



重新开放纽约市：食品服务设施 室内用餐必备事项清单

餐厅和其他食品服务设施从 2020 年 9 月 30 日起，即可在纽约市 (NYC) 内开放室内用餐。阅读本必备事项清单前，请参考 NYC 健康与心理卫生局（简称 NYC 卫生局）的《[重新开放纽约市：食品服务设施室内用餐须知](#)》，获取有关纽约州 (NYS) 指导方针、如何预防 2019 冠状病毒病 (COVID-19) 传播、如何重新开放您的企业以及其他主题的更多信息。

餐厅必须遵守《纽约市卫生法规》(NYC Health Code) 的要求，包括关于在户外座位区[带狗用餐](#)的规则。请访问 nyc.gov/health 并搜索“Operating a Restaurant”（经营餐厅），获取更多信息。

在开放前

NYC 卫生局建议，如果您的餐厅之前处于关闭状态，那么您在重新开放餐厅之前，应该采取以下步骤，以确保您的设施对于员工和顾客而言，均已准备就绪。

- 确保公用设备正常运行，包括电气、上下水、供暖、通风、空调、照明、煤气、抽油烟机和灭火系统。
- 通过通风系统最大化地纳入户外空气。
- 确保所有设备（包括烹饪、冷热保温以及制冷装置）均正常工作，并能够保持适当的温度。
- 从所有出水口（例如水龙头和喷嘴）排放冷水。然后也给热水口排放热水。
- 放水冲洗水管线，并按照制造商的说明，对所有使用上下水的食品设备进行清洁和消毒。
- 确保洗手设施正常运行，并备足肥皂和纸巾。
- 彻底清洁和消毒餐厅内所有非食品接触区域，包括卫生间和等候区（请参见《[非医疗保健环境中的清洁消毒通用指导](#)》）。
- 清洁和消毒所有食物接触表面。检查产品标签，以确保消毒剂可以在接触食物的表面和设备上安全地使用。请切记，用于清洁和消毒食物接触表面的产品与用于非食物接触表面的产品不同。
- 请使用[环境保护局 \(EPA\) 注册的洗手液和消毒剂](#)，可有效预防 COVID-19。
- 清空冰盒，然后清洗、冲洗和消毒冰盒。
- 检查所有储存的食物，并适当丢弃任何不再安全的食物。
- 搜寻害虫的迹象，并解决所有观察到的问题（请参阅《[食品服务场所害虫防范最佳实践](#)》）。
- 恢复或许已经终止的必要服务，例如害虫防治、垃圾处理和回收服务。
- 对实体设施进行必要的维修，包括地板、墙壁和天花板。

