

## 适用于餐馆的规定：附录I

生效日期：2021年3月15日（星期一）凌晨12:01

**最近更新信息：**（更改已用黄色加亮显示）

**3/22/2021:** 在允许的可容纳人数的前提下，增加了批准的座位安排的示意图。

**3/19/2021:** 提供正餐的啤酒厂、酿酒厂和工艺性酿酒厂，可以按照本餐馆的规定重新开放室内服务。所有不提供正餐的啤酒厂、酿酒厂和工艺性酿酒厂只能在户外经营业务，并且必须遵守《啤酒厂、酿酒厂和工艺性酿酒厂的规定：附录 Y》。

由于最近 COVID-19 病例和住院病例数量的减少，本规定已经更新。餐馆和餐饮设施可以通过室内和室外就餐的方式提供餐饮服务，也可以通过外卖、驾车点餐和到店取餐的方式提供餐饮服务。此外，提供正餐（带有酒精类饮品）的啤酒厂、酿酒厂和工艺性酿酒厂，除了外卖、驾车点餐和到店取餐的方式外，还可以开放室内和室外餐饮服务。

只有在人数为可容纳人数的 25%或限制在 100 人（以较少人数为准）的情况下，餐馆才可获准重新开放室内用餐服务。可容纳人数依据适用的建筑或消防规范制定。洛杉矶县公共卫生局鼓励餐馆继续优先考虑提供室外就餐、到店取餐和送餐服务，以保障员工和顾客的安全，因为与室内就餐相比，这些服务传播 COVID-19 的风险较低。

除了加州公共卫生主管对餐馆和其他餐饮设施施加的条件外，这些设施还必须遵守这些安全和感染控制规定。**请注意：**不能提供正餐的啤酒厂、酿酒厂和工艺性酿酒厂只能在户外经营业务。（持有低风险餐厅卫生许可证的）酒吧将继续关闭，直到获准营业为止。

当人们身体靠近 COVID-19 患者或与该患者有直接接触时，COVID-19 通常会传播。当患有 COVID-19 疾病的人士咳嗽，打喷嚏，唱歌，说话或呼吸时，他们会产生呼吸道飞沫。此外，根据疾病控制和预防中心的说法，如下文所述，在餐馆设施内，COVID-19 传播的风险会增加，因为人们在吃喝时会摘掉口罩，而且与不属于同一家庭的人士之间的互动也会增加传播病毒的风险。

- **最低风险：**可提供的餐饮服务仅限于驾车取餐、外卖、到店取餐和路边取餐。
- **更多风险：**强调可提供驾车取餐、外卖、到店取餐和路边取餐服务。现场用餐服务仅限于向在户外就座的顾客提供。用餐座位减少，可以让餐桌之间的距离更远。
- **更高风险：**减少室内座位的数量，以便将桌子分隔得更开。以及/或提供室外就座的现场就餐服务，但桌子之间不再有间隔。
- **最高风险：**提供室内座位的现场就餐服务。座位数量不减少，且桌子之间不再有间隔。

请注意，洛杉矶县每日报告的 COVID-19 新增病例、住院和死亡人数和社区传播的风险仍然很高。本规定中没有要求设施必须重新开放现场室内或室外服务。我们鼓励各设施继续尽量提供取餐及外卖服务。

“正餐”的定义是：通常，在一天中的不同时间点，需要享用的不同种类的食物。这些食物被认为属于合理的膳食；提供预先包装的食物，如三明治或沙拉，或只需加热冷冻的或备好的食物，或只提供开胃菜和点心，均不应视为对正餐要求的合理投诉。

在之后的规定中，“家庭”一词的定义是“在单一生活单元/场所共同生活的人士”，其中不应包括集体宿舍，兄弟会，女生联谊会，修道院，女修道院或住宿型护理设施等机构性群体生活情况，也不

包括寄宿公寓，旅馆或汽车旅馆等商业生活安排情况。<sup>1</sup>术语“工作人员”和“员工”指的是员工，义工，实习生和受训人员，学者和在现场进行工作的所有其他个人。术语“访客”或“顾客”应理解为包括公众和其他在企业内或现场逗留的非工作人员或员工。术语“场所”，“现场”和“设施”均指进行已获许可活动的建筑物，场所和任何相邻建筑物或场所。“LACDPH”代表洛杉矶县公共卫生局。

**以下规定仅适用于那些免于获得公共卫生许可证并将提供带有正餐的膳食服务的啤酒厂、酿酒厂和工艺性酿酒厂：**

拥有州#1, #2, #4, #23 和 / 或 #74酒精类饮品售卖许可证，但没有餐馆公共卫生许可证的啤酒厂，酿酒厂和工艺性酿酒厂（以下简称“设施”）也可以提供室内餐饮服务，前提是该设施遵守下文详述的所有适用于餐馆的规定，遵守对该设施施加的附加要求，并在完成以下一项安排后，在场所内提供含酒精类饮品的餐食服务：

