** 在設施或地點每個公共入口處張貼衛生與安全計劃。  
Click or tap here to enter text.
- 1.4.** 向所有工作人員分發社交距離守則和衛生與安全計劃（或各文件概括和如何獲取副本的訊息）及任何衛生和安全計劃所要求的教導材料。  
Click or tap here to enter text.
- 1.5.** 教導所有工作人員社交距離以及適用的衛生與安全計劃要求。  
Click or tap here to enter text.

衛生官員第2020-05號指令  
衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）

食品加工或運送基本服務行業

- 1.6. 在指令生效期間，如有需要，更新衛生與安全計劃。  
Click or tap here to enter text.

2. 第2節—工作人員和顧客保障和衛生要求：

- 2.1. 口頭和書面指示所有工作人員如果生病，不要上班或進入設施。  
Click or tap here to enter text.
- 2.2. 以列印本或電子版形式，向所有工作人員提供附件副本，名稱是“基本必要業務工作人員（雇員、承包商、志願者）及其他突發衛生事件中被允許經營的業務須知”（“附件”）。附件PDF和翻譯版本可以在[www.sfdcp.org/covid19](http://www.sfdcp.org/covid19)取得（打開“Information and Guidance for the Public”內的“Businesses and Employers”）。如果附件被更新，需向所有員工提供更新副本。  
Click or tap here to enter text.

- 2.3. 每日在三藩市市及縣的所有工作人員進入設施或上班前，與他們審閱附件第1部分所列之標準。如果因為該基本服務行業機構並不與某些在現場的員工進行直接交流而使審閱不能進行，那麼該基本服務行業機構必須（1）指導這些在三藩市市及縣上班或輪班之員工在執勤前審閱這些標準（2）要求這些員工通過應用、網站或電話向該機構報告他們可以上班或輪班。各基本服務行業機構必須為所有在三藩市市及縣工作的員工，保持一份每日審閱登記表和報告記錄或其他記錄。

指示在附件第1部分任何問題回答“是”的員工回家或者不要來上班，並遵守附件上的指令。

Click or tap here to enter text.

- 2.4. 指示根據附件所列要求留在家中或回家的員工，在他們復工前，他們必須遵守任何適用於強制隔離及檢疫隔離指令的要求（可在[www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus-healthorders.asp](http://www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus-healthorders.asp) 獲取）。如果他們被要求自我強制或檢疫隔離，他們只有在自我強制或檢疫隔離期滿後，才能返回工作崗位。如果他們檢測呈陰性（沒有發現感染病毒），他們只能在症狀緩解後，在附件所列的等候時間期滿之後，才可以返回工作崗位。員工並不需要提供提醫療證明來復工，但他們必須滿足附件規定內的要求。  
Click or tap here to enter text.
- 2.5. 在未來數週內，公共衛生部門可能會發出指引，要求基本服務行業和其他許可的行業機構遵守雇主和機構的新型冠狀病毒檢測要求。至少每週，請上網查閱任何雇主和機構的檢測要求：[www.sfdcp.org/covid19](http://www.sfdcp.org/covid19)。如果新增其他要求，需要確保衛生與安全計劃得到更新，基本服務行業及所有工作人員都遵守檢測要求。  
Click or tap here to enter text.

