重新開放紐約市：食品服務設施
室內用餐必備事項清單

餐廳和其他食品服務設施從 2020 年 9 月 30 日起，即可在紐約市 (NYC) 內開放室內用餐。閱讀本必備事項清單之前，請參考 NYC 健康與心理衛生局（簡稱 NYC 衛生局）的《重新開放紐約市：食品服務設施室內用餐須知》，獲取有關紐約州 (NYS) 指導方針、如何預防 2019 冠狀病毒病 (COVID-19) 傳播、如何重新開放您的企業以及其他主題的更多資訊。

餐廳必須遵守《紐約市衛生法規》 (NYC Health Code) 的要求，包括關於在戶外座位區帶狗用餐的規則。請造訪 nyc.gov/health 並搜索「Operating a Restaurant」（經營餐廳），獲取更多資訊。

重新開放前

NYC 衛生局建議，如果您的餐廳之前處於關閉狀態，那麼您在重新開放餐廳之前，應該採取以下步驟，以確保您的設施對於員工和顧客而言，均已準備就緒。

- ☐ 確保公用設備正常運行，包括電氣、上下水、供暖、通風、空調、照明、煤氣、除油煙機和滅火系統。
- ☐ 透過通風系統最大化地納入戶外空氣。
- ☐ 確保所有設備（包括烹飪、冷熱保溫以及製冷裝置）均正常工作，並能夠保持適當的溫度。
- ☐ 從所有出水口（例如水龍頭和噴嘴）排放冷水。然後也為熱水口排放熱水。
- ☐ 放水沖洗水管線，並按照製造商的說明，對所有使用上下水的食品設備進行清潔和消毒。
- ☐ 確保洗手設施正常運行，並備足肥皂和紙巾。
- ☐ 徹底清潔和消毒餐廳內所有非食品接觸區域，包括衛生間和等候區（請參見《非健康照護環境中的清潔消毒通用指導》。
- ☐ 清潔和消毒所有食物接觸表面。檢查產品標籤，以確保消毒劑可以在接觸食物的表面和設備上安全地使用。請切記，用於清潔和消毒食物接觸表面的產品與用於非食物接觸表面的產品不同。
- ☐ 請使用環境保護局 (EPA) 註冊的洗手液和消毒劑，可有效預防 COVID-19。
- ☐ 清空冰盒，然後清洗、沖洗和消毒冰盒。
- ☐ 檢查所有儲存的食物，並適當丟棄任何不再安全的食物。
- ☐ 搜尋害蟲的跡象，並解決所有觀察到的問題（請參閱《食品服務場所的最佳防蟲實務》）。
- ☐ 恢復或許已經終止的必要服務，例如害蟲防治、垃圾處理和回收服務。
- ☐ 對實體設施進行必要的維修，包括地板、牆壁和天花板。

☐ 檢查所有耗材用品並根據需要補充庫存。

<u>紐約州 (NYS) 的要求和最佳實踐摘要</u>

以下是 NYS 指導方針摘要中的強制性要求和最佳實踐建議。重新開放之前，請您務必閱讀詳細指導，確認合規，並制訂一套安全計畫。

保持身體距離

要求

☐ 不包括員工在內，室內用餐人數必須限制在不超過最大客容量的 25%。
- 在餐廳的顯眼位置張貼告示，明示與最大客容量的 25% 相對應的顧客人數，使得餐廳內外的顧客均能方便看到；
- 在設施室內外的顯眼處（例如大門上）張貼違規舉報電話號碼和簡訊號碼：任何人觀察到防疫違規現象，均可致電 833-208-4160 或傳送簡訊「VIOLATION」（違規）至 855-904-5036；
- 只準進門前或進門後立即接受體溫檢測，且檢測結果體溫未超過華氏 100.0 度（如下文「篩檢」一節所釋）的員工或顧客進入餐飲設施；以及
- 成群的顧客必須有一人在進入設施之前後或之後立即簽到，並提供了可用於接觸者追蹤的全名、地址和電話號碼後，才可允許這群顧客到室內用餐。

