

避免常见的违反餐厅 COVID-19 防疫要求的违规行为

餐饮服务场所必须遵守纽约州颁布的 [2019 冠状病毒病 \(COVID-19\) 相关要求](#)。请确保您已采取以下措施，以避免最常见的违规行为：

保持一份安全计划。

- 准备一份重新开放的安全计划。请参阅[商业重新开放安全计划模板](#)。
- 将计划张贴在店内明显的地方。
- 指定一名现场安全监督员，以确保该计划的各个方面持续得以遵守。

保持一份每日清洁日志。

- 制定一份清洁日志，包括清洁和消毒的日期、时间和范围。请参阅[每日清洁日志模板](#)。
- 对员工进行清洁和消毒程序以及如何完成日志的培训。
- 确保日常清洁和消毒得到执行，且日志得以完成。

对员工进行每日健康筛查。

- 通过以下方式对员工进行筛查：
 - 进行体温测量并且
 - 让员工在现场或远程填写问卷。请参阅 [COVID-19 筛查工具样本](#)。
- 指定一名人员负责审查所有筛查问卷，并保持表明所有健康筛查评估均已得到审核的每日记录。请参阅[模板样本](#)。

在人们排队或聚集的区域设置 6 英尺间隔的标记。

- 在以下区域标出（例如将胶带或贴纸贴在地板上）相距 6 英尺的距离：
 - 顾客排队点餐、取餐、付款、等座或使用卫生间的地方。
 - 员工可能聚集的地方，例如上下班的打卡台、健康筛查台或休息室。

按要求张贴标示。

- 在可见的位置张贴标示，提醒客户和员工：
 - 生病后待在家里。
 - 如果是员工，应该始终佩戴口罩（遮盖住鼻子和嘴巴）；如果是顾客，则在未入座时始终佩戴口罩。
 - 如果有人最近去过有显著 COVID-19 社区传播的州，则须根据[纽约州旅行建议](#)进行隔离。
 - 正确存放和丢弃个人防护装备。
 - 遵守保持身体距离的指示。
 - 报告 COVID-19 的症状或接触情况，以及应该如何报告。
 - 遵守清洁和消毒指导。
 - 保持良好的手部卫生习惯。

- 用胳膊而不是手遮掩咳嗽或喷嚏。
- 可致电 833-208-4160 或发送短信“VIOLATION”（违规）至 855-904-5036，举报任何违规行为。
- 该餐饮场所内最大容量的 25% 所对应的人数。
- 可打印的多种语言版标示可以在 NYC 卫生局的 [COVID-19 标示和传单网页](#)上获取。

纽约市卫生局或顺应形势发展而调整建议。

9.27.20