



聖馬刁縣餐館用餐要求

餐館/食品設施的安全用餐計畫

以下指導方針的宗旨是概述將 COVID-19（新型冠狀病毒）傳播風險降至最低的基本要求，同時讓各個營運商能最有效地採取符合各自需求的方式。

請執行以下事項：

1. 審閱加州公共衛生局 (California Department of Public Health, CDPH) 的《行業指南》(Industry Guidance)：
 - a. [Covid-19 的《行業指南》：在餐館用餐](#)
 - b. [Covid-19 的《行業指南》：餐館、酒吧和酒廠](#)
2. 列印、填寫、審閱（與僱員一起）並在所有入口處張貼以下（4）份文件（詳情）：
 - a. [《衛生官員的社交距離方案》\(Health Officer's Social Distance Protocol\)](#)（附錄 A）
 - b. [《社交距離方案》中所列的必要標識](#)
 - c. [加州職業安全與健康管理局 \(California Division of Occupational Safety and Health Administration, Cal/OSHA\) 在 COVID-19 期間堂食餐廳《通用檢查表》\(COVID-19 General Checklist for Dine-in Restaurants\)](#)
 - d. [自我認證標牌](#)

A. 所有餐館應核實以下措施：

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，存放的所有食品都保持在適當的溫度，沒有受到污染（如果無法確定，應將這些食品丟棄）。
3. 丟棄所有過期食品。
4. 沒有蟲害和鼠害。
5. 徹底清潔設施。
6. 工作人員接受最新的食品處理人員培訓或認證。

B. 所有餐館重新向顧客開放就座用餐服務的標準：

1. 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 [《衛生官員的社交距離方案》](#)（附錄 A）以及 [加州職業安全與健康管理局 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。這就是您的餐館為保持社交距離所必制定的《衛生與安全計畫》(Health & Safety Plan)。將這些必需文件張貼在每個入口附近，使公眾和職員能夠隨時看到。
註：對於已制定文件的企業，如果文件上有一樣的資訊，則可以使用該企業的文件。



4. 指定一名 COVID-19 主管/負責人，確保餐館的《衛生與安全計畫》得以落實。在營業時間內，必須要有指定的 COVID-19 主管/負責人。

員工健康：

將以下措施納入您的《衛生與安全計畫》（《附錄 A：社交距離規程》和《通用檢查表》）。

- 通知員工如果生病，可以不用上班。
- 每天對員工進行體溫掃描或測量體溫。
- 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，並鼓勵他們聯絡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。
- 提供一份您餐館自己的 Covid-19 安全方案，或提供加州的 [Covid-19《行業指南》](#)：[在餐館用餐](#)相關規定給每位職員，並確保他們理解並執行這些方案的內容。
- 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：

在您的餐館採取所有適當的措施以確保遵守保持社交距離規範。

- 遵守加州政府的強制要求規範，所有桌子之間間距要有 6 英尺。如果桌椅、隔間等不能移動，要用視覺提示表明它們不能使用，或安裝有機玻璃或其他類型的不透光物理屏障，以減少顧客之間的接觸。請見本文件末的示意圖。
- 根據場所的規模及需要調整場所內的最高佔用率規則，以限制場所內的人數，和/或在服務台之間使用防滲透的屏障，以保護顧客彼此之間以及僱員的安全。
- 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，標記之間的間隔至少 6 英尺。
- 將單桌的顧客人數限制在一個家庭/生活單位或「社交圈」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，一起聚餐的成員應該在場，且應該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，在這些區域要保持身體距離，如果沒辦法，則分開工作班次，盡可能提前進行部份工作，以盡量減少同時在廚房工作的職員人數。
- 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，使用屏障除外。
- 使用屏障代替保持社交距離可能會阻礙通風和消防灑水系統的有效性，應盡量少用。

對用餐公眾的教育：

落實各項措施，確保教導公眾外出用餐的安全知識。

- 請張貼《社交距離方案》中所述的所有必要標識，其中包括提醒顧客保持 6 英尺的社交距離，進入餐館後要洗手或使用消毒劑、要佩戴口罩，且如果生病或出現符合 COVID-19 的症狀，應留在家中。（《社交距離方案》要求張貼的標識）
- 將餐館的《衛生與安全計畫》（[《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。
- 只要您有張貼並遵循《衛生與安全計畫》，就可以張貼[自我認證標牌](#)。

