

餐館重新開業的規定：附錄I

最近更新資訊：（更改地方以黃色加亮顯示）。

2020年8月11日：說明了可供顧客使用的衛生間必須繼續仍然對顧客開放。

由於新型冠狀病毒(COVID-19)的持續性快速蔓延以及需要保護我們社區中最易患病的居民，已對該規定進行更新，以與加州公共衛生主管的命令保持一致，限制準備和供應食物的餐館和其他餐飲設施只能提供戶外就餐，外賣送餐，駕車點餐或到店取餐服務。禁止在餐館或其他餐飲設施內進行用餐。除了加州公共衛生主管對餐館重新提供現場就餐服務所規定的條件外，餐館也必須遵守員工安全和感染控制的規定。

除以下規定外，提供現場飲用飲料或食品的自釀啤酒的酒館、酒吧、釀酒廠和釀酒廠品酒室以及蒸餾工藝釀酒廠將繼續關閉，直到縣衛生主管允許其重新修改後獲准開業或可全面開業為止。自釀啤酒的酒館、酒吧、釀酒廠和釀酒廠品酒室以及蒸餾工藝釀酒廠不得與食品供應商簽訂合同以恢復營業。自釀啤酒的酒館，釀酒廠，品酒室和蒸餾工藝釀酒廠獲批准可零售和製造產品，並且必須遵守適用的規定。

根據衛生主管令並符合本規定的擁有中度或高風險餐廳公共衛生許可證的餐館，酒吧和提供自釀啤酒的酒館可繼續在餐館外的就餐區域提供在現場準備的食物。餐館的吧台必須保持關閉狀態。餐館和其他餐飲設施應盡可能繼續提供並鼓勵顧客選擇外賣及送餐服務。

本規定不適用於設有現場餐飲設施的音樂會，演出或娛樂場所。這些餐飲設施將繼續關閉，直到通過發佈一項具體的重新開業命令，以允許它們在重新改造後開業或全部正常營業為止。

請注意：隨著更多資訊和資源的出現，本規定可能會隨時更新，因此請務必定期查看洛杉磯縣網站：<http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>以獲取本規定的任何更新資訊。

本規定的清單包括：

- (1) 為保障員工健康而制定的工作場所政策和措施
- (2) 保持身體距離的措施
- (3) 控制感染的措施
- (4) 與員工和公眾溝通
- (5) 確保公平獲得重要服務的措施

這五個重點必須包含在你制定餐飲設施重新開業的規定內。

**本規定涵蓋的所有餐館必須實施以下列出的所有適用措施，
並準備好解釋為什麼任何未實施的措施不適用於該餐館。**

餐館名稱：

設施地址:

設施內先前規定的
最大可容納人數:

張貼日期:

