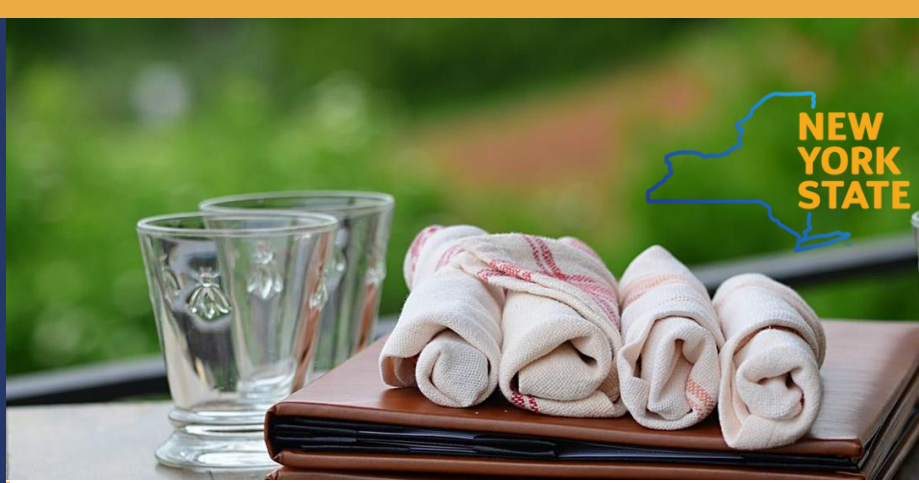




重新開放 紐約州



NEW YORK STATE

《對戶外和外賣/送餐食品服務僱主和僱員的指導意見 (Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services Guidelines for Employers and Employees)》

這些指導意見適用於所有餐館和食品服務機構，包括食品運輸車和其他食品特許經營店。在尚未達到第1階段或已進入第1階段的地區，此類場所只能以外賣和送餐方式經營。在已進入第2階段的地區，此類經營場所可根據下文的指導意見和本州《[新型冠狀病毒期間戶外和外賣/送餐食品服務暫行指導意見 \(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services\)](#)》，為顧客開放有座位的戶外空間。「戶外空間」定義為沒有固定屋頂的開放空間（除了臨時或季節性遮陽篷或覆蓋物）。

在新型冠狀病毒公共衛生突發事件期間，所有戶外和外賣/送餐食品服務場所的運營者應及時了解與製造活動有關的州和聯邦要求的任何變更，並將這些變更納入其運營。這份指導意見不取代任何現有的適用的地方、州和聯邦法律、法規和標準。