除了在餐桌上用餐外，顧客必須佩戴口罩。

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。

- **禁止事項：**
 - 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。
 - 自助餐、沙拉吧等自助服務檯。
 - 自助飲料機（除非可更頻繁地清潔和消毒壓板和按鈕）。
 - 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。
- 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。確保所需的接觸時間（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，且須更頻繁地進行消毒。
- 增加對衛生間的消毒頻率。
- 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。視乎要求個別提供。
- 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，顧客可能共享如台球桌或飛鏢等物品。
- 盡可能避免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。

附加建議：

視情況適當實施更多安全措施。

- 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桌子可以入座時才進入餐館。
- 限制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。諮詢當地計劃和分區部門。
- 休息區，比如火坑，可以供同一居住單位或「社交圈」的成員使用，與其他客人和其他「社交圈」需保持 6 英尺的距離。
- 目前開放用餐的設施必須持續提供路邊取貨、外賣和/或送餐服務。
- 接待檯必須設在用餐區入口，以禁止顧客不必要地穿過用餐區。
- 應盡量鼓勵排隊等候座位的顧客在室外露天等候。
- 12 歲以下兒童的監護人必須確保兒童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，並用繩索拴住犬隻。
- 酒類必須是在提供餐飲時，才可以隨餐出售給顧客。
- 餐館此時不允許舉辦娛樂活動。

符合「保持社交距離」要求的座位安排實例。

（每個方框為 6 英寸乘以 6 英寸）

如果使用屏障，必須用不透水、可清洗、耐用的材料製成，可以經常清洗和消毒，例如有機玻璃。必須按照消防和建築規範安裝屏障，以免影響通風或防火系統。屏障必須距離桌面/檯面至少 30 英寸高，並且符合示意圖中註明的其他尺寸。



