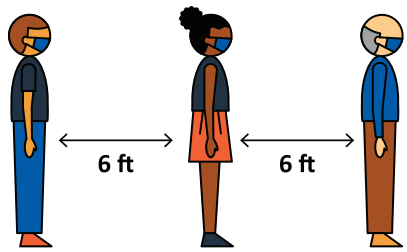
餐廳和酒館清單

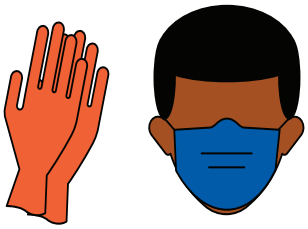
員工的健康與安全

確保提供安全的工作環境，並向員工提供與COVID-19疾病相關的體徵、症狀和風險因素，以及如何在工作中預防冠狀病毒傳播的教育。這些信息應包括在工作場所如何採取保持社交距離、經常洗手以及其他預防措施的步驟。

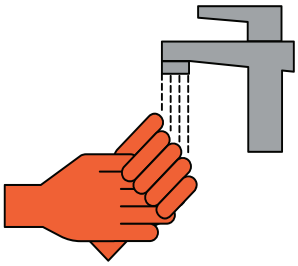
在 www.kingcounty.gov/covid 網頁可以找到超過30種語言的公共衛生指南。



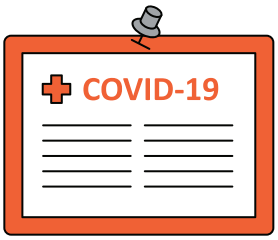
確保員工之間保持六英尺的社交距離。 如果不可能保持距離，則錯開工作時間表或在員工之間設置擋板。



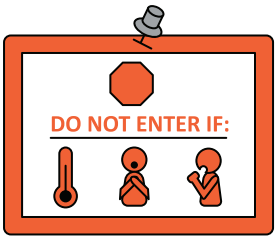
為員工提供免費的面罩和一次性手套。訪問 seattle.gov/mayor/covid-19/seattle-protects 查找適合您和您的員工的面罩。



確保經常洗手。



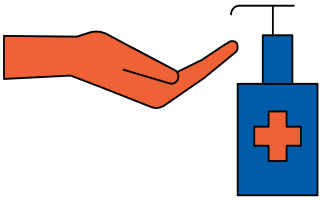
為每個班次指派一名COVID-19主管，其唯一職責是監督員工的健康和安全，並確保遵守正確的清潔、衛生和篩查規程。



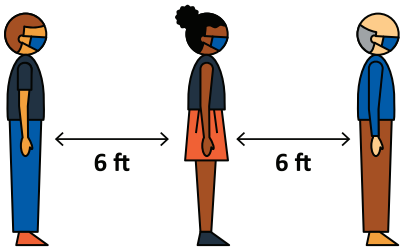
每位員工上班後要立即進行體溫檢查，並篩查員工的COVID-19症狀。如果員工確實出現症狀，立即請其回家，並深度清潔員工觸摸過的所有地方/表面

顧客的健康與安全

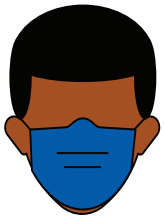
在您的經營場所以多種語言展示最新的公共衛生指引。西雅圖和金縣公共衛生有超過30種語言的海報，可從 www.kingcounty.gov/covid 免費下載。



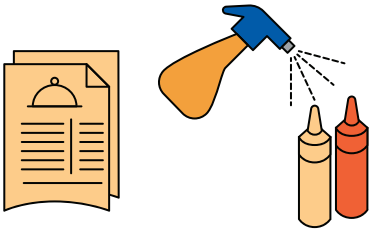
應在你的經營場所的所有入口處提供洗手液。



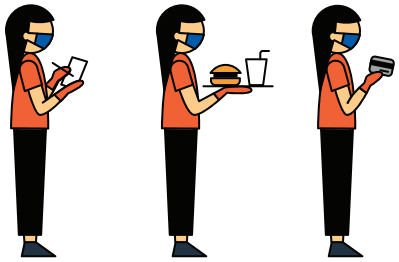
確保顧客之間可以保持六英尺的社交距離。此要求同樣適用於經營場所內外的餐桌服務、食品領取、付款櫃檯和室內室外等候區。



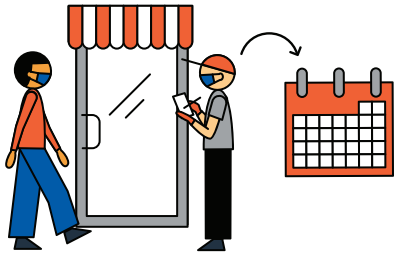
確保顧客知道他們應該在任何時候戴著面罩，除非他們坐在他們的餐桌旁、或他們是兩歲以下或有醫療原因而戴著面罩不安全的人。



為到店就餐的顧客提供一次性菜單或菜牌。 如果放在餐桌上的調味品不是單次性使用，則每次顧客用完餐後須進行消毒。



盡量減少每餐桌的服務人員；只由一位服務員點餐、端上食物和飲料、並收款等等。



考慮設置顧客自願登記表，以幫助跟踪感染。登記表應包括他們的姓名、電話號碼和他們到訪的日期 。

謝謝你的合作！