



有关 COVID-19 疫情期间的超市指引

疾病控制与预防中心（CDC），食品和药物管理局（FDA）和美国农业部（USDA）目前尚未有任何报告表明 COVID-19 可以通过食品或食品包装传播。目前只有数据表明传播 COVID-19 的最大风险是在接触了已有症状的患者。为了减少 COVID-19 的传播，食物和日用品店（统称超市）可采纳以下公共卫生措施建议：

布製口罩：

- 提倡所有食物或餐饮业的员工遵循 CDC 的[“使用布制口罩来预防扩散 COVID-19”](#)指南，并戴上非医用级别的布制口罩。
- 由于员工可能不知道自己是否冠状病毒携带者，使用布制口罩可预防病毒散播给客户和其他员工。
- 戴上布制口罩不代表可以取代社交距离或正确地洗手。
- 有关如何戴上，脱下，和保养布制口罩的信息，请参阅 SNHD 的[“食品企业布制口罩指南”](#)。

帮助您的顾客：

- 给顾客提供消毒湿巾或其他方法去消毒手推车，把手，触碰屏幕，和任何可能与其他人会有接触的地方。
- 张贴标语鼓励适当的社交距离。
- 不提倡使用环保购物袋。
 - 如果允许使用环保购物袋，需请顾客自行打包自己的物品。
- 尽可能和他人保持至少六英尺的社交距离：
 - 在排队的区域（入口和出口处）提供标牌指示六英尺的距离。
 - 尽可能设置单向过道，以最大程度地增加顾客之间的间距。用显眼的标志和/或地板标记标识单向过道。
 - 安装屏障以确保员工健康保障，例如有机玻璃屏障。
 - 如果无法安装屏障，请考虑在收银台和顾客之间放置桌子，椅子或其他物品。
 - 提供其他购物方式：在线购物，路边提货和送货。
 - 为[高风险人群](#)提供指定的购物时间。

占用空间：

- 将商店人流的上限限制为消防允许的 50%，这样可以最大程度地扩大客户之间的距离。工作人员应该进行计量顾客进出商店的人数。
- 尽可能利用店内的标示牌，公共服务公告和广告来告诉所有客户有关每一户家庭每次购物只可允许一个人进店。



有关 COVID-19 疫情期间的超市指引

自助服务区（散装食品匣，沙拉吧，甜甜圈，装水站）：

- 停止提供自助餐，沙拉吧，和散装食品容器会常常用到的餐具，例如自助餐具例如钳子或汤匙或公用接触表面如酱料挤压瓶的按压头。
 - 超市也可以预先包装散装物品。 标签必须至少含有产品名称，过敏原信息，重量和商店地址。
- 对装水站上经常被接触的地方要增加消毒的次数。
- 如果察觉到顾客污染了未包装的产品周围，例如咳嗽和打喷嚏，该产品即不能售卖并需丢弃。
- 不主张使用客户的个人物品，例如环保购物袋，杯子，和容器。

员工服务区（熟食区/肉区/烘培区）：处理食物时要遵守食品安全规范预防食源性疾病。 更多的告示，列表和模板可在 www.snhd.info/ferl 上找到。

- 请参阅“[南内华达州卫生处有关 COVID-19 的餐饮服务企业指南](#)”
- 洗手
 - 开始准备食物之前洗手。 免洗杀菌手液绝对不能代替传统洗手。
 - 使用一次性手套或其他工具来避免裸露的手碰到即可食用的食品（钳子，瓢，薄油纸等）。
 - 戴上手套之前要洗手。
- 让客人保持至少六英尺距离的社交距离。
 - 贴布胶带或其他标记以明示顾客排队区。
- 通过将食物放在柜台上而不是直接交给顾客来减少接触。
- 停止食品试吃活动。

在收银柜台：

- 让客户处理自己的会员卡和付款卡以确保进行无接触交易。
- 在顾客排队区域至少相距 6 英尺的地方贴布胶带或其他标记以指示适当的社交距离。
- 在接触了面部或如果有与其他人接触后要用至少 60%酒精浓度的免洗杀菌手液搓手。
- 如果使用手套，请避免在戴着手套时触摸眼睛，鼻和嘴巴。

清洁和消毒：

- 在开放的食物区域中，使用获准用于食物接触表面的清洁和消毒化学品，并遵守使用方法。
- 尽管食品级消毒剂不能有效抵抗 COVID-19，但良好的食品安全习惯也应该保持。
- 清洁和消毒过程中使用的手套不得用于其他用途。 取出手套后记得一定要洗手。



有关 COVID-19 疫情期间的超市指引

消毒工作：建议对 COVID-19 疑似个案或确诊个案曾经到过的房间或空间进行消毒。另外，经常会触摸的表面也要进行消毒。遵守 CDC 网站的“[环境清洁和消毒建议](#)”，使用 [EPA 清单 N](#) 中的消毒剂。

- 按照制造商的说明来培训员工如何使用所有化学剂（例如浓度，使用方法，个人防护装备和接触时间等）。
 - 如果表面脏了，在消毒之前应先使用肥皂和水清洗。
- 在接触食物的表面上使用消毒级化学药剂后，必须对其进行洗涤，冲洗和用获准用于食品接触表面的化学剂和浓度消毒。
- 高频接触的表面包括但不限于：购物车/购物篮，传送带，分隔线，电子支付屏幕和刷卡机器，笔，自助结账通道，冰箱/冰柜门把手，洗手间，汽水机接触点，柜台和桌子和椅子。后门高频接触的表面包括但不限于：机械按钮，水龙头把手，门把手和冰箱/冰柜把手或推板。

员工健康政策：继续遵守您的员工健康政策。食品加工人员如有呕吐，腹泻，喉咙痛发烧，手和手臂感染的伤口以及黄疸症状应避免或限制工作。此外：

- 考虑在每个员工的轮班之前应用“[员工筛查问卷](#)”来排查 COVID-19 的症状。
- 有 COVID-19 化验确诊报告的员工不得继续工作。如果确认某员工有 COVID-19，雇主应将其可能接触 COVID-19 的情况在工作场所告知同事，但要做好隐私保护。
- 凡有出现发烧，咳嗽或呼吸急促症状的员工应立即通知其主管，并留守在家里。
 - 生病的员工应遵守 CDC 的指引“[如果生病了该怎么办](#)”
 - 在以下三项条件全部未达到之前，员工不应重返工作岗位：
 - 在不需要使用退烧药的情况下至少三天（72 小时）不再发烧。并且
 - 其他例如咳嗽或者呼吸急促/困难等症状得到改善后，并且
 - 自第一次症状出现后至少经过 7 天的时间。
- 到点上班时出现症状或在轮班期间生病的员工应该立即送回家，并按照 CDC 的建议“[如果生病了该怎么办](#)”的指引处理。
- 状况良好但家庭成员患有 COVID-19 的员工应自我隔离持续 14 天并跟进他们的健康状况。如果在自我隔离期间发现对应 COVID-19 的症状时理应致电家庭医生和 SNHD。

****此指南将一直有效至 2020 年 4 月 30 日，除非随后有更新指令将其延续****