

# 新型冠状病毒 (COVID-19)

## 洛杉矶县公共卫生局 送餐和取餐适用指南

### 最近更新信息:

2020 年 10 月 31 日: 更新了有关如果你出现 COVID-19 症状, 患上 COVID-19 或与 COVID-19 患者有过密切接触时该怎么办的最新信息。

在准备、存放、取走和送餐期间如何正确处理食物, 对于确保食物可以安全食用至关重要。对消费者而言, 餐饮设施和食品外送司机在确保食品在配送过程中的安全发挥关键作用。

### 重要提示: 如果你感染了COVID-19或已经接触过COVID-19, 请留在家中

- 如果你出现**症状**, 你应该留在家中, 并打电话给你的医生, 询问是否需要进行检测和隔离。欲了解更多信息, 请访问[ph.lacounty.gov/covidcare](http://ph.lacounty.gov/covidcare)。
- 如果你的COVID-19检测结果呈阳性, 或医生告知你可能患有COVID-19, 你需要留在家中。欲了解更多信息, 请阅读以下链接的居家隔离指南: [ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation)。
- 如果你与COVID-19检测结果呈阳性的人有过**密切接触**, 你需要进行检疫。请阅读以下链接的居家隔离指南: [ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine)。

### 个人卫生



- 在每次送餐之间, 以及在为顾客取送食物之前, 请用肥皂和水洗手至少 20 秒。
- 如果没有现成的肥皂和水, 请使用至少含有 60%酒精的消毒洗手液。
- 避免用未清洗的手触摸眼睛、鼻子和嘴巴。

### 正确的食物处理和存放方法



- 食品应采用防止破坏式的包装, 并加以保护, 使其在运送过程中不会接触到潜在的污染物。
- 外送的食物必须用光滑, 耐洗和不透水的材料制成的容器运输或保存, 且这些材料能够经受多次清洗。
- 在送餐过程中车辆内保持有清洁干净的食品保温箱, 以便存放食品。保温箱应防漏, 并能将食物保持在适当的存放温度下。
- 当送餐时间超过 30 分钟时, 食物必须保持在冷 (低于 41 摄氏度) 或热 (高于 135 摄氏度) 的温度下。

### 取餐和外送

# 新型冠状病毒 (COVID-19)

## 洛杉矶县公共卫生局 送餐和取餐适用指南



- 餐厅应将所有外带物品打包，包括餐具，餐巾纸和调味品。这确保送餐司机在接餐过程中不需要接触任何其他的外带物品。
- 建议司机在等待订单时，与顾客保持 6 英尺的社交距离。
- 为所有员工提供布面面罩，并确保他们在与他人或顾客交流时始终戴着布面面罩。
- 驾驶员必须保持车辆内部清洁卫生，包括后备箱和/或后部的储物区。
- 司机必须将食物存放在一个干净、消毒过的二次包装容器中，以便运输。

### 送餐



- 司机不应接触食物，且所有食物必须保持其原始包装的样子。
- 避免与顾客近距离的接触。
- 建议司机与顾客协商好，并将食物放在门口，以便在送餐司机离开后顾客再将食物取进家中。

### 送餐司机的其他适用指南



- 司机应使用 EPA 批准的消毒剂，并且按照标签上的说明对经常接触点进行清洁和消毒。
- 车辆内应定期清洁的地方包括方向盘、收音机按钮、变速杆和门把手。
- 取餐的司机在取送餐前可以使用餐厅的洗手间完成正确的洗手流程。

### 适用于顾客的提醒



- 将包装好的食品从送餐袋中取出，并将送餐袋或包装盒扔掉。
- 在处理食物和进食前，请用肥皂和温水洗手（至少 20 秒）。
- 所有易腐食品应尽快冷藏，如果尚未食用，应在购买或送达后两小时内冷藏。
- 只能从有当地卫生辖区牌照的餐饮设施处选择送餐和取餐服务。



欲了解更多信息，请致电咨询服务热线：(888) 700 - 9995。有关COVID-19的更多信息，请登录：<http://publichealth.lacounty.gov>或致电洛杉矶县信息热线 2-1-1，该热线为全天候24小时提供。