

# COVID-19 行业指导： 用餐餐厅

2020 年 7 月 29 日

所有指导均应在县卫生官员审核当地流行病学数据（包括每 100,000 人口的病例、检测阳性率以及支持卫生保健激增、脆弱群体、接触者追踪和检测的当地准备情况）批准后才能实施。

## 概述

2020 年 3 月 19 日，州公共卫生官和加州公共卫生厅主任发布了一项命令，要求大多数加州人待在家中，以阻断 COVID-19 在人群中的传播。

COVID-19 对加州人健康的影响尚不完全清楚。报告的疾病范围从非常轻微（某些人没有症状）到可能导致死亡的严重疾病。某些群体（包括年满 65 岁者及患有心脏或肺部疾病或糖尿病等严重已存在病症者）更可能住院和有严重并发症。与被感染者密切接触或在通风不良地方同处时，即使该人没有任何症状或尚未出现症状，也很可能传播。

目前尚未得到按行业或职业团体（包括关键基础设施员工）细分 COVID-19 人数和比率的精确信息。在一系列工作场所已爆发了多次疫情，表明员工有可能感染或传播 COVID-19。这些工作场所的示例包括医院、长期护理机构、监狱、食物生产、仓库、肉类加工厂和杂货店。

由于修改了待在家中命令，因此，必须采取所有可能的步骤来确保员工和公众的安全。

关键的预防措施包括：

- ✓ 要在最大程度上进行社交疏离，
- ✓ 不需要呼吸保护的员工和客户都应戴面罩，
- ✓ 应经常洗手，并定期清洁和消毒，
- ✓ 对员工进行 COVID-19 预防计划的这些及其他内容的培训。

此外，务必要制定适当的流程来识别工作场所中的新疾病，在发现后迅速进行干预，并配合公共卫生机构遏制病毒的传播。

## 目的

本文件为用餐餐厅、啤酒馆、酿酒厂、啤酒厂、酒吧、酒馆和酿酒厂提供了指导，以为员工和客户提供一个清洁的安全环境。本指导无意撤销或废除任何法律、法规或集体谈判规定的员工权利且并不详尽，因为并不包括县级卫生命令，也不能替代与安全和健康相关的任何现有法规要求（如加州职业安全与健康处 (Cal/OSHA)）。<sup>1</sup>随着 COVID-19 情况的持续发展，务必及时了解公共卫生指导和州/地方命令的变更。加州职业安全与健康处 (Cal/OSHA) 在[加州职业安全与健康处 \(Cal/OSHA\) 有关保护工人不得冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 的指导网页](#)上有更全面的指导。美国食品药品监督管理局 (FDA) 有[餐馆指导](#)，而疾病控制与预防中心 (CDC) 在给企业和雇主的[指导](#)中还有其他要求。

- 酒馆、啤酒厂、酒吧、小酒馆、工艺酿酒厂和酿酒厂应保持关闭，直到允许这些企业改建后恢复或完全运营，除非他们提供坐下用餐。酒精只能与餐食一起出售。
- 卫生官员已批准进一步重新开放县的酒馆、啤酒厂、酒吧、工艺酿酒厂和酿酒厂可以遵循[COVID-19 县路线图网站](#)上有关餐馆、酿酒厂和酒吧的指导。
- 提供坐下用餐的餐厅、酒馆、啤酒厂、酒吧、工艺酿酒厂和酿酒厂应遵循以下餐厅指导，并应尽可能鼓励外卖和外送服务。
- 本身不提供坐下就餐但可以与其他供应商签约提供坐下就餐的酒馆、啤酒厂、酒吧、工艺

酿酒厂和酿酒厂，只要两家公司都遵循以下指导且酒精只与餐食交易一起出售，即可提供坐下就餐。

- 目前已获授权出售店外饮用啤酒、葡萄酒和烈酒且不提供坐下用餐的场所，应遵循[零售业指导](#)，并仅能提供路边销售，直到本地和/或全州规则允许更多零售活动。
- 啤酒、葡萄酒和烈酒生产商应遵循[生产运营指导](#)。
- 本指导不适用于音乐会、表演或娱乐场所。那些场所应保持关闭，直到允许通过具体的重新开放命令或指导改建后恢复或完全运营。提供全餐的营业场所必须中止这种娱乐，直到允许这类活动改建后恢复或完全运营。

