



生效日期: 2020 年 11 月 18 日

## 全州冻结指南——自助服务经营

**授权:** 第 20-65 号行政命令、ORS 433.441、ORS 433.443、ORS 431A.010

**适用性:** 本指南适用于零售店自助服务的经营者, 包括但不限于全州的便利店和杂货店。

本指南不适用于在杂货店、便利店或其他零售店展示和销售农产品、散装食品、包装食品。

目前, 禁止在餐馆、酒吧、酒馆、酿酒酒吧、葡萄酒厂、品尝室和酒厂提供自助服务。

**执行:** 在本指南要求遵守某些规定的范围内, 它可按照第 20-65 号行政命令, 第 11 款的规定执行。

**定义:** 在本指南中, 适用以下定义:

- “品酒”是指不超过 1/2 盎司蒸馏酒精、1 1/2 盎司葡萄酒/苹果酒或 3 盎司麦芽饮料。
- “散装食品”是指装在集装箱中的散装的或未包装、加工或未加工的食品, 且可从容器中取出消费者所需的数量, 但不包括新鲜水果、新鲜蔬菜、带壳坚果、沙拉棒配料或潜在危险食品。
- “多点接触点”是指客户可以接触多个表面以获取食品或饮料的自助服务, 包括但不限于沙拉吧、自助餐、欧式早餐业务、传送带食品业务和冷冻酸奶调味品吧。
- “包装的”是指瓶装、罐装、纸箱包装、安全装袋或安全包装, 无论是在食品公司包装还是在食品加工厂包装。
- “潜在危险食品”是指任何含有全部或部分牛奶或奶制品、蛋、肉、家禽、鱼、贝类、可食用甲壳类动物或其他成分的食品, 包括能够支持传染性或产毒微生物的快速和渐进生长的合成成分, 但不包括 pH 值在 4.6 或以下的食品, 也不包括水分活度 (AW) 值在 0.85 或以下的食品。
- “农产品”是指水果、蔬菜、浆果或坚果等未经加工的园艺产品。
- “样品”是指三盎司或更少份量的食物或非酒精饮料。

- “自助服务”是指客户在没有雇员或工作人员协助的情况下能够获得食品或饮料产品的任何业务，包括但不限于一次性食品或饮料机或站、冷冻酸奶机、咖啡出售机和散装啤酒续杯站。

## 自助服务的经营者必须：

- 审查并实施[零售商店指南](#)。
- 禁止所有在现场消费的食品和饮料，包括品尝和样品。
- 关闭现场餐饮消费区，包括但不限于美食广场和休息区。
- 确保所有具有多个接触点的公共食品或饮料源（包括但不限于沙拉吧、自助餐、欧式早餐业务、传送带食品业务和冷冻酸奶调味品吧）仅由雇员分发给顾客，而非自助服务。
- 遵守适用的地方和州食品卫生规则：  
地方县郡公共卫生——[《食品卫生规则》（OAR 333-150）](#)  
俄勒冈州农业局——[《零售食品法典》（OAR 603-025-0030）](#)。
- 如果为顾客提供一次性餐具，请单独包装餐具。
- 定期清洁和消毒自助服务用品，包括但不限于服务用具、饮水机和水龙头、冷冻酸奶机、咖啡出售机和散装啤酒续杯站。根据标签说明，使用包括在[环境保护局（Environmental Protection Agency, EPA）批准清单](#)中的消毒剂，用于杀灭导致 COVID-19 的 SARS-CoV-2 病毒。
- 实施并监控所有顾客和雇员的身体之间距离要求，以确保顾客和工作人员不会聚集或拥挤在任何自助服务区域。
- 使用告示、胶带或其他物理标志，以帮助遵守身体距离。
- 除非顾客使用新的或经过商业消毒的容器续杯，否则禁止顾客续杯。
- 提供新的餐具或容器，供客户自助续杯。
- 丢弃任何因接触、打喷嚏或咳嗽而可能被顾客或雇员污染的食物。
- 定期清洁和消毒非食物接触面，包括但不限于接触点，如柜台、门把手和扶手。

## 零售店的自助服务经营者应尽可能（但不强制要求）：

- 为自助服务制定书面的标准操作程序，包括标牌、顾客说明、清洁频率和人员调配。
- 在自助区的起点和终点为顾客提供洗手液。
- 为客户提供一次性手套、蜡纸或一次性用具。

## 额外资源：

- [您可以张贴的告示](#)
- [全州口罩、面罩、面部防护罩指南](#)

- [OHA 雇主通用指南](#)
- [《食品法典》情况说明书 1 号——尽量减少徒手接触](#)（只适用于县级许可机构）
- [ODA 禁止裸手接触简介](#)（适用于所有领取 ODA 执照的设施）

**文件可访问性：**对于残障人士或说英语以外的其他语言的人，OHA 可以提供其他格式的信息，例如翻译、大号字体或盲文。请致电 1-971-673-2411、711 TTY、或登录 [COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us](mailto:COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us)，与健康信息中心联系。