



## 检查服务局

市长 Martin J. Walsh

### 防止冠状病毒在食品服务场所传播

冠状病毒是呼吸道病毒，通常通过感染者的呼吸道分泌物（咳嗽和打喷嚏产生的飞沫）传播给另一个人。COVID-19 的症状包括发烧、咳嗽和呼吸急促，严重的情况下还包括肺炎（肺液）。关于这种新型冠状病毒扩散难易程度的信息仍不清楚。

有关 COVID-19 的更多信息，请访问 <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-nCoV/clinical-criteria.html>。

### 采取措施来确保您的场所安全：

- 张贴洗手标牌。用肥皂和温水洗手至少 20 秒钟。
- 监控员工的卫生习惯。避免触摸您的嘴、眼和脸。
- 为员工和顾客提供含酒精的洗手液用于洗手。
- 根据停止自助服务的建议确定风险：公众可接触的裸露、一次性和可重复使用的服务器皿和餐具的风险最高。示例包括散装容器或单个调味品、配给设备、塑料制品、钳子、杯子、盖子、罩子，以免多个使用者接触。如果无法停用自助物品，请使用单独分配的餐具设备，并定期清洁和消毒以降低风险。
- 经常使用 EPA 注册的对冠状病毒有效的消毒剂清洁和消毒接触频繁的物体和表面（例如浴室、门把手、台面、桌子、电子设备）。COVID-19 病毒可以存活数天。
- 有书面的程序可指导呕吐和腹泻后的清理。
- 张贴疾病政策并与员工一起查看。监测有咳嗽、打喷嚏、腹泻、呕吐、发烧症状的员工。遵循关于食品处理人员的排除和限制指导准则，要求他们在生病时回家。
- 按照要求向监管部门通知确诊的食源性疾病。
- 鼓励电子支付以限制使用现金。
- 避免过多人员聚集，确保通风充分。
- 在洗手间备好肥皂和纸巾或干手机。
- **这里提供标牌和培训：** [http://www.mafoodsafetyeducation.info/fs\\_work/teaching\\_tips.html](http://www.mafoodsafetyeducation.info/fs_work/teaching_tips.html)
- 请随时了解情况。