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

環境健康服務部

食品計劃

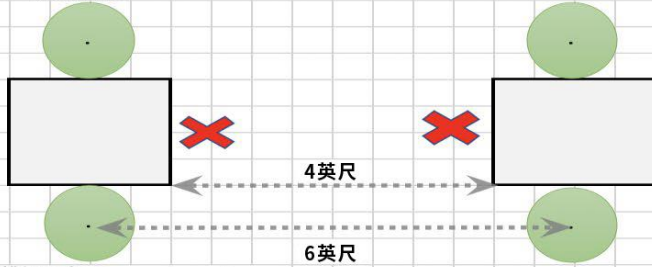
2000 Alameda de las Pulgas, Suite 100

San Mateo, CA 94403

電話：(650) 372-6200 | 傳真：(650) 627-8244

smchealth.org/food

示意圖1



並排無屏障

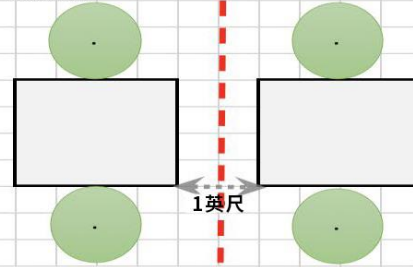
桌與桌之間的距離為4英尺，以桌緣與桌緣之間為測量標準

客人之間的距離為6英尺，以椅子的中心位置為測量標準

此規定適用於宴會座位

此規定也適用於吧檯座位

示意圖2



並排有屏障

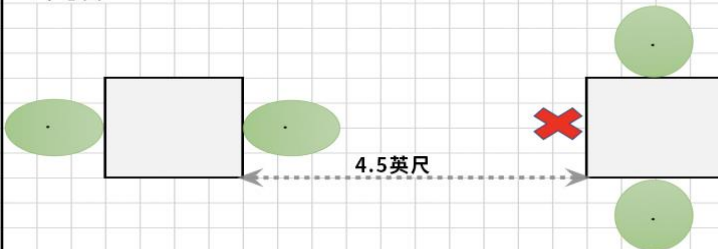
桌與桌之間的距離為1英尺，以桌緣與桌緣之間為測量標準

屏障—伸出桌尾18英寸

吧檯座位，不需要屏障

—屏障必須伸入吧檯18英寸

示意圖3



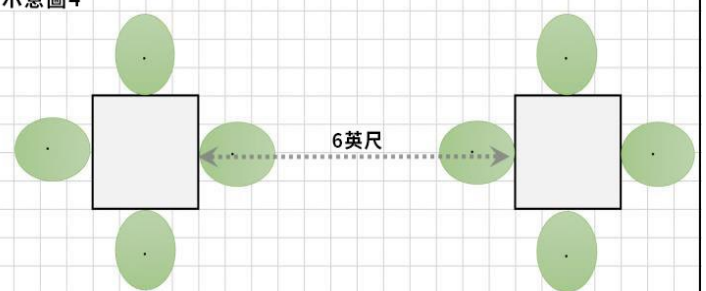
「垂直」座位，沒有屏障

桌與桌之間的距離為4.5英尺，以桌緣與桌緣之間為測量標準

客人之間的距離為6英尺，以椅子的中心位置為測量標準

此規定也適用於吧檯座位

示意圖4

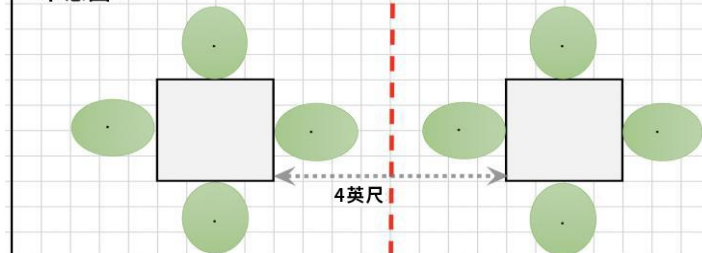


背靠背，無屏障

桌與桌之間的距離為6英尺，以桌緣與桌緣之間為測量標準

如果隔間的座位是背靠背的，沒有屏障，則適用(6英尺，以桌緣與桌緣之間為測量標準)

示意圖5

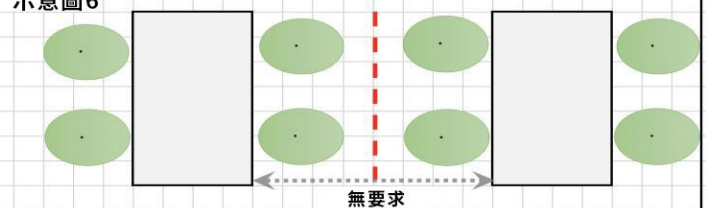


背靠背，有屏障

桌與桌之間的距離為4英尺，以桌緣與桌緣之間為測量標準

屏障從桌子末端延伸18英寸(完全覆蓋座位的深度)