- 1) 该设施可以与拥有有效洛杉矶县卫生许可证的餐饮提供商或餐馆签订合同，并根据《加州零售型食品法典》中概述的主办设施要求，提供含酒精的正餐服务，前提是该设施在以这种类型的餐饮设施经营之前，已获得洛杉矶县公共卫生局环境卫生部的卫生许可证。**酒类饮品必须与正餐一同购买。**宴会型餐饮服务提供商在以此类型开展业务之前，必须通过 [EHmail@ph.lacounty.gov](mailto:EHmail@ph.lacounty.gov) 向环境卫生部提供标准的服务流程；或
- 2) 该设施可以与洛杉矶县公共卫生局允许的流动型餐饮设施（即流动餐车）合作，以提供正餐。在所有的安排事项中，**酒类饮品必须在购买正餐的同时一并购买。**该设施在以这种类型的企业运营之前，应通知环境卫生部，方式为发送邮件至：[EHmail@ph.lacounty.gov](mailto:EHmail@ph.lacounty.gov)。
- 3) 本设施不得向未就座的顾客提供任何饮品或食物，并且顾客不得在未就座的情况下吃食物或饮品。此设施在凌晨12时01分至上午11时30分之间不得运营。

**适用于所有企业的其他要求：**

根据《卫生主管令》和本《规定》的要求，未获批准重新开放的设施，必须继续保持关闭状态。

本规定不适用于设有餐饮设施（带堂食服务）的音乐会，演出或娱乐场所。这些餐饮设施将继续关闭，直到通过发布一项具体的重新开业命令，以允许它们在重新改造后开业或全部正常营业为止。

本规定不适用于销售食物的摊贩（如流动餐车和移动食品车）。有关适用于这些餐饮设施的要求，请参阅 [《街边食物售卖摊贩指南》](#)。

请注意：随着更多信息和资源的出现，本规定可能会随时更新，因此请务必定期查看洛杉矶县网站：<http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> 以获取本规定的任何更新信息。

本规定的清单包括：

- (1) 为保障员工健康而制定的工作场所政策和措施
- (2) 保持身体距离的措施
- (3) 控制感染的措施
- (4) 与员工和公众沟通
- (5) 确保公平获得重要服务的措施。

这五个重点必须包含在你制定餐饮设施重新开业的规定内。

<sup>1</sup>洛杉矶县法典，第 22 章。第 22.14.060F 节家庭的定义。

[https://library.municode.com/ca/los\\_angeles\\_county/codes/code\\_of\\_ordinances?nodeId=TIT22PLZO\\_DIV2DE\\_CH22.14DE\\_22.14.060F](https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F)

本规定涵盖的所有**提供正餐的**餐馆，啤酒厂，酿酒厂和**工艺性酿酒厂**  
必须实施以下列出的所有适用措施，  
并准备好解释为什么任何未实施的措施不适用于该企业。

企业名称：\_\_\_\_\_

设施地址：\_\_\_\_\_

最大可容纳人数：\_\_\_\_\_

张贴日期：\_\_\_\_\_

**A. 为保障员工健康的工作场所的政策和措施（在所有适用于本设施的选项上打勾）**

- 继续让能在家完成工作任务的员工远程办公。
- 比较易感染病毒的（65岁以上、孕妇、有慢性疾病健康问题）员工应尽可能安排在家完成工作，并应与他们的医疗服务单位或职业健康服务机构讨论任何有关问题，以便就返回工作场所作出适当的决定。
- 告知所有员工，如果生病，或接触过COVID-19的患者，就不要上班。
- 关于雇主或政府资助的休假福利的信息，员工可能有权获得这些福利，从而使其在经济上更容易留在家。详情请参阅[关于支持病假和COVID-19工伤补偿的政府方案](#)的补充资料，包括《[家庭优先新冠病毒应对法案](#)》规定的雇员病假权利，以及根据州长[第N-62-20号行政命令](#)，员工有权获得的员工补偿福利以及推定的因COVID-19而与工作相关的权利。
- 当被告知一名或多名员工的检测结果呈阳性，或有符合COVID-19的症状（病例）时，雇主应制定计划或方案，要求病例患者在家中隔离，并要求所有在工作场所接触过病例患者的员工立即进行自我检疫。雇主的计划中应考虑制定一项协议规定，即让所有被检疫的员工都能进行或接受COVID-19的检测，以确定是否存在其他的工作场所接触感染，这可能需要实施额外的COVID-19控制措施。
- 如果企业老板、经理或运营方在工作场所14天内发现3例或更多病例，雇主应向公共卫生局报告，电话为：(888) 397-3993或 (213) 240-7821，或通过登录[www.redcap.link/covidreport](http://www.redcap.link/covidreport)报告。如果在工作地点发现了群集病例，公共卫生局将启动群集病例应对反应措施，其中包括提供感染控制指南和建议、技术支持和针对特定场所的控制措施。公共卫生局将指派一名公共卫生病例