**衛生官員第2020-05號指令**  
**衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）**

**食品加工或運送基本服務行業**

- 2.6. 指示所有工作人員和顧客人與人之間保持至少6英尺距離，除非短時間內需要處理付款和交付物件或遞送商品。  
Click or tap here to enter text.
- 2.7. 為所有員工提供面罩，以及佩戴面罩令所要求的在工作時間，員工須時刻佩戴面罩的指示。告示範例可在網上獲取<https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>。允許員工攜帶他們自己的面罩，只要他們所佩帶之面罩在工作輪班前有清潔過。大致來說，人們應該有多個面罩（無論是否可重複使用或是一次性），來確保他們每天都有清潔的面罩可以使用。佩戴面罩令允許個別例外，基本服務行業應該了解這些例外情況（譬如12歲或以下兒童或者有書面醫療證明）。當有員工因豁免而不戴面罩，需要採取措施加強所有人的安全。  
Click or tap here to enter text.
- 2.8. 如果顧客在食品加工或運送的基本服務行業設施或地點外排隊或準備進入，顧客在排隊或在設施內，都必須被要求佩戴面罩。這包括採取適當步驟，告知顧客如果他們不佩戴面罩的話，就不能進入；如果他們排隊或進入時沒有佩戴面罩，他們將不被提供服務。可以依照佩戴面罩令拒絕提供服務和採取步驟請顧客離開。基本服務行業機構可以在顧客進入前提供面罩。允許得到佩戴面罩令豁免無須佩戴面罩的顧客獲得服務，包括採取措施加強所有人的安全。  
Click or tap here to enter text.
- 2.9. 為所有員工制定和落實涵蓋社交距離守則和衛生與安全計劃所要求各項的教導計劃。  
Click or tap here to enter text.
- 2.10. 為所有在設施或地點現場工作的員工提供配有肥皂、水和抹手紙的水槽，也可為顧客提供類似用品（如果設施和地點有公共洗手間）。要求所有員工至少在輪班前後、打噴嚏、咳嗽、飲食、抽煙後（如果法律和設施允許抽煙）、使用衛生間之後必須洗手，以及轉換工作任務時，儘可能多洗手。要求設施現場以外工作的員工，譬如駕駛或運送商品時，必須在工作時經常使用消毒搓手液。  
Click or tap here to enter text.
- 2.11. 為所有顧客在入口和收銀處和為工作人員設施或地點其他地方，提供能有效對抗新型冠狀病毒的消毒搓手液。必須向購物、送貨或駕駛工作人員提供消毒搓手液，讓他們在購物、送貨或駕駛時使用。如果無法獲得消毒搓手液，供顧客和在基本服務機構現場工作的人員使用，配有肥皂、水、紙巾的洗手台，也足夠了。但是對於購物、送貨或駕駛的工作人員，基本服務行業機構在任何時候，都必須為他們提供執行工作時需要用的、可用以對抗新冠病毒的消毒搓手液；如果在任何時候，基本服務機構無法為購物、送貨或駕駛工作人員提供消毒搓手液，該機構就不能被允許在三藩市及縣運營。有關消毒搓手液的訊息，包括有效對抗新型冠狀病毒的消毒搓手液以及如何獲得這些消毒搓手液，可在食品與藥物管理局網站獲取：  
<https://www.fda.gov/drugs/information-drug-class/qa-consumers-hand-sanitizers-and-covid-1>

衛生官員第2020-05號指令  
衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）

食品加工或運送基本服務行業

9。

Click or tap here to enter text.

- 2.12.** 為工作人員提供消毒和相關用品，並要求工作人員消毒所有高頻繁觸碰表面，包括但不限於：購物車和購物籃、櫃檯面、食品/商品展示櫃、雪櫃和冷凍櫃門、工具或五金用品抽屜、付款區、收銀台、付款設備、自助結帳系統、門手柄、工作人員上班期間使用的工具和設備和庫存或送貨追蹤設備或裝置。這些物品應該每日經常消毒，包括以下要求。美國環保部門所列能夠滿足對抗新型冠狀病毒標準的產品名單可以在網上獲取：<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>。

Click or tap here to enter text.

- 2.13.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，需要經常消毒休息室、洗手間和其他共用區域。為這些房間和區域制定和使用消毒記錄列表。

Click or tap here to enter text.

- 2.14.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，如果有購物車和購物籃，委派一名工作人員替購物車和購物籃，在每次使用後進行消毒，並採取措施防止任何人在消毒前取用購物車和購物籃。

Click or tap here to enter text.

- 2.15.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，如果有購物車和購物籃，需要在購物車和購物籃旁提供能夠有效對抗新型冠狀病毒的消毒紙巾。美國環保部門所列能夠符合對抗新型冠狀病毒標準的產品名單可以在網上獲取：

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

Click or tap here to enter text.

- 2.16.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，在工作日預設足夠時間，方便工作人員對設施和地點進行妥善清潔和消毒，包括但不限於，早上開工和當日收工前。

Click or tap here to enter text.

- 2.17.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，必須停止使用微波爐、飲水機和其他類似可供小息期間使用的設備，直到有新指示。

Click or tap here to enter text.

- 2.18.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，如果可能，在收銀員和顧客之間設置一個臨時的隔離屏障，譬如有機玻璃屏障。如果不可能，則需要確保有足夠空間，在商品被掃描/核算或裝袋時，顧客可以與收銀員保持超過6英呎的距離。

Click or tap here to enter text.

