

## 重新开放纽约市：提供外卖、外送和户外用餐的餐厅的检查清单

纽约市 (NYC) 的餐厅目前可以经营外卖、外送和户外用餐。一旦 NYC 进入 NY Forward 第三阶段，餐厅将能够增加室内用餐服务。我们目前尚没有何时进入第三阶段的日期。

餐厅必须遵循纽约州 (NYS) [要求并确认合规](#)。在开放之前，您必须制订一个[安全计划](#)并将其放置在餐厅内。

餐厅还必须遵守《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](http://nyc.gov/health) 并搜索“Operating a Restaurant”（经营餐厅）获取更多信息。

请记住，NYC 仍然有 COVID-19 的社区传播。请记住预防 COVID-19 的四大主要措施：

- **生病后待在家里：**如果您生病了，请待在家里，除非您需要离家获取关键医疗护理（包括[检测](#)）或获取其他必需品。
- **保持身体距离：**与他人保持至少 6 英尺的距离。
- **佩戴口罩：**保护您周边的人员。无症状感染者也具有传染性，可以在咳嗽、打喷嚏或说话时传播这种疾病。面罩可以帮助减少 COVID-19 的传播。
- **保持良好的手部卫生习惯：**请经常使用肥皂和水清洗双手，或在没有肥皂和水时，使用消毒洗手液；定期清洁频繁接触的表面；避免在未洗手时触碰面部，且在咳嗽或打喷嚏时使用袖子而不是双手遮掩。

### 在开放前

如果您的餐厅关闭了一段时间，NYC 卫生局建议在重开餐厅之前采取以下步骤，以确保您的餐厅适合员工和顾客使用。

- 确保公用设施正常运行，包括电气、下水管道、供暖、通风、空调、照明、煤气、排气罩和灭火系统。
- 通过通风系统尽可能地增加室外气流。
- 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。
- 从所有出口（例如水龙头和喷嘴）放掉冷水。然后也从热水出口放掉热水。
- 冲洗水管线，并按照制造商的说明，对所有使用下水管道的食品设备进行清洁和消毒。
- 确保洗手设施正常运行，并适当地存放有肥皂和纸巾。
- 彻底清洁和消毒餐厅内非食物接触区，包括卫生间和等候区（参考[“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。请记住，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。

- 请使用对 COVID-19 有效的 [EPA 注册消毒剂和杀菌剂](#)。
- 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。
- 寻找有害生物迹象并解决观察到的任何问题（参考“[食品服务机构防止有害生物最佳做法](#)”）。
- 恢复可能中止的所需服务，例如有害生物防治、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) 的要求和最佳做法摘要

这些是来自 NYS [摘要指导](#) 的要求和建议的最佳做法。在您开放之前，请务必阅读[详细指导](#)、确认合规并制订一个[安全计划](#)。

### 保持身体距离

#### 要求

- 在室外空间，所有带座位的桌子都必须与其他任何桌子、座位、顾客或行人通道或走廊距离至少 6 英尺。
- 确保室内空间能够满足可能需要穿过室内空间到达室外座位、洗手间或付款地点的顾客的需要，允许顾客的进入/离开以保持社交距离的方式进行。
- 对顾客关闭室内用餐和座位区。
- 员工必须始终佩戴口罩。
- 如果顾客的年龄在 2 岁以上并且能够在医学上容忍面罩，顾客必须始终佩戴口罩（就座后除外）。
- 限制室外容纳量，以便可以安全适当地布置桌子，使各张桌子之间的距离至少为 6 英尺。
- 在桌子之间无法保持距离的情况下，请在桌子之间设置物理屏障。
- 同桌的人必须是同来的一行人（但可能来自不同的家庭），每张桌子最多可容纳 10 人。
- 仅当各群人之间至少可以保持 6 英尺距离时，才允许使用共享桌。
- 在等待点餐、取餐、就座或使用洗手间的顾客排起的队伍中，以及在任何取餐或付款地点的任何队伍中，清楚地标明 6 英尺的间距。
- 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。
- 最大程度地限制面对面聚集（例如，员工会议）。
- 设立供货商取货和/或交货的指定区域，以最大程度地限制接触。