示意圖6



隔間，背靠背，有屏障

如果屏障符合規定要求，則桌與桌之間沒有最短距離要求



示意圖7

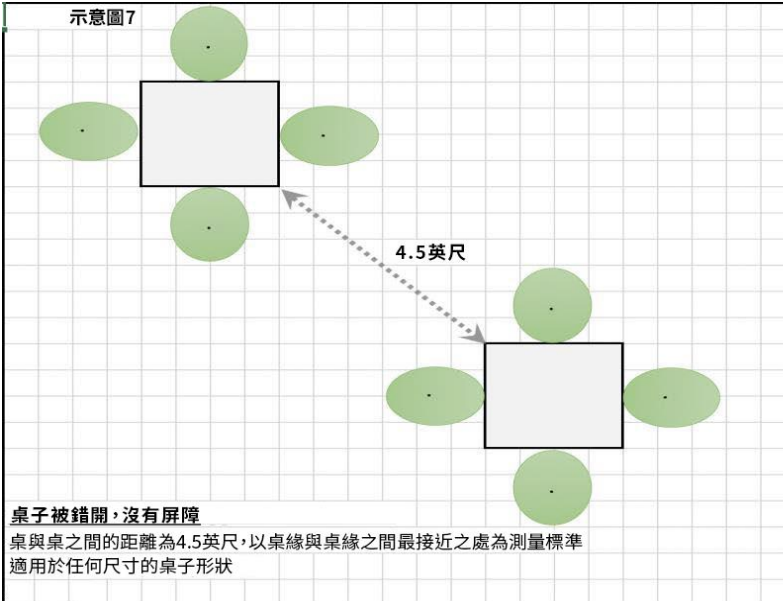


示意圖8

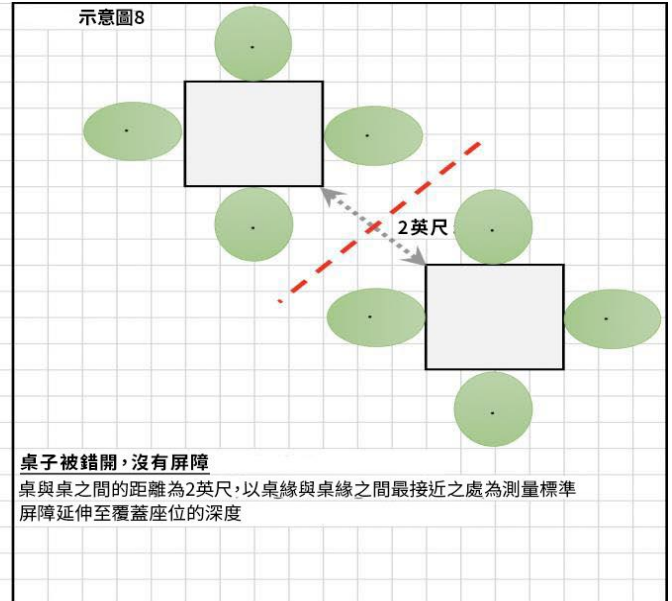


示意圖9

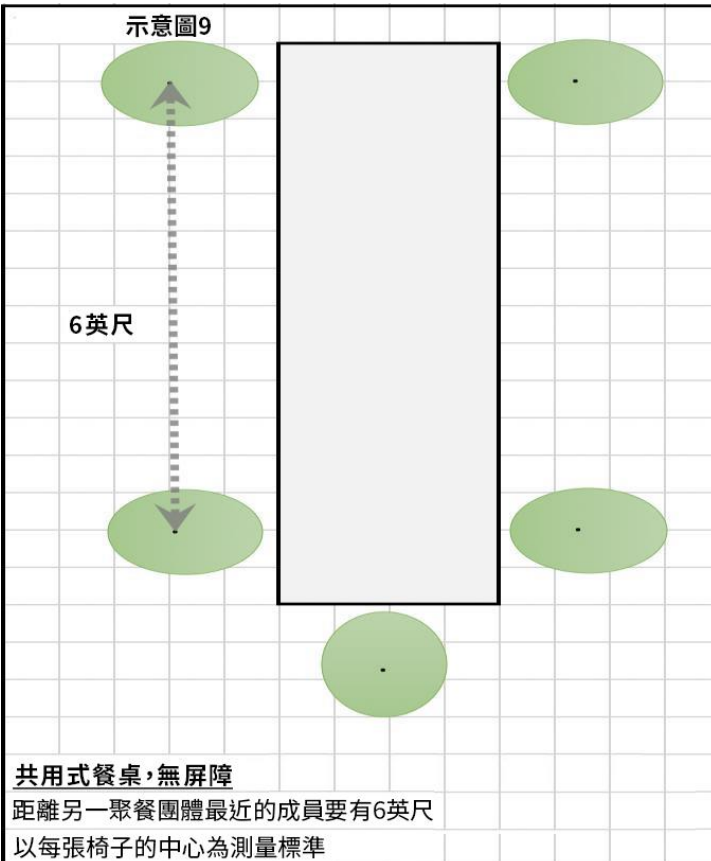


示意圖10

