

# 自 2020 年 9 月 30 起，紐約市將 允許餐廳以可容納人數的 25% 為人數上限，開放室內用餐。

重新開放的餐廳必須遵守紐約州與衛生部的指導方針。如果放開後疫情指標過關，紐約市餐廳從 11 月 1 日起能以可容納人數的 50% 開放室內用餐。

## 紐約市開放餐廳室內營業總結

獻愛華埠總結了以下針對重新開放室內用餐的主要規範。  
以下清單並非包括全部的指導方針。

- 人員
- 個人防護設備
- 餐廳內部
- 衛生與清潔

### 人員



進入餐館前，所有工作人員與顧客需要經過體溫檢查。如體溫超過 100°F 禁止進入餐館。



顧客必須佩戴符合衛生標準的口罩或面罩才得以進入餐館。



每組顧客中必須有一人留下可協助追蹤接觸的聯絡方式，包括姓名，地址，電話號碼。



每一桌不得超過十位顧客。



所有餐廳必須在半夜 12 點到早上 5 點之間暫停營業。



所有顧客必須在晚間 12:30 之前結束用餐。



## 所有工作人員必須經過每日篩查，包括：

- 過去 14 天是否有新型冠狀病毒症狀
- 過去 14 天是否有新型冠狀病毒檢測呈陽性
- 過去 14 天是否與確認或疑似的新型冠狀病毒病例密切接觸
- 過去 14 天是否到訪過新型冠狀病毒爆發州

每家餐廳需要指定一位為篩查負責的聯系人：如果有員工開始有症狀，必須通知聯系人。



餐廳要明顯張貼指示牌，提醒員工遵守適當的衛生、社交距離規則、正確使用個人防護用品，以及清潔和消毒規程。

### 餐廳內部

每家餐廳必須對外和對內公布容納人數上限，並提供電話號碼供檢舉：  
833-208-4160

盡量減少雙向行走。  
使用膠帶或指示牌等做出 6 英尺的排隊間隔。

桌子需要相距 6 英尺。  
在無法保持桌子相距 6 英尺的情況下，餐廳必須使用高于 5 英尺的屏障。

不允許顧客坐在吧台。

使用中央空調系統的餐廳必須確保系統的過濾功能有達到最高等級。

沒有中央空調系統的餐廳需要升級過濾通風系統（打開窗戶，使用空氣清淨器等）。

### 個人防護設備

所有員工需要經過如何正確佩戴和拋棄個人防護設備的訓練。



每家餐廳必須為所有員工提供免費口罩或面罩。

所有員工必須全程佩戴口罩或面罩。



如果使用手套，要經常換新手套，特別是做不同工作之間。

如果不使用手套，要頻繁洗手並使用消毒液。

### 卫生与清洁

· 遵守疾病控制與預防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 和衛生部的衛生與衛生設備要求，現場需保持清潔日誌，記錄日期、時間和清潔範圍。

· 為工作人員提供和維護手部清潔站，包括用肥皂、水和紙巾洗手，或在不適宜洗手的地方使用酒精含量在 60% 以上的洗手液。

· 不允許員工互相分享食物，讓員工盡量自備餐點，並提供適量的空間供員工保持 6 英尺距離。若員工使用一般為顧客提供的桌椅，員工將包括在 25% 人數上限以內。