管理人员参与群集病例的调查，以帮助指导该设施制定应对措施。洛杉矶县公共卫生局（DPH）将需要该设施立即给予合作，以确定该群集病例是否构成COVID-19疫情爆发。

- 在员工，供货商和送货/送外卖人员进入工作场所之前，应根据LACDPH的[进入症状筛查指南](#)进行检查。检查必须包括咳嗽、呼吸短促、呼吸困难、发烧或发冷，以及个人目前是否处于隔离或检疫令的限制之下。这些检查可以远程进行，也可以在员工到达时当面进行。如果可行的话，还应在工作现场进行体温检查。
  - 症状筛查的结果呈阴性（获准进入）。如果该人在过去 14 天内没有出现任何症状，也没有与已知或疑似 COVID-19 病例接触，则可获准进入和参加当天的活动。
  - 症状筛查的结果呈阳性（拒绝进入）：
    - 如果此人在过去 10 天内与已知或疑似 COVID-19 病例有过接触，或目前正受到检疫令的限制，应立即将其送回家并要求其在家进行检疫。向他们提供居家隔离指南，网址为：[ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine)。
    - 如果此人出现上述任何症状，或目前正受到隔离令的限制，他们不可以进入场所，且应立即将其送回家并要求其在家中隔离。向他们提供隔离指南，网址为：[ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation)。
- 与他人接触的员工可以免费获得适合的可以覆盖口鼻的口罩。员工在工作期间与他人接触或可能与他人接触时，应始终佩戴口罩/面罩。鉴于COVID-19在餐馆的室内传播的风险较高，我们强烈建议开放室内用餐服务的餐馆经营者为员工、正在或可能在室内与顾客接触的员工提供更有用的口罩，以防止小气溶胶传播，包括但不限于经过测试的N95口罩、KN95口罩和双层口罩。欲了解更多信息，请访问LAC DPH COVID-19 口罩网页：<http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>。已被医生告知不应佩戴口罩的员工，只要在其情况允许的情况下，应遵照加州的指引，必须佩戴底部有褶皱的防护面罩。该面罩最好有适合下巴形状的褶皱。必须不应该佩戴带有单向呼吸阀门的口罩。
- 所有员工除独自一人在封闭式的私人办公室单独工作或进食或喝东西时外，任何时候都必须戴上口罩。先前对员工在实心隔板超过其站立时高度的隔间工作所作的例外规定，在另行通知之前将被撤销。
- 告知员工如何正确佩戴口罩，包括应每天清洗或更换口罩。
- 与顾客接触或可能接触的员工（包括但不限于与顾客互动的招待员，女招待员和等餐招待员，以及其他可能进入正门前区域的其他员工，如碗碟收拾工或传菜员）提供并要求其佩戴防护面罩。除面罩/口罩外，还要佩戴防护面罩。面罩/口罩可保护他人免受佩戴者的飞沫伤害；防护面罩有助于保护佩戴者免受他人飞沫的伤害。
- 防护面罩应按照制造商的说明进行使用，清洁和消毒。
- 为了确保员工始终能够正确佩戴口罩/面罩，禁止员工进食或喝东西，除非在休息期间，他们能够安全地摘下口罩，并与其他人保持身体距离。在进食或饮东西时，员工必须与其他人保持至少6英尺的距离。当需要吃或喝东西时，最好在室外进行，且如果可能的话，最好远离其他人。