	強制要求	推薦的最佳實踐
人身距離	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 在戶外空間，所有帶座位的桌子必須與任何其他桌子、座位、顧客或行人通道或走廊至少間隔 6 英尺。 ✓ 確保有室內空間來容納那些可能需要通過室內空間往返室外座位、衛生間或付款地點的顧客，並允許以一種保持社交距離的方式實現這些往/返。 ✓ 對顧客關閉室內用餐和座位區。 ✓ 員工必須始終戴面罩。 ✓ 除就座外，所有顧客均須佩戴面罩；條件是顧客年齡在兩歲以上，並且在醫學上能夠耐受此類面罩。 ✓ 限制戶外活動的空間，以桌子的數量為限，這樣可以安全、適當地擺放，使每張桌子與另一張桌子至少保持 6 英尺的距離。當桌子之間無法保持距離時，在這些桌子之間設置物理屏障。 ✓ 坐在同一桌的人必須是同一團體的成員（但可以來自不同的家庭），每桌最多 10 人。只有在雙方至少能保持 6 英尺距離的情況下，才允許共用桌子。 ✓ 在任何等候點餐、取餐、坐下或使用洗手間的隊伍中，以及在取餐或付款的地方，都要清楚標明 6 英尺的間隔。 ✓ 在可能的情況下，為顧客指定出入口，為員工指定單獨的出入口。 ✓ 儘量減少面對面的員工集會（例如員工會議）。 ✓ 劃定指定的供應商接貨和/或交貨區域，儘可能限制接觸。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 確保工人之間的距離始終保持在至少 6 英尺，除非核心活動需要更短的距離。（例如烹飪、清潔、清理桌子）。 ✓ 禁止超過一人同時使用小空間（例如冰櫃、儲藏室）。 ✓ 修改使用和/或限制工作站/員工休息區的數量以保持 6 英尺的距離。 ✓ 在可能的情況下，為服務指定獨立的工作區域。服務員應該面向餐廳的特定區域提供服務，以減少重疊。 ✓ 確保廚房員工在整個輪班中都在一個崗位工作。（例如沙拉、燒烤或甜點）。 ✓ 鼓勵廚房工作人員把物品放在櫃檯上讓下一個人拿起來，而不是手拿手傳東西。 ✓ 在狹窄的通道、走廊或空間使用帶有箭頭的膠帶或標誌來減少雙向行人流量。 ✓ 鼓勵顧客在車裡或車外等候，直到食物準備好取走/他們準備好坐下。 ✓ 鼓勵客戶通過網路或電話下單。 ✓ 在可能的情況下，允許非接觸式訂購、付款、交貨和提貨。 ✓ 允許顧客在到達前點餐，並鼓勵顧客預約座位。 ✓ 確保採用一次一個供應商的流程，在這個流程中，每次由一個供應商交付產品、員工消毒高接觸表面，然後下一個供應商才可以進入該場所。

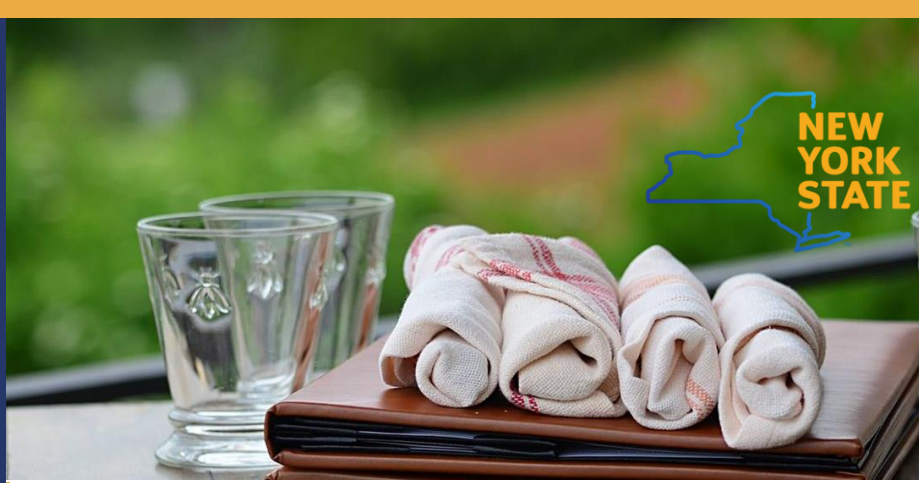
WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



重新開放 紐約州



《對戶外和外賣/送餐食品服務僱主和僱員的指導意見 (Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services Guidelines for Employers and Employees)》

這些指導意見適用於所有餐館和食品服務機構，包括食品運輸車和其他食品特許經營店。在尚未達到第1階段或已進入第1階段的地區，此類場所只能以外賣和送餐方式經營。在已進入第2階段的地區，此類經營場所可根據下文的指導意見和本州《[新型冠狀病毒期間戶外和外賣/送餐食品服務暫行指導意見 \(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services\)](#)》，為顧客開放有座位的戶外空間。「戶外空間」定義為沒有固定屋頂的開放空間（除了臨時或季節性遮陽篷或覆蓋物）。

在新型冠狀病毒公共衛生突發事件期間，所有戶外和外賣/送餐食品服務場所的運營者應及時了解與製造活動有關的州和聯邦要求的任何變更，並將這些變更納入其運營。這份指導意見不取代任何現有的適用的地方、州和聯邦法律、法規和標準。