- 检查所有耗材用品并根据需要补充库存。

纽约州 (NYS) 的要求和最佳实践摘要

以下是 [NYS 指导方针摘要](#) 中的强制性要求和最佳实践建议。重新开放之前，请您务必阅读 [详细指导](#)，确认合规，并制订一套 [安全计划](#)。

保持身体距离

要求

- 不包括员工在内，室内用餐人数必须限制在不超过最大容量的 25%。
 - 在餐厅的显眼位置张贴告示，明示与最大容量的 25% 相对应的顾客人数，使得餐厅内外的顾客均能方便看到。
 - 在设施室内外的显眼处（例如大门上）张贴违规举报电话和短信号码：任何人观察到防疫违规现象，均可致电 833-208-4160 或发送短信“VIOLATION”（违规）至 855-904-5036；
 - 只准进门前或进门后立即接受体温检测，且检测结果体温未超过华氏 100.0 度（如下文“筛查”一节所释）的员工或顾客进入餐饮设施；以及
 - 成群的顾客必须有一人在进入设施之前或之后立即签到，并提供了可用于接触者追踪的全名、地址和电话号码后，才可允许这群顾客到室内用餐。
- 所有员工必须随时随地佩戴可接受的面罩。
- 在顾客年龄超过 2 岁且医学上能够承受佩戴面罩的前提下，请确保顾客必须始终佩戴面罩（就座期间除外）。
- 用于顾客就座的室内餐桌必须从各个方向与其他餐桌之间相隔至少 6 英尺。在餐桌之间无法保持足够距离的情况下，请在餐桌之间设置物理屏障。这类屏障的高度必须达到至少 5 英尺，且不得阻挡紧急/消防出口。
- 餐饮服务设施内举办任何活动时，请将参加活动的顾客人数限制在设施最大容量的 25% 以下，或所在地区当前社交集会的人数限制（例如第四阶段开放区域自 2020 年 9 月 10 日起允许举行不超过 50 人的聚集）以内。
- 每张餐桌的入座人数不得超过 10 人；这些人员必须来自同一顾客群体，但可以来自不同家庭。
 - 这群顾客可以在不同时间抵达、入座和离开，只要他们之间的互动仅限于在该群顾客之内即可。
 - 仅在不同顾客群之间可以保持至少 6 英尺间距的情况下，才允许拼桌就餐。
- 禁止在吧台入座和提供服务。吧台仅可以用来让员工为所侍应的顾客准备酒水，以便顾客在所就座的餐桌上享用。
- 禁止一名以上的人员同时使用小型空间（例如冷冻室），除非所有员工都佩戴了面罩。顾客人数永远不得超过最大容量的 25%。
- 采取措施减少双向行走。
- 严格监控进入设施和设施内部的人员流动，以确保遵守顾客人数限制以及社交距离要求，且随时精准计算当前的顾客人数，以确保这一人数不超过最大容量的 25%。
- 在午夜 12:00 至凌晨 5:00 间，停止为顾客提供餐饮。午夜服务结束后，尚未用餐完毕

的顾客还可在设施中继续逗留 30 分钟，仅供其用餐完毕。

- 确保自助餐不提供自助服务，配备充足的员工以确保没有顾客接触共享物品（例如：配餐勺、配餐夹），以及确保社交距离得以保持。
- 制定一套计划，让人们在排队接受筛查时，能够保持 6 英尺的社交距离。

最佳实践建议

- 除非核心活动需要更短的距离（例如烹饪、清洁、收拾桌子），否则请确保员工之间始终保持至少 6 英尺的距离。
- 调整使用情况，和/或限制工作台/员工座位区的数量，以确保各个方向都保持 6 英尺的距离；做不到保持足够的距离时，请根据[职业安全与健康管理局 \(OSHA\) 指南](#)设置物理屏障。
- 尽可能为服务划分工作区。服务生应各自只为餐厅中的特定区域提供服务，以最大程度地减少交叉。
- 尽可能确保厨房员工整个轮班中只在一个工作台工作（例如沙拉、烧烤或甜点台）。
- 调整厨房设置，以尽可能地维持 6 英尺的社交距离。
- 鼓励厨房工作人员将物品放在柜台上，让下一个人来拿，而不要手到手地传递。
- 如有可能，请错时排班，以提前做好准备（例如备餐）。
- 鼓励顾客预订座位。
- 鼓励顾客在车上或室外等待，且在等待期间保持适当的社交距离，直到可以取餐/就座为止。
- 鼓励顾客网上订餐或打电话订餐。
- 尽可能地采用零接触订餐、付款、送餐和取餐。
- 确保对供货商施行一次一家的流程，即每次仅接受一家供货商送货，然后员工对高频率接触表面进行清洁和消毒后，再让下一家供货商进入场所。
- 限制入口数量，以便控制进入建筑物的人流量，方便做到健康筛检。
- 为顾客指定入口/出口，并在可能的情况下，为员工指定另外的入口/出口。