- 在供员工用餐和/或休息的任何房间或区域内，可容纳人数的限制已降低，且员工之间的距离已最大化。实现这一目标的办法是：
  - 张贴最大可容纳人数的限制，使休息房间或区域内的个人之间的距离至少达到6英尺；
  - 错开休息时间或就餐时间，以减少在就餐和休息的房间或区域的可容纳人数；以及
  - 摆放桌子时应至少保持8英尺间距，移除座位或用胶带固定座位以减少可容纳人数，在地板上贴上标记以确保距离，安排座位的方式应尽量满足减少面对面的接触。鼓励使用隔板以进一步防止疫情蔓延，但这不应被视为减少可容纳人数和保持身体距离的替代措施。
- 指导员工须遵守手部卫生守则，包括坚持勤洗手、使用消毒擦手液和正确佩戴手套。
- 确保员工有时间经常洗手。
- 应提醒员工在咳嗽和打喷嚏时，用纸巾盖住。用过的纸巾应扔进垃圾桶，并立即用肥皂和温水洗手（至少20秒）。
- 向所有员工、供应商和送货人员提供关于保持身体距离，以及在与他人接触时佩戴口罩的指引。
- 争取并支持工作人员作为同伴教育者，以加强有关保持身体距离和感染控制的指导。
- 根据工资及工时条例，员工的休息时间应是错开的，这可以确保在休息室中的员工始终与他人保持六（6）英尺的距离。
- 休息室、卫生间和其他公共区域应每小时消毒一次，消毒时间应在下表中标注：
  - 休息室 \_\_\_\_\_
  - 卫生间 \_\_\_\_\_
  - 其他公共区域 \_\_\_\_\_
- 员工可在下列地点取得消毒剂及相关用品：  
\_\_\_\_\_
- 所有员工均可在以下地点获得对COVID-19有效的消毒擦手液：  
\_\_\_\_\_
- 本协议规定的副本应分发给每位员工。
- 可选项——说明其他措施：  
\_\_\_\_\_

## B. 保持身体距离的措施

### 室内用餐区域：

- 餐馆室内座位区的顾客人数被限制在餐馆室内可容纳人数的25%或最多100人，以较低人数为准。在可行的情况下，重新调整停车场的配置，以限制聚集点的产生，并确保已进行适当的分隔。
  - 在餐馆的室内用餐区，顾客的最大人数限制为：\_\_\_\_\_
- 为确保坐在不同餐桌的顾客之间保持至少6英尺的身体距离，从一个桌边到下一个桌边测量距离时，餐桌之间必须至少间隔8英尺。这也能允许在餐桌之间有足够的空间让他人走过去，且椅子

被推出来并能被坐在餐桌旁的顾客使用。有机玻璃或其他屏障不能代替桌子之间间隔8英尺的距离和用餐者之间间隔6英尺的距离的要求。

- ❑ 在现场的一张室内餐桌就座的人数不得超过6人。所有坐在一张餐桌旁的人必须是来自同一家庭的成员，因此，他们不需要彼此相隔六英尺的距离。入座前，1)所有成员必须在场，2)服务员应口头告知坐在一桌的所有人必须来自同一家庭。
- ❑ 提供现场室内用餐服务的设施也必须遵守以下规定：
  - 用于配制或供应酒精饮料的吧台禁止提供餐饮类服务。
  - **餐馆不得举办招待会、宴会或其他协调、组织或邀请的活动，或其他任何类型的聚会。**

### 室外用餐区域：

- ❑ 室外座位区的顾客数量必须足够少，以确保所有人之间保持身体距离。为了确保坐在不同桌的顾客之间保持至少6英尺的身体距离，从一个桌边到下一个桌边测量距离时，餐桌之间必须至少间隔8英尺。这也能允许在餐桌之间有足够的空间让他人走过去，且椅子被推出来并能被坐在餐桌旁的顾客使用，同时与坐在不同餐桌旁的顾客之间保持身体距离。有机玻璃或其他屏障不能代替桌子之间间隔8英尺的距离和用餐者之间间隔6英尺的距离的要求。
- ❑ 在现场的一张户外餐桌就座的人数不得超过6人。所有坐在一张室外餐桌旁的人士不能来自超过三个不同的家庭。入座前，1)所有成员必须在场，2)服务员应口头告知坐在一桌的人士不能来自超过三个不同的家庭。
- ❑ 室外就座区的最大顾客数量限制为：\_\_\_\_，当桌子与其他桌子之间的距离至少为8英尺，且每张桌子上最多有可供6个人就座时，由可使用的座位总数决定。
- ❑ 提供现场室外就餐服务的设施也必须遵守以下规定：
  - 为了符合“户外经营”的标准，该设施的用餐或品酒区以及用于该设施的任何临时结构必须符合加州关于[户外经营使用临时结构](#)的强制性指南规定的户外运营安排标准。
  - 不符合加州室外设施标准的室外结构将被归类为室内设施，且任何在其内的顾客都将被计入该设施限定的可容纳人数的25%。
- ❑ 用于配制或供应含酒精饮品的酒吧柜台，不得接受柜台食物和饮料的点餐服务。
- ❑ 餐馆不得举办招待会、宴会或其他协调、组织或邀请的活动，或其他任何类型的聚会。