	強制要求	推薦的最佳實踐
防護設備	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 必須免費為僱員提供可接受的面罩，並備有足夠的面罩以備更換。 ✓ 可接受的面罩包括但不限於布（如自製縫製、快速切割、大手帕）、手術口罩和面罩。 ✓ 清潔、更換並禁止共用面罩。參閱疾病控制與預防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 指南，以獲取布面罩和其他類型的個人防護設備 (PPE) 的更多信息，以及使用和清潔說明。 ✓ 培訓員工如何穿、脫、清潔（如適用）和丟棄個人防護設備。 ✓ 限制共用物品（例如廚房用具、筆、墊子），以及觸摸共用的物體表面（例如門把手、鍵盤、觸控式螢幕）；或要求工作人員在接觸共用物品或經常接觸物體表面時佩戴手套；或要求工人在接觸前和接觸後清潔手部。 ✓ 確保所有工作人員始終佩戴面罩、遵守手部衛生習慣，並按照州和當地的衛生規範使用徒手屏障。 <ul style="list-style-type: none"> • 如果員工在非食品準備活動中戴手套，請確保他們經常更換手套，並鼓勵他們在轉換任務時更換手套（例如為顧客提供預先卷好的鍍銀餐具）。 • 如果員工沒有戴手套，請確保他們經常用肥皂/水洗手。 ✓ 確保清洗桌子的員工用肥皂/水洗手，如果他們佩戴手套，在清洗和消毒桌子前後更換手套。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 維持供應足夠的面罩、口罩和其他個人防護裝備，以備工人需要更換或供應商需要時使用。 ✓ 要求顧客在未就座時必須佩戴口罩（例如在等待取貨、在櫃檯/視窗下單、走向/離開桌子、進出洗手間時）。 ✓ 顧客就座但不吃和/或喝東西時，鼓勵但不要求他們戴上面罩。 ✓ 在沒有自來水站的食物運輸車和特許經營場所，員工應戴手套或定期使用洗手液，並繼續遵守聯邦、州和地方的食品處理和衛生要求。

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



重新開放 紐約州



NEW
YORK
STATE

《對戶外和外賣/送餐食品服務僱主和僱員的指導意見 (Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services Guidelines for Employers and Employees)》

這些指導意見適用於所有餐館和食品服務機構，包括食品運輸車和其他食品特許經營店。在尚未達到第1階段或已進入第1階段的地區，此類場所只能以外賣和送餐方式經營。在已進入第2階段的地區，此類經營場所可根據下文的指導意見和本州《[新型冠狀病毒期間戶外和外賣/送餐食品服務暫行指導意見 \(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services\)](#)》，為顧客開放有座位的戶外空間。「戶外空間」定義為沒有固定屋頂的開放空間（除了臨時或季節性遮陽篷或覆蓋物）。

在新型冠狀病毒公共衛生突發事件期間，所有戶外和外賣/送餐食品服務場所的運營者應及時了解與製造活動有關的州和聯邦要求的任何變更，並將這些變更納入其運營。這份指導意見不取代任何現有的適用的地方、州和聯邦法律、法規和標準。