防护装备

要求

- 确保所有员工都随时随地佩戴口罩，保持手部卫生，并使用符合州和地方卫生法规的徒手屏障。
 - 如果员工在非食物准备活动中戴着手套，请确保他们经常更换手套，并鼓励他们在变换任务时（例如从侍应客户转为卷餐具）更换手套。
 - 如果员工不戴手套，请确保他们经常洗手和/或消毒双手。
- 确保收拾餐桌的员工用肥皂/水洗手，如果他们戴手套，则在清洁餐桌前后换手套。
- 为员工免费提供可接受的面罩。
- 只有在顾客佩戴了可接受的面罩时，才允许他们进入设施；前提是顾客年龄已超过 2 周岁，且从医学角度可以承受佩戴口罩。
- 要求顾客在尚未落座就餐时（例如在等待取餐，在柜台/窗口订餐，走到/离开餐桌，走进/离开卫生间时），必须戴面罩。
- 清洁、更换面罩，并禁止共用面罩。如需更多信息，请参见 [CDC 指导](#)。

- 培训员工如何戴上、取下、清洁（如适用）和丢弃个人防护设备。

最佳实践建议

- 顾客入座后，鼓励但不要求顾客在与员工交流时或在未进食餐饮时佩戴口罩。

空气过滤和通风系统

要求

- 对于拥有中央空气处理系统的餐饮设施，请确保中央暖通空调 (HVAC) 系统的过滤功效达到了与当前已安装的过滤器和空气处理系统相兼容的最高过滤标准，至少不低于 **MERV-13**，或在适用的情况下，不低于与 **MERV-13** 相当或更高（例如 **HEPA**）的水平，并且经由合格专业人士记录在案。合格专业人士可以是：认证的 HVAC 技师，专业人士或公司，[制冷与空调工程师协会 \(ASHRAE\)](#) 认证专业人士，获认证的重新校验专业人士，或有纽约执照的专业建筑工程师。
- 对于中央空气处理系统无法达到上述最低过滤标准（即 **MERV-13** 或更高）的餐饮设施，则需请认证 HVAC 技术员、专业人士或公司、ASHRAE 认证专业人士、有认证的重新校验专业人士或有纽约执照的专业建筑工程师出具认证及文件，说明该餐饮设施现有的空气过滤器无法兼容上述最低过滤标准（即 **MERV-13** 或更高），和/或如果安装了高效过滤系统，则该空气处理系统就无法达到 **COVID-19** 紧急情况发生之前能够实现的最低供暖或制冷标准。
 - 保留这类文件，供州或在地卫生局官员进行审核，以便在遵守额外通风和空气过滤缓解规程的前提下，以次级过滤标准维持运营。
 - 如果设施的中央空气处理系统无法达到 **MERV13** 或更高的过滤标准，则必须按照 [CDC](#) 和 [ASHRAE](#) 的规定，遵守额外通风和/或过滤缓解规程，这包括：
 - 执行必要的中央系统重新校验，以及按需进行测试、平衡和修理；
 - 尽最大可能增加通风率和纳入户外通风；
 - 增加系统的工作时长，特别是在每天室内有人时段之前和之后的几小时内；
 - 关闭按需控制的通风设置，保持运行可以增大新鲜空气供给的系统；
 - 尽可能将相对湿度保持在 **40-60%**；
 - 打开户外空气挡板，尽最大可能降低或消除空气再循环；
 - 密封过滤器的边缘，限制空气分流；
 - 定期检查系统和过滤器，确保它们运转正常，过滤器安装、保养得当，且尚未过期；
 - 室内人员安全和舒适度允许的情况下，打开窗户；
 - 安装设计及部署适当的紫外线杀菌辐照技术 (UVGI)，从而消除空气中病毒颗粒的活力；和/或
 - 使用便携式空气净化器（例如电动 **HEPA** 设备），考虑使用可在适当功效下提供最高换气率，且同时不会生成有害副产品的设备。
- 对没有中央空气处理系统或没有能力控制这类系统的设施来说，则请按照 [CDC](#) 和 [ASHRAE](#) 的建议，遵守额外通风和空气过滤缓解规程，包括：
 - 定期检查所有的室内通风系统（例如窗式空调、壁挂式空调），以确保它们运转正常，且过滤器已得到妥善安装、保养，且尚未过期。