### 适用于所有设施的一般性要求：

- ❑ 设施必须严格且连续地计量顾客的进出记录，以确保该设施遵守其目前的可容纳人数的限制。对不适当记录或少记录顾客人数或设施内似乎已超出可容纳人数限制的设施，公共卫生检查员可酌情要求其暂时关闭，直到到达现场的公共卫生检查员确定这些问题得到纠正为止。
- ❑ 在可能的情况下，提供一个单独的、明确指定的入口和单独的出口，以让所有人与他人保持身体距离。
- ❑ 确保顾客或员工在排队时保持身体距离的措施得到遵守。这包括收款台和终点处，熟食柜

台和排队区，洗手间，电梯大厅，接待处和等候区，代客泊车上下车处，以及顾客聚集的任何其他区域。

- 在公众可排成队伍或站立的地方，每隔6英尺放置胶带或其他标记。
- 在可能的情况下，为步行人流建立单方向的走廊和通道，以避免员工和顾客从彼此身边经过。

如果可能的话，在上述区域附近指派一名戴着防护面罩和口罩，但距离最近的顾客至少有6英尺的员工，以监督所有人是否遵循了与他人保持身体距离的要求。禁止进行娱乐活动。这包括但不限于，DJ（音乐节主持人），现场舞蹈演员或跳舞，喜剧演员，现场表演音乐或其他娱乐活动。录制音乐是允许播放的，但音量必须足够小，以便员工在保持距离的同时能听到顾客的声音。

- ❑ 电视或任何其他用于播放节目或娱乐活动的屏幕必须从该区域移走或关闭。本规定在另行通知前有效。
- ❑ 提供取餐选项或送餐服务的餐饮设施，应确保在订餐或取餐期间对排队顾客以及在送餐过程中由工作人员实施保持身体距离的措施。
- ❑ 餐馆可继续并建议提供外卖，驾车点餐或外卖送餐服务。
- ❑ 技术解决方案，如在手机上点餐和平板电脑式菜单、非接触式支付选项等，已得到实施，以尽可能减少人与人之间的互动。
- ❑ 设定顾客、外卖司机和员工之间的互动流程，以保持彼此间的身体距离。
  - 在顾客，送货商，送外卖人士或其他人需要等待的区域，餐馆内外的楼层处都标记出了记号，以实施和加强保持身体距离的措施。
  - 在可能的情况下，已经采用了非接触式取餐和送餐的流程，以及其他用于与顾客互动的电子系统。
  - 在可能的情况下，服务员之间以及与顾客之间的互动时间每次最多不超过5分钟。
- ❑ 在可能的情况下，鼓励通过预订或通知顾客提前打电话确认室外座位/可服务的顾客数量来提供现场就餐服务。如果可行，应在正常的企业运营过程中，在预订时或在现场收集相关方的联系信息，以便在需要进行接触者追踪。
  - 考虑使用电话预订系统，它允许人们在车里排队或等候，只有当电话，短信或其他方式通知顾客餐桌已经准备就绪时，顾客才会进入。
  - 考虑让在室外就餐的顾客提前点餐，以减少在餐馆停留的时间。
- ❑ 如果该设施有能力并选择提供现场订餐服务，应向顾客提供菜单（张贴的或一次性使用的印刷材料），以便于顾客订餐，订单中的食物应尽快放好、包装并由顾客取走；应通知顾客预计的取餐时间。等待取餐的顾客不能聚集在设施内。他们要么留在车里，要么在适当的时候回来领取他们的订单。
- ❑ 限制服务员和顾客之间的接触。
  - 在设施的登记处，前台和收银台安装隔板或有机玻璃等物理屏障，因为在这些地方保持6英尺的身体距离是很困难的。
  - 限制服务于各个就餐团体的员工数量。
- ❑ 劝阻员工和顾客不要聚集在人流量大的区域，如卫生间，走廊，吧台区域，订餐区和信用卡终端结账区等。

- 要求员工避免使用握手和类似的打招呼方式，以免影响保持身体距离的措施。
- 在员工休息室里，桌子之间的距离至少要增加到8英尺，座位之间的距离至少要增加到6英尺，以让员工之间保持身体距离。在可能的情况下，设置带有遮阳伞和座椅的户外休息区，以保持彼此间的身体距离。
- 在可能的情况下，运营方已对运营模式进行了重新设计，以确保员工之间能够保持身体距离。
  - 厨房和其他房子后部区域的地板都有标记，以加强保持身体距离的要求。
- 任何办公区域，厨房，配餐室，步入式冰柜或其他高密度，高人流量的员工区域都应执行保持身体距离的规定。
  - 偶然的接触是可能会发生的，但是，我们的目标是将接触时间限制在15分钟以内（最好是10分钟），并且确保员工一直戴着口罩。

