

餐館、咖啡廳、酒吧、酒館防疫指南

概覽

該文檔用於支持餐飲業主，以避免餐館、咖啡廳、酒吧和酒館內客人和員工之間傳播新冠病毒。經營者還應遵守《[企業主工作場所指南](#)》、《[食品法規](#)》、《[食品零售和食品服務法規](#)》。有關更多資訊，請與當地阿爾伯塔省衛生服務局AHS的公共衛生檢查官聯繫。

降低新冠病毒傳播風險

用餐區	<ul style="list-style-type: none">• 餐館、咖啡館、酒吧和酒館的座位數不得超過可容納限量的50%。室外露台座位區亦不得容量的超過50%。• 安排桌椅，使不同就餐團體間保持2米距離。• 過道應足夠寬，以留出空間讓人們保持身體距離。考慮使用單向通道以利於保持適當距離。• 應該在無法充分隔開桌子的地方安裝物理屏障。例如，相鄰座位間設置增高屏障。• 店家應想方設法預防病毒傳播，例如：<ul style="list-style-type: none">◦ 在展台或餐桌間使用隔板◦ 根據每張桌子的大小限定客人數量。大桌顧客最多可容納6人。◦ 撤掉多餘座椅。• 拿走餐桌調味品和其他常觸物品（例如，鹽和胡椒罐、番茄醬和辣醬瓶等）。• 考慮將音樂音量調低，有利於客人保持適當距離仍可聽到彼此。
入口和等候區	<ul style="list-style-type: none">• 要求客人等候叫座以控制進入用餐區人數。• 確保客人在等候區保持身體距離。• 鼓勵提前預定餐位，以減少現場排隊等候。• 可能情況下，請客人在店外等候。當他們的餐桌準備好，使用通訊技術通知客人。• 鼓勵客人進入和離開時洗手或使用酒精含量至少60%的洗手液。
店內設施	<ul style="list-style-type: none">• 為了加強防範意識，在整個店內張貼預防COVID-19的標識。• 洗手間容量必須允許客人之間保持身體距離。例如，考慮關閉備用小便池。• 顧客離開後，徹底清潔每張餐桌。• 應加強洗手間的衛生和監督。• 員工應勤洗手。

餐館、咖啡廳、酒吧、酒館防疫指南

服務	<ul style="list-style-type: none">• 所有用餐僅限餐桌服務。• 餐廳服務員和侍者若無法確保2米間距或沒有物理屏障保護時，必須戴布製或醫用口罩。• 數字訂餐設備和其他公共常觸區域在使用後必須徹底清潔和消毒。• 若有可重複使用的菜單，請在每次客人用後徹底清潔和消毒。紙質菜單用必須棄置。• 為每位客人準備一份餐巾包卷好的餐具並且不要提前擺桌。做這件事的員工必須確保手部衛生。• 不能提供自助餐或自取食物的服務。• 堂食客人必須在餐桌上點餐和點飲料。• 繼續遵守現有《職業健康與安全（OHS）準則》。
快餐和外賣服務	<ul style="list-style-type: none">• 在排隊等候區地板上清楚標記需要保持的物理距離並確保排隊者遠離用餐區。• 向客人提供有關點餐和移動手機點餐的標識和指南。
娛樂消遣	<ul style="list-style-type: none">• 設施僅開放堂食、外賣和外帶服務。酒吧、酒館或咖啡廳目前不允許開放娛樂消遣活動。這包括在舞池跳舞、玩老虎機、打台球、唱卡拉OK、吸水煙等。