

## 餐馆，啤酒厂和酿酒厂重新开业的规定：附录I

### 最近更新信息：（更改已用黄色加亮显示）

2020年12月11日：

- 餐馆，啤酒厂和酿酒厂的临时户外座位区对公众关闭。
- 员工必须在任何时候始终佩戴口罩（吃饭或喝酒时除外）。员工只能在休息时间和指定的休息区域内进食或喝东西，且最好是在户外。进食或喝东西时，员工必须与他人保持6英尺的身体距离。

2020年11月25日：餐馆，啤酒厂和酿酒厂只能通过外卖，驾车点餐或外卖送餐服务提供食品和饮料。啤酒厂和酿酒厂可以继续零售销售业务。这些限制的适用时间为2020年11月25号至另行通知为止。

2020年11月10日：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。

由于新型冠状病毒（COVID-19）的持续蔓延，病例率和住院人数迅速增加，以及需要保护我们社区中最易患病的成员，已对本规定进行更新，以限制餐馆和其他餐饮设施通过外卖，驾车点餐或外卖送餐的方式提供食品和饮料服务。**禁止为坐在或留在现场的室内或室外消费食物或饮料的顾客提供任何食品，饮料和/或酒类服务。** **餐馆，啤酒厂和酿酒厂的临时户外座位区对公众关闭。**公共实体不应在方便或鼓励非家庭成员进行户外就餐的地点或区域放置临时桌椅，因为这会造成与**在餐馆**户外就餐区域**类似**的风险。除了加州公共卫生主管对餐馆，啤酒厂和酿酒厂施加的条件外，餐馆，啤酒厂和酿酒厂还必须遵守这些保证安全和感染控制的规定。

自产葡萄酒的酿酒厂，如果其酒房被留出供品酒之用，且不受《加利福尼亚州健康与安全法规》第 113789(c)(5) 节对餐饮设施的定义限制，且不需要获得卫生许可证后才可运营，则可开放零售类销售业务，且必须遵守本规定的员工安全和感染控制要求以及《允许零售商店开放店内购物的规定》（附录 B）。

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。

本规定涵盖的所有餐馆，啤酒厂和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：

---

设施内先前规定的  
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](#)规定的在3月19日至7月5日期间发生的COVID-19接触病例的员工可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隔离。雇主的计划中应考虑制定一项协议规定，即让所有被检疫隔离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。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。公共卫生局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。

- ❑ 在员工进入工作区域之前进行[员工症状检查](#)。检查必须包括咳嗽、呼吸短促、呼吸困难、发烧或发冷，以及该个人目前是否处于隔离和检疫令的要求之下。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。
- ❑ 与他人接触的员工可以免费获得适合的可以覆盖口鼻的布面面罩。员工在工作期间与他人接触或可能与他人接触时，应始终佩戴布面面罩。已被医生告知不应佩戴面罩的员工，只要在条件允许的情况下，应遵照加州的指引，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。不应该佩戴带有单向呼吸阀门的口罩。当员工独自在私人办公室或有实心隔板的隔间（其竖起的高度已超过员工的高度）时，员工无需佩戴面罩。
- ❑ 根据2020年11月28日发布的“控制COVID-19的卫生主管令：第一级县病例大幅激增应对措施”，所有员工和光顾店家的人员必须在任何时候都佩戴面罩。
- ❑ 告知员工如何正确佩戴布面面罩，包括每天清洗或更换布面面罩。
- ❑ 为了确保员工始终能够正确佩戴口罩，不鼓励员工进食或喝东西，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
  - 摆放桌子时应保持6英尺间距，确保座位之间的距离为6英尺，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。
- ❑ 防护面罩应按照制造商的说明进行使用，清洁和消毒。
- ❑ 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布面面罩的指引。
- ❑ 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

- 如果可能的话，在门口附近指派一名戴着布面面罩，但距离最近的顾客至少有6英尺的员工，以监督执行可容纳人数限制的情况，并确保所有人遵循保持身体距离的要求。
- 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任何地方，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。
- 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实施保持身体距离的措施。
- 设施的室外座位区域已关闭。
  - 酒吧柜台或用于配制或供应含酒精饮品的区域，不得接受柜台食物和饮料的点餐服务。
  - 禁止顾客坐在室内或留在室内进食、喝饮料或饮用含酒精的饮品，以及任何在室内或室外服务的餐食。
  - 禁止在室内或室外美食广场内就座。
  - 禁止进行娱乐活动。这包括但不限于打碟和现场音乐和娱乐活动。调整音乐音量，使员工与顾客能够保持一定距离，以便听到下单。
  - 餐厅不得举办招待会、宴会或其他大型聚会。
- 餐馆可继续提供外卖，驾车点餐或外卖送餐服务。**
- 在可能的情况下采用了技术解决方案，以减少人与人之间的互动；用手机订餐和使用平板电脑点餐，在到达餐饮设施，并提供非接触式付款方式选项。



- 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，外卖司机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。
- 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。
- 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。
- 在员工休息室中使用屏障或增加桌椅之间的距离来隔开员工。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面罩。

## C. 控制感染的措施

### 在开业之前

- 确保暖通空调系统运行状况良好，运作正常；在最大可能的程度上增加了通风。
  - 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。
- 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。
- 餐厅，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。
  - 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。

### 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。
- 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，信用卡读卡器，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，例如佩戴布面面罩，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。
- ❑ 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。
- ❑ 在设施入口处或附近，向公众提供消毒擦手液和垃圾桶。

### 顾客服务区域

- ❑ 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。
- ❑ 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布面面罩。这适用于所有成年人和2岁以上的儿童。只有患有慢性呼吸系统疾病或其他疾病的人士，才可免于这一要求。为了保障员工和其他顾客的安全，应向到达场所且没有面罩的顾客提供面罩。
  - 顾客如不戴布面面罩，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，并且在年龄允许的情况下戴上布面面罩。
- ❑ 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。
- ❑ 应向收走顾客使用过物品或处理垃圾袋的员工提供一次性手套（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。
- ❑ 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

- ❑ 本规定或**COVID合规证书**的副本已张贴在设施的所有公共入口处。
- ❑ 所有入口处都张贴着告示牌，告知顾客要求他们使用消毒擦手液，并在不吃东西和喝东西的时候，戴上布面面罩。
- ❑ **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。**

- 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，要求佩戴布面面罩，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：

\_\_\_\_\_