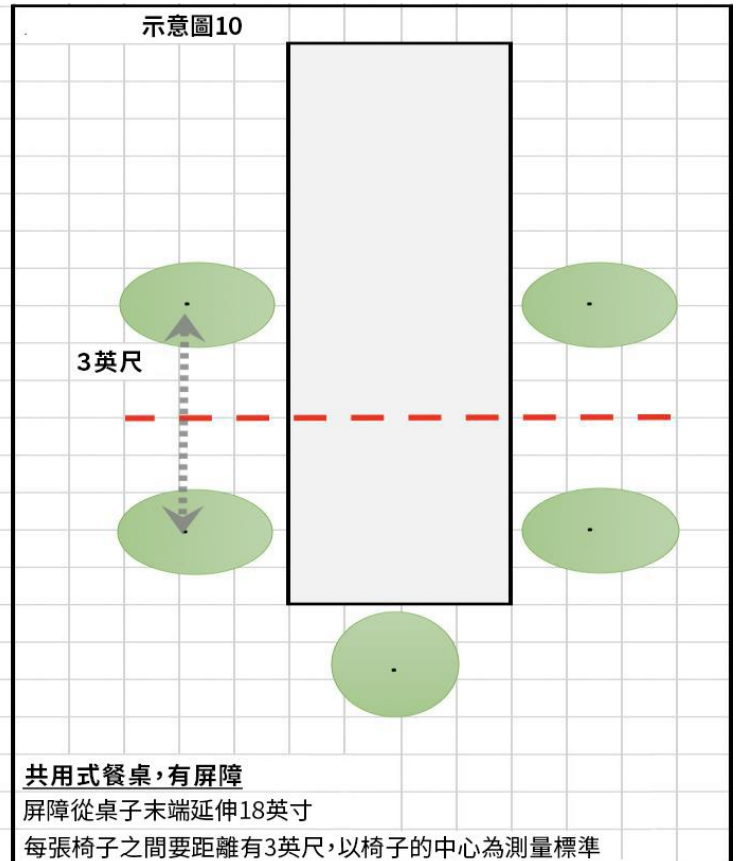




示意圖11

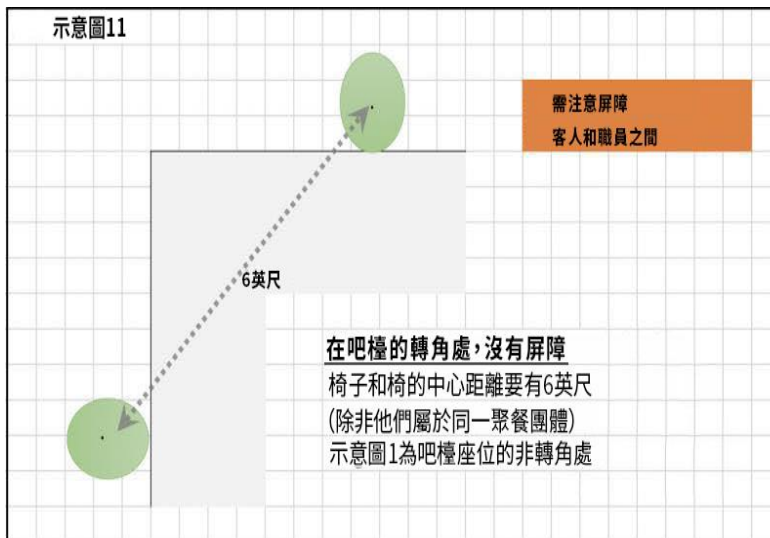


示意圖12

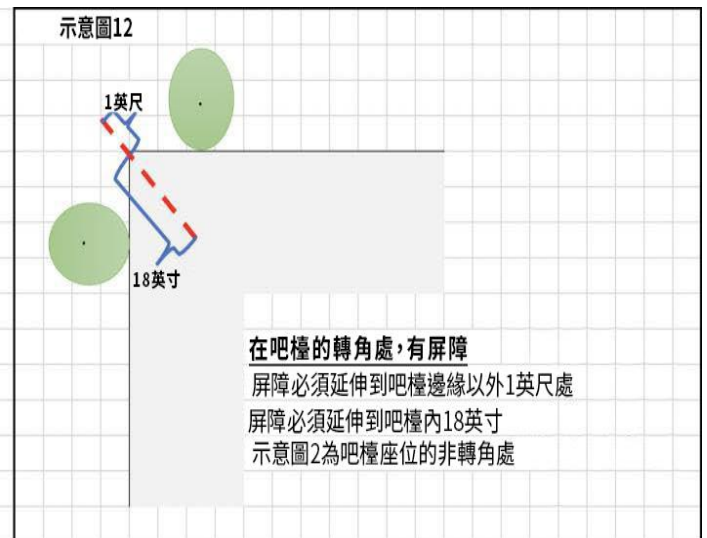


示意圖13

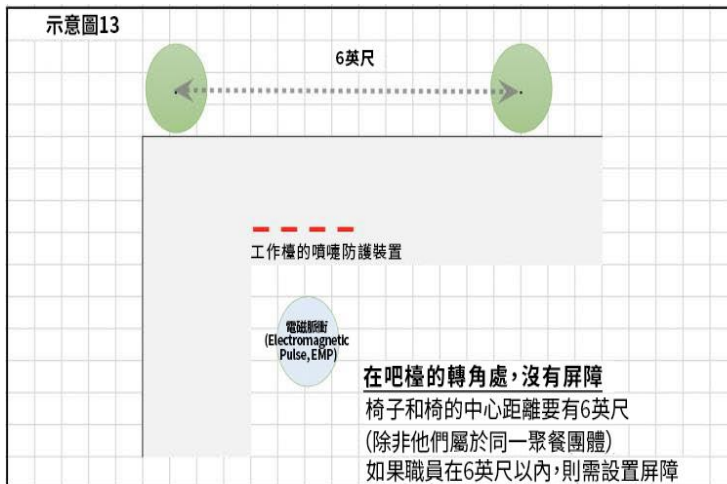


示意圖14

