



在本州开始第二阶段复工时，餐厅可以提供户外餐桌就餐服务。如果公共卫生数据反映出持续的积极进展，餐厅则将在日后以及随后的第二阶段中获准开始室内餐桌就餐服务

强制性安全规范



保持社交距离

在允许提供室内餐桌就餐服务的情况下，餐厅应尽最大可能通过室外餐桌提供就餐服务，并严格限制室内餐桌就餐服务，以确保有效满足社交距离要求并限制密闭空间内的活动

在所有顾客座位区提供餐饮服务时，餐厅必须遵守以下行业特定的社交距离规定：

- 餐桌的摆放位置必须与所有其他餐桌以及所有人流较大的区域（例如通往洗手间、入口出口的路线）保持至少6英尺的距离；如果餐桌之间安装有不低于6英尺高的保护性/非多孔屏障（例如，结构墙或有机玻璃隔板），则餐桌的摆放位置可以更近一些
- 餐桌上的就餐人数不得超过6人
- 餐厅不得在酒吧台接待任何顾客，但是在符合所有适用的建筑和消防法规要求的前提下，可以重新安排酒吧区，以便摆放符合COVID-19安全规范中所有关于间隔和其他要求的餐桌座位
- 所有顾客必须就座；禁止为站立的顾客（例如，酒吧区附近）提供餐饮服务
- 餐厅可以提供外卖或外送服务，但对于可供外卖顾客使用的任何室内或室外餐桌座位，必须遵守所有有关餐桌间隔、就餐人数和卫生方面的安全规范。
- 所有其他未用于餐饮服务的便利设施和区域（例如舞池、台球桌、游乐场等）必须关闭或拆除，以防止顾客聚集

确保所有个人（员工、供货商和顾客）之间保持6英尺以上的间距，除非由于工作性质或工作空间的配置而造成安全隐患

- 关闭或重新安排员工可能聚集的公共空间和设施内的高密度区域（例如休息室、餐饮区），使其能够保持6英尺的物理距离；重新设计工作站以确保物理距离（例如，分开桌子、错开放置配餐线两侧的工作台以便使员工不会面对面站立、使用距离标记来确保包括厨房在内的间距）
- 如有可能，建立定向走道和人行通道，以最大程度地减少接触（例如，单向进出餐厅）。张贴关于这些政策的清晰可见的标示牌
- 禁止在公共区域（例如，候餐区、洗手间）徘徊，并在地板和标示牌上用胶带或油漆标记6英尺的间距来确保公共区域的社交距离
- 所有面向顾客的工作人员（例如，服务员、打杂工）必须最大程度地减少在顾客6英尺以内的时间

在可能的情况下，为员工指定分配的工作区域（例如，为服务员分配活动区域），以限制在整个餐厅的活动并限制员工之间的接触

错开工作时间和员工就餐及休息时间，规定在一个地方的最多人数，并确保至少6英尺的物理距离

尽量减少密闭空间的使用（例如，电梯、车辆），每次使用尽量不超过一个人

要求所有顾客和员工始终戴面罩，除非个人由于医疗状况或残疾而无法戴面罩

推荐的最佳做法

尽可能改善封闭空间的通风（例如，打开门窗）

顾客在餐桌就座时可以取下面罩



卫生规定

所有工作人员必须经常洗手，而且服务员必须在每次为餐桌提供服务餐桌之间洗手或使用洗手液

确保在工作场所备有洗手设施，包括肥皂和自来水，并留出足够的休息时间，以便员工经常洗手；可使用酒精含量至少为60%的酒精类洗手液作为替代品

入口、出口和就餐区应提供酒精含量至少为60%的酒精类洗手液

为工作场所的员工提供足够的清洁产品（例如，消毒剂、消毒湿巾）

在整个工作场所张贴明显的标示牌，提醒员工和顾客卫生和安全规定

自助式取餐、无人值守的自助餐、酒吧、饮水机和提供共享服务的区域必须保持关闭

调味品和类似产品（例如盐、胡椒粉和色拉调味品）不应预先放在餐桌上，而是仅应在顾客要求时以单份（例如单个包装或杯子）或服务容器提供，这些容器在每次使用之间都要消毒



强制性安全规范



卫生规定

菜单必须采取以下一种形式:1) 纸质、一次性菜单, 每次使用后丢弃, 2) 展示菜单(例如, 数字、白板、黑板), 3) 能够在顾客的手机/移动设备上查看的电子菜单