## 要求戴面罩

加州公共卫生厅 (CDPH) 于 6 月 18 日发布了 [《戴面罩指导》](#)，广泛要求公众和员工在暴露风险高的所有公共场所和工作场所都戴面罩。

在以下情况下，无论是在工作场所场内还是场外工作，加州从事以下工作的人员都必须戴面罩：

- 与任何公众进行面对面的互动；
- 在公众访问的任何空间中工作（无论当时是否有公众人士在场）；
- 在准备或包装出售或分发给他人的食物的任何空间工作；
- 在公共区域（如走廊、楼梯、电梯和停车设施）中工作或行走；
- 在无法与他人疏离的任何房间或关闭区域内（该人自己家庭或住所的成员除外）；
- 在有乘客时驾驶或操作任何公共交通工具或辅助客运系统、出租车、私家车服务或拼车车辆。强烈建议在没有乘客时戴面罩。

[本指导](#)提供完整的详细信息（包括这些规则的所有要求和豁免）。强烈建议在其他情况下戴面罩，而且，在履行其为员工提供安全健康工作场所的义务时，雇主可以实施其他戴面罩要求。雇主必须为工作人员提供面罩或补偿获取面罩的合理费用。

雇主应为任何符合免戴面罩条件的员工制定一项便利安排政策。如工作要求经常与他人接触，但病况使之无需戴面罩，则应尽可能为其提供病况允许戴的非限制性替代品（如底缘上有垂褶的防护面罩）。

向公众开放的企业应认识到[加州公共卫生厅 \(CDPH\) 面罩指导](#)中的免戴面罩情况，而且，如果该人遵守该[指导](#)，则不得因未戴面罩而排斥任何公众。企业需要制定政策来处理客户、顾客、访客和员工中的这些豁免情况。



## 工作场所的具体计划

- 在每个场所都建立一份工作场所的 COVID-19 具体书面预防计划，对所有工作区域和工作任务都进行一次全面风险评估，并在每个设施都指定一名计划实施人员。
- 将加州[公共卫生厅 \(CDPH\) 面罩指导](#)纳入工作场所具体计划中，并包括一项豁免情况处理政策。
- 应确定餐厅所在的当地卫生部门联系信息，以上报员工或客户的 COVID-19 爆发情况。
- 对员工及其代表进行该计划培训和沟通，并向员工及其代表提供该计划。
- 应定期评估场所对计划的遵守情况，并记录和纠正发现的不足之处。
- 调查任何 COVID-19 疾病，并确定是否有任何工作相关因素可能导致了感染风险。按需更新计划以防止出现更多的病例。
- 根据[加州公共卫生厅 \(CDPH\) 指引](#)，在工作场所爆发时实施必要的流程和规程。
- 确定受感染员工的密切接触者（6 英尺以内，持续 15 分钟或更长时间），并采取隔离 COVID-19 阳性员工及其密切接触者。
- 务必遵守以下指引。否则可能会引起工作场所发生疾病，从而可能导致暂时关闭或限制运营。



## 员工培训主题

- 有关 [COVID-19](#) 的信息，如何防止传播以及哪些已存在病症可能使人更容易感染病毒。
- 应在家中自检，包括根据[疾病控制与预防中心 \(CDC\) 指引](#)进行体温和/或症状检查。
- 有下列情况者不应上班：
  - 患有[疾病控制与预防中心 \(CDC\) 所述](#)的 COVID-19 症状，例如，发烧或发冷、咳嗽、呼吸急促或呼吸困难、疲劳、肌肉或身体疼痛、头痛、新的味觉或气味丧失、咽喉痛、鼻塞或流鼻涕、恶心、呕吐或腹泻，或
  - 确诊患有 COVID-19 且尚未脱离隔离，或
  - 在过去 14 天内与确诊患有 COVID-19 并视为具有潜在传染性（即仍处于隔离状态）者接触过。