☐ 所有員工必須隨時隨地佩戴可接受的面罩。

☐ 在顧客年齡超過 2 歲且醫學上能夠承受佩戴面罩的前提下，請確保顧客必須始終佩戴面罩（就座期間除外）。

☐ 用於顧客就座的室內餐桌必須從各個方向均與其他餐桌之間相隔至少 6 英呎。在餐桌之間無法保持足夠距離的情況下，請在餐桌之間設置物理屏障。這類屏障的高度必須達到至少 5 英呎，且不得阻擋緊急/消防出口。

☐ 餐飲服務設施內舉辦任何活動時，請將參加活動的顧客人數限制在設施最大客容量的 25% 以下，或所在地區當前社交集會的人數限制（例如第四階段開放區域自 2020 年 9 月 10 日起允許舉行不超過 50 人的聚集）以內。

☐ 每張餐桌的入座人數不得超過 10 人；這些人員必須來自同一顧客群體，但可以來自不同家庭。
- 這群顧客可以在不同時間抵達、入座和離開，只要他們之間的互動僅限於在該群顧客之內即可。
- 僅在不同顧客群之間可以保持至少 6 英呎間距的情況下，才允許併桌就餐。

☐ 禁止在吧檯入座和提供服務。吧檯僅可以用來讓員工為所侍應的顧客準備酒水，以便顧客在所就座的餐桌上享用。

☐ 禁止一名以上的人員同時使用小型空間（例如冷凍室），除非所有員工都佩戴了面罩。顧客人數永遠不得超過最大客容量的 25%。

☐ 採取措施減少雙向行走。

☐ 嚴格監控進入設施和在設施內部的人員流動，以確保遵守顧客人數限制以及社交距離的要求，且隨時精準計算當前的顧客人數，以確保該人數不超過最大客容量的 25%。

☐ 在午夜 12:00 至凌晨 5:00 間，停止為顧客提供餐飲。午夜服務結束後，尚未用餐完畢

的顧客還可在設施中繼續逗留 30 分鐘，僅供其用餐完畢。

- ☐ 確保自助餐不提供自助服務，配備充足的員工以確保沒有顧客接觸共用物品（例如配餐勺、配餐夾），以及確保社交距離得以保持。
- ☐ 制定一套計畫，讓人們在排隊接受篩檢時，能夠保持 6 英呎的社交距離。

最佳實踐建議

- ☐ 除非核心活動需要更短的距離（例如烹飪、清潔、收拾餐桌），否則請確保員工之間始終保持至少 6 英呎的距離。
- ☐ 調整使用情況，和/或限制工作臺/員工座位區的數量，以確保各個方向都保持 6 英呎的距離；做不到保持足夠的距離時，請根據職業安全與健康管理局 (OSHA) 指導設置物理屏障。
- ☐ 盡可能為服務劃分工作區。服務生應各自只為餐廳中的特定區域提供服務，以最大程度地減少交叉。
- ☐ 盡可能確保廚房員工整個輪班中只在一個工作臺工作（例如沙拉、燒烤或甜點臺）。
- ☐ 調整廚房設置，以盡可能地維持 6 英呎的社交距離。
- ☐ 鼓勵廚房工作人員將物品放在櫃檯上，讓下一個人來拿，而不要手到手地傳遞。
- ☐ 如有可能，請錯時排班，以提前做好準備（例如備餐）。
- ☐ 鼓勵顧客預訂座位。
- ☐ 鼓勵顧客在車上或室外等待，且等待期間保持適當的社交距離，直到可以取餐/就座為止。
- ☐ 鼓勵顧客線上訂餐或打電話訂餐。
- ☐ 盡可能地採用零接觸訂餐、付款、送餐和取餐。
- ☐ 確保對供應商施行一次一家的流程，即每次僅接受一家供應商送貨，然後員工對高頻率接觸表面進行清潔和消毒後，再讓下一家供應商進入場所。
- ☐ 限制入口數量，以便控制進入建築物的人流量，方便做到健康篩檢。
- ☐ 為顧客指定入口/出口，並在可能的情況下，為員工指定另外的入口/出口。

