

第二阶段指导

冠状病毒2019 (COVID-19) : 餐馆指南

在第二阶段将要求公众和企业采取新的行为和严格的保护措施,以降低所有人的风险。本指南适用于第二阶段的餐饮企业。如果提供服务,则应采取以下措施来降低COVID-19在员工、顾客和社区之间传播的风险。如欲了解更多信息,请访问coronavirus.dc.gov/phasetwo。

请注意,任何出现COVID-19症状的人或最近接触过被确诊为COVID-19患者的人,都不应在餐馆工作或就餐,因为其有接触他人的风险。COVID-19的症状可能包括:发烧(感觉发烧或测温华氏100.4度)、发冷、咳嗽、呼吸急促或呼吸困难、疲劳、肌肉或身体酸痛、头痛、新近丧失味觉或气味、喉咙痛、鼻塞或流鼻涕、恶心或呕吐、腹泻或有其他不适症。

第二阶段餐馆一般信息

- 餐馆服务仅限于户外服务和最多不超过室内总容量50%的坐席服务(包括酒店餐厅),其桌子摆放方式得使顾客之间至少相距6英尺,或外卖服务
- 顾客只有在顾客座位之间至少相距6英尺且无调酒师在酒吧柜台内工作的情况下,方可在餐厅的酒吧里享用餐饮服务。
- 仍禁止任何人站立于酒吧内。
- 每张桌子仍限坐6人,最好来自同一家庭。
- 鼓励顾客预订,且顾客应提供姓名和联系信息,并记录到达时间。用餐记录必须保存至少30天。

员工和顾客均应采取日常预防措施

- 如果您生病或最近接触过COVID-19患者,则请留在家中。
- 尽可能与他人保持至少6英尺的距离
- 员工在工作时应戴好布口罩并经常洗手,包括在上厕所前后、上菜和饮料之前以及从桌上将用过的餐具、玻璃器皿、餐具和餐巾纸撤除之后。
- 员工在处理即食食品时必须戴手套。
- 顾客在不进食或饮水时(例如在点菜时、上菜前和用餐后)应戴口罩,并与非本用餐团体的其他人保持6英尺的距离。
- 经常进行手部清洁(用肥皂和水或酒精基洗手液)。
 - 重要洗手时间包括
 - 进食之前,
 - 上完厕所后,
 - 戴上、触摸或摘除布面罩之前和之后,
 - 上班和下班及工间休息时间前后,
 - 为每个顾客提供服务之前和之后,
 - 在拿放他人物件之后,以及
 - 擤鼻涕、咳嗽或打喷嚏后。

雇主鼓励员工和顾客保持安全的注意事项

有关设施的注意事项

- 张贴标牌,指出任何发烧或有COVID-19症状的人均不得进入餐馆,每个人均必须戴口罩或面罩。
- 必须在每个场所的入口处都提供洗手液。

- 提供保持良好手部卫生的相关用品。用品包括肥皂和水、含酒精至少60%的酒精洗手液（如果供应充足，在每张桌子上放一个）、纸巾、纸面巾、消毒湿巾和非接触式/脚踩式垃圾桶。
- 告知并提醒第三方送货司机和任何供应商有关保持社交距离、戴面罩和手部卫生的要求。
- 如果由员工上菜，则允许有自助餐、色拉吧和其他公共餐饮区。
- 强烈建议使用一次性纸质菜单。一次性菜单应在每次顾客使用后丢弃。如果使用可重复使用的菜单，则应在每次使用后对其进行清洁和消毒。
- 应移除自助服务区（如饮料台、调味品台、餐具台和餐巾台）的物品，改由员工直接将物品提供给顾客。强烈建议使用一次性餐具。

有关员工的注意事项

- 为员工提供适当的个人防护设备（例如口罩、手套）和布面罩。
- 尽可能错开班次、上班时间和休息时间。
- 实施灵活且无惩罚性的休假政策并允许患病的员工待在家里。休假政策还应考虑到在学校或托儿所关闭期间需要在家照顾孩子或需要照顾患病家庭成员的员工的需求。
- 对员工进行有关COVID-19的教育。如欲了解更多信息，请参考coronavirus.dc.gov。
- **有关餐厅的其他详细信息**，请参阅疾病控制与预防中心（CDC）网站：cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html