- 加大所有室内通风系统的工作时长，特别是在每天室内有人时段之前和之后的几小时内；
- 将房间通风系统设置为最大化地纳入新鲜空气，尽可能将排风扇设置为低速，并背对室内人员放置；
- 尽可能将相对湿度保持在 40-60%；
- 室内人员安全和舒适度允许的情况下，打开窗户；
- 如果适用，则将吊扇设置为向远离室内人员的方向，上抽空气；
- 将窗式通风扇主要用于排出室内空气；
- 避免使用仅提供再循环空气的风扇，或仅将空气吹入房间而不提供排气的风扇；
- 安装设计部署适当的紫外线杀菌辐照技术 (UVGI)，从而消除空气中病毒颗粒的活力；和/或
- 使用便携式空气净化器（例如电动 HEPA 设备），考虑使用可在适当功效下提供最高换气率，且同时不会生成有害副产品的设备。

最佳实践建议

- 打开户外空气挡板，尽最大可能降低或消除空气再循环；
- 密封过滤器的边缘，限制空气分流；
- 定期检查系统和过滤器，确保它们运转正常，过滤器安装、保养得当，且尚未过期；
- 在室内人员安全和舒适度允许的情况下，打开窗户；
- 安装设计部署适当的紫外线杀菌辐照技术 (UVGI)，从而消除空气中病毒颗粒的活力；和/或
- 使用便携式空气净化器（例如电动 HEPA 设备），考虑使用可在适当功效下提供最高换气率，且同时不会生成有害副产品的设备。

卫生和清洁

要求

- 遵守[美国疾病管制与预防中心 \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) 和[卫生局 \(Department of Health, DOH\)](#) 的卫生、清洁和消毒要求，并保持记录清洁日期、时间和范围的日志。
- 提供并维护手部清洁台，包括使用肥皂、流动的温水和一次性纸巾洗手的条件，以及在无法洗手或洗手不切实际的情况下，提供酒精含量 60% 或以上的消毒洗手液。在所有频繁接触的区域内，均提供消毒洗手液。
- 定期对餐饮场所进行清洁和消毒，并对许多人使用的高风险区域和经常触摸的表面（例如卫生间）进行更频繁的清洁和消毒。清洁和消毒必须严格且持续地进行，并且至少应在每个轮班后、每天或者按需要更频繁地进行。
- 确保使用注册消毒剂定期清洁和消毒设备，包括至少每当员工更换工作站时清洁和消毒一次。请参阅[环境保护署 \(Environmental Protection Agency, EPA\)](#) 认定对 COVID-19 有效的[环境保护部 \(Department of Environmental Conservation, DEC\)](#) 产品。
- 请完成厨房系统的复工前检查和评估，以确保工作环境健康安全。
- 尽可能地减少员工之间共用厨房设备（例如刀具、锅具、抹布/毛巾）的情况。
- 不要向顾客提供任何设备（例如蜂鸣器），除非这些设备在每次使用之间都能得到彻

底清洁和消毒。

- 禁止员工之间共享食物和饮品，鼓励他们从家中自带午餐，并预留充足空间，使他们在进餐时能够保持社交距离；如果员工在通常预留给顾客使用的室内餐桌上进餐，则他们在进食餐饮时可以摘下面罩，但当他们起身或离开餐桌时，则必须戴好面罩，且他们在进餐时，也被计做该用餐区域最大客容量之 25% 人数限制的一部分。如果员工能够在餐厅的非公共区域内进餐，则不被算作人数限制的一部分。
- 针对外卖/送餐服务：
 - 为等待食物和/或饮料的顾客提供手部清洁台；
 - 确保员工用肥皂和水洗手，或使用消毒洗手液；如果员工使用手套，则要定期更换；并且
 - 如果在室内取餐/送餐，请确保门/窗打开，以保证通风。
- 确保直接提供给顾客的所有调味品都放在一次性容器或定期清洁/消毒的可重复使用容器中。
- 如果使用非一次性菜单，请在每次顾客使用后，都对菜单进行清洁和消毒。
- 使用预包装的餐具或预先卷好的餐具。餐具必须是在戴着口罩和手套的情况下卷好的。禁止使用无包装的吸管/牙签。
- 如果清洁或消毒产品会带来有害物质，或给材料/机器造成腐蚀，则必须为每次使用之间的清洁消毒而设置手部清洁台，和/或供应一次性手套，和/或限制使用这些机器的员工人数。

