

餐馆、咖啡厅、酒吧、酒馆防疫指南

概览

该文档用于支持餐饮业主，以避免餐馆、咖啡厅、酒吧和酒馆内客人和员工之间传播新冠病毒。经营者还应遵守《[企业主工作场所指南](#)》、《[食品法规](#)》、《[食品零售和食品服务法规](#)》。有关更多信息，请与当地阿尔伯塔省卫生服务局AHS的公共卫生检查官联系。

降低新冠病毒传播风险

用餐区	<ul style="list-style-type: none">• 餐馆、咖啡馆、酒吧和酒馆的座位数不得超过可容纳限量的50%。室外露台座位区也不得超过容量的50%。• 安排桌椅，使不同就餐团体间保持2米距离。• 过道应足够宽，以留出空间让人们保持身体距离。考虑使用单向通道以利于保持适当距离。• 应该在无法充分隔开桌子的地方安装物理屏障。例如，相邻座位间设置增高屏障。• 店家应想方设法预防病毒传播，例如：<ul style="list-style-type: none">◦ 在展台或餐桌间使用隔板◦ 根据每张桌子的大小限定客人数量。大桌顾客最多可容纳6人。◦ 撤掉多余座椅。• 拿走餐桌调味品和其他常触物品（例如，盐和胡椒罐、番茄酱和辣酱瓶等）。• 考虑将音乐音量调低，有利于客人保持适当距离仍可听到彼此。
入口和等候区	<ul style="list-style-type: none">• 要求客人等候叫座以控制进入用餐区人数。• 确保客人在等候区保持身体距离。• 鼓励提前预定餐位，以减少现场排队等候。• 可能情况下，请客人在店外等候。当他们的餐桌准备好，使用通讯技术通知客人。• 鼓励客人进入和离开时洗手或使用酒精含量至少60%的洗手液。
店内设施	<ul style="list-style-type: none">• 为了加强防范意识，在整个店内张贴预防COVID-19的标识。• 洗手间容量必须允许客人彼此间保持适当身体距离。例如，考虑关闭备用小便池。• 顾客离开后，彻底清洁每张餐桌。• 应加强洗手间卫生和监督。• 员工应勤洗手。

餐馆、咖啡厅、酒吧、酒馆防疫指南

服务	<ul style="list-style-type: none">• 所有用餐仅限餐桌服务。• 餐厅服务员和侍者如果无法确保2米间距或没有物理屏障保护时，必须戴布制或医用口罩。• 数字订餐设备和其他公共常触区域在使用后必须彻底清洁和消毒。• 如果有可重复使用的菜单，请在每次客人用后彻底清洁和消毒。纸质菜单用后必须丢弃。• 为每位客人准备一份餐巾包卷好的餐具并且不要提前摆桌。做这件事的员工必须确保手部卫生。• 不能提供自助餐或自取食物的服务。• 堂食客人必须在餐桌上点餐和点饮料。• 继续遵守现有《职业健康与安全（OHS）准则》。
快餐和外卖服务	<ul style="list-style-type: none">• 在排队等候区地板上清楚标记需要保持的物理距离并确保排队者远离用餐区。• 向客人提供有关点餐和移动手机点餐的标识和指南。
娱乐消遣	<ul style="list-style-type: none">• 设施仅开放堂食、外卖和外带服务。酒吧、酒馆或咖啡厅目前不允许开放娱乐消遣活动。这包括在舞池跳舞、玩老虎机、打台球、唱卡拉OK、吸水烟等。