

重新開放紐約市：提供外賣、外送和戶外用餐的餐廳的檢查清單

紐約市 (NYC) 的餐廳目前可以經營外賣、外送和戶外用餐。一旦 NYC 進入 NY Forward 第三階段，餐廳將能夠增加室內用餐服務。我們目前尚沒有何時進入第三階段的日期。

餐廳必須遵循紐約州 (NYS) [要求](#)並[確認合規](#)。在開放之前，您必須制訂一個[安全計劃](#)並將其放置在餐廳內。

餐館還必須遵守《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。

請記住，NYC 仍然有 COVID-19 的社區傳播。請記住預防 COVID-19 的四大主要措施：

- **生病後待在家裡：**如果您生病了，請待在家裡，除非您需要離家獲取關鍵醫療照護（包括[檢測](#)）或獲取其他必需品。
- **保持身體距離：**與他人保持至少 6 英尺的距離。
- **佩戴口罩：**保護您周邊的人員。無症狀感染者也具有傳染性，可以在咳嗽、打噴嚏或說話時傳播這種疾病。面罩可以幫助減少 COVID-19 的傳播。
- **保持良好的手部衛生習慣：**請經常使用肥皂和水清洗雙手，或在沒有肥皂和水時，使用消毒洗手液；定期清潔頻繁觸摸的表面；避免在未洗手時碰觸面部，且在咳嗽或打噴嚏時使用袖子而不是雙手遮掩。

在開放前

如果您的餐廳關閉了一段時間，NYC 衛生局建議在重開餐廳之前採取以下步驟，以確保您的餐廳適合員工和顧客使用。

- 確保公用設施正常運行，包括電氣、下水管道、供暖、通風、空調、照明、煤氣、排氣罩和滅火系統。
- 透過通風系統盡可能地增加室外氣流。
- 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。
- 從所有出口（例如水龍頭和噴嘴）放掉冷水。然後也從熱水出口放掉熱水。
- 沖洗水管線，並按照製造商的說明，對所有使用下水管道的食品設備進行清潔和消毒。
- 確保洗手設施正常運行，並適當地存放有肥皂和紙巾。
- 徹底清潔和消毒餐廳內非食物接觸區，包括衛生間和等候區（參考[「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。請記住，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。

- 請使用對 COVID-19 有效的 [EPA 註冊消毒劑和殺菌劑](#)。
- 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。
- 尋找有害生物跡象並解決觀察到的任何問題（參考「[食品服務機構防止有害生物最佳做法](#)」）。
- 恢復可能中止的所需服務，例如有害生物防治、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。

紐約州 (NYS) 的要求和最佳做法摘要

這些是來自 NYS [摘要指導](#) 的要求和建議的最佳做法。在您開放之前，請務必閱讀[詳細指導](#)、確認合規並制訂一個[安全計劃](#)。

保持身體距離

要求

- 在室外空間，所有帶座位的桌子都必須與其他任何桌子、座位、顧客或行人通道或走廊距離至少 6 英尺。
- 確保室內空間能夠滿足可能需要穿過室內空間到達室外座位、洗手間或付款地點的顧客的需要，允許顧客的進入/離開以保持社交距離的方式進行。
- 對顧客關閉室內用餐和座位區。
- 員工必須始終佩戴口罩。
- 如果顧客的年齡在 2 歲以上並且能夠在醫學上容忍面罩，顧客必須始終佩戴口罩（就座后除外）。
- 限制室外容納量，以便可以安全適當地佈置桌子，使各張桌子之間的距離至少為 6 英尺。
- 在桌子之間無法保持距離的情況下，請在桌子之間設置物理屏障。
- 同桌的人必須是同來的一行人（但可能來自不同的家庭），每張桌子最多可容納 10 人。
- 僅當各群人之間至少可以保持 6 英尺距離時，才允許使用共用桌。
- 在等待點餐、取餐、就座或使用洗手間的顧客排起的隊伍中，以及在任何取餐或付款地點的任何隊伍中，清楚地標明 6 英尺的間距。
- 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。
- 最大程度地限制面對面聚集（例如，員工會議）。
- 設立供應商取貨和/或交貨的指定區域，以最大程度地限制接觸。

