



立即發佈：2020 年 9 月 9 日

州長安德魯 M. 葛謨

葛謨州長宣佈，從 9 月 30 日起，紐約市將允許恢復室內用餐，但佔用率不得超過 25%

體溫檢查、追蹤用聯繫資訊、未就座時戴面罩以及規定的其他安全規程；酒吧不允許提供服務，午夜之後禁止服務

紐約市提供一支由 400 個執法人員組成的隊伍，以確保遵守規定

指導意見將根據 11 月 1 日前的數據重新評估；如果感染率沒有上升，餐廳可能獲准提高至 50% 的容量；本州將持續監測任何陽性病例的增加，以此作為潛在的重新評估的依據

餐廳必須公示其室內用餐量和電話號碼，以舉報違規行為；發現違規行為的顧客可以撥打 833-208-4160 舉報，或發送短訊「VIOLATION」至 855-904-5036

州長宣佈紐約州將與紐約州餐館協會共同推出「紐約人保護紐約人」的廣告，以鼓勵民眾遵守規定

安德魯 M. 葛謨州長今天宣佈，紐約市的室內用餐將從 9 月 30 日起按照 25% 的容量限制恢復營業。所有選擇重新開業的餐廳都將遵守嚴格的安全規程，包括體溫檢查、追蹤用聯繫資訊、未就座時戴面罩以及其他安全規程。酒吧服務將被禁止，餐館將在午夜關門。指導意見將在 11 月 1 日前根據這些數據重新評估。如果感染率沒有上升，餐廳可能獲准達到 50% 的容量；本州將持續監測任何陽性病例的增長，並可能在必要時重新評估。紐約市室內用餐指導意見請見[此處](#)。

紐約市將提供一隻由 400 名執法人員組成的團隊，與州警察工作組 (State Police Task Force) 合作，確保遵守規定。餐館必須公示其 25% 的室內用餐容量，以及舉報違規行為的電話號碼和短訊號碼。發現違規行為的顧客可以撥打 833-208-4160 舉報，或發送短訊「VIOLATION」至 855-904-5036。

「我要感謝紐約民眾為提高合規程度付出的努力，我們現在可以採取下一步措施，重新開放餐館。我們已經與利益相關者進行了溝通，我們現在宣佈可以在本月底在有限容量的情況下在紐約市安全地重新開放室內餐飲，只要它們遵守嚴格的健康規程和安全規程，」葛謨州長表示。「這是一個好消息，也是前進的正確一步，對那些一直在艱難度

日的餐館老闆和員工來說尤其如此。但我們所有人都有責任確保遵守規定，確保我們周圍人的健康和安全。」

州長還宣佈本州將與紐約州餐館協會 (New York State Restaurant Association) 共同推出「紐約人保護紐約人 (New Yorkers Protecting New Yorkers)」的公益廣告 (Public Service Announcement, PSA)，以鼓勵民眾遵守規定。

### **紐約市室內餐飲指導意見 (Guidance for Indoor Dining in New York City)**

- 25% 的佔用率限制
- 要求所有顧客在門口進行體溫檢查
- 如有必要，將要求各方的的一名成員提供聯絡資訊以供追蹤
- 不提供酒吧服務——酒吧將只作為服務台使用，用來製作飲料並在桌上提供飲料
- 不在餐桌旁就座時，必須始終戴口罩
- 桌子之間必須間隔六英尺
- 餐館午夜打烊
  - 嚴格遵守本州發佈的所有指導意見
  - 餐館應提高空氣過濾、通風和淨化標準
  - 限制空氣再迴圈，允許外部空氣流通
  - 在此期間，戶外餐飲將繼續

紐約州餐館協會主席兼執行長梅麗莎·弗萊舒特 (Melissa Fleischut) 表示，「今天的公告是在紐約市餐飲業的關鍵時刻宣佈的，我們要感謝葛謨州長認識到這一點，並為這個世界美食之都的數千家餐廳帶來了希望。允許餐館以有限的容量開放室內營業，將為這些餐館提供經濟生命線，因為它們都試圖在這場疫情中保持營業。我們將愉快地與相關政府機構及酒店夥伴合作，以確保紐約市的所有餐館都理解這些規定。」