A. 為保障員工健康的工作場所的政策和措施（在所有適用於本設施的選項上打勾）

- 繼續讓能在家完成工作任務的員工遠程辦公。
- 比較容易感染病毒的員工（65歲以上、孕婦、有慢性疾病健康問題）應盡可能安排在家完成工作，並應與他們的醫療服務單位或職業健康服務機構討論任何有關問題，以便就返回工作場所作出適當的決定。
- 告知所有員工，如果生病，或接觸過COVID-19的患者，就不要上班。
- 向員工提供有關僱主或政府資助的休假福利的資訊，這些福利將使其在經濟上更容易留在家裡。詳情請參見關於[支持COVID-19病假和員工補償金的政府方案](#)的補充資料，包括[《家庭優先新冠病毒應對法案》](#)規定的僱員病假權利，以及根據州長[第N-62-20號行政命令](#)規定的員工可獲得的員工補償福利以及推定的因COVID-19而與工作相關的權利。
- 當被告知一名或多名員工的檢測結果呈陽性，或有符合COVID-19的症狀（病例）時，僱主應制定計畫或方案，要求病例患者在家中進行隔離，並要求所有在工作場所接觸過病例患者的員工立即進行自我檢疫隔離。僱主的計畫中應考慮制定一項協議規定，即讓所有被檢疫隔離的員工都能進行或接受COVID-19的檢測，以確定是否存在其他的工作場所接觸感染，這可能需要實施額外的COVID-19控制措施。
- 如果企業老闆、經理或經營者在14天內於工作場所發現三(3)例或更多COVID-19病例，僱主必須向公共衛生局報告，電話是(888)397-3993或(213)240-7821。如果在工作地點發現了群集病例，公共衛生局將啟動群集病例應對反應措施，其中包括提供感染控制指南和建議、技術支援和針對特定場所的控制措施。公共衛生局將指派一名公共衛生病例管理人員參與群集病例的調查，以幫助指導該設施制定應對措施。
- 在員工進入工作區域之前進行[員工症狀檢查](#)。檢查必須包括咳嗽、呼吸短促、呼吸困難、發燒或發冷，以及員工是否在過去14天內與已知感染COVID-19的病人有過接觸。這些檢查可以遠程進行，也可以在員工到達時當面進行。如果可行的話，還應在工作現場進行體溫檢查。
- 與他人接觸的員工可以免費獲得適合的可以覆蓋口鼻的布面面罩。員工在工作期間與他人接觸或可能與他人接觸時，應始終佩戴布面面罩。已被醫生告知不應佩戴面罩的員工，只要在條件允許的情況下，應遵照加州的指引，佩戴底部有褶皺的防護面罩。該面罩最好有適合下巴形狀的褶皺。不應該佩戴帶有單向呼吸閥門的口罩。當員工獨自在私人辦公室或有實心隔板的隔間（其豎起的高度已超過員工的高度）時，員工無需佩戴面罩。
- 告知員工如何正確佩戴布面面罩，包括需要每天清洗或更換布面面罩。
- 為服務員和其他員工向那些沒有戴布面罩進食和喝東西的顧客提供服務時，提供防護面罩，並需要佩戴它們。除布面罩外，還需要戴防護面罩。布面罩能夠保護他人免於接觸到佩戴者的飛沫；防護面罩有助於保護佩戴者免於接觸到他人的飛沫。
- 防護面罩應按照製造商的說明進行使用，清潔和消毒。
- 指導員工須遵守手部衛生守則，包括堅持勤洗手、使用消毒擦手液和正確佩戴手套。
- 確保員工有時間經常洗手。
- 應提醒員工在咳嗽和打噴嚏時，用紙巾蓋住。用過的紙巾應扔進垃圾桶，並立即用肥皂和溫水洗手（至少20秒）。

- 除指定的休息室外，員工不得在餐飲設施內任何地方進食或喝東西。
- 向所有員工、供應商和送貨人員提供關於保持身體距離，以及在與他人接觸時佩戴布面遮蓋物的指引。
- 根據工資及工時條例，員工的休息時間應是錯開的，這可以確保在休息室中的員工始終與他人保持六（6）英尺的距離。
- 休息室、衛生間和其他公共區域應經常消毒，消毒時間應在下表中標注：
 - 休息室 _____
 - 衛生間 _____
 - 其他公共區域 _____
- 員工可在下列地點取得消毒劑及相關用品：

- 所有員工均可在以下地點獲得對COVID-19有效的消毒擦手液：

- 本協議規定的副本應分發給每位員工。
- 可選項 — 說明其他措施：

B. 保持身體距離的措施

- 如果可能的話，在門口附近指派一名戴著布面罩，但距離最近的顧客至少有6英尺的員工，以監督所有人是否遵循了身體距離的要求。
- 確保顧客或員工在排隊時保持身體距離的措施得到遵守。這包括銷售點和付款終端，熟食店櫃檯和排隊隊伍，洗手間，電梯大廳，前臺和等候區，代客泊車的顧客下車處和取餐處，以及顧客聚集的任何其他區域。
 - 在公眾可排成隊伍或站立的任何地方，每隔6英尺放置膠帶或其他標記。
 - 在可能的情況下，為步行人流建立單方向的走廊和通道，以避免員工和顧客從彼此身邊經過。
- 提供取餐選項或送餐服務的餐飲設施應確保在訂餐或取餐期間，對排隊的顧客實施他們保持身體距離要求的措施。
- 用於現場就餐的室外座位必須遵守使不同桌位的顧客之間保持6英尺身體距離的要求。
 - 用於調配或供應含酒精飲料的吧台不能提供食品和飲料服務。
 - 禁止在室內美食廣場內就座。
 - 禁止進行娛樂活動。這包括，但不限於，DJ打碟活動和現場音樂以及娛樂活動。
 - 餐館不得舉辦招待會，宴會等大型聚會。
- 在可能的情況下擴大室外用餐區的座位間距，以遵守當地的規劃法和分區法規。
- 在可能的情況下採用了技術解決方案，以減少人與人之間的互動；用手機訂餐和使用平板電腦點餐，在到達餐飲需要入座時發送短信，非接觸式付款方式選項。
- 設定顧客，送餐司機和員工之間的互動流程，以保持彼此間的身體距離。
 - 在顧客，送餐司機或可能有其他人等餐的區域，餐館內外的地板都已標記好，以實施和加強保持身體距離的措施。
 - 已經採用了非接觸式取餐和送餐的流程，以及其他用於與客戶互動的電子系統。
 - 在可能的情況下，服務員之間或其他員工與顧客之間的互動時間每次最多不超過5分鐘。