- 确诊患有 COVID-19 的员工必须符合以下条件才能重新上班：症状首次出现后已经过去 10 天，症状得到改善，且在过去 72 小时内未使用退烧药没有发烧。确诊患有 COVID-19 的无症状员工只有在首次 COVID-19 阳性检测后已过 10 天才能重新上班。
- 如果症状变重（包括持续的疼痛或胸部压力、意识模糊或嘴唇或脸发青），要去就医。[疾病控制与预防中心 \(CDC\) 网页](#)上有更新和更多详细信息。
- 经常用肥皂和水洗手的重要性，包括用肥皂擦洗 20 秒钟（或根据[疾病控制与预防中心指引](#)，在没有洗手池或洗手台时，使用至少有 60% 乙醇含量或 70% 异丙醇含量的洗手液。
- 在工作时间和下班时间进行社交疏离的重要性（应参阅下面的社交疏离部分）。
- 正确使用面罩，包括：
  - 面罩并不能保护穿戴者，也不是个人防护设备 (PPE)。
  - 面罩有助于保护穿戴者附近的人，但不能代替社交疏离和经常洗手。
  - 面罩必须能盖住鼻子和嘴巴。
  - 员工在使用或调整面罩前后应洗手或使用洗手液。
  - 应避免触摸眼睛、鼻子和嘴巴。
  - 面罩不得共用，且应在每次换班后洗净或丢弃。
- [加州公共卫生厅 \(CDPH\) 戴面罩指导](#)中所含信息，规定了必须戴面罩的情况和豁免情况，以及雇主为确保戴面罩而采取的任何政策、工作规则和做法。培训还应包括雇主如何处理免戴面罩者的政策。
- 应确保在设施工作的独立承包商、临时工、合同工及志愿者也接受了 COVID-19 预防政策的适当培训，并拥有必要的用品和个人防护装备。提前与提供临时和/或合同工的组织讨论这些责任。
- 有关员工可能有权获得的带薪休假福利的信息，以便在经济上使他们能够更容易待在家中。应参阅有关[支持病假和 COVID-19 工伤补偿政府计划](#)的更多信息（包括[《家庭首次冠状病毒应对法案》](#)和州长[第 N-51-20 号行政命令](#)规定的员工病假权利，以及州长[第 N-62-20 号行政命令](#)生效期间对员工获得工伤补偿金的权利和 COVID-19 的工作相关性推定。



## 个别控制措施和检查

- 在开始工作时为所有员工以及进入工厂的任何供应商、承包商或其他员工提供体温和/或症状检查。体温/症状检查员务必要尽可能避免与员工密切接触。
- 如果要求在家自检（作为在企业场所进行检查的一种合适替代方法），员工务必



要在离家上班前做好检查，并能遵循[疾病控制与预防中心 \(CDC\) 指引](#)，如上文“员工培训主题”部分所述。

- 应鼓励生病或出现 COVID-19 症状的员工待在家中。
- 雇主必须提醒员工使用所有必需的防护设备，必要时包括面罩和手套。
- 雇主应考虑使用一次性手套可能有助于补充经常洗手或使用洗手液的情况，例如，在检查他人症状或处理经常接触物品的员工。在处理被体液污染的物品时，员工应戴手套。
- 搬运客户用过物品（脏杯子、盘子、餐巾等）或搬运垃圾袋的服务员、碗碟收拾工和其他员工，应使用一次性手套（在戴上或摘下之前洗手），并提供常换的围裙。
- 除了使用面罩外，洗碗工还应使用设备保护眼睛、鼻子和嘴巴免受污染物飞溅。必须为洗碗工提供防渗围裙，并要经常更换。两次使用之间应适当消毒可重复使用的防护设备（如防护罩和眼镜）。
- 场所必须采取合理的措施（包括在所有入口处、战略性和醒目的位置张贴标牌和在预订确认中），以提醒公众不吃不喝时必须使用面罩并保持社交疏离，经常用肥皂洗手至少 20 秒钟，使用洗手液，而且不要触摸面部。
- 应提前提醒顾客携带面罩，并尽可能为没有面罩者提供面罩。
- 应在顾客和访客到达时检查体温和/或症状，要求使用洗手液，并在不吃不喝时戴上面罩。雇主有权取消有症状顾客的预订。
- 应在餐厅入口处为顾客和餐厅人员显示一套清晰可见的规则作为进入条件，可包括使用洗手液，与其他顾客保持距离，避免不必要地接触餐厅表面，当地卫生部门的联系信息以及餐厅服务变更的说明。规则应尽可能以数字方式提供（包括象形图），并包含在菜单中。