防護裝備

要求

- ☐ 確保所有員工都隨時隨地佩戴面罩，保持手部衛生，並使用符合州和在地衛生法規的徒手屏障。
  - 如果員工在非食物準備活動中戴著手套，請確保他們經常更換手套，並鼓勵他們在變換任務（例如從侍應客戶轉為捲餐具）時更換手套。
  - 如果員工不戴手套，請確保他們經常洗手和/或消毒雙手。
- ☐ 確保收拾餐桌的員工用肥皂/水洗手，如果他們戴手套，則在清潔餐桌前後換手套。
- ☐ 為員工免費提供可接受的面罩。
- ☐ 只有在顧客佩戴了可接受的面罩時，才允許他們進入設施；前提是顧客年齡已超過 2 周歲，且從醫學角度可以承受佩戴面罩。
- ☐ 要求顧客在尚未落座就餐時（例如在等待取餐，在櫃檯/窗口訂餐，走到/離開餐桌，走進/離開衛生間時），必須戴面罩。
- ☐ 清潔、更換面罩，並禁止共用面罩。如需更多資訊，請參見 CDC 指導。

- ☐ 培訓員工如何戴上、取下、清潔（如適用）和丟棄個人防護設備。

最佳實踐建議

- ☐ 顧客入座後，鼓勵但不要求顧客在與員工交流時或在未進食餐飲時佩戴面罩。

空氣過濾和通風系統

要求

- ☐ 對於擁有中央空氣處理系統的餐飲設施，請確保中央暖通空調 (HVAC) 系統的過濾功效達到了與當前已安裝的過濾器和空氣處理系統相兼容的最高過濾標準，至少不低於 MERV-13，或在適用的情況下，不低於與 MERV-13 相當或更高（例如HEPA）的水準，並且經由合格專業人士記錄在案。合格專業人士可以是：認證的 HVAC 技師，專業人士或公司，製冷與空調工程師協會 (ASHRAE) 認證的專業人士，獲認證的重新校驗專業人士，或有紐約執照的專業建築工程師。
- ☐ 對於中央空氣處理系統無法達到上述最低過濾標準（即 MERV-13 或更高）的餐飲設施，則需請認證 HVAC 技術員、專業人士或公司、ASHRAE 認證專業人士、有認證的重新校驗專業人士或有紐約執照的專業建築工程師出具認證及文檔，說明該餐飲設施現有的空氣過濾器無法兼容上述最低過濾標準（即 MERV-13 或更高），和/或如果安裝了高效過濾系統，則該空氣處理系統就無法達到 COVID-19 緊急情況發生之前能夠實現的最低供暖或製冷標準。
  - 保留這類文檔，供州或在地衛生局官員進行審核，以便在遵守額外通風和空氣過濾緩解規程的前提下，以次級過濾標準維持運營。
  - 如果設施的中央空氣處理系統無法達到 MERV13 或更高的過濾標準，則必須按照 CDC 和 ASHRAE 的規定，遵守額外通風和/或過濾緩解規程，這包括：
    - 執行必要的中央系統重新校驗，以及按需進行測試、平衡和修理；
    - 盡最大可能增加通風率和納入戶外通風；
    - 增加系統的工作時長，特別是在每天室內有人時段之前和之後的幾小時內；
    - 關閉按需控制的通風設置，保持運行可以增大新鮮空氣供給的系統；
    - 盡可能將相對濕度保持在 40-60%；
    - 打開戶外空氣擋板，盡最大可能降低或消除空氣再循環；
    - 密封過濾器的邊緣，限制空氣分流；
    - 定期檢查系統和過濾器，確保它們運轉正常，過濾器安裝、保養得當，且尚未過期；
    - 室內人員安全和舒適度允許的情況下，打開窗戶；
    - 安裝設計及部署適當的紫外線殺菌輻照技術 (UVGI)，從而消除空氣中病毒顆粒的活力；和/或
    - 使用便攜式空氣淨化器（例如電動 HEPA 設備），考慮使用可在適當功效下提供最高換氣率，且同時不會生成有害副產品的設備。
- ☐ 對沒有中央空氣處理系統或沒有能力控制這類系統的設施來說，則需按照 CDC 和 ASHRAE 的建議，遵守額外通風和空氣過濾緩解規程，包括：
  - 定期檢查所有的室內通風系統（例如窗式空調、壁掛式空調），以確保它們運轉正常，且過濾器已得到妥善安裝、保養，且尚未過期。