建議的最佳做法

- 除非核心活動需要更短的距離，否則請確保員工之間始終保持至少 6 英尺的距離。（例如，烹飪、清潔、收拾桌子）。
- 禁止一個以上的人同時使用狹小空間（例如，冰櫃、儲藏室）。
- 修改用途和/或限制工作臺的數量/員工座位區的數量，以保持 6 英尺的距離。

- 盡可能地為服務指定分離的工作區。服務生應為餐廳中的特定區域提供服務，以最大程度地減少交叉。
- 確保廚房工作人員在整個上班期間盡可能地專門在一個工作臺工作（例如沙拉、燒烤或甜點）。
- 鼓勵廚房工作人員將物品放在櫃檯上，以便下一個人拿起，而不要從手到手傳遞物品。在狹窄的過道、走廊或空間中使用帶有箭頭的膠帶或標誌來減少雙向人流量。
- 鼓勵顧客在車上或外面等待，直到可以取餐或可以就座為止。
- 鼓勵顧客在線訂餐或打電話訂餐。
- 盡可能地採用無接觸訂餐、付款、送餐和取餐。
- 允許顧客在抵達之前訂餐，並鼓勵顧客預訂座位。
- 確保為供應商執行一次一人流程，一次一個供應商交送貨品，員工對高頻率接觸表面進行消毒，然後下一個供應商可以進入場所。

防護裝備

要求

- 向員工免費提供可接受的面罩，並備有足夠的面罩供應在需要時更換。可接受的面罩包括但不限於布面罩（例如自家縫製、快速裁切、頭巾），外科口罩和面罩。
- 清潔、更換並禁止共用面罩。有關布質面罩和其他類型的個人防護設備 (PPE) 的其他資訊，以及使用和清潔說明，請查閱疾病控制與預防中心 (CDC) 的指導。
- 培訓員工如何戴上、取下、清潔（如適用）和丟棄個人防護設備。
- 限制共用物品（例如廚房工具、筆/便簽本）及觸摸共用的表面（例如門把手、鍵盤、觸摸屏）；或要求工人在接觸共用物體或經常觸摸的表面時戴手套；或者，要求員工在接觸之前和之後都要清潔手部。
- 確保所有工作人員始終佩戴面罩，保持手部衛生，並使用符合州和地方衛生法規的赤手屏障物。
 - 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時更換手套（例如，為客戶提供預先捲好的餐具）。
 - 如果員工不戴手套，請確保他們經常用肥皂和水洗手。
- 確保收拾桌子的員工用肥皂和水洗手，如果他們戴手套，請在清潔和消毒桌子前後更換手套。

建議的最佳做法

- 請保持足夠的面罩、口罩和其他要求的個人防護裝備供應，以備如有員工需要更換，或供應商有需要。
- 要求顧客在未坐下就餐時要戴面罩（例如，在等待取餐、在櫃檯/窗口訂餐、走到/離開桌子、走進/離開洗手間時）。
- 鼓勵，但不要求，當客戶坐在桌旁但不進食和/或喝飲料時要戴面罩。
- 在沒有流動水站的食物卡車和小賣部內，員工應戴手套或定期使用洗手液，並繼續遵守聯邦、州和地方的食品處理和衛生要求。