- ❑ 在可能的情況下，透過預訂或通知顧客提前打電話確認室外就餐座位/服務人數的限制，來提供現場室外就餐服務（如果在正常的營業時間內此方法可行的前提下）。每組顧客群體的聯繫資訊需要在預訂時或顧客到店時獲取，以便在需要時與顧客聯繫，並提供最新就餐資訊。
 - 考慮使用電話預訂系統，它允許人們在車裡排隊或等候，只有當電話，短信或其他方式通知顧客餐桌已經準備就緒時，顧客才會進店用餐。
- ❑ 如果該餐館有足夠的空間並選擇提供現場訂餐服務，則應向客戶提供菜單（張貼或一次性使用的印刷材料），以便於完成訂餐，並且在顧客完成現場訂餐後，餐館應儘快準備，打包以及讓顧客領取所訂購的食物。請將預計的取餐時間告知顧客。等待餐飲的客戶不可聚集在餐館內部。他們應該留在車內或在適當的時間返回以獲得訂單。
- ❑ 限制一張室外桌子上的顧客人數。屬於同一群體的顧客之間不必保持6英尺的距離。所有參與聚餐的顧客群體成員必須在入座前到達餐館，且餐館的帶位人必須同時把所有成員帶去餐桌處。
 - 一張室外桌子的用餐座位不得超過6個，且用餐者必須為來自同一聚餐團體的成員。
- ❑ 限制服務員和顧客之間的接觸。
 - 在餐館招待櫃檯，前台，訂餐櫃檯等處安裝隔板或有機玻璃等物理屏障，因為在這些地方保持6英尺的身體距離是很困難的。
 - 限制為單獨的聚餐團體服務的員工人數。
- ❑ 勸阻員工和顧客不要聚集在人流量大的區域，如衛生間，走廊，吧台區域，訂餐區和信用卡終端結帳區等。
 - 要求員工避免使用握手和類似的打招呼方式，以免打斷身體距離。
- ❑ 在員工休息室中使用屏障或增加桌椅之間的距離來隔開員工。在可能的情況下，設置帶有遮陽傘和座椅的戶外休息區，以保持彼此間的身體距離。
- ❑ 在可能的情況下，餐館已對運營模式進行了重新設計，以確保員工之間能夠保持身體距離。
 - 廚房和其他後部區域的地板都有標記，以加強保持身體距離的要求。
- ❑ 任何辦公區域，廚房，食品儲藏室，步入式冰櫃或其他高密度，高人流量的員工區域都應執行保持身體距離的規定。
 - 偶然的接觸是可能會發生的，但是，我們的目標是將接觸時間限制在15分鐘以內（最好是10分鐘），並且確保員工一直戴著布面遮蓋物。

C. 控制感染的措施

在餐館開業之前

- ❑ 確保暖通空調系統運行狀況良好，運作正常；在最大可能的程度上增加了通風。
 - 考慮安裝可攜帶式高效空氣淨化器，將建築物的空氣過濾器提升到最高的效率，並進行其他改變，以增加工作區域的外部空氣量和通風量。
- ❑ 對於尚未運行的設施，在重新開啟之前，將每個熱水和冷水裝置沖洗5分鐘，用新鮮和安全的供水取代設施管道中陳舊的水。
- ❑ 對設施，尤其是對已經關閉了一段時間的設施，（使用經批准的適用於COVID-19的產品）進行了徹底的清潔和消毒/殺菌。
 - 如有需要，可選擇第三方清潔公司來協助增加的清潔工作量。
- ❑ 餐館用餐區，前臺和廚房等區域都配備了適當的衛生用品，包括為所有直接協助顧客的員工提供的消毒洗手液和消毒濕巾。
 - 確保衛生設施始終處於運轉狀態，且儲備了足夠多的衛生用品，並在需要時能夠提供額外的肥皂、紙