**衛生官員第2020-05號指令**  
**衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）**

**食品加工或運送基本服務行業**

- 2.19.** 建議工作人員下班在到家前或到家時，更換衣服鞋履，可減少衣服和鞋子因可能沾染病毒而感染家人的機會，在穿著使用這些衣物前，應該進行清潔。  
Click or tap here to enter text.
- 2.20.** 提供無接觸付款系統，或可能的話，在每次顧客使用後，消毒付款系統，包括觸屏幕、收銀台、筆、觸控筆。顧客可以用現金付款，但需要進一步限制人與人接觸。工作人員要鼓勵顧客使用信用卡、扣賬卡或禮物卡付款。  
Click or tap here to enter text.
- 2.21.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，在對顧客開放時，禁止顧客使用他們從家裏帶來的購物袋。但是，可以允許顧客使用購物推車、輪椅、拐杖或其他行動輔助設備，幫他們運送貨物。  
Click or tap here to enter text.
- 2.22.** 建議顧客不要碰觸或把弄物品卻不購買。透過告示呼籲顧客通過目測選購物品。在最佳實踐和其他衛生官員指令所列的相關農產品和工作人員代購的規定中，本指引已列其為必要。  
Click or tap here to enter text.
- 2.23.** 對於大型設施和地點，委派一名清潔員工專職隨時清潔和消毒公共接觸的表面，以符合疾病控制及預防中心所定的環境清潔指引。  
Click or tap here to enter text.
- 2.24.** 指派工作人員每小時在水槽和洗手台確保有肥皂和紙巾提供，並定期補充其他清潔用品。  
Click or tap here to enter text.
- 2.25.** 如果有雇員或其他員工確診新型冠狀病毒，請跟從“員工確診新型冠狀病毒行業指引”，指引可在網上獲取：[sf.gov/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19](https://www.sf.gov/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19)。  
Click or tap here to enter text.
- 2.26.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，在對顧客開放時，需要隨時限制設施和地點內的顧客人數，方便顧客和工作人員隨時保持至少6英尺距離。  
Click or tap here to enter text.
- 2.27.** 任何由食品加工或運送的基本服務行業經營的設施或地點，在對顧客開放時，需要在設施或地點門口安排工作人員，確保設施或地點內顧客人數不會超過最大限度。一旦人數達到最大限度，顧客就不可以再進入，直到有顧客離開。另外，該設施和地點可以減低顧客進入的速度，來避免在店內或排隊付款時人群擁擠。  
Click or tap here to enter text.

衛生官員第2020-05號指令  
衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）

食品加工或運送基本服務行業

2.28. 在設施或地點內顧客排隊區域的地上擺放膠帶或其他標記，標示至少6英尺距離，並在公共入口的人行道上用告示引導顧客跟隨標記維持社交距離。

Click or tap here to enter text.

2.29. 如果有的話，在擺放貨架時，確保工作人員先進行洗手或消毒，並在一旦碰觸面部、頭髮或被其他物體表面弄髒後，必須再次洗手或消毒。

Click or tap here to enter text.

2.30. 確保所有代顧客購買和選擇物品的員工，在購物、裝袋和/或運送物品時佩戴口罩。

Click or tap here to enter text.

2.31. 要求員工勤洗手，包括：

- 當進入廚房或食品加工區域
- 在開始準備或處理食物前
- 在碰觸面部、頭髮或身體其他部位後
- 使用衛生間後
- 在咳嗽、打噴嚏、使用紙巾、抽煙、飲食後
- 處理生食前後
- 戴手套前
- 在進行可能污染手部的活動後

Click or tap here to enter text.

2.32. 如果沒有公用洗手區域，則需要提供個人洗手台。如何設置洗手台的說明指南可在網上獲取：<https://www.sfdph.org/dph/EH/Food/Handwash.asp>.

Click or tap here to enter text.

其他針對個別服務種類的特定要求

3. 第3節—食品加工（只適用準備食物的食品加工或運送基本服務行業）：

3.1. 所有預製食品必須是在經三藩市公共衛生局許可和檢查的食品設施內進行準備加工，如果非經三藩市公共衛生局許可，也須經由加州公共衛生部或其他轄區的當地環境衛生部門根據加州零售食品法所許可的。

Click or tap here to enter text.

3.2. 為所有處理食物的員工提供手套。為員工提供手套使用培訓，包括如何正確戴上（洗手後）和脫下手套及在手套髒了或損壞時如何更換。一次性使用手套應該只為單一任務使用，應該在損壞或弄髒以後，或者在食物處理過程爆裂後丟棄。同時也要遵守所

**衛生官員第2020-05號指令**  
**衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）**

**食品加工或運送基本服務行業**

有現行關於手套使用的行業準則和規章。

Click or tap here to enter text.

- 3.3.** 所有外賣物品必須包裝好並裝袋，包括餐具、紙巾和調味品，確保運送人員和顧客不需要在餐館碰觸其他物品。

Click or tap here to enter text.

**4. 第4節—食品運送（只適用運送食品、聘用和使用人員運送食品或提供外賣食品的食品加工或運送基本服務行業）：**

- 4.1.** 確保運送人員使用冷凍運輸、便攜冷藏箱、或隔熱運輸袋來從餐館運送易腐食品到顧客。

Click or tap here to enter text.

