



生效日期：2020 年 12 月 3 日

界別指引 - 自助服務營運商

法律依據：第 20-66 號行政命令，ORS 433.441、ORS 433.443、ORS 431A.010

適用範圍：本指引適用於零售商店及飲食場所的自助服務營運商，包括但不限於全州的便利店、雜貨店、餐廳、酒吧、啤酒廠、手工啤酒酒吧、酒莊、品酒室及蒸餾酒廠。

本指引不適用於在雜貨店、便利店或其他零售商店中的農產品、散裝食品、包裝食品的展示和銷售。

執法：如本指引的執行需要遵守某些法規，則可按第 20-66 號行政命令第 10 段規定執行。

定義：就本指引而言，適用定義如下：

- 「品酒」是指不超過 1/2 安士蒸餾酒，1 ½ 安士葡萄酒 / 蘋果酒或 3 安士麥芽酒飲品。
- 「散裝食品」是指從集裝容器中取出、未包裝或未包裹的加工或未加工食品，消費者可從中取出所需的數量，但不包括新鮮水果、新鮮蔬菜、帶殼堅果、沙律吧的食材或潛在危險食品。
- 「多個接觸點」是指一種自助服務，其中顧客觸摸多個表面以獲取食物或飲品，包括但不限於沙律吧、自助餐、歐陸式早餐、輸送帶的食物，以及霜凍乳酪佐料吧。
- 「包裝」是指在食品企業或食品加工廠中包裝的瓶裝、罐裝，紙盒裝，安全袋裝或安全包裹。
- 「潛在危險食品」是指全部或部分含牛奶或奶製品、雞蛋、肉、家禽、魚、貝類、可食用的甲殼動物或其他成分（包括合成成分）製作的任何食品，其形式可以支持感染性或產毒微生物的快速和逐漸生長，但不包括 pH 值為 4.6 或更低或水分活度 (Aw) 值為 0.85 或更低的食品。
- 「農產品」是指未經加工的原始園藝產品，例如水果、蔬菜、莓果或堅果。
- 「樣品」是指三安士或以下的食品或非酒精飲品。
- 「自助服務」是指顧客在沒有僱員或職員協助的情況下能夠獲得食品或飲品，包括但不限於一次性食品或飲品機或站台、霜凍乳酪機、咖啡機和啤酒添補站。

自助服務營運商必須：

- 查閱並實施[零售商店指引](#)（如適用）。
- 如有提供現場享用的食物和飲品，包括試吃和樣品，須按照營運商所在縣的指定風險級別遵守[飲食場所指引](#)。
 - 對於風險極高的縣，必須關閉現場的室內餐飲消費區域，包括但不限於美食廣場和座位區。
- 確保所有具有多個接觸點的公共食品或飲品來源（包括但不限於沙律吧、自助餐，歐陸式早餐，輸送帶食品和霜凍乳酪佐料吧）僅由員工分發給顧客，並且不提供自助服務。
- 遵守適用的地方和州食品衛生規定：
當地縣公共衛生部門 - [食品衛生規則 \(OAR 333-150\)](#)
俄勒岡州農業部 - [零售食品法規 \(OAR 603-025-0030\)](#)。
- 如果要為顧客提供一次性餐具，請單獨包裝餐具。
- 定期清潔和消毒自助服務區，包括但不限於服務餐具、飲水機和水龍頭、霜凍乳酪機、咖啡機或啤酒添補站。根據標籤說明使用包含在[環境保護局 \(Environmental Protection Agency, EPA\) 批准列表](#)內適用於 SARS-CoV-2 病毒（導致 COVID-19）的消毒劑。
- 實施和監視所有顧客和員工的身體距離要求，以確保在自助服務區任何地方都不會出現顧客和員工聚集或擁擠情況。
- 使用標誌、膠帶或其他實體指示，以幫助遵守保持身體距離的規定。
- 除非顧客使用新的或經過商業消毒的容器進行添補，否則禁止顧客進行添補。
- 提供新的餐具或容器，以供顧客自助添補。
- 丟棄服務區內因顧客或員工接觸、打噴嚏或咳嗽而可能受到污染的食物。
- 定期清潔和消毒非食品接觸表面，包括但不限於接觸點，例如櫃檯、門把手和扶手。

零售商店的自助服務營運商應盡可能做到但不強制：

- 制定書面的標準操作規程以支援自助服務，包括標牌、顧客需知、衛生清潔次數和人員分配。
- 在自助服務區的起點和終點提供搓手液供顧客使用。
- 提供即棄手套、蠟紙或一次性餐具供顧客使用。

其他資源：

- [您可以張貼的告示](#)
- [全州口罩、面罩、面部防護罩指引](#)
- [OHA 僱主及機構一般指引](#)
- [食品條例說明 #1- 盡量減少裸手接觸](#)（僅適用於縣發予執照的設施）
- [ODA 禁止裸手接觸說明](#)（適用於所有 ODA 發予執照的設施）

無障礙文件索取：對於殘疾人士或說其他語言的非英語人士，OHA 可以提供其他格式的資料，例如：翻譯、大字體或盲文版本。請致電 1-971-673-2411、711 TTY 或電郵至 COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us 與健康資訊中心聯絡。