

餐館，啤酒廠和釀酒廠重新開業的規定：附錄I

最近更新資訊：（更改已用黃色加亮顯示）

2020年12月11日：

- 餐館，啤酒廠和釀酒廠的臨時戶外座位區對公眾關閉。
- 員工必須在任何時候始終佩戴面罩（吃飯或喝酒時除外）。員工只能在休息時間和指定的休息區域內進食或喝東西，且最好是在戶外。進食或喝東西時，員工必須與他人保持6英尺的身體距離。

2020年11月25日：餐館，啤酒廠和釀酒廠只能透過外賣，駕車點餐或外賣送餐服務提供食品和飲料。啤酒廠和釀酒廠可以繼續進行零售銷售業務。這些限制的適用時間為**2020年11月25號至另行通知為止。**

2020年11月10日：爭取並支持工作人員作為同伴教育者，以加強有關保持身體距離和感染控制的指導。

由於新型冠狀病毒（COVID-19）的持續蔓延，病例率和住院人數迅速增加，以及需要保護我們社區中最易患病的成員，已對本規定進行更新，以限制餐館和其他餐飲設施透過外賣，駕車點餐或外賣送餐的方式提供食品和飲料服務。**禁止為坐在或留在現場的室內或室外消費食物或飲料的顧客提供任何食品，飲料和/或酒類服務。**餐館，啤酒廠和釀酒廠的臨時戶外座位區對公眾關閉。公共實體不應在方便或鼓勵非家庭成員進行戶外就餐的地點或區域放置臨時桌椅，因為這會造成與**在餐館**戶外就餐區域**類似**的風險。除了加州公共衛生主管對餐館，啤酒廠和釀酒廠施加的條件外，餐館，啤酒廠和釀酒廠還必須遵守這些保證安全和感染控制的規定。

自產葡萄酒的釀酒廠，如果其酒房被留出供品酒之用，且不受《加利福尼亞州健康與安全法規》第113789(c)(5)節對餐飲設施的定義限制，且不需要獲得衛生許可證後才可運營，則可開放零售類銷售業務，且必須遵守本規定的員工安全和感染控制要求以及《允許零售商店開放店內購物的規定》（附錄B）。

根據《衛生主管令》和本《規定》的要求，未獲批准重新開放的設施，必須繼續保持關閉狀態。

本規定不適用於設有餐飲設施（帶堂食服務）的音樂會，演出或娛樂場所。這些餐飲設施將繼續關閉，直到透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。

本規定不適用於銷售食物的攤販（如流動餐車和移動食品車）。有關適用於這些餐飲設施的要求，請參閱《街邊食物售賣攤販指南》。

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，啤酒廠和釀酒廠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企業。

企業名稱：

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。
- 比較易感染病毒的（65歲以上、孕婦、有慢性疾病健康問題）員工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。
- 關於僱主或政府資助的休假福利的資訊，員工可能有權獲得這些福利，從而使其在經濟上更容易留在家裡。詳情請參閱關於支持病假和COVID-19工傷補償的政府[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](#)規定的在3月19日至7月5日期間發生的COVID-19接觸病例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，僱主應制定計劃或方案，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。僱主的計劃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、經理或運營方在工作場所14天內發現3例或更多病例，僱主應向公共衛生局報告，電話為：(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。公共衛生局將需要該設施立即給予合作，以確定該群集病例是否構成COVID-19疫情爆發。

- ❑ 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，以及該個人目前是否處於隔離和檢疫令的要求之下。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。
- ❑ 根據2020年11月28日發佈的「控制COVID-19的衛生主管令：第一級縣病例大幅激增應對措施」，所有員工和光顧店家的人員必須在任何時候都佩戴面罩。
- ❑ 告知員工如何正確佩戴布面面罩，包括每天清洗或更換布面面罩。
- ❑ 為了確保員工始終能夠正確佩戴口罩，不鼓勵員工進食或喝東西，除非在休息期間，他們能夠安全地摘下口罩，並與他人保持身體距離。在進食或飲東西時，員工必須與他人保持至少6英尺的距離。當需要吃或喝東西時，最好在室外進行，且如果可能的話，最好遠離其他人。
- ❑ 在供員工用餐和/或休息的任何房間或區域內，可容納人數的限制已降低，且員工之間的距離已最大化。實現這一目標的辦法是：
 - 張貼最大可容納人數的限制，使休息房間或區域內的個人之間的距離至少達到6英尺；
 - 錯開休息時間或就餐時間，以減少在就餐和休息的房間或區域的可容納人數；以及
 - 擺放桌子時應保持6英尺間距，確保座位之間的距離為6英尺，移除座位或用膠帶固定座位以減少可容納人數，在地板上貼上標記以確保距離，安排座位的方式應儘量滿足減少面對面的接觸。鼓勵使用隔板以進一步防止疫情蔓延，但這不應被視為減少可容納人數和保持身體距離的替代措施。
- ❑ 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）。
- ❑ 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面罩的指引。
- ❑ 爭取並支持工作人員作為同伴教育者，以加強有關保持身體距離和感染控制的指導。