## C. 控制感染的措施

### 开业之前

- 在重新开放室内用餐服务的30天内，暖通空调系统已由暖通空调专家检查过，并处于良好的工作状态；最大限度地增加了通风量。有效的通风是控制小气溶胶传播的最重要的途径之一。
  - 考虑安装便携式高效空气净化器，将建筑物的空气过滤器提升到最高的效率，并进行其他改变，以增加工作区域的外部空气量和通风量。
  - 有关详细信息，请参阅加州公共卫生署的[室内环境中的通风、过滤和空气质量临时指南](#)。
  - 请注意：通风和其他室内空气质量的改善措施是对强制性保护措施补充，而不是取代，强制性保护措施包括：戴面罩（除非在某些需要适当呼吸保护的高风险环境中）、人与人之间保持至少六英尺的距离、勤洗手以及限制不同家庭成员聚集在一起的活动。
- 对于尚未运行的设施，在重新开启之前，将每个热水和冷水装置冲洗5分钟，用新鲜和安全的供水取代设施管道中的陈旧水。
- 对设施，尤其是对已经关闭了一段时间的设施，（使用经批准的适用于COVID-19的产品）进行了彻底的清洁和消毒/杀菌。
  - 如有需要，可选择第三方清洁公司来协助增加的清洁工作量。
- 餐馆，前台和厨房等区域都配备了适当的卫生用品，包括为所有直接协助顾客的员工提供的消毒洗手液和消毒湿巾。
  - 确保卫生设施始终处于运转状态，且储备了足够多的卫生用品，并在需要时能够提供额外的肥皂、纸巾和消毒擦手液。
  - 建议为消毒洗手液，肥皂液，纸巾和垃圾桶安装非接触式的分配器。
- 指定顾客的取餐地点，远离在高交通流量区域的地点获取货物。在可能的情况下，消除了人与人之间的送货和取货时的接触。

### 食品安全的注意事项



- ❑ 遵守和维护“加州食品零售法规(CRFC)”中规定的食品安全措施。
  - 维持热食温度（不低于135华氏度或以上）以及冷食温度（不高于41华氏度）。
  - 按照“加州食品零售法规(CRFC)”的要求彻底煮熟食物。
  - 按“加州食品零售法规(CRFC)”规定的次数清洁和消毒餐具和设备。
  - 遵守员工健康和卫生条例：生病时不要工作；经常洗手；并且按照“加州食品零售法规(CRFC)”中规定的要求戴好手套。
  - 确保所有食物和食物配料都产自批准的食物来源。
  - 不鼓励负责烹调食物的员工在轮班期间人员更换或进入他人的工作台。
- ❑ 由一名负责食品分发的员工在自助服务机处（如汽水和冷冻酸奶机处）服务，且接触面每小时进行一次清洁和消毒。
- ❑ 顾客可能聚集或触摸其他顾客可能使用的食品或餐具的区域已经关闭。这些物品将单独提供给顾客，且在每次使用后应酌情丢弃或进行清洗消毒。这包括但不限于：
  - 设有调味盒，餐具盒，餐巾纸，盖子，吸管，外带容器等的自助服务区。
  - 自助食品区，如墨西哥酱吧，沙拉吧或自助餐式吧，包括食品试尝区。
  - 餐桌旁的食物准备和展示，如食物选择推车和食物传送带，牛油果酱的准备，等等。
  - 为顾客提供餐后薄荷糖，点心或牙签。这些是随账单提供的，或仅在顾客要求时提供。
- ❑ 由一名指定的食品员工负责在向顾客提供餐具之前包好餐具，而不是由多名员工在顾客使用之前处理未包好的餐具。
- ❑ 不允许在餐桌上向普通容器（如水罐，玻璃瓶，细颈圆酒瓶，瓶子）中重新灌装饮料。为顾客提供干净的玻璃器皿以供其续杯。

### 设施的注意事项

- ❑ 之前对公众开放的卫生间应该继续对公众开放。设施入口或附近设有擦手液及垃圾桶供公众使用。
- ❑ 要定期检查洗手间，并使用EPA批准的消毒剂对洗手间进行每小时一次的清洗和消毒。
- ❑ 根据需要，每班指定一名食品员工监督和执行额外所需的卫生和消毒程序。
- ❑ 已经制定适用于“高接触频率”的表面和出入区域的清洁和消毒计划，并保证该计划得到遵守。
  - 在营业时间内，使用EPA批准的消毒剂对公共区域和顾客取餐和付款有关的经常接触的物体（例如桌子，门把手或把手，信用卡读卡器）进行每小时一次的消毒。
  - 所有支付端口，笔，和触控笔都要每小时进行一次消毒。
- ❑ 每晚将设施（使用经批准适用于COVID-19的产品）进行彻底清洁和消毒/杀菌。在可能的情况下，保持每天记录日志，以监控消毒工作的完成情况。
- ❑ 不在员工之间共享音频头戴式耳机和其他设备，除非设备在每次使用后，都经过了适当的消毒。请咨询设备制造商，确定适当的消毒步骤。
- ❑ 已为负责清洗可多次使用的顾客餐具的洗碗员工配备了保护眼睛，鼻子和嘴免受飞溅污染的装