	強制要求	推薦的最佳實踐
衛生與清潔	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 遵守疾病控制與預防中心和衛生廳 (Department of Health, DOH)的衛生、清潔與消毒要求，並保持清潔日誌，記錄日期、時間和清潔範圍。 ✓ 提供並維護手部衛生站，包括洗手用的肥皂、流動的溫水和一次性紙巾，以及在不適宜洗手的地方提供酒精含量在60%或以上的免洗洗手液。 ✓ 提供清潔和消毒用品，並鼓勵員工在使用共用表面前後使用清潔和消毒用品，其次是保持手部衛生。 ✓ 定期清潔並消毒設施，更頻繁地清潔和消毒多人使用的高風險區域和經常接觸的表面（例如衛生間）。清潔和消毒必須是嚴格和持續的，至少應該在每次輪班後、每天或更頻繁（如果需要）。 ✓ 確保設備定期使用註冊的消毒劑進行清潔和消毒，至少包括員工更換工作臺的次數。請參考環境保護廳的產品，這些產品經環境保護署 (Environmental Protection Agency, EPA) 確認，對新型冠狀病毒 (COVID-19) 有效。 ✓ 如果有人被確診感染新型冠狀病毒，應對暴露區域進行清潔和消毒，這種清潔和消毒至少應包括所有重轉運區域和高接觸表面。 ✓ 返回工作崗位前，完成對廚房系統的返工前檢查和評估，以確保健康和安全的環境。 ✓ 盡可能減少員工之間共用廚房設備（例如刀、鍋、抹布/毛巾）。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 在可能的情況下，增加室外空氣的通風（例如打開窗戶和門），同時保持安全措施。 ✓ 不鼓勵製備食物的員工在輪班期間更換/進入對方的工作崗位，除非他們進行適當的清潔/消毒。 ✓ 為顧客提供一次性用品、紙張、一次性菜單和/或用白板/粉筆板/電視/投影儀展示菜單。 ✓ 鼓勵顧客在可能的情況下在線查看菜單（例如在他們自己的智慧手機或電子設備上）。 ✓ 在高強度區域（例如衛生間外）提供洗手液，並將其放在方便的位置，如入口、出口和收銀台。在可能的情況下安裝無接觸式洗手液。

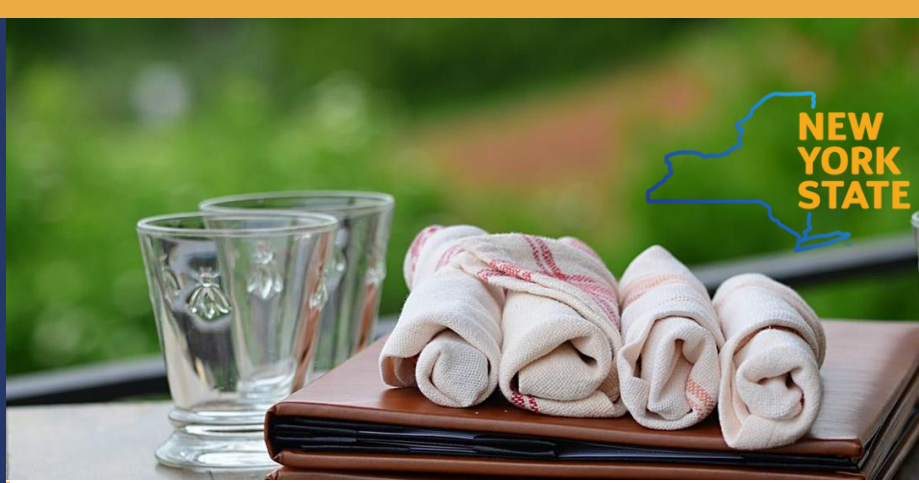
WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



重新開放 紐約州



《對戶外和外賣/送餐食品服務僱主和僱員的指導意見 (Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services Guidelines for Employers and Employees)》