- 加大所有室內通風系統的工作時長，特別是在每天室內有人時段之前和之後的幾小時內；
- 將房間通風系統設置為最大化地納入新鮮空氣，盡可能將排風扇設置為低速，並背對室內人員放置；
- 盡可能將相對濕度保持在 40-60%；
- 室內人員安全和舒適度允許的情況下，打開窗戶；
- 如果適用，則將吊扇設置為向遠離室內人員的方向，上抽空氣；
- 將窗式通風扇主要用於排出室內空氣；
- 避免使用僅提供再循環空氣的風扇，或僅將空氣吹入房間而不提供排氣的風扇；
- 安裝設計部署適當的紫外線殺菌輻照技術 (UVGI)，從而消除空氣中病毒顆粒的活力；和/或
- 使用便攜式空氣淨化器（例如電動 HEPA 設備），考慮使用可在適當功效下提供最高換氣率，且同時不會生成有害副產品的設備。

最佳實踐建議

- ☐ 打開戶外空氣擋板，盡最大可能降低或消除空氣再循環；
- ☐ 密封過濾器的邊緣，限制空氣分流；
- ☐ 定期檢查系統和過濾器，確保它們運轉正常，過濾器安裝、保養得當，且尚未過期；
- ☐ 在室內人員安全和舒適度允許的情況下，打開窗戶；
- ☐ 安裝設計部署適當的紫外線殺菌輻照技術 (UVGI)，從而消除空氣中病毒顆粒的活力；和/或
- ☐ 使用便攜式空氣淨化器（例如電動 HEPA 設備），考慮使用可在適當功效下提供最高換氣率，且同時不會生成有害副產品的設備。

衛生和清潔

要求

- ☐ 遵守美國疾病管制與預防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 和衛生局 (Department of Health, DOH) 的衛生、清潔和消毒要求，並保持記錄清潔日期、時間和範圍的日誌。
- ☐ 提供並維護手部清潔臺，包括使用肥皂、流動的溫水和一次性紙巾洗手的條件，以及在無法洗手或洗手不切實際的情況下，提供酒精含量 60% 或以上的消毒洗手液。在所有頻繁接觸的區域內，均提供消毒洗手液。
- ☐ 定期對餐飲場所進行清潔和消毒，並對許多人使用的高風險區域和經常觸摸的表面（例如衛生間）進行更頻繁的清潔和消毒。清潔和消毒必須嚴格且持續地進行，並且至少應在每個輪班後、每天或者按需要更頻繁地進行。
- ☐ 確保使用註冊消毒劑定期清潔和消毒設備，包括至少每當員工更換工作站時清潔和消毒一次。請參閱環境保護署 (Environmental Protection Agency, EPA) 認定對 COVID-19 有效的環境保護部 (Department of Environmental Conservation, DEC) 產品。
- ☐ 請完成廚房系統的復工前檢查和評估，以確保工作環境健康安全。
- ☐ 盡可能地減少員工之間共用廚房設備（例如刀具、鍋具、抹布/毛巾）的情況。
- ☐ 不要向顧客提供任何設備（例如蜂鳴器），除非這些設備在每次使用之間都能得到徹

底清潔和消毒。

- ☐ 禁止員工之間共享食物和飲品，鼓勵他們從家中自帶午餐，並預留充足空間，使他們在進餐時能夠保持社交距離；如果員工在通常預留給顧客使用的室內餐桌上進餐，則他們在進食餐飲時可以摘下面罩，但當他們起身或離開餐桌時，則必須戴好面罩，且他們在進餐時，也被計做該用餐區域最大客容量之 25% 限制人數的一部分。如果員工能夠在餐廳的非公共區域內進餐，則不被算作人數限制的一部分。
- ☐ 針對外賣/送餐服務：
  - 為等待食物和/或飲料的顧客提供手部清潔臺；
  - 確保員工用肥皂和水洗手，或使用消毒洗手液；如果員工使用手套，則要定期更換；並且
  - 如果在室內取餐/送餐，請確保門/窗打開，以保證通風。
- ☐ 確保直接提供給顧客的所有調味品都放在一次性容器或定期清潔/消毒的可重複使用容器中。
- ☐ 如果使用非一次性菜單，請在每次顧客使用後，都對菜單進行清潔和消毒。
- ☐ 使用預包裝的餐具或預先捲好的餐具。餐具必須是在戴著口罩和手套的情況下捲好的。禁止使用無包裝的吸管/牙籤。
- ☐ 如果清潔或消毒產品會帶來有害物質，或給材料/機器造成腐蝕，則必須為每次使用之間的清潔消毒而設置手部清潔臺，和/或供應一次性手套，和/或限制使用這些機器的員工人數。