紐約州餐館協會紐約市分會副會長兼哈瓦那中央餐廳集團 (Havana Central Restaurant Group) 創始人兼執行長傑瑞米·梅林 (Jeremy Merrin) 表示，「我們非常感謝葛謨州長提出的在紐約市以 25% 的容量重新開放室內用餐的計畫。我們堅信，絕大多數餐館老闆會認真對待這次機會，並遵守美國疾病控制與預防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 和衛生廳 (Department of Health, DOH) 的所有指導意見。有了這項計畫，在紐約市用餐將是非常安全的。我們期待與州長以及市長合作，確保室內餐飲業務的成功。」

聯合廣場酒店集團 (Union Square Hospitality Group) 創始人兼執行長丹尼·邁耶 (Danny Meyer) 表示，「經營餐館是一項關於愛的工作，我們和許多同事和員工一起，努力應對這場疫情帶來的前所未有的挑戰，通過路邊的接貨、送貨和戶外空間，盡最大努力為饑餓的紐約民眾提供安全的服務，不知道我們還能走多遠。我和同事们感谢州長為室內用餐提供切合实际的解决方案，为安全及循序渐进地恢复運營打开大门，并期待与大家共同努力，确保顾客及员工的安全。這是我們重新招聘團隊成員、與供應商開展更多業務以及歡迎紐約民眾回到紐約州的重要第一步。」

**紐約市酒店聯盟 (NYC Hospitality Alliance) 執行長安德魯·裡傑 (Andrew Rigie)** 表示，「新冠肺炎疫情對紐約市餐飲業造成了財務上的破壞，安全恢復室內用餐對於幫助挽救這些至關重要的小企業和就業崗位至關重要。我們感謝葛謨州長宣佈重新回歸室內就餐，並為未來的擴張制定了藍圖。餐館對紐約州的經濟和社會結構至關重要，室內餐飲是該行業復蘇的關鍵組成部分。」

**為紐約前線提供食物組織 (Feed the Frontlines NYC) 聯合創始人伊莎貝拉·迪·皮埃特羅 (Isabella Di Pietro)** 表示，「紐約市的餐館工作人員急於為他們的家庭和社區服務，我們很高興看到葛謨州長宣佈室內用餐從今天起可以恢復。長期以來，餐館工作一直是紐約市無數努力謀生的人的收入來源，重要的是，餐館工作不會被即將到來的冬季扼殺。我感謝葛謨州長採取行動，支持全市的小企業和餐館員工。」

**Tarallucci e Vino 餐廳創始人盧卡·迪·彼得羅 (Luca Di Pietro)** 表示，「整個紐約市的餐飲業為工人及其家人提供了支持，我很高興看到葛謨州長今天宣佈室內餐飲重新開放。隨著冬季的到來，餐館工作人員必須繼續從室內就餐中獲得收入，新的州指導意見將確保員工和顧客的安全，因為該行業正試圖在這場疫情中生存下來。」

**Grovehouse 餐廳聯合創始人兼莉莉蓮與米斯餐廳 (Lilia and Misi) 老闆肖恩·費尼 (Sean Feeney)** 表示，「感謝葛謨州長歡迎我們來到餐桌前，並與我們一起努力使室內用餐再次成為現實。我們迫不及待地想再次在餐廳裡歡迎我們的團隊和顧客。紐約市總是會捲土重來。這一次，我們將共同重建它，重建我們安全的城市，保護全體民眾的自由和正義。」

###

網站 [www.governor.ny.gov](http://www.governor.ny.gov) 有更多新聞  
紐約州 | 行政辦公室 | [press.office@exec.ny.gov](mailto:press.office@exec.ny.gov) | 518.474.8418

[退出訂閱](#)