



# 提供生食和散装食品的餐厅指南

在这次COVID-19突发公共卫生事件期间，解除了对散装食品转售的限制，以及授予了以下新的临时许可：

- 向社区提供服务
- 为餐厅提供其他财务和就业方面的可行性。

餐厅可以将某些商品以购买或捐赠形式提供给消费者。这些产品包括：

- 家用商品，例如：
  - 厕纸
  - 纸巾
- 清洁用品
- 食品，例如：
  - 不易腐烂的商品和未开封的牛奶和奶制品容器
  - 未开封的包装奶酪
  - 生肉
  - 海鲜
  - 水果和蔬菜
  - 家禽
  - 鸡蛋



餐厅可以将包装好的生肉和家禽出售给消费者，但不得转售。这些商品必须有正确的标签、处理和烹饪说明。所售肉类必须来自经美国农业部检验的供应商，并可以重新包装。除非您可实施危害分析关键控制点（HACCP）计划，并得到当地环境卫生部门批准，否则不得真空密封再包装肉类。

**餐厅可提供经美国农业部检验的经包装的生肉和家禽，并以零售形式出售给消费者。**

以下是用英文和西班牙文书写的安全处理标签的措辞链接：

<https://ao.usa.aov/xvbdP>.

注意事项：

- 确保客户可以通过电话、上网或两者同时订购。准备好订单以避免拥挤。确保人们取货时可以相互保持6英尺或更远的距离
- 食物必须来自经批准的来源。
- 需要冷藏的产品必须保持在温度受控环境下（≤ 41 华氏度），直到准备取货或送货。
- 根据俄勒冈州农业部指南，散装食品（干食品和冷藏食品）销售必须提供完整且准确的标签。
- 酒精的销售和送货必须满足以下两个要求：
  - 20-12号行政令和
  - 俄勒冈州酒类管制委员会。

请访问

<https://www.oregon.aov/olcc/LIC/Paes/index.aspx>.

## 随时了解情况

美国疾病控制和预防中心（CDC）

俄勒冈州卫生局（OHA）

[211](tel:211)

## 安全操作说明

该产品由经过且通过检验的肉类和/或家禽制成。某些食品中可能含有细菌，如果食品处理不当或烹饪不当，可能引起疾病。为了保护您，请遵循以下安全操作说明



保持冷藏或冷冻。  
在冰箱或微波炉中解冻。



将生肉和家禽与其他食品分开存放 接触生肉或家禽后，清洗工作表面（包括切菜板）、餐具和手。



彻底煮熟。



不要让熟食冷掉。立即冷藏剩菜或丢弃。



欲了解更多信息，请访问  
[healthoregon.org/coronavirus](https://healthoregon.org/coronavirus) 或拨打 211。

本常见问题解答改编自科罗拉多州公共卫生与环境部的材料。