## 清洁和消毒规程

- 应彻底清洁人流量大的区域，例如，客户等候区和大厅、休息室、午餐区及进出区，包括服务台、进入通道、楼梯、楼梯间、自动扶梯、扶手和电梯控制装置。应经常对常用表面进行消毒，包括门、门把手、保险杠、电灯开关、等候区椅子、信用卡终端、自动柜员机密码键盘、收据托盘、公交桶、服务托盘、电话、厕所和洗手设施。
- 顾客经常触摸的干净物品，尤其是那些可能吸引儿童接触的物品，包括糖果和玩具自动售货机、装饰鱼缸、展示柜、装饰喷泉等。
- 应清洁轮班之间或用户之间共用的可触摸的表面（以频率较高者为准），包括但不限于工作表面、电话、收银机、触摸板/触摸屏、平板电脑、时钟、设备、厨房

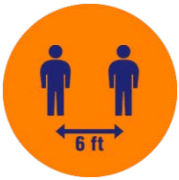
和酒吧用具和工具、烤箱门、烧烤和炉灶旋钮、手推车、钥匙等

- 应尽可能避免共用音频设备、电话、平板电脑、笔记本电脑、书桌、笔和其他工作用品。切勿共用个人防护装备。
- 除非员工可以在使用后进行适当的消毒，否则应停止在员工之间共用音频耳机和其他设备。应咨询设备制造商，以确定适当的消毒步骤，尤其是多孔的柔软表面（如泡沫耳罩）。
- 给员工留出时间在轮班期间进行清洁。清洁工作应在工作时间内进行，作为员工工作职责的一部分。
- 按需协助第三方清洁公司购买因清洁需求增加而需要购买的清洁用品。
- 应为餐厅、酒吧区、接待台和厨房等空间为所有直接帮助客户的员工配备适当的卫生产品，包括洗手液和消毒湿巾。
- 应确保卫生设施始终保持运转状态，始终保持库存充足，并在需要时提供额外的洗手液、纸巾和洗手液。
- 选用消毒化学品时，雇主应使用[美国国家环境保护局 \(EPA\) 核准](#)清单上批准用于 COVID-19 的产品，并遵循产品说明。使用标记为对新兴病毒病原体有效的消毒剂、稀释的家用漂白剂溶液（每加仑水 5 汤匙）或至少有 70% 酒精含量的表面清洁用酒精溶液。为员工提供有关化学危害、制造商说明、通风要求和加州职业安全与健康处 (加州职业安全与健康处 (Cal/OSHA)) 要求的培训，以确保安全使用。使用清洁剂或消毒剂的员工应按产品说明的要求戴手套。
- 应继续遵循有关清洁（而不是消毒）食物接触面要求的现行法规。
- 为尽量降低[军团菌病](#)和与水有关其他疾病的风险，应[采取措施](#)确保所有水系统和功能在设施在长时间关闭后能安全使用。
- 餐厅应尽可能打开门窗，以增加新鲜空气流通，并应遵守安保和安全规程。
- 应尽可能不要扫地或使用其他可将病原体散布到空气中的方法清洁地板。尽可能使用带有高效微粒空气 (HEPA) 过滤器的真空吸尘器。
- 应考虑安装便携式高效空气净化器，将建筑物的空气过滤器升级到最高效率，并进行其他修改，以增加所有工作区域的外部空气量和通风量。
- 应尽可能向顾客提供一次性菜单，并以数字方式提供菜单，以便顾客能在个人电子设备上查看。如果无法提供一次性菜单，应在客户使用前后对菜单进行适当消毒。应考虑让顾客能预订。
- 应停止预先在桌子放好餐巾纸、餐具、玻璃器皿、食物等，而应根据需要单独提供给顾客。切勿将卡片架、传单、餐巾架或其他物品放在桌子上。
- 应暂停使用共用食物（如调味瓶、食盐和胡椒罐等），并尽可能将这些食物装在

