



聖馬刁縣戶外用餐要求

餐館/食品設施的安全現場用餐計畫

為了符合加州州長發佈的公共衛生措施之要求，聖馬刁縣將實施本文件中概述的措施。以下指導方針的目標是概述將病毒傳播風險降至最低的基本要求，同時讓各個運營商能最有效地採行符合各自需求的方式。

A. 確定您的餐館目前的運營狀況。

1. 如果您的餐館在過去 30 天內因州和/或縣發佈的居家避疫令而完全歇業，而您正要重新開業，那麼請**完成以下 B 和 C 部份**。
2. 如果您的餐館一直透過路邊供餐、取餐或送餐的方式提供餐飲服務，而您只需要重新開始就座用餐服務，那麼請**完成以下 C 部份**。

B. 如果餐館因為應對 COVID-19 大流行的命令完全關閉，而現在正要重新開業，在開業前，經營者需要確認以下幾點：

1. 所有的設備、水管和通風系統都可以使用。
2. 餐館關閉期間，現場存放的所有食品都保持在適當的溫度下，沒有遭到污染（如果無法確定，應將這些食品丟棄）。
3. 所有過期食品均應丟棄。
4. 消除任何蟲害或鼠害。
5. 徹底清潔設施。
6. 工作人員接受了最新的食品處理人員培訓或認證。
7. 完成 [《衛生官員發佈的社交距離規程》](#)（《附錄 A》），並張貼在顧客入口處。

完成此部份後，請繼續 **C 部份**。所有食品設施的標準如下。

C. 所有餐館重新向顧客開放戶外就座用餐服務的標準：

1. 如果以前沒有提供過此項服務，請對餐館和所有其他未使用的區域進行清潔和消毒。
2. 審閱加州政府在針對 [COVID-19 的行業指南中提供的指導：在餐館用餐](#)。實行適用於具體餐館運營的指導標準。其中包括員工培訓、員工健康監測、使用物理隔離方法或屏障、在顧客區域使用如面罩等個人防護設備 (personal protective equipment, PPE)、加強清潔和衛生，以及其他適用的指導標準。
3. 列印出 [加州職業安全與健康管理局 \(California Division of Occupational Safety and Health Administration, Cal/OSHA\)](#) 針對 COVID-19 為在餐館用餐設計的 [《通用檢查表》](#)，並依據您的餐館正在實施的指導標準勾選適用的方框。將填寫好的《通用檢查表》附在《附錄 A：社交距離規程》中。這將是您餐館的社交距離書面計畫（《書面計畫》）。將《附錄 A》和《通用檢查表》張貼在每個入口附近，使公眾和員工能夠隨時看到。
4. 指定一名 COVID-19 主管/負責人，確保餐館的《書面計畫》得以落實。在營業時間內，指定的 COVID-19 主管/負責人應始終在現場。



員工健康：

將以下措施納入您的《書面計畫》（《附錄 A：社交距離規程》和《通用檢查表》）。

- 告知員工如果生病，就不要來上班。
- 每天對員工進行熱掃描或測量體溫。
- 在每次開始輪班前對每位員工進行健康篩選，以確認以下問題：
 - 在過去 7 天內，您是否有生病或出現與 COVID-19 病症一致的症狀？
 - 家戶/家庭成員在過去 7 天內是否有發燒或其他 COVID-19 的症狀？
 - 在過去 14 天內，您是否與已知患有 COVID-19 的人有過密切接觸？
- 有 COVID-19 類似症狀的員工不能上班，並鼓勵他們聯繫其醫療服務提供者或 2-1-1。
- 所有與公眾有互動的員工，在無法與其他員工保持社交距離時，必須佩戴口罩。
- 經常對員工洗手間、休息室進行清潔、消毒。
- 員工必須經常使用肥皂和溫水清洗雙手至少 20 秒。
- 向每位員工提供一份《COVID-19 餐館運營規程》，並確保他們理解並實行規程內容。
- 確保所有員工閱讀並理解聖馬刁縣衛生官員的命令和當地衛生部門的指導方針。
- 通知員工不要分享食品、飲料和食具。
- 要求員工避免握手和類似的問候。
- 於下列情形，考慮除了洗手以外，要使用免洗手套作為輔助：
 - 進行員工健康篩選。
 - 處理被體液污染的物品。
 - 觸摸顧客使用過的物品（髒了的杯子、盤子、餐巾紙等）。
 - 處理垃圾袋。