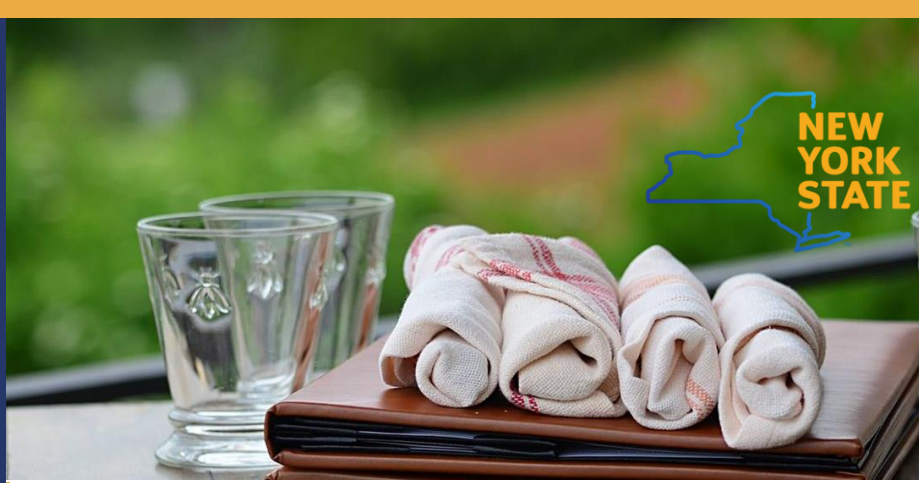
這些指導意見適用於所有餐館和食品服務機構，包括食品運輸車和其他食品特許經營店。在尚未達到第1階段或已進入第1階段的地區，此類場所只能以外賣和送餐方式經營。在已進入第2階段的地區，此類經營場所可根據下文的指導意見和本州 [《新型冠狀病毒期間戶外和外賣/送餐食品服務暫行指導意見 \(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services\)》](#)，為顧客開放有座位的戶外空間。「戶外空間」定義為沒有固定屋頂的開放空間（除了臨時或季節性遮陽篷或覆蓋物）。

在新型冠狀病毒公共衛生突發事件期間，所有戶外和外賣/送餐食品服務場所的運營者應及時了解與製造活動有關的州和聯邦要求的任何變更，並將這些變更納入其運營。這份指導意見不取代任何現有的適用的地方、州和聯邦法律、法規和標準。

	強制要求	推薦的最佳實踐
衛生與清潔 (接上頁)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 如果有人被確診感染新型冠狀病毒，應對暴露區域進行清潔和消毒，這種清潔和消毒至少應包括所有重轉運區域和高接觸表面。 ✓ 返回工作崗位前，完成對廚房系統的返工前檢查和評估，以確保健康和安全的環境。 ✓ 禁止使用設備（例如蜂鳴器）用來提醒顧客可以坐下或點單，除非這些設備在每次使用時都經過徹底清洗和消毒。 ✓ 外賣/送貨： <ul style="list-style-type: none"> • 為等待食物和/或飲料的顧客提供手部衛生站。 • 確保員工用肥皂/水或洗手液洗手；如果工作人員使用手套，應定期更換。 • 如果是在室內取貨，請確保門窗打開，保持通風。 ✓ 確保所有直接提供給客戶的調味品均裝在一次性用完即棄容器或定期清洗/消毒的可重複使用容器內。 ✓ 如果使用非一次性的菜單，請在各方使用期間對菜單進行清潔和消毒。 ✓ 使用預先包裝好的銀器或預先卷好的銀器。戴口罩和手套時，銀器必須預先卷好。 	



重新開放 紐約州



《對戶外和外賣/送餐食品服務僱主和僱員的指導意見 (Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services Guidelines for Employers and Employees)》

這些指導意見適用於所有餐館和食品服務機構，包括食品運輸車和其他食品特許經營店。在尚未達到第1階段或已進入第1階段的地區，此類場所只能以外賣和送餐方式經營。在已進入第2階段的地區，此類經營場所可根據下文的指導意見和本州《[新型冠狀病毒期間戶外和外賣/送餐食品服務暫行指導意見 \(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services\)](#)》，為顧客開放有座位的戶外空間。「戶外空間」定義為沒有固定屋頂的開放空間（除了臨時或季節性遮陽篷或覆蓋物）。

在新型冠狀病毒公共衛生突發事件期間，所有戶外和外賣/送餐食品服務場所的運營者應及時了解與製造活動有關的州和聯邦要求的任何變更，並將這些變更納入其運營。這份指導意見不取代任何現有的適用的地方、州和聯邦法律、法規和標準。