- 4.2.** 確保易腐食品在以下溫度內送達：

- a) 冷食必須維持在華氏41度或以下，
- b) 冷凍食品必須保持固態，
- c) 熱食需要維持在華氏135度或以上。

Click or tap here to enter text.

- 4.3.** 如果可以使用冷凍運輸、便攜冷藏箱、或隔熱運輸袋，需要確保易腐食品被標註“立刻處理”，並在運輸過程中，不可以離開溫控超過30分鐘，以避免食源性疾病。（天然食品、罐頭食品、乾食品和其他非易腐物品則沒有溫控要求或送達時段規定，可在任何時間交付。）

Click or tap here to enter text.

- 4.4.** 確保所有食品由始至終在原來包裝內，以避免被改動或受污染。

Click or tap here to enter text.

- 4.5.** 為所有駕駛者和送貨人員提供消毒和相關用品，讓他們可以消毒車輛經常接觸表面，或者其他運輸設備，以及任何工作時需要使用的庫存或送貨追蹤設備或裝置。

Click or tap here to enter text.

- 4.6.** 確保工作人員頻繁定期對車輛內部、其他運輸設備和所有共用裝置或設備進行清洗和/或消毒，不少於工作人員輪班前後和輪班期間。

Click or tap here to enter text.

- 4.7.** 確保每班結束後，冷藏運輸容器、便攜冷藏箱、和隔熱運輸袋都有用肥皂和溫水清洗和消毒。

Click or tap here to enter text.

**衛生官員第2020-05號指令**  
**衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）**

**食品加工或運送基本服務行業**

- 4.8.** 指導所有送貨員工避免觸碰經常被接觸、未清潔消毒區域，譬如門鈴、蜂鳴器、門把手，除非有使用保護器具、譬如手套（由僱用或指派送貨員的機構提供），並在使用後丟棄或者每次送貨後，使用消毒搓手液進行清潔。

Click or tap here to enter text.

- 4.9.** 如果可能，送貨員工必須在領貨地點洗手。要求所有送貨員工在送貨前後，取貨或物品前（如果無法洗手），將食品或物品送交顧客之後，必須使用消毒搓手液（由僱用或指派送貨員的機構提供）。

Click or tap here to enter text.

- 4.10.** 允許顧客提供特定送貨地點和聯繫方式，以方便無直接接觸的送貨服務，除了需要接受付款的情況。如果可能，通過無接觸科技方式，事先透過電話、應用程式、或網上，或口頭（譬如讀出信用卡號碼和所需訊息）方式，提供接受付款方式的選項。所有員工送貨到達，在與顧客接觸時，必須佩戴口罩。

Click or tap here to enter text.

- 4.11.** 如果對於送貨行業付款或送貨確認過程必要的話，修改或取消（如果可能）顧客簽名步驟，來保障員工可以保持安全和合適的距離，並避免共用簽名用具，譬如筆或觸控筆，和避免裝置或裝備公用接觸。如不可能，則要在使用這些設備或裝置前後進行消毒，以保障每位顧客。

Click or tap here to enter text.

- 4.12.** 如果送貨員到達，而食品還未準備好，指示送貨員在餐館或食品加工設施外等候，並在外等候時，保持社交距離。

Click or tap here to enter text.

- 4.13.** 餐館/食品銷售商和外賣行業必須允許送貨員工使用餐館的衛生間和洗手。

Click or tap here to enter text.

**5. 第5節—食品外賣/帶走（只適用提供食品外賣或帶走服務的食品加工或運送基本服務行業）:**

- 5.1.** 從用餐區域移走顧客桌椅。如果不能移走，可將桌椅疊放，張貼告示，或使用膠布和隔離物，表明店內不設堂食。

Click or tap here to enter text.

- 5.2.** 鼓勵顧客預先通過電話和網上落單和付款。

Click or tap here to enter text.

衛生官員第2020-05號指令  
衛生與安全計劃（2020年5月8日頒佈）

食品加工或運送基本服務行業

- 5.3. 如上述基本要求規定，可能的話，在顧客取貨區域，在顧客和收銀員之間設置間隔，或者提供足夠空間使顧客付款和取貨時，站在離收銀員至少6英尺的地方。  
Click or tap here to enter text.
- 5.4. 設定訂貨和取貨區域/路線，並在地面標明6英尺距離。  
Click or tap here to enter text.
- 5.5. 如果可能，建立無接觸取貨機制—譬如在顧客到排隊前頭時，把清楚標識的包裝袋放在桌上。但是請確保食品免受可能的污染和曝露在不適當溫度中。  
Click or tap here to enter text.
- 5.6. 可能的話，為路邊取貨設定指定的停車點或卸貨區域。  
Click or tap here to enter text.