



在本州開始第二階段復工時，餐廳可以提供戶外餐桌餐飲服務。如果公共衛生資料反映出持續的正面進展，餐廳則將在日後以及隨後的第二階段中獲准開始室內堂食服務

強制安全規範



保持社交距離

在允許提供室內堂食服務的情況下，餐廳應盡最大可能透過戶外餐桌提供餐飲服務，並嚴格限制室內堂食服務，以保證有效達成社交距離要求並限制密閉空間內的活動

在所有顧客座位區提供餐飲服務時，餐廳必須遵守以下行業特定的社交距離規定：

- 餐桌的擺放位置必須與所有其他餐桌以及所有人流較大的區域（例如通往洗手間、入口出口的路線）保持至少6呎的距離；如果餐桌之間安裝有不低於6呎高的保護性/非多孔屏障（例如，結構牆或有機玻璃隔板），則餐桌的擺放位置可以更近一些
- 餐桌上的就餐人數不得超過6人
- 餐廳不得在酒吧台接待任何顧客，但是在符合所有適用的建築和消防法規要求的前提下，可以重新安排酒吧區，以便擺放符合COVID-19安全規範中所有關於間隔和其他要求的餐桌座位
- 所有顧客必須就座；禁止為站立的顧客（例如，酒吧區附近）提供餐飲服務
- 餐廳可以提供外賣或外送服務，但對於可供外賣顧客使用的任何室內或戶外餐桌座位，必須遵守所有有關餐桌間隔、就餐人數和衛生方面的安全規範。
- 所有其他未用於餐飲服務的便利設施和區域（例如舞池、撞球桌、遊樂場等）必須關閉或拆除，以防止顧客聚集

保證所有個人（員工、供應商和顧客）之間保持6呎以上的間距，除非由於工作性質或工作空間的配置而造成安全隱患

- 關閉或重新安排員工可能聚集的公共空間和設施內的高密度區域（例如休息室、餐飲區），使其能夠保持6呎的物理距離；重新設計工作站以保證物理距離（例如，分開桌子、錯開安放配餐線兩側的工作臺以便使員工不會面對面站立、使用距離標記來保證包括廚房在內的間距）
- 如有可能，建立定向走道和人行通道，以最大程度地減少接觸（例如，單向進入餐廳）。張貼關於這些政策的清晰可見的標示牌
- 禁止在公共區域（例如，候餐區、洗手間）徘徊，並在地板和標示牌上用膠帶或油漆標記6呎的間距來保證公共區域的社交距離
- 所有面向顧客的工作人員（例如，服務生、打雜工）必須最大程度地減少在顧客6呎以內的時間