一次性容器中。如果无法做到这一点，应按需向客户提供共用物品（如调味瓶、细孔瓶等），并在每次用后消毒。

- 在顾客使用之前，将餐具预先卷在餐巾纸内。在将餐具预先卷入餐巾纸之前，员工必须洗手，然后将预先卷好的餐巾纸存放在干净的容器中。顾客坐好后，应由最近洗过手的员工将预先卷好的餐巾纸放在桌子上。
- 可重复使用的顾客物品（包括器皿、食物、面包篮等）必须正确清洗、冲洗和消毒。在备好使用之前，必须将清洁的餐具、高脚杯、餐具等正确存放在远离客户和人员的地方。如果无法正确清洁可重复使用的物品，应使用一次性物品。
- 外卖容器必须由顾客满，并仅应要求提供。
- 顾客每次使用后，应将餐桌上用过的脏日用织品（例如桌布和餐巾纸）取下，并用密封袋从用餐区运出。员工在处理脏日用织品时应戴手套。
- 每次用后应彻底清洁每个客户的用餐地点，包括消毒桌、椅子、加高座椅、高脚椅、隔间等，并按照产品说明留出足够的时间进行适当的消毒。许多国家环境保护局 (EPA) 批准的消毒剂要求与人类冠状病毒的接触时间最短（数秒至 1 分钟）。
- 应考虑使用一次性座套，尤其是在多孔表面上。每次使用之间应丢弃并更换座套。在就座区使用的枕头上应提供一次性或可清洗的枕套，并在每次用后进行更换/清洗。
- 应关闭顾客可能会聚集或触摸其他顾客可能用过的食物或食物的区域。通过分别向顾客提供物品、转换为自助餐厅式服务等来修改这些物品的递送。每次用后应视情况丢弃或清洁或消毒共用物品。应关闭的区域包括但不限于：
  - 自助服务区、有调味品小容器、器皿小容器、餐巾纸、盖子、吸管、水罐、待运容器等。
  - 自助机，包括冰、苏打水、冷冻酸奶分配器等。
  - 自助餐区，如自助餐、莎莎吧、沙拉吧等。
- 应停用餐桌旁的食物准备和展示，例如，食物选择推车和传送带、鳄梨调味酱的制备等。
- 不要给顾客留餐后薄荷糖、糖果、零食或牙签。应提供账单或仅应要求提供。
- 应在顾客和员工的入口以及接触区域（如车道、接待区、饭厅、电梯停靠区附近）安装无接触洗手液分配器。
- 应停用共用娱乐项目，例如，棋盘游戏、台球桌、大型电玩、自动售货机等。应关闭顾客共用保龄球馆等物品的游戏和娱乐区。