- 根據工資及工時條例，員工的休息時間應該是錯開的，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**每小時消毒一次**，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面罩，但距離最近的顧客至少有6英尺的員工，以監督執行可容納人數限制的情況，並確保所有人遵循保持身體距離的要求。
- 確保顧客或員工在排隊時保持身體距離的措施得到遵守。這包括銷售點和終點處，熟食櫃檯和排隊區，洗手間，電梯大廳，接待處和等候區，代客泊車上下車處，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顧客實施保持身體距離的措施。
- 設施的室外座位區域已關閉。
 - 酒吧櫃檯或用於配製或供應含酒精飲品的區域，不得接受櫃檯食物和飲料的點餐服務。
 - 禁止顧客坐在室內或留在室內進食、喝飲料或飲用含酒精的飲品，以及在室內或室外服務的餐食。
 - 禁止在室內或室外美食廣場內就座。
 - 禁止進行娛樂活動。這包括但不限於打碟和現場音樂和娛樂活動。調整音樂音量，使員工與顧客能夠保持一定距離，以便聽到下單。
 - 餐廳不得舉辦招待會、宴會或其他大型聚會。
- 餐館可繼續提供外賣，駕車點餐或外賣送餐服務。**
- 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，在到達餐飲設施，並提供非接觸式付款方式選項。

- ❑ 設定顧客、外賣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，外賣司機或其他人需要等待的區域，餐館內外的樓層處都標記出了記號，以實施和加強保持身體距離的措施。
 - 在可能的情況下，已經採用了非接觸式取餐和送餐的流程，以及其他用於與顧客互動的電子系統。
 - 在可能的情況下，服務員之間以及與顧客之間的互動時間每次最多不超過5分鐘。
- ❑ 如果該設施有能力並選擇提供現場訂餐服務，應向顧客提供功能表（張貼的或一次性使用的印刷材料），以便於顧客訂餐，訂單中的食物應儘快放好、包裝並由顧客取走；應通知顧客預計的取餐時間。等待取餐的顧客不能聚集在設施內。他們要麼留在車裡，要麼在適當的時候回來領取他們的訂單。
- ❑ 限制服務員和顧客之間的接觸。
 - 在設施的登記處，前臺和收銀台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。
- ❑ 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，以免影響保持身體距離的措施。
- ❑ 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，運營方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。
 - 廚房和其他房子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，配餐室，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面罩。

C. 控制感染的措施

在開業之前

- ❑ 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。
 - 考慮安裝可攜式高效空氣淨化器，將建築物的空氣篩檢程式提升到最高的效率，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的陳舊水。
- ❑ 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。
- ❑ 餐廳，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。
- 指定顧客的取餐地點，遠離在高交通流量區域的地點獲取貨物。在可能的情況下，消除了人與人之間的送貨和取貨時的接觸。

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檯。
- 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，且接觸面每小時進行一次清潔和消毒。
- 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。這些物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。
 - 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。

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式。
- 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劃，並保證該計劃得到遵守。
 - 在營業時間內，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。
 - 所有支付埠，信用卡讀卡器，筆，和觸控筆都要每小時進行一次消毒。
- 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，例如佩戴布面面罩，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，應在每次使用後進行適當消毒。
- ❑ 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。

顧客服務區域

- ❑ 顧客應該透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，他們必須在進入餐館後，在餐館內任何地方走動時和使用洗手間時戴上布面面罩。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。
 - 顧客如不戴布面面罩，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人士或任何不屬於他們的物品，並且在年齡允許的情況下戴上布面面罩。
- ❑ 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，以及該個人目前是否處於隔離和檢疫令的要求之下的登記檢查。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。
- ❑ 應向收走顧客使用過物品或處理垃圾袋的員工提供一次性手套（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。
- ❑ 可重複使用的功能表需要在顧客使用之間進行清洗和消毒。如果使用紙質功能表，請在每次使用後丟棄。應考慮諸如固定功能表板，電子功能表或移動設備可下載的功能表等替代方案。
- ❑ 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，且需要保證讀卡器**每小時清潔一次**。
- ❑ 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

- ❑ 本規定或**COVID合規證書**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，戴上布面面罩。
- ❑ **位於其他營業場所或室內或室外購物中心或商場內的餐館，應張貼告示牌，指示顧客不得在該營業場所或商場內的任何地方進食或喝東西。**

- 已張貼告示牌，提醒顧客保持6英尺的身體距離，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。
- 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，要求佩戴布面面罩，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，
且企業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：

企業的連絡人姓名：

電話號碼：

最後一次

修改的日期：
