



阿拉米達縣餐廳新冠肺炎病毒安全指引 STOPWASTE

來自阿拉米達縣環境衛生和 StopWaste 部門

可重複使用的餐具是安全、允許和鼓勵！

阿拉米達縣環境衛生部門與疾病控制和預防中心保持一致，可重複使用的餐具只需要經過適當清洗、漂洗和消毒以後並允許使用。由於新冠肺炎病毒大流行，一次性餐具的使用急劇增加。

StopWaste 鼓勵使用可重複使用的物品，以減少成本、浪費和垃圾，並改善用餐體驗。



✓ 為現場用餐提供可重複使用的物品

- 對於室內或室外用餐，可重複使用的盤子、杯子和餐具只需要經過適當清洗、漂洗和消毒，對員工和顧客都是安全的。
- 客人之間共用的物品，如菜單、麵包籃和調味品瓶，必須在聚會之間進行消毒。



✓ 鼓勵顧客-提供可重複使用的物品

- 顧客所提供可重複使用的杯子、餐具、容器和袋子是安全的，並且符合衛生法規的規定。



✓ 減少外賣服務造成的垃圾

- 只要物品沒有捆綁或包裝在一起，就允許使用自助服務站，並且分配器一次只能分配一件物品。考慮使用散裝分配器來盛裝調味品。
- 對於外賣訂單，鼓勵顧客攜帶食物或使用自己的可重複使用的袋子。請記住，阿拉米達縣的可重複使用袋條例已經生效。
- 如果一次性餐具是您唯一的選擇，請選擇通過生物降解產品協會 (BPI) 認證的纖維基可堆肥物品。



★ 高達 2,500 美元的獎勵可重複使用餐具和免費動手支持

您的企業目前是否使用一次性餐具進行現場用餐和/或外賣？您最多可以獲得價值 2,500 美元* 的可重複使用餐具和相關費用，例如小型廚房升級、以及與外賣可重複使用餐具相關的費用和服務。此外，您還可以獲得 StopWaste 非營利合作夥伴 ReThink Disposable 提供的免費技術支持，指導您完成整個過程。

了解更多信息，請遊覽 www.StopWaste.org/reusables 或掃描此代碼 →

*實際獎勵金額取決於項目的規模和複雜程度以及資金的可用性