## 社交疏离指引

- 应优先考虑户外座位和路边自取，以尽可能减少关闭环境中顾客的交叉流量。如果餐厅遵守当地法律和法规，则可在这些区域扩展其户外座位和酒类产品。
- 在尽可能为客户提供外卖、送餐和自取选择。应使用非接触式自取和交付规程提供外卖物品。
- 送货时应尽可能消除人与人之间的接触。应指定交货地点，以接收远离人流量大区域的货物。应与送货司机保持至少 6 英尺的社交疏离。
- 应鼓励预留所有时间来对餐厅区域进行消毒，并尽可能通过数字平台向顾客提供指导，以使他们在餐厅时进行社交疏离。
- 应考虑允许就餐客户提前下单，以减少在餐厅内花费的时间。应要求客户在等待入座时在车上等待或离开餐厅。应尽可能在餐桌准备就绪时通过手机提醒顾客，避免触摸和使用“蜂鸣器”。
- 应根据规模调整餐厅内部的最大占用规则，以限制内部人员人数和/或在服务台之间使用防渗屏障，以保护顾客彼此以及与员工之间的接触。对于室外座位，应保持本指导中概述的至少 6 英尺的社交疏离标准。
- 应将一张桌子上的顾客数量限制为一个家庭或要求坐在一起的顾客。坐在同一张桌子上的人不必相隔 6 英尺。参加聚会的所有人都必须在场，服务员必须一次将整个所有人带到餐桌上。
- 应采取措施，以确保员工和顾客之间的距离至少为 6 英尺，可包括使用实物隔板或视觉提示（例如，地板标记或指示顾客应站在哪里的标志）。
- 应在收银机、酒吧、服务台和其他难以保持 6 英尺社交疏离的区域安装实物屏障或隔板。
- 顾客或员工要排队的任何区域也应清楚地标出适当的社交疏离，包括检查站和终端、熟食柜台和生产线、洗手间、电梯大厅、服务台和等候区、代客停车区以及顾客聚集的任何其他区域。
- 应尽可能在任何办公区域、厨房、餐具室、步入式冷冻柜或其他高密度、人流量大的工作区域使用社交疏离规程。
- 员工上班前的会议和培训应虚拟进行，或在允许员工之间进行适当社交疏离的区域内进行。食物、饮料、餐具等均不得共用。
- 应按照工资和工时规定休息，将员工休息时间分开，以保持社交疏离的规程。
- 应考虑让要求修改职责的员工能够最大限度地减少与客户和其他员工的接触（例如，管理库存而不是当出纳员或通过远程工作来管理行政需求）。
- 应重新配置办公空间、大厅、饮料吧、厨房和 workstation、服务台以及其他可能的空

间，以使就餐、工作和穿过出入口的人员之间至少保持 6 英尺的距离。

- 应从用餐区移开桌子和椅子，以便客户和员工保持 6 英尺的社交疏离。如果桌子、椅子和隔间无法移动，应使用视觉提示表明不可使用，或安装有机玻璃或其他类型的防渗实物屏障。
- 酒吧区应对顾客关闭。
- 当顾客无法与员工、工作区及食物和饮料制备区保持 6 英尺距离时，应停止为其提供座位。
- 应遵守工资和工时规定，限制为单个顾客服务的员工人数。
- 所有餐厅员工都应尽量减少在顾客 6 英尺范围内花费的时间。
- 应关闭休息室、使用屏障或增加桌子/椅子之间的距离，以分隔员工并阻止休息时聚集。应尽可能在户外休息区设置遮阳罩和座椅，以确保社交疏离。
- 应重新配置厨房，以在那些实际可行的地方保持社交疏离，如果不实际，应尽可能错开轮换，以便提前进行工作。
- 应阻止食物准备员工在轮班期间更换或进入他人的工作站。
- 应劝阻人们不要聚集在客流量大的区域，例如洗手间、走廊、酒吧区、预订和信用卡终端等。
- 应尽可能建立定向的走廊和人行通道，以消除员工彼此通过。
- 应要求员工避免使用握手或类似的打招呼方式，以免破坏社交疏离。
- 顾客应尽可能通过打开或自动支撑的门进入。应为必须触摸门把手的顾客提供洗手液。
- 应调整音乐音量，以便员工与客户保持距离即可听到订餐。
- 应实施高峰期排队程序，包括服务员提醒顾客在室外或等候区内的各方之间保持至少 6 英尺的距离排队。
- 员工不应打开汽车或出租车的门。
- 应避免触摸他人的笔和书写板。应安装转移辅助材料（如书架和公告板），以减少人与人之间的交接。

---

<sup>1</sup>必须考虑脆弱群体的其他要求。餐厅、啤酒厂、酒吧、工艺酿酒厂和酿酒厂必须符合所有[加州职业安全与健康处 \(Cal/OSHA\)](#) 标准并准备遵守其指导，还要遵守[疾病控制与预防中心 \(CDC\)](#) 和[加州公共卫生厅 \(CDPH\)](#) 的指导。此外，雇主应做好准备随着这些指引的改变而改变其业务。

