



餐廳生鮮和散裝食品提供準則

在目前的 COVID-19 公共衛生緊急情況期間，已取消對於轉售批發散裝食品的限制，暫時允許下列事項：

- 向社區提供服務
- 提供餐廳其他財務和雇用紓困措施。

餐廳可向消費者提供特定食品做為購買或捐贈。這些產品包括：

- 家用產品，例如：
 - >> 衛生紙
 - >> 紙巾
- 清潔用品
- 食品，例如：
 - >> 不易變質的食品，以及未開封容器的牛奶和乳製品
 - >> 未開封的包裝乳酪
 - >> 生肉
 - >> 海鮮
 - >> 水果和蔬菜
 - >> 家禽類
 - >> 蛋類

餐廳可向消費者銷售包裝生肉和家禽類，但不得用於轉售。這些產品必須有妥善的標示、處理和烹調說明。

銷售的肉類必須來自通過美國農業部 (United States Department of Agriculture, USDA) 檢查的供應商，且可重新包裝。除非您已建立危害分析重要管制點 (Hazard Analysis and Critical Control Points, HACCP) 計畫，且獲得當地環境衛生機關核准，否則請勿以真空密封方式重新包裝肉類。



餐廳可向消費者零售通過 USDA 檢查的包裝生肉和家禽類。

以下為英文版和西班牙版的安全處理標籤說明：

<https://go.usa.gov/xvbdP>。

重要須知：

- 請務必提供消費者電話訂購、線上訂購或兩者。請備妥訂購產品，避免造成擁擠。確保人員在取貨時可保持 6 英尺以上的距離。
- 食品必須來自核准來源。
- 需要冷藏的產品必須維持在溫度控制下 ($\leq 41^{\circ}\text{F}$)，直到取貨或送貨時
- 散裝產品 (乾燥和冷藏食品的) 銷售必須依據 [奧勒岡州農業部準則](#) 進行完整且正確的貼標。
- 酒類的銷售和運送必須符合下列兩項要求：
 - » 第 20-12 號行政命令，以及
 - » 奧勒岡州液體控制委員會。

請參閱

<https://www.oregon.gov/olcc/LIC/Pages/index.aspx>。

掌握最新資訊

[美國疾病管制與預防中心 \(CDC\)](#)

[奧勒岡州衛生局 \(OHA\)](#)

211

如需瞭解更多資訊，請造訪

healthoregon.org/coronavirus 或致電 211。

本常見問題取自克羅拉多州公共衛生和環境資料。

安全處理說明

本產品使用通過檢查的肉類和/或家禽類製成。部分食品可能含有細菌，若產品處理不當或未經過適當烹煮，可能致病。為了保護您，請遵從這些安全處理說明。



保持冷藏或冷凍
置於冰箱或微波爐內解凍



請將生肉和家禽類與其他食物分開保存。觸摸生肉或家禽類後，請清潔工作表面 (包括砧板)、器皿和雙手。



應充分烹煮。



熱食應維持保溫。剩餘食物應立即冷藏或丟棄。