备，例如佩戴口罩，防护眼镜和/或脸部防护面罩的组合。已为负责洗碗的员工配备不透水围裙，并要求其经常更换。可重复使用的防护装备，如防护面罩和眼镜，应在每次使用后进行适当消毒。

### 顾客服务区域

- ❑ 为了提供室内用餐服务，设施的室内用餐区必须最大限度地允许室外空气通过整个空间自由地流动，以降低顾客和工作人员传播COVID-19的风险。这可能包括在营业时间让门窗开着。
- ❑ 顾客应该通过撑开状态的门进入（将根据总体害虫的暴露情况进行评估后以获得批准）或自动门进餐馆入（如果可能）。餐馆应为必须触摸门把手的顾客准备消毒擦手液。
- ❑ 要使室外就餐服务的运营不受可容纳人数的限制，设施的室外就餐区域必须允许室外空气在整个空间中自由流动，并且必须遵循加州公共卫生局关于[户外经营使用临时结构](#)的强制性指南中规定的要求。不符合加州室外设施标准的室外结构将被归类为室内设施，且任何在其内的顾客都将被计入该设施限定的可容纳人数的25%。
  - 隔板或屏障可用于室外餐饮服务的运营，即只要它们从地面测量的高度不超过 3 英尺，并且不妨碍空气通过整个设施的自由流动即可（前提是这些隔板或屏障不符合封闭侧的条件）。高度大于 3 英尺的隔板或障碍物被认为是室外结构的封闭侧。
  - 为用于确定一个区域是否在室外，不妨碍空气流动的栅栏和屏风不被视为封闭侧。
- ❑ 告知顾客，他们必须在进入餐馆后，在餐馆内任何地方走动时和使用洗手间时戴上口罩，并遵循D部分的指南。这适用于所有成年人和2岁以上的儿童。已被医生告知不应佩戴口罩的个人，只要在条件允许的情况下，必须遵照加州的指引，佩戴底部有褶皱的防护面罩。该面罩最好有适合下巴形状的褶皱。必须不能佩戴带有单向呼吸阀门的口罩。为了保障员工和其他顾客的安全，应向到达场所且没有口罩的顾客 提供口罩。
  - 顾客可以按照D节中描述的说明摘下口罩。
  - 顾客必须在座位上享用任何食物或饮料。顾客在吃饭或喝东西时不得走动或站立。
  - 顾客如不戴口罩，可能会被拒绝服务并被要求离开餐馆。
- ❑ 带着孩子到达餐馆现场的顾客必须确保他们的孩子留在父母/监护人身边，避免他们接触任何其他人或任何不属于他们的物品，并且在他们年龄允许的情况下戴上口罩。
- ❑ 在顾客进入餐馆之前应进行症状检查。检查必须包括有关咳嗽，呼吸急促，呼吸困难和发烧或发冷，以及该个人目前是否处于隔离和检疫令的要求之下的登记检查。这些检查可以等顾客到达现场后进行，也可以通过其他方法进行，例如在线检查系统，或者通过在设施入口处张贴[标牌](#)，以告知出现这些症状的顾客不应进入餐馆设施内。
  - 症状筛查的结果呈阴性（获准进入）。如果该人在过去 14 天内没有出现任何症状，也没有与已知或疑似 COVID-19 病例接触，当天则可获准进入。
  - 症状筛查的结果呈阳性（拒绝进入）：
    - 如果此人在过去 14 天内与已知 COVID-19 病例有过接触，或目前正受到检疫令的

限制，他们不可以进入场所，应立即让他返回家中并要求其在家进行检疫。向他们提供居家检疫指南，网址为：[ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine)。