#### 建议的最佳做法

- 除非核心活动需要更短的距离，否则请确保员工之间始终保持至少 6 英尺的距离。（例如，烹饪、清洁、收拾桌子）。
- 禁止一个以上的人同时使用狭小空间（例如，冰柜、储藏室）。
- 修改用途和/或限制工作台的数量/员工座位区的数量，以保持 6 英尺的距离。

- 尽可能地为服务指定分离的工作区。服务生应为餐厅中的特定区域提供服务，以最大程度地减少交叉。
- 确保厨房工作人员在整个上班期间尽可能地专门在一个工作台工作（例如色拉、烧烤或甜点）。
- 鼓励厨房工作人员将物品放在柜台上，以便下一个人拿起，而不要从手到手传递物品。在狭窄的过道、走廊或空间中使用带有箭头的胶带或标志来减少双向人流量。
- 鼓励顾客在车上或外面等待，直到可以取餐或可以就座为止。
- 鼓励顾客在线订餐或打电话订餐。
- 尽可能地采用无接触订餐、付款、送餐和取餐。
- 允许顾客在抵达之前订餐，并鼓励顾客预订座位。
- 确保为供货商执行一次一人流程，一次一个供货商交送货品，员工对高频率接触表面进行消毒，然后下一个供货商可以进入场所。

## 防护装备

### 要求

- 向员工免费提供可接受的面罩，并备有足够的面罩供应在需要时更换。可接受的面罩包括但不限于布面罩（例如自家缝制、快速裁切、头巾），外科口罩和面罩。
- 清洁、更换并禁止共用面罩。有关布质面罩和其他类型的个人防护装备 (PPE) 的其他信息，以及使用和清洁说明，请查阅疾病控制与预防中心 (CDC) 的指导。
- 培训员工如何戴上、取下、清洁（如适用）和丢弃个人防护装备。
- 限制共用物品（例如厨房工具、笔/便签本）及触摸共用的表面（例如门把手、键盘、触摸屏）；或要求工人在接触共用物品或经常触摸的表面时戴手套；或者，要求员工在接触之前和之后都要清洁手部。
- 确保所有工作人员始终佩戴口罩，保持手部卫生，并使用符合州和地方卫生法规的赤手屏障物。
  - 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更换手套（例如，为客户提供预先卷好的餐具）。
  - 如果员工不戴手套，请确保他们经常用肥皂和水洗手。
- 确保收拾桌子的员工用肥皂和水洗手，如果他们戴手套，请在清洁和消毒桌子前后更换手套。

### 建议的最佳做法

- 请保持足够的面罩、口罩和其他要求的个人防护装备供应，以备如有员工需要更换，或供货商有需要。
- 要求顾客在未坐下就餐时要戴面罩（例如，在等待取餐、在柜台/窗口订餐、走到/离开桌子、走进/离开洗手间时）。
- 鼓励，但不要求，当客户坐在桌旁但不进食和/或喝饮料时戴面罩。
- 在没有流动水站的食物卡车和小卖部内，员工应戴手套或定期使用洗手液，并继续遵守联邦、州和地方的食品处理和卫生要求。