餐具和餐桌布置必须是一次性用具或每次使用后都经过消毒; 餐具应卷起或包好。不应预先布置餐桌以减少接触机会
在每次换顾客之间, 餐桌和椅子必须彻底清洁和消毒



人员配备和运营

在可能的情况下, 应鼓励订位或提前来电话; 餐厅经理必须确保等待餐桌的顾客不会在公共区域聚集或形成排队

餐厅不得向顾客提供用于提醒顾客已有座位可用或订单已准备就绪的音频指示器或其他设备; 餐厅应改为使用非接触方法, 例如在固定的视频屏幕或黑板上播放语音通知、文字短信和通知

向员工提供有关最新安全信息和预防措施(包括卫生和其他旨在减少疾病传播的措施)方面的培训, 包括:

- 保持社交距离、洗手、要求并正确使用面罩
- 修改服务方式, 最大程度地减少在顾客6英尺以内的时间
- 在家进行自我筛查, 包括体温或症状检查
- 强调工作人员如果生病则不得上班
- 如果症状严重, 何时寻求医疗救助
- 哪些潜在的健康状况可能使个体更容易感染病毒并发展成严重的病毒病例

餐厅经营者应为员工制订调整后的工作时间和轮班时间, 以最大程度地减少员工之间的接触并减少入口处的拥堵

在工作场所限制访客和供货商; 如果可能, 货运和交付应在指定区域完成

员工如果感到不适则不应该上班

餐厅必须对每个班次中的员工进行筛查, 确保以下几点:

- 员工没有任何症状, 例如发烧(100.3及以上)、咳嗽、气促或喉咙酸痛
- 员工没有与被确诊为 COVID-19 的人有过‘密切接触’。“密切接触”是指在对方有症状时, 与 COVID-19 测试阳性的人共同居住、照料 COVID-19 测试阳性的人、与 COVID-19 测试阳性的人在 6 英尺范围内共处 15 分钟或更长时间, 或者直接接触过 COVID-19 测试阳性的人的分泌物(如共用餐具、接触咳出的飞沫)
- 员工没有被医生或当地公共卫生官员要求进行自我隔离
- 必须将生病或感觉生病的员工送回家。

任何有生病迹象的人都可以被拒绝进入餐厅

如果雇主得到通知在工作场所所有阳性病例, 则雇主应通知工作场所所在地的当地卫生局(LBOH), 并与他们一起追踪工作场所中可能的接触者, 并建议员工隔离和自我隔离

通知员工, 如果他们检测 COVID-19 呈阳性(应在家隔离)或被发现与患有 COVID-19 的人有亲密接触(应在家隔离), 则不得上班工作

可以建议按照指南和/或根据 LBOH 的要求对其他员工进行检测如政府指南所述, 张贴重要的健康卫生信息和相关的安全措施以通知员工和顾客

按照州政府的[工作场所的强制性安全规范](#), 将重要的健康卫生信息和相关的安全措施通知员工和顾客

指定每个班次的负责人(105 CMR 590)以监督对本文档所述准则的实施情况

允许餐厅使用最大的室外用餐空间, 包括露台和停车场(如果可用的话), 但需获得市政部门的批准

推荐的最佳做法

在接受订餐和在接待散客时, 餐厅应保存顾客的电话号码, 以便在需要进行接触追踪

鼓励在可能的情况下使用技术解决方案, 以减少人与人之间的互动(例如, 非接触式付款、移动订餐、到达餐厅时发短信)

根据疾病预防控制中心的建议, 鼓励对 COVID-19 有特别高风险的员工待在家中(例如, 由于年龄或基础病)或安排其他工作

强烈鼓励员工向其雇主报告自我识别的症状或与已知或疑似 COVID-19 病例密切接触的情况

鼓励对 COVID-19 测试呈阳性的员工出于清洁/消毒和接触追踪目的向雇主披露情况



强制性安全规范



清洁和消毒

根据CDC指南，经常清洁洗手间中经常接触的表面（例如，马桶座圈、门把手、隔断把手、水槽、擦手纸分配器、肥皂液分配器）

保存包括日期、时间和清洁范围的清洁日志

经常对频繁人流经过的区域和高接触频率表面（例如门把手、电梯按钮、楼梯）进行消毒

实施增加对厨房进行清洁/消毒的程序。使用杀菌剂时，须避免所有食物接触表面。在使用食物接触表面之前，必须使用经批准用于食物接触表面的消毒剂进行清洁和消毒。必须经常清洁非食物接触表面

如果出现员工、顾客或供货商COVID-19疑似阳性或实际阳性的情况，则餐厅必须立即关闭24小时，然后必须按照CDC的现行指南进行清洁和消毒，然后才能重新开业