

- ✓ 食物还没有被认定是 COVID-19 的可能来源,但是它可以在员工和顾客之间传播。
- ✓ 如果你有 COVID-19 的症状不要去上班:
 - 发烧
 - 咳嗽
 - 呼吸短促
- ✓ 如果卫生部门或者你的医生建议你进行自我隔离,你必须在隔离期结束之后才能回去工作。
- ✓ 勤洗手,用温水和肥皂洗 **20秒**,用一次性纸巾擦干手。
 - 用手摸了你的眼睛、鼻子或嘴以后一定要洗手
 - 确保洗手台边上提供肥皂和纸巾
 - 公共卫生间和厨房洗手台更需要经常补充这些物品
- ✓ 不要用裸露的手触摸即食食品。
- ✓ 经常对非食物表面和接触点进行消毒,比如菜单、门把手、桌面和调味料容器:
 - 使用 EPA 批准的对 COVID-19 有效的化学品,并按照标签上的说明进行消毒:
<https://www.epa.gov/coronavirus>
 - 公共区域和食物制作区使用不同的擦拭布和消毒液。
 - 如果使用氯漂白剂进行消毒,有效浓度为1000至5000 ppm (每加仑水加5至25汤勺家用漂白剂)。
 - 在使用任何化学品之前,请遵循制造商的说明并咨询你的化学品供应商。
- ✓ 为了减少顾客得病的机会,自助用餐区内的菜钳和餐具需要全天性经常地清洁、冲洗和消毒。
- ✓ 考虑在设施入口处提供含酒精的抗菌擦手液 (含至少60%的乙醇)。



如需更多信息请访问:

田纳西州卫生部 (TDH): www.tn.gov/health

疾病控制与预防中心 (CDC): www.cdc.gov

食品与药品官员协会 (AFDO): www.afdo.org