## 卫生和清洁

### 要求

- 遵守 CDC 和 NYS 卫生署 (DOH) 的卫生、清洁和消毒要求，并保留记录清洁日期、时间和范围的日志。
- 提供并维护手部清洁站，包括使用肥皂、流动的温水和一次性纸巾洗手，以及在无法洗手的地方提供酒精含量为 60% 或以上的洗手液。
- 提供清洁和消毒用品，鼓励员工在使用共用表面之前和之后用清洁和消毒用品清洁这些表面，然后再进行手部清洁。
- 定期清洁和消毒场所，并更频繁地清洁和消毒许多人使用的高风险区域和经常触摸的表面（例如洗手间）。清洁和消毒必须严格且持续进行，并且至少应在每次轮班后，每天或者如需要更频繁地进行。
- 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 (EPA) 认定对 COVID-19 有效的环境保护部 (DEC) 产品。
- 如果确认个人患有 COVID-19，请对暴露区域进行清洁和消毒，这种清洁和消毒至少应包括所有人流量大的交通区域和频繁接触的表面。
- 在恢复工作之前，请完成返回前的厨房系统检查和评估，以确保健康安全的环境。
- 禁止使用设备（例如蜂鸣器）向客户发出可以就座或取餐的通知，除非在此类设备每次使用后均对其进行了彻底的清洁和消毒。
- 对于外卖/外送：
  - 为等待食物和/或饮料的顾客提供手部清洁站。
  - 确保员工用肥皂和水洗手或使用洗手液；如果员工使用手套，请定期更换。
  - 如果在室内取餐/送餐，请确保打开窗户/门以保持通风。
- 确保直接提供给客户的所有调味品都放在一次性使用的容器或定期清洁/消毒的可重复使用的容器中。
- 如果使用非一次性菜单，请在每次使用后清洁和消毒菜单。
- 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。

#### *建议的最佳做法*

- 在遵守安全预防措施的前提下，尽可能地增加室外空气的通风（例如，打开门窗）。
- 禁止准备食品的员工在上班期间变更/进入彼此的工作台，除非对工作台进行了适当的清洁/消毒。
- 为客人提供一次性使用的纸菜单，或者在白板/黑板/电视/投影仪上显示菜单。
- 在可能的情况下，鼓励客户在线查看菜单（例如，在自己的智能手机或电子设备上）。
- 在所有高频率触摸区域（例如室外洗手间）提供洗手液，并将其放置在方便的位置，例如入口、出口和收银处。在可能的情况下安装无接触洗手液。

## **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。
- 张贴告示，提醒员工和顾客要遵守正确的卫生习惯，遵守社交距离规则，正确使用个人防护设备以及遵守清洁和消毒规程。

- 如果一名员工与他人密切接触并 COVID-19 检测呈阳性，请立即通知州和地方卫生部门。
- 配合接触者追踪工作，包括通知工作场所中的可能接触者，同时维护州和联邦法律法规要求的保密性。
- 在场所显眼的地方张贴完成的安全计划。

#### *建议的最佳做法*

- 使用语音公告、短信或屏幕上的通知与等待点餐/就座的顾客进行交流。
- 为员工、供货商和顾客制定沟通计划，其中包括提供最新信息的一致方法。

## **筛查**

### *要求*

- 患病的员工应待在家中，或者如果在工作中生病时应返回家中。
- 对雇员，以及在可行的情况下对供货商，实施强制性的每日健康筛查，但不应强制要求顾客和外送人员进行此类检查（例如，问卷调查、温度检查），并询问（1）在过去 14 天中出现的 COVID-19 症状，（2）在过去 14 天中 COVID-19 检测呈阳性，和/或（3）在过去 14 天中与确诊或疑似的 COVID-19 病例密切接触。
- 请参阅 NYS 卫生署的指导，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。
- 餐厅不能强制顾客完成健康筛查或提供联系信息。
- 筛查人员应由经雇主鉴定的、熟悉 CDC、NYS 卫生署和职业安全与健康管理局 (OSHA) 规程的人员进行培训，并佩戴适当的个人防护装备，至少包括面罩。
- 确定一名联络人，如果员工以后出现如问卷中所述的与 COVID-19 相关的症状，可以通知该联络人。

#### *建议的最佳做法*

- 防止员工在完成筛查之前密切或近距离地交往（例如可以进行远程筛查）。
- 可以根据平等就业机会委员会 (Equal Employment Opportunity Commission) 或 NYS 卫生署的指导进行每日温度检查。
- 为每个可能与工作场所或区域的其他人有密切或近距离接触的人（包括员工和供货商）建立一份日志，以便在诊断出员工患有 COVID-19 的情况下，可以识别、追踪和通知所有接触者；这包括顾客，或在使用了适当的个人防护装备的情况下或通过非接触方式进行的送货。
- 为顾客提供一个留下联系信息的选择，以便可以记录和联系他们，以便进行接触者追踪。

**NYC 卫生局可能会顺应形势调整建议。**

6.21.20