避免密切接触并减少接触点

- 如有可能，在场所中建立单独的入口和出口，以使顾客单向流动。
- 设计并实施规程，确保顾客等待入座前互相分开（例如使用地板标记、室外疏散或在车内等待等方法）。不要让顾客聚集在等候区或酒吧区。
- 禁止需要顾客聚集的活动。
- 在可能的情况下，必须错开员工工作空间以防止聚集并遵守保持6英尺社交距离的准则
- 在工作场所中，不鼓励员工之间或员工与其他人握手和亲密接触
- 员工应避免使用其他员工的电话、办公桌、办公室或其他工作工具和设备（例如圆珠笔、铅笔、支票夹等）

症状筛查和监测

- 每天在员工进入餐馆之前通过电话或亲自对其进行筛查（例如症状问卷调查）。
- 报告症状或COVID-19检测呈阳性的员工不得进入餐馆。
- 将工作中生病的员工与其他员工和顾客隔离。立即将生病的员工送回家
- 餐馆内保持每日个人记录至少30天。

清洁和消毒/卫生工作

- 至少每四到六小时清洁和消毒员工经常触摸或使用的表面（例如门把、工作站、电脑）以及每次在不同人员使用后的共享物件和表面（例如订购和付款终端、收银机、桌子、柜台/吧台、收据托盘）。
- 所有餐桌用品必须是一次性用品并在使用后丢弃，或在每次使用/每批就座用餐人员之间进行清洁和消毒。这包括数字订餐屏幕、器皿、餐具、饮料杯具、桌布、餐巾纸和调味品容器（即顾客可能触摸过的任何物品）。
- 每批用餐人员离座后都必须清洁和消毒桌子和椅子，账单托盘在每次使用后也都要清洁和消毒。确保清洁或消毒产品的残留物未留在桌面上。
- 洗手间必须经常清洁和消毒，并进行适当的标记和监控，以确保遵守保持社交距离的规定。确保始终配备足够的肥皂和纸巾。
- 必须至少每2小时清洁和消毒所有与食物接触的表面。必须在开始营业之前制定整个餐馆的清洁规程并与员工共享，以便对他们进行适当的培训。

- 确定洗碗机是否在所需的洗涤和漂洗温度下运行，并确保备有充足的适当洗涤剂和消毒剂。
- 有关可有效杀灭COVID-19病毒的消毒剂的更多信息，请参阅CDC网站 [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html)

有关建筑物的注意事项

- 如果建筑物经过了长时间的关闭，请记住检查HVAC系统，以确保所有供水系统都可安全使用。有关详细信息，请参阅CDC的《关于长时间关闭或减少营运后建筑物重新开放指南》：
[cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html).

针对与COVID-19的接触情况制定计划

- 制定计划以应对员工或顾客被确诊患有COVID-19的情况。
- 确定餐馆联络点，以便员工在COVID-19测试呈阳性并选择披露此信息时可通知该联络点。
- 如果员工选择向餐馆报告其COVID-19检测呈阳性，则餐馆应建立通知程序与员工分享以下信息：
 - 有关COVID-19（包括COVID-19的体征和症状）的教育
 - 在以下网址参阅《与COVID-19确诊患者接触的指南》：[coronavirus.dc.gov](https://www.coronavirus.dc.gov)
 - 在以下网址参阅有关哥伦比亚特区COVID-19测试选项的信息：[coronavirus.dc.gov/testing](https://www.coronavirus.dc.gov/testing)
- 如果员工通知餐馆其COVID-19测试呈阳性，并且该员工与顾客/访客有过广泛接触，或者如果顾客/访客通知餐馆其COVID-19测试呈阳性，则该餐馆应
 - 通过电子邮件通知华府特区卫生署（DC Health）：coronavirus@dc.gov 和 food.safety@dc.gov，电子邮件中应包含以下信息：
 - 电子邮件主题行中应写明“COVID-19咨询”
 - 餐馆的最佳联络点人员姓名和直接电话号码，以便华府特区卫生署回电
 - 估计可能有过接触的顾客/访客人数。
 - 事件/情况的简要说明。
- 华府特区卫生署的调查人员将在24小时内跟进所有适当提交的电子邮件通知。

随着疫情的发展，上述指导准则将持续更新。请定期访问[coronavirus.dc.gov](https://www.coronavirus.dc.gov)以获取最新信息。