巾和消毒擦手液。

- 建議為消毒洗手液，肥皂液，紙巾和垃圾桶安裝非接觸式的分配器。

☐ 指定顧客取餐地點，以在遠離高人流量區域的地點獲取外賣。在可能的情況下，消除了人與人之間的送餐和取餐時的接觸。

食品安全的注意事項

- ☐ 遵守和維護“加州食品零售法規(CRFC)”中規定的食品安全措施。
 - 維持熱食溫度（不低於135華氏度或以上）以及冷食溫度（不高於41華氏度）。
 - 按照“加州食品零售法規(CRFC)”的要求徹底煮熟食物。
 - 按“加州食品零售法規(CRFC)”規定的次數清潔和消毒餐具和設備。
 - 遵守員工健康和衛生條例：生病時不要工作；經常洗手；並且按照“加州食品零售法規(CRFC)”中規定的要求戴好手套。
 - 確保所有食物和食物配料都產自批准的食物來源。
 - 不鼓勵負責烹調食物的員工在輪班期間人員更換或進入他人的工作臺。
- ☐ 由一名負責食品分發的員工在自助服務機處（如汽水和冷凍優酪乳機處）服務，並經常性清洗和消毒自助服務機。
- ☐ 顧客可能聚集或觸摸其他顧客可能使用的食品或餐具的區域已經關閉。這些食品將單獨提供給顧客，且在每次使用後應酌情丟棄或進行清洗消毒。這包括但不限於：
 - 設有調味盒，餐具盒，餐巾紙，蓋子，吸管，外帶容器等的自助服務區。
 - 自助食品區，如墨西哥醬吧，沙拉吧或自助餐式吧，包括食品試嘗區。
 - 餐桌旁食物準備和展示，如食物選擇推車和食物傳送帶，牛油果醬的準備，等等。
 - 為顧客提供餐後薄荷糖，點心或牙籤。這些是隨帳單提供的，或僅在顧客要求時提供。
- ☐ 由一名指定的食品員工負責在向顧客提供餐具之前包好餐具，而不是由多名員工在顧客使用之前處理未包好的餐具。
- ☐ 不允許在餐桌上向普通容器（如水罐，玻璃瓶，細頸圓酒瓶，瓶子）中重新灌裝飲料。為顧客提供乾淨的玻璃器皿以供其續杯。

餐飲設施的注意事項

- ☐ **之前對公眾開放的衛生間應該繼續對公眾開放。**
- ☐ 根據需要，每班指定一名食品員工監督和執行額外所需的衛生和消毒程序。
- ☐ 已經制定適用於“高接觸頻率”的表面和出入區域的清潔和消毒計畫，並保證該計畫得到遵守。
 - 在餐館營業時間內，使用EPA批准的消毒劑對公共區域和顧客取餐和付款有關的經常接觸的物體（例如桌子，門把手或把手，信用卡讀卡器）進行每小時一次的消毒。
 - 每次使用後的所有支付埠，信用卡讀卡器，筆，和觸控筆。
- ☐ 每晚將設施（使用經批准適用於COVID-19的產品）進行徹底清潔和消毒/殺菌。在可能的情況下，保持每天記錄日誌，以監控消毒工作的完成情況。
- ☐ 不在員工之間共用音訊頭戴式耳機和其他設備，除非設備在每次使用後，都經過了適當的消毒。請諮詢設備製造商，確定適當的消毒步驟。
- ☐ 已為負責清洗可多次使用的顧客餐具的洗碗員工配備了保護眼睛，鼻子和嘴免受飛濺污染的裝備，例如佩戴布面遮蓋物，防護眼鏡和/或臉部防護面罩的組合。已為負責洗碗的員工配備不透水圍裙，並要求其經常更換。可重複使用的防護裝備，如防護面罩和眼鏡，應在使用之間進行適當消毒。

