

自 2020 年 9 月 30 起, 纽约市将 允许餐厅以可容纳人数 · 的 25% 为人数上限, 开放室内用餐。

重新开放的餐厅必须遵守纽约州与卫生部的指导方针。如果放开后疫情指标过关, 纽约市餐厅从 11 月 1 日起能以可容纳人数的 50% 开放室内用餐。

纽约市开放餐厅室内营业总结

献爱华埠总结了以下针对重新开放室内用餐的主要规范。
以下清单并非包括全部的指导方针。

- 人员
- 个人防护设备
- 餐厅内部
- 卫生与清洁

人员



进入餐馆前, 所有工作人员与顾客需要经过体温检查。如体温超过 100°F 禁止进入餐馆。



顾客必须佩戴符合卫生标准的口罩或面罩才得以进入餐馆。



每组顾客中必须有一人留下可协助追踪接触的联络方式, 包括姓名, 地址, 电话号码。



每一桌不得超过十位顾客。



所有餐厅必须在半夜 12 点到早上 5 点之间暂停营业。



所有顾客必须在晚间 12:30 之前结束用餐。



所有工作人员必须经过每日筛查，包括：

- 过去 14 天是否有新型冠状病毒症状
- 过去 14 天是否有新型冠状病毒检测呈阳性
- 过去 14 天是否与确认或疑似的新型冠状病毒病例密切接触
- 过去 14 天是否到访过新型冠状病毒爆发州

每家餐厅需要指定一位为筛查负责的联系人：如果有员工开始有症状，必须通知联系人。



餐厅要明显张贴指示牌，提醒员工遵守适当的卫生、社交距离规则、正确使用个人防护用品，以及清洁和消毒规程。

餐厅内部

每家餐厅必须对外和对内公布容量人数上限，并提供电话号码供检举：
833-208-4160

尽量减少双向行走。
使用胶带或指示牌等做出 6 英尺的排队间隔。

桌子需要相距 6 英尺。
在无法保持桌子相距 6 英尺的情况下，餐厅必须使用高于 5 英尺的屏障。

不允许顾客坐在吧台。

使用中央空调系统的餐厅必须确保系统的过滤功能有达到最高等级。

没有中央空调系统的餐厅需要升级过滤通风系统（打开窗户，使用空气净化器等）。

个人防护设备

所有员工需要经过如何正确佩戴和抛弃个人防护设备的训练。



每家餐厅必须为所有员工提供免费口罩或面罩。

所有员工必须全程佩戴口罩或面罩。



如果使用手套，要经常换新手套，特别是做不同工作之间。

如果不使用手套，要频繁洗手并使用消毒液。

卫生与清洁

· 遵守疾病控制与预防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 和卫生部的卫生与卫生设备要求，现场需保持清洁日志，记录日期、时间和清洁范围。

· 为工作人员提供和维护手部清洁站，包括用肥皂、水和纸巾洗手，或在不宜洗手的地方使用酒精含量在 60% 以上的洗手液。

· 不允许员工互相分享食物，让员工尽量自备餐点，并提供适量的空间供员工保持 6 英尺距离。若员工使用一般为顾客提供的桌椅，员工将包括在 25% 人数上限以内。