



有關 COVID-19 疫情期間的超市指引

疾病控制與預防中心（CDC），食品和藥物管理局（FDA）和美國農業部（USDA）目前尚未有任何報告表明 COVID-19 可以通過食品或食品包裝傳播。目前祇有數據表明傳播 COVID-19 的最大風險是在接觸了已有症狀的患者。為了減少 COVID-19 的傳播，食物和日用品店（統稱超市）可採納以下公共衛生措施建議：

布製面/口罩：

- 提倡所有食物或餐飲業的員工遵循 CDC 的 [“使用布製口罩來預防擴散 COVID-19”](#) 指南，並戴上非醫用級別的布製口罩。
- 由於員工可能不知道自己是否冠狀病毒攜帶者，使用布製口罩可預防病毒散播給客戶和其他員工。
- 戴上布製口罩不代表可以取代社交距離或正確地洗手。
- 有關如何戴上，脫下，和保養布製口罩的信息，請參閱 SNHD 的 [“食品企業布製口罩指南”](#)。

幫助您的顧客：

- 給顧客提供消毒濕巾或其他方法去消毒手推車，把手，觸碰屏幕，和任何其他可能與人會有接觸的地方。
- 張貼標語鼓勵適當的社交距離。
- 不提倡使用環保購物袋。
 - 如果允許使用環保購物袋，需請顧客自行打包自己的物品。
- 盡可能與他人保持至少六英尺的社交距離：
 - 在排隊的區域（入口和出口處）提供標牌指示六英尺的距離。
 - 盡可能設置單向過道，以最大程度地增加顧客之間的間距。用顯眼的標誌和/或地板標記標識單向過道。
 - 安裝屏障以確保員工健康保障，例如有機玻璃。
 - 如果無法安裝屏障，請考慮在收銀臺和顧客之間放置桌子，椅子或其他物品。
 - 提供其他購物方式：在線購物，路邊提貨和送貨。
 - 為 [高風險人群](#) 提供指定的購物時間。

占用空間：

- 將商店人流的上限限制為消防允許的 50%，這樣可以最大程度地擴大客戶之間的距離。工作人員應該進行計量顧客進出商店的人數。
- 盡可能利用店內的標示牌，公共服務公告和廣告來告訴所有客戶有關每一戶家庭每次購物祇可允許一個人進店。



有關 COVID-19 疫情期間的超市指引

自助服務區（散裝食品區，沙拉吧，甜甜圈，裝水站）：

- 停止提供自助餐，沙拉吧，和散裝食品容器會常常用到的餐具，例如自助餐具例如鉗子或湯匙或公用接觸表面如醬料擠壓瓶的按壓頭。
 - 超市也可以預先包裝散裝物品。標籤必須至少含有產品名稱，過敏原信息，重量和商店地址。
- 對裝水站上經常被接觸的地方要增加消毒的次數。
- 如果察覺到顧客污染了未包裝的產品周圍，例如咳嗽和打噴嚏，該產品即不能售賣並需丟棄。
- 不主張使用客戶的個人物品，例如環保購物袋，杯子，和容器。

員工服務區（熟食區/肉區/烘培區）：處理食物時要遵守食物安全規範預防食源性疾病。更多的告示，列表和模板可在 www.snhd.info/ferl 上找到。

- 請參閱 [“南內華達州衛生處有關 COVID-19 的餐飲服務企業指南”](#)。
- 洗手
 - 開始準備食物之前洗手。免洗殺菌手液絕對不能代替傳統洗手。
 - 使用一次性手套或其他工具來避免裸露的手碰到即可食用的食品（鉗子，瓢，薄油紙等）。
 - 戴上手套之前要洗手。
- 讓客人保持至少六英尺距離的社交距離。
 - 貼布膠帶或其他標記以明示顧客區。
- 通過將食物放在櫃檯上而不是直接交給顧客來減少接觸。
- 停止食品試吃活動。

在收銀櫃檯：

- 讓客戶處理自己的會員卡和付款卡以確保進行無接觸交易。
- 在顧客排隊區域至少相距 6 英尺的地方貼布膠帶或其他標記以指示適當的社交距離。
- 在接觸了面部或如果有與其他人接觸後要用至少 60% 酒精濃度的免洗殺菌手液搓手。
- 如果使用手套，請避免在戴著手套時觸摸眼睛，鼻和嘴巴。

清潔和消毒：

- 在開放的食物區域中，使用獲准用於食物接觸表面的清潔和消毒化學品，並遵守使用方法。
- 儘管食品級消毒劑不能有效抵抗 COVID-19，但良好的食品安全習慣也應該保持。
- 清潔和消毒過程中使用的手套不得用於其他用途。取出手套後記得一定要洗手。



有關 COVID-19 疫情期間的超市指引

消毒工作：建議對 COVID-19 疑似個案或確診個案曾經到過的房間或空間進行消毒。另外，經常會觸摸的表面也要進行消毒。遵守 CDC 網站的“[環境清潔和消毒建議](#)”，使用 [EPA 清單 N 中](#)的消毒劑。

- 按照製造商的說明來培訓員工如何使用所有化學劑（例如濃度，使用方法，個人防護裝備和接觸時間等）。
 - 如果表面髒了，在消毒之前應先用肥皂和水清洗。
- 在接觸食物的表面上使用消毒級化學藥劑後，必須對其進行洗滌，沖洗和用獲准用於食品接觸表面的化學劑和濃度消毒。
- 高頻接觸的表面包括但不限於：購物車/購物籃，傳送帶，分隔線，電子支付屏幕和刷卡機器，筆，自助結賬通道，冰箱/冰櫃門把手，洗手間，汽水機接觸點，櫃檯和桌子和椅子。後門高頻接觸的表面包括但不限於：機械按鈕，水龍頭把手，門把手和冰箱/冰櫃把手或推板。

員工健康政策：繼續遵守您的員工健康政策。食品加工人員如有嘔吐，腹瀉，喉嚨痛發燒，手和手臂感染的傷口以及黃疸症狀應避免或限制工作。此外：

- 考慮在每個員工的輪班之前應用“[員工篩查問卷](#)”來排查 COVID-19 的症狀。
- 有 COVID-19 化驗確診報告的員工不得繼續工作。如果確認某員工有 COVID-19，雇主應將其可能接觸 COVID-19 的情況在工作場所告知同事，但要做好隱私保護。
- 凡有出現發燒，咳嗽或呼吸急促症狀的員工應立即通知其主管，並留守在家裡。
 - 生病的員工應遵守 CDC 的指引“[如果生病了該怎麼辦](#)”。
 - 在以下三項條件全部未達到之前，員工不應重返工作崗位：
 - 在不需要使用退燒藥的情況下至少三天（72 小時）不再發燒。並且
 - 其他例如咳嗽或者呼吸急促/困難等症狀得到改善後，並且
 - 自第一次症狀出現後至少經過 7 天的時間。
- 到點上班時出現症狀或在輪班期間生病的員工應該立即送回家，並按照 CDC 的建議“[如果生病了該怎麼辦](#)”的指引處理。
- 狀況良好但家庭成員患有 COVID-19 的員工應自我隔離持續 14 天並跟進他們的健康狀況。如果在自我隔離期間發現對應 COVID-19 的症狀時理應致電家庭醫生和 SNHD。

****此指南將一直有效至 2020 年 4 月 30 日，除非隨後有更新指令將其延續****