- 如果此人出现上述任何症状，或目前正受到隔离令的限制，他们不可以进入场所，且应立即将其送回家并要求其在家中隔离。向他们提供隔离指南，网址为：[ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation)。
- ❑ 服务员，碗碟收拾工和其他收走顾客使用过物品（脏杯子，盘子，餐巾纸等）或处理垃圾袋的员工使用一次性手套（戴上手套前和脱下手套后要洗手），同时提供必须经常更换的围裙。
- ❑ 可重复使用的菜单需要在顾客使用之间进行清洗和消毒。如果使用纸质菜单，请在每次使用后丢弃。应考虑诸如固定菜单板，电子菜单或移动设备可下载的菜单等替代方案。
- ❑ 位于室外的顾客用餐座位区域在每次使用后都要进行清洁和消毒。座位，桌子和桌子上的其他物品必须为一次性使用物品或在顾客使用之间进行清洁/消毒。每张桌子要么在顾客使用之间更换一层桌布，要么在顾客使用之间铺一层已消过毒的无孔表面材料。
- ❑ 在顾客就座前，餐桌上不得摆放餐具，玻璃器皿，碗碟餐具，菜单，调味品或任何其他餐饮器具。所有这些物品在换座之间都已经过充分消毒，且在不使用的期间，已存放在有效防止潜在污染的地点。
- ❑ 由顾客装好外卖包装盒，且只有在要求时才予以提供。
- ❑ 鼓励顾客使用无现金交易的方式。如果餐饮设施有条件的话，顾客可以刷自己的信用卡/借记卡，且需要保证读卡器每小时清洁一次。
- ❑ 可选项 — 请说明其他措施（例如，提供仅为老年人服务的营业时间，奖励顾客在非人流量高峰期到店内购物）：

#### D. 与公众沟通的措施

- ❑ 请将本规定或设施打印的洛杉矶县COVID-19安全合规证书的副本张贴在设施的所有公共入口。欲了解更多信息或完成COVID-19安全合规自我认证计划，请访问：<http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>。设施必须在设施场所内保留一份规定副本，以供有人要求时供其查看。
- ❑ 已在所有入口处都张贴着告示牌，提醒顾客与他人保持六尺的距离，在进入餐馆时洗手或使用消毒剂，在不吃东西和喝东西的时候戴上口罩，以及在生病或出现与COVID-19相符的病征时留在家中。请参阅[洛杉矶县公共卫生局COVID-19指南的专题网页](#)，以获取更多可供企业使用的资源和告示牌示例。
- ❑ 所有的餐馆也必须在所有的入口处张贴告示牌，并口头通知到达后在室内用餐的顾客，共用一张桌子的所有人必须来自同一个家庭。
- ❑ 位于其他营业场所或室内或室外购物中心或商场内的餐馆，应张贴告示牌，指示顾客不得在该营业场所或商场内的任何地方进食或喝东西。
- ❑ 给顾客的指引。餐饮和品酒设施必须在每次顾客聚会完并对每张餐桌进行消毒完成后，在餐桌上放置一个标牌或卡片（不小于3 x 5英寸），上面应至少有以下或基本类似的说明：
  - “通过遵循我们简单易懂的指南，帮助我们保持营业，并保护我们的员工和其他用餐者：
    - 请戴上口罩，直到你的食物或饮料端上来，以及你吃完之后。
    - 当服务员走近你就座的餐桌时，请戴上口罩。
    - 当你离开餐桌时，请戴上口罩。

- 洗手或将你的双手消毒。

感谢你帮助保护我们员工和其他顾客的健康！”

其他选项，例如标牌，电子板，可用于就餐区，以便在顾客就座和他们在设施内的全部时间内，通知和提醒顾客遵循这些指南。

- ❑ 已张贴告示牌，提醒顾客保持6英尺的身体距离，在进入餐馆时洗手或使用消毒擦手液，且如果顾客生病或出现符合COVID-19的症状，请留在家中。
- ❑ 餐馆的在线网点（网站，社交媒体等）应该提供餐馆的营业时间，要求佩戴口罩，共用一张桌子的所有人都必须来自同一个家庭，以及有关预约，预订，预付款，取餐和/或外卖送餐的规定，以及其他相关问题的明确信息。

#### E. 确保公众公平获得重要服务的措施

- ❑ 应优先考虑对顾客/客户至关重要的服务。
- ❑ 可以远程提供的交易或服务已转到线上进行。
- ❑ 已制定相应措施，确保行动不便和（或）在公共场所面临高风险的顾客能够获得商品和服务。

未包括在上述的任何额外措施应另外在单独的页面上列出，  
且企业应将其附在本文件之后。

关于本规定的任何问题或意见，请联系以下人员：

企业的联系人姓名：

---

电话号码：

---

最后一次修改的日期：

---

**在允许的可容纳人数的范围内已批准的座位安排示意图**

不得使用屏障来减少顾客之间的距离，并增加座位的可容纳人数。将桌子按照桌边与桌边之间间隔 8 英尺的距离进行安排，应确保顾客之间至少保持 6 英尺的身体距离。