在可能的情況下，為員工指定分配的工作區域（例如，為服務生分配活動區域），以限制在整個餐廳的活動並限制員工之間的接觸

錯開工作時間和員工餐飲及休息時間，規定在一個地方的最多人數，並保證至少6呎的物理距離

儘量減少密閉空間的使用（例如，電梯、車輛），每次使用儘量不超過一個人

要求所有顧客和員工始終戴面罩，除非個人由於醫療狀況或殘障狀況而無法戴面罩

推薦的最佳做法

盡可能改善封閉空間的通風（例如，打開門窗）

顧客在餐桌就座時可以摘下面罩



衛生規定

所有工作人員必須經常洗手，而且服務生必須在每次為餐桌提供服務餐桌之間洗手或使用洗手液

保證在工作場所備有洗手設施，包括肥皂和自來水，並留出足夠的休息時間，以便員工經常洗手；可使用酒精含量至少為60%的酒精類洗手液作為替代品

入口、出口和餐飲區應提供酒精含量至少為60%的酒精類洗手液

為工作場所的員工提供足夠的清潔產品（例如，消毒劑、消毒濕巾）

在整個工作場所張貼明顯的標示牌，提醒員工和顧客衛生和安全規定

自助式取餐、無人值守的自助餐、酒吧、飲水機和其他提供共用服務的區域必須保持關閉

調味品和類似產品（例如鹽、胡椒粉和色拉調味品）不應預先放在餐桌上，而是僅應在顧客要求時以單份（例如單個包裝或杯子）或服務容器提供，這些容器在每次使用之間都要消毒



強制安全規範



衛生規定

菜單必須採用以下一種形式：1) 紙質、一次性菜單，每次使用後丟棄，2) 展示菜單（例如，數位、白板、黑板），3) 能夠在顧客的手機/移動設備上查看的電子菜單

食具和餐桌佈置必須是一次性用具或每次使用後都經過消毒；食具應卷起或包好。不應預先佈置餐桌以減少接觸機會
在每次換顧客之間，餐桌和椅子必須徹底清潔和消毒



人員配備和運作

在可能的情況下，應鼓勵訂位或提前來電話；餐廳經理必須保證候餐顧客不會在公共區域聚集或排隊

提醒顧客已有座位可用或訂單已準備就緒時，餐廳不得向顧客提供音頻指示器或其他設備；餐廳應改用非接觸方法，例如在固定的視頻螢幕或黑板上播放語音通知、文字短訊和通知

向員工提供有關最新安全資訊和預防措施（包括衛生和其他旨在減少疾病傳播的措施）方面的訓練，包括：

- 保持社交距離、洗手、要求並正確使用面罩
- 改變服務方式，最大程度地減少在顧客6呎以內的時間
- 在家自我檢查，包括體溫或症狀檢查
- 強調工作人員如果生病則不得上班
- 如果症狀嚴重，何時尋求醫療救助
- 哪些潛在的健康狀況可能使個人更容易感染病毒並發展成嚴重的病毒病例

餐廳業者應為員工調整工作時間和輪班時間，以最大程度地減少員工之間的接觸並減少入口處的擁堵

在工作場所限制訪客和供應商；如果可能，應在指定區域完成貨運和交付

員工如果感到不適則不應該上班

餐廳必須對每個班次中的員工執行檢查，保證以下幾點：

- 員工沒有任何症狀，例如發燒（100.3及以上）、咳嗽、氣促或喉嚨酸痛
- 員工沒有與被確診為 COVID-19 的人有過「密切接觸」。「密切接觸」是指在對方有症狀時，與 COVID-19 測試陽性的人共同居住、照料 COVID-19 測試陽性的人、與 COVID-19 測試陽性的人在 6 呎範圍內共處 15 分鐘或更長時間，或者直接接觸過 COVID-19 測試陽性的人的分泌物（如共用食具、接觸咳出的飛沫）
- 員工沒有被醫生或當地公共衛生官員要求自我隔離
- 必須將生病或感覺生病的員工送回家。

任何有生病迹象的人都可以被拒絕進入餐廳

如果雇主得到通知在工作場所所有陽性病例，則雇主應通知工作場所的當地衛生局（LBOH），並與他們一起追蹤工作場所中可能的接觸者，並建議員工隔離和自我隔離

通知員工，如果他們檢測 COVID-19 陽性（應在家隔離）或被發現與患有 COVID-19 的人有過親密接觸（應在家隔離），則不得上班

可以建議按照指南和/或根據 LBOH 的要求檢測其他員工如政府指南所述，張貼重要的健康衛生資訊和相關的安全措施以通知員工和顧客

按照州政府的[工作場所的強制性安全規範](#)，將重要的健康衛生資訊和相關的安全措施通知員工和顧客

指定每個班次的負責人（105 CMR 590）以監督對本文檔所述準則的實施情況

允許餐廳使用最大的戶外用餐空間，包括露臺和停車場（如可用），但需獲得市政部門的批准

推薦的最佳做法

在接受訂餐和在接待散客時，餐廳應保存顧客的電話號碼，以便在需要時便於接觸追蹤

鼓勵在可能的情況下使用技術解決方案，以減少人與人之間的互動（例如，非接觸式付款、移動訂餐、到達餐廳時發短訊）

根據疾病控制中心的建議，鼓勵對 COVID-19 有特別高風險的員工待在家中（例如，由於年齡或基礎病）或安排其他工作

強烈鼓勵員工向其雇主報告自我識別的症狀或與已知或疑似 COVID-19 病例密切接觸的情況

鼓勵對 COVID-19 測試陽性的員工出於清潔/消毒和接觸追蹤目的向雇主披露情況



強制安全規範



清潔和消毒

根據CDC指南，經常清潔洗手間中經常接觸的表面（例如，馬桶座圈、門把手、隔斷把手、水槽、擦手紙分配器、肥皂液分配器）

保存包括日期、時間和清潔範圍的清潔日誌

經常消毒頻繁人流經過的區域和高接觸頻率表面（例如門把手、電梯按鈕、樓梯）

實施增加廚房清潔/消毒的程序。使用殺菌劑時，須避免所有食物接觸表面。在使用食物接觸表面之前，必須使用經批准用於食物接觸表面的消毒劑清潔和消毒。必須經常清潔非食物接觸表面

如果出現員工、顧客或供應商COVID-19疑似陽性或實際陽性的情況，則餐廳必須立即關閉24小時，然後必須按照CDC的現行指南清潔和消毒，然後才能重新開業