最佳實踐建議

- ☐ 不鼓勵準備食品的員工在上班期間變更或進入彼此的工作臺，除非他們經過了妥善的清潔和/或消毒。
- ☐ 鼓勵使用零接觸的洗手液供液器。
- ☐ 可行的話，為顧客提供一次性紙菜單，和/或在白板/黑板/電視/投影儀上顯示菜單。
- ☐ 可行的情況下，鼓勵顧客線上查看菜單（例如在自己的智慧型手機或電子設備上）。

溝通

要求

- ☐ 確認您已閱讀和理解了本州發佈的行業指導，且您將執行這些規定。
- ☐ 在餐廳室內外顯眼的地方張貼告示，供員工和顧客查看：
  - 餐廳最大客容量的 25% 所對應的顧客人數；以及
  - 舉報違規的電話號碼和簡訊號碼：任何人員發現違規事件，均可致電 833-208-4160 或傳送簡訊「VIOLATION」（違規）至 855-904-5036，進行舉報。
- ☐ 為員工、供應商、顧客制定一套溝通計畫，其中要提供指示、培訓、標識，以及連貫的資訊提供管道。

最佳實踐建議

- ☐ 使用語音公告、簡訊或屏幕上通知等方式，與等待點餐/就座的顧客進行交流。

篩檢

要求

- ☐ 要求員工和顧客在進入設施前或進入設施後立即接受體溫檢測。無論員工或顧客，任何體溫超過華氏 100.0 度的人員都不得進入。體溫檢測必須遵守美國公平就業機會委員會 (U.S. Equal Opportunity Employment Commission) 或 DOH 的指南。
- ☐ 請勿保留僱員或顧客的健康數據（例如個人的具體體溫數據），但確認人員已經接受篩檢（例如：通過/未通過、已確定/未確定）的紀錄則應當保存。
- ☐ 除了上述提到的必需進行體溫檢測以外，可行時還需針對僱員和供應商執行強制性的每日健康篩檢程序，但這類篩檢針對顧客和送貨人員來說並非為強制性的。
- ☐ 篩檢必需至少詢問：(1) 過去 14 日內是否有 COVID-19 症狀；(2) 過去 14 日內是否在 COVID-19 診斷性檢測中結果呈陽性；(3) 過去 14 日內是否曾經與 COVID-19 確診病例或疑似病例有過密切接觸；和/或 (4) 過去 14 日內是否曾經在 COVID-19 社區傳播嚴重的州內旅行，且逗留時長超過 24 小時。
- ☐ 請參考 DOH 差旅公告獲取最新的 COVID-19 傳播重點州資訊，以及各州的隔離要求。
- ☐ 任何 COVID-19 症狀篩檢呈陽性的人員均不得進入設施。
- ☐ 指定一名中央聯絡人，證實已經審閱所有問卷問題，並以便其他人員倘若在日後呈現症狀時，能夠及時聯繫該聯絡人。
- ☐ 每一顧客群中，要求至少一人在進入設施後簽到（或透過遠端簽到方式），並提供全名、地址和電話號碼，供接觸者追蹤所用。

最佳實踐建議

- ☐ 在建築物入口處使用零接觸熱成像儀，識別可能有症狀的人員，並讓這類人員到第二級篩檢區域，完成二次篩檢。
- ☐ 防止員工在完成篩檢之前混聚或近距離接觸。
- ☐ 篩檢人員應當接受由僱主認定的、熟悉 CDC、DOH 和 OSHA 規程的人員提供的培訓。
- ☐ 為包括員工和供應商在內的每個人員準備一本日誌，因為他們可能在工作場所或區域內與其他人員有過近距離接觸（佩戴 PPE 或零接觸的顧客或送貨情況除外），這樣一旦有人被診斷患有 COVID-19 時，與其相關的所有接觸人員都能得到識別、追蹤和接到通知。
- ☐ 請參閱衛生署的指導，瞭解關於員工在有過疑似或確診的 COVID-19 病例後，或在與患 COVID-19 的人士有過密切或近距離接觸後，尋求重返工作崗位的規程和政策。