最佳实践建议

- 不鼓励准备食品的员工在上班期间变更或进入彼此的工作台，除非他们经过了妥善的清洁和/或消毒。
- 鼓励使用零接触的洗手液供液器。
- 可行的话，为顾客提供一次性纸菜单，和/或在白板/黑板/电视/投影仪上显示菜单。
- 可行的情况下，鼓励顾客在线查看菜单（例如在自己的智能手机或电子设备上）。

沟通

要求

- 确认您已阅读和理解了本州发布的行业指导，且您将执行这些规定。
- 在餐厅室内外显眼的地方张贴告示，供员工和顾客查看：
 - 餐厅最大客容量的 25% 所对应的顾客人数；以及
 - 举报违规的电话号码和短信号码：任何人员发现违规事件，均可致电 833-208-4160 或发送短信“VIOLATION”（违规）至 855-904-5036，进行举报。
- 为员工、供货商、顾客制定一套沟通计划，其中要提供指示、培训、标识，以及连贯的信息提供渠道。

最佳实践建议

- 使用语音公告、短信或屏幕上通知等方式，与等待点餐/就座的顾客进行交流。

筛查 要求

- 要求员工和顾客在进入设施前或进入设施后立即接受体温检测。无论员工或顾客，任何体温超过华氏 100.0 度的人员都不得进入。体温检测必须遵守美国公平就业机会委员会 (U.S. Equal Opportunity Employment Commission) 或 DOH 的指南。
- 请勿保留雇员或顾客的健康数据（例如个人的具体体温数据），但确认该人员已经接受筛查（例如：通过/未通过、已确定/未确定）的纪录则应当得到保存。
- 除了上述提到的必须进行体温检测以外，可行时还需针对雇员和供货商执行强制性的每日健康筛查程序，但这类筛查针对顾客和送货人员来说并非为强制性的。
- 筛查必须至少询问：(1) 过去 14 日内是否有 COVID-19 [症状](#)；(2) 过去 14 日内是否在 COVID-19 诊断性检测中结果呈阳性；(3) 过去 14 日内是否曾经与 COVID-19 确诊病例或疑似病例有过密切接触；和/或 (4) 过去 14 日内是否曾经在 COVID-19 社区传播严重的州内旅行，且逗留时长超过 24 小时。
- 请参考 DOH [差旅公告](#) 获取最新的 COVID-19 传播重点州信息，以及各州的隔离要求。
- 任何 COVID-19 症状筛查呈阳性的人员均不得进入设施。
- 指定一名中央联络人，证实已经审阅所有问卷问题，并以便其他人员倘若在日后呈现症状时，能够及时联系该联络人。
- 每一顾客群中，要求至少一人在进入设施后签到（或通过远程签到方式），并提供全名、地址和电话号码，供接触者追踪所用。

最佳实践建议

- 在建筑物入口处使用零接触热成像仪，识别可能有症状的人员，并让这类人员到第二级筛查区域，完成二次筛查。
- 防止员工在完成筛查之前混聚或近距离接触。
- 筛查人员应当接受由雇主认定的、熟悉 CDC、DOH 和 OSHA 规程的人员提供的培训。
- 为包括员工和供应商在内的每个人员准备一本日志，因为他们可能在工作场所或区域内与其他人员有过近距离接触（佩戴 PPE 或零接触的顾客或送货情况除外），这样一旦有人被诊断患有 COVID-19 时，与其相关的所有接触人员都能得到识别、追踪和接到通知。
- 请参阅 DOH 的[指导](#)，了解关于员工在有过疑似或确诊的 COVID-19 病例后，或在与患 COVID-19 的人士有过密切或近距离接触后，寻求重返工作岗位的规程和政策。