- 要定期檢查洗手間，並使用EPA批准的消毒劑對洗手間進行每小時一次的清洗和消毒。
- 在設施入口處或附近，向公眾提供消毒擦手液和垃圾桶。

顧客服務/室外就餐區域

- 顧客應該通過撐開狀態的門進入（將根據總體害蟲的暴露情況進行評估後以獲得批准）或自動門進餐館入（如果可能）。餐館應為必須觸摸門把手的顧客準備消毒擦手液。
- 告知顧客，他們在不進食和/或喝東西時必須戴上布面遮蓋物；這包括進入餐館時，在餐館內任何地方走動時和使用洗手間時。這適用於所有成年人和2歲以上的兒童。只有患有慢性呼吸系統疾病或其他疾病的人士，才可免於這一要求。為了保障員工和其他顧客的安全，應向到達場所且沒有面罩的顧客提供面罩。
 - 當顧客坐在餐桌邊進食和/或喝東西時，可以取下布面遮蓋物。
 - 顧客如不戴布面遮蓋物，可能會被拒絕服務並被要求離開餐館。
- 帶著孩子到達餐館現場的顧客必須確保他們的孩子留在父母身邊，避免他們接觸任何其他入或不屬於他們的物品，並且在年齡允許的情況下戴上布面遮蓋物。
- 在顧客進入餐館之前應進行症狀檢查。檢查必須包括有關咳嗽，呼吸急促，呼吸困難和發燒或發冷的登記檢查。這些檢查可以等顧客到達現場後進行，也可以透過其他方法進行，例如線上檢查系統，或者透過在設施入口處張貼**標牌**，以告知出現這些症狀的顧客不應進入餐館設施內。
- 服務員，碗碟收拾工和其他收走顧客使用過物品（髒杯子，盤子，餐巾紙等）或處理垃圾袋的員工使用一次性手套（戴上手套前和脫下手套後要洗手），同時提供必須經常更換的圍裙。
- 可重複使用的菜單需要在顧客使用之間進行清洗和消毒。如果使用紙質菜單，請在每次使用後丟棄。應考慮諸如固定菜單板，電子菜單或移動設備可下載的菜單等替代方案。
- 位於室外的顧客用餐座位區域在每次使用後都要進行清潔和消毒。座位，桌子和桌子上的其他物品必須為一次性使用物品或在顧客使用之間進行清潔/消毒。每張桌子要麼在顧客使用之間更換一層桌布，要麼在顧客使用之間鋪一層已消過毒的無孔表面材料。
- 在顧客就座前，餐桌上不得擺放餐具，玻璃器皿，碗碟餐具，菜單，調味品或任何其他餐飲器具。所有這些物品在換座之間都已經過充分消毒，且在不使用的期間，已存放在有效防止潛在污染的地點。
- 由顧客裝好外賣包裝盒，且只有在要求時才予以提供。
- 鼓勵顧客使用無現金交易的方式。如果餐飲設施有條件的話，顧客可以刷自己的信用卡/借記卡，且在每次顧客使用之時，都需要保證讀卡器是被徹底清潔過的。
- 可選項 — 請說明其他措施（例如，提供僅為老年人服務的營業時間，獎勵顧客在非人流量高峰期到店內購物）：

D. 與公眾溝通的措施

- 本規定的副本已張貼在設施的所有公共入口處。
- 所有入口處都張貼著告示牌，告知顧客要求他們使用消毒擦手液，並在不吃東西和喝東西的時候，戴上布面遮蓋物。
- 已張貼告示牌，提醒顧客保持6英尺的社交距離，在進入餐館時洗手或使用消毒擦手液，且如果顧客生病或出現符合COVID-19的症狀，請留在家中。
- 已張貼告示牌告知顧客，雖然用餐者在餐後進行社交聊天可能是常見的行為，但在瘟疫大流行期間，這種行為將被禁止。
- 餐館的線上網點（網站，社交媒體等）應該提供餐館的營業時間，要求佩戴布面遮蓋物，有關預約，預訂，

預付款，取餐和/或外賣送餐的規定，以及其他相關問題的明確資訊。

E. 確保公眾公平獲得重要服務的措施

- 應優先考慮對顧客/客戶至關重要的服務。
- 可以遠程提供的交易或服務已轉到線上進行。
- 已制定相應措施，確保行動不便和（或）在公共場所面臨高風險的顧客能夠獲得商品和服務。

未包括在上述的任何額外措施應另外在單獨的頁面上列出，
且餐館應將其附在本文件之後。

關於本規定的任何問題或意見，請聯繫以下人員：

餐館的連絡人姓名：

電話號碼：

最後一次
修改的日期：