衛生和清潔

要求

- 遵守 CDC 和 NYS 衛生署 (DOH) 的衛生、清潔和消毒要求，並保留記錄清潔日期、時間和範圍的日誌。
- 提供並維護手部清潔站，包括使用肥皂、流動的溫水和一次性紙巾洗手，以及在無法洗手的地方提供酒精含量為 60% 或以上的洗手液。
- 提供清潔和消毒用品，鼓勵員工在使用共用表面之前和之後用清潔和消毒用品清潔這些表面，然後再進行手部清潔。
- 定期清潔和消毒場所，並更頻繁地清潔和消毒許多人使用的高風險區域和經常觸摸的表面（例如洗手間）。清潔和消毒必須嚴格且持續進行，並且至少應在每次輪班後，每天或者如需要更頻繁地進行。
- 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 (EPA) 認定對 COVID 19 有效的環境保護部 (DEC) 產品。
- 如果確認個人患有 COVID-19，請對暴露區域進行清潔和消毒，這種清潔和消毒至少應包括所有人流量大的交通區域和頻繁接觸的表面。
- 在恢復工作之前，請完成返回前的廚房系統檢查和評估，以確保健康安全的環境。
- 禁止使用設備（例如蜂鳴器）向客戶發出可以就座或取餐的通知，除非在此類設備每次使用後均對其進行了徹底的清潔和消毒。
- 對於外賣/外送：
 - 為等待食物和/或飲料的顧客提供手部清潔站。
 - 確保員工用肥皂和水洗手或使用洗手液；如果員工使用手套，請定期更換。
 - 如果在室內取餐/送餐，請確保打開窗戶/門以保持通風。
- 確保直接提供給客戶的所有調味品都放在一次性使用的容器或定期清潔/消毒的可重複使用的容器中。
- 如果使用非一次性菜單，請在每次使用後清潔和消毒菜單。
- 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。

建議的最佳做法

- 在遵守安全預防措施的前提下，盡可能地增加室外空氣的通風（例如，打開門窗）。
- 禁止準備食品的員工在上班期間變更/進入彼此的工作臺，除非對工作臺進行了適當的清潔/消毒。
- 為客人提供一次性使用的紙菜單，或者在白板/黑板/電視/投影儀上顯示菜單。
- 在可能的情況下，鼓勵客戶在線查看菜單（例如，在自己的智能手機或電子設備上）。
- 在所有高頻率觸摸區域（例如室外洗手間）提供洗手液，並將其放置在方便的位置，例如入口、出口和收銀處。在可能的情況下安裝無接觸洗手液。

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。

- 張貼告示，提醒員工和顧客要遵守正確的衛生習慣，遵守社交距離規則，正確使用個人防護設備以及遵守清潔和消毒規程。
- 如果一名員工與他人密切接觸並 COVID-19 檢測呈陽性，請立即通知州和地方衛生部門。
- 配合接觸者追蹤工作，包括通知工作場所中的可能接觸者，同時維護州和聯邦法律法規要求的保密性。
- 在場所顯眼的地方張貼完成的安全計劃。

建議的最佳做法

- 使用語音公告、簡訊或屏幕上的通知與等待點餐/就座的顧客進行交流。
- 為員工、供應商和顧客制定溝通計劃，其中包括提供最新信息的一致方法。

篩檢

要求

- 患病的員工應待在家中，或者如果在工作中生病時應返回家中。
- 對僱員，以及在可行的情況下對供應商，實施強制性的每日健康篩檢，但不應強制要求顧客和外送人員進行此類檢查（例如，問卷調查、溫度檢查），並詢問（1）在過去 14 天中出現的 COVID-19 症狀，（2）在過去 14 天中 COVID-19 檢測呈陽性，和/或（3）在過去 14 天中與確診或疑似的 COVID-19 病例密切接觸。
- 請參閱 NYS 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。
- 餐廳不能強制顧客完成健康篩檢或提供聯繫信息。
- 篩檢人員應由經雇主鑑定的、熟悉 CDC，NYS 衛生署和職業安全與健康管理局 (OSHA) 規程的人員進行培訓，並佩戴適當的個人防護裝備，至少包括面罩。
- 確定一名聯絡人，如果員工以後出現如問卷中所述的與 COVID-19 相關的症狀，可以通知該聯絡人。

建議的最佳做法

- 防止員工在完成篩檢之前密切或近距離地交往（例如可以進行遠程篩檢）。
- 可以根據平等就業機會委員會 (Equal Employment Opportunity Commission) 或 NYS 衛生署的指導進行每日溫度檢查。
- 為每個可能與工作場所或區域的其他人有密切或近距離接觸的人（包括員工和供應商）建立一份日誌，以便在診斷出員工患有 COVID-19 的情況下，可以識別、追蹤和通知所有接觸者；這不包括顧客，或在使用了適當的個人防護裝備的情況下或通過非接觸方式進行的送貨。
- 為顧客提供一個留下聯繫信息的選擇，以便可以記錄和聯繫他們，以便進行接觸者追蹤。