社交距離：

採取措施以確保遵守社交距離。

- 遵守強制要求，所有桌子之間間距要有 6 英尺。
- 落實各項措施，確保在顧客等位、點餐、取餐時確實保持社交距離。
- 在公眾可能排隊的任何區域，在地板上黏貼膠帶或設置其他容易看到的標記，標記之間間隔至少 6 英尺。
- 以家戶為單位，單桌顧客人數需限制在 6 人以內。就坐於同一張桌子聚餐的人不一定要彼此距離 6 英尺。在就座前，一起聚餐的成員必須在場，必須由接待人員一次引導所有聚餐的成員就座。
- 所有餐館工作人員應盡量減少在客人六英尺範圍內停留的時間。
- 重新配置廚房，在可行的情況下，保持這些區域的物理距離；如果沒辦法保持物理距離，盡可能錯開班次，提前做好工作。
- 確保桌子與所有食物準備區（包括飲料和服務台）保持 6 英尺以上的距離。



對用餐公眾的教育：

落實各項措施，確保有教導公眾外出用餐安全的知識。

- 張貼標語，提醒顧客保持 6 英尺的社交距離，進入餐館後要洗手或使用消毒劑，如果生病或出現符合 COVID-19 的症狀，應留在家中。
- 張貼設施《書面計畫》（《附錄 A》和《通用檢查表》）在每個入口附近，使公眾和員工能夠隨時看到。
- 顧客應始終佩戴口罩，但就座時和不在餐桌用餐時除外。

加強消毒、防疫和疾病預防措施：

採取措施，避免多重接觸或頻繁消毒多重接觸點，並且消毒會與食品接觸的表面，以保護公眾。

- 禁止提供多名顧客可能觸碰到的食品或餐桌之間可共用的食品，如調味瓶、鹽罐、胡椒罐、麵包籃等。
- 禁止自助餐和沙拉吧。
- 禁止使用自助飲料機（除非壓板和按鈕可以經常清潔和消毒）。盡可能指定員工為顧客分發食品，以防止傳播增加。
- 可供多名顧客使用的非食品類物品，如菜單，必須在每次使用之間以經過核准的方式進行消毒，或改用一次性使用的物品，如一次性紙質菜單。
- 確保所有器皿和食具都得到妥善清洗、沖洗和消毒。證實所需的接觸時間（器具必須浸入消毒劑中的時間），以使消毒劑生效。如果無法合理安排這些措施，就只能使用免洗餐具或食具。
- 使用對新型冠狀病毒有效的消毒劑對電話、門把、信用卡終端機等接觸頻繁的地方進行消毒，且視需要盡量經常消毒。
- 必要時經常對洗手間進行消毒。
- 禁止在餐桌上準備和擺放食品，比如選餐車和餐桌邊的鱈梨醬等都應禁止。
- 不要為顧客提供裝有餐後薄荷糖、糖果、零食或牙籤等的共用容器。視要求個別提供。
- 禁止設置共享娛樂項目，如棋盤遊戲、街機遊戲和自動販賣機。關閉遊戲和娛樂區域，因為在這些區域，顧客可能共享諸如台球桌或飛鏢等物品。
- 盡可能消除送餐時人與人之間的接觸。指定送餐地點，在遠離交通繁忙的地方收貨。與送餐司機保持至少 6 英尺的物理距離。
- 將外賣食品擺放在指定的桌子上，不允許人對人領取，如用密封袋裝好，貼上訂單號或顧客姓名的標籤。
- 剩餘的食物必須由顧客打包外帶。



額外要求：

實施更多安全措施。

- 為顧客提供消毒濕巾或搓手液（酒精含量至少 60%）。
- 使用帶有免觸摸運動探測器的設備，如免持肥皂和毛巾分配器。
- 提供非接觸式支付系統，若不可行，在必要時經常消毒支付系統。
- 鼓勵預約或建議顧客提前打電話確認座位情況。考慮建立一套預約系統，讓顧客相隔六英尺排隊或在車裡等待，只有在得到電話、簡訊或其他方式通知某張桌子可以入座時才進入餐館。
- 限制為各桌聚餐者服務的員工人數。考慮安排同一名員工為同桌聚餐的客人全程服務，並同時確保員工用餐和休息的時間。
- 室外餐飲、室外座位安置、食品服務應遵循當地法律、法規和許可要求。諮詢當地計畫和分區部門。
- 桌子的排列必須保證每張之間有六英尺的距離。
- 休息區，比如火坑，最多可以供同一家戶或居住單位的 6 名成員使用，與其他客人需始終保持 6 英尺的距離。
- 開放戶外用餐的設施必須提供路邊取餐、外賣和/或送餐服務。
- 接待檯必須設在戶外用餐區入口，以禁止顧客不必要地穿過戶外用餐區。
- 12 歲以下兒童的監護人必須確保兒童始終遵守社交距離指導方針。
- 如果允許犬隻在戶外用餐區用餐，主人有責任確保犬隻遵守社交距離指導方針，並始終用繩索拴住犬隻。
- 吧台區域必須對顧客保持關閉。可以在用餐時向顧客出售酒類。
- 此時不允許舉辦娛樂活動。