	強制要求	推薦的最佳實踐
溝通	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 確認您已經審閱並理解了本州發佈的行業指導意見，並且您將執行它們。 ✓ 提醒員工和顧客遵守適當的衛生、社交距離規則、恰當使用個人防護裝備、清潔和消毒規程。 ✓ 如果有工作人員與他人密切接觸，且新型冠狀病毒檢測呈陽性，應立即通知州和地方衛生部門。 ✓ 配合追蹤接觸者的工作，包括通知工作場所的潛在接觸者，同時按照州和聯邦法律法規的要求保密。 ✓ 在現場顯著張貼已完成的安全計畫。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 使用音訊通知、短信或螢幕上的通知與等待訂單/座位的顧客溝通。 ✓ 為員工、供應商和顧客建立溝通計畫，包括以一致的方式提供最新資訊。
篩查	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 對僱員以及在可行的情況下對供應商實施強制的每日健康檢查（例如問卷調查、體溫檢查）並詢問這些事項，但不得強制對客戶和送貨人員進行此類檢查：(1) 在過去 14 天出現新型冠狀病毒症狀，(2) 過去 14 天新型冠狀病毒檢測陽性，和/或 (3) 近 14 天密切接觸新型冠狀病毒確診或疑似病例。 ✓ 機構不能強制客戶完成健康篩查或提供聯繫資訊。 ✓ 指定一個中心聯絡點，該聯絡點可能因活動、地點、輪班或白天的不同而不同，負責接收並證明已審閱調查問卷，並將該聯絡點確定為個人日後如調查問卷所述出現新型冠狀病毒相關症狀時的通知方。 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 完成篩查前，防止員工之間密切或近距離接觸（例如遠端篩查）。 ✓ 體溫檢查可以根據平等就業機會委員會 (Equal Employment Opportunity Commission) 或衛生廳指導意見進行。 ✓ 對可能與工作地點或區域的其他人有密切或近距離接觸的每個人（包括工人和供應商）進行記錄，以便在工人診斷為感染新型冠狀病毒時，可以識別、追蹤和通知所有接觸者；不包括客戶和使用適當的個人防護裝備或通過非接觸方式進行的交貨。 ✓ 為客戶提供選擇以提供聯繫資訊，以便記錄和聯繫他們以進行聯絡人跟蹤。 ✓ 查閱衛生廳關於疑似或確診新型冠狀病毒病例後、或與新型冠狀病毒患者有密切或近距離接觸後尋求重返工作崗位僱員的相關指示。

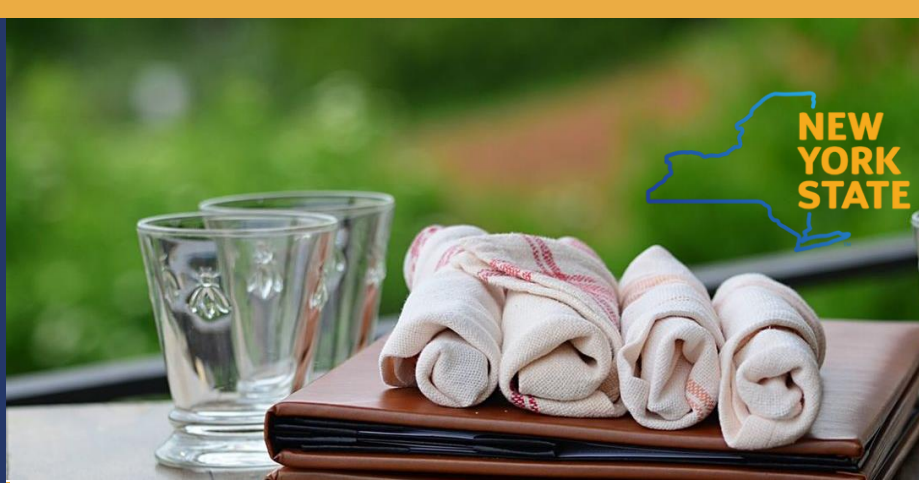
WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



重新開放 紐約州



《對戶外和外賣/送餐食品服務僱主和僱員的指導意見 (Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services Guidelines for Employers and Employees)》

這些指導意見適用於所有餐館和食品服務機構，包括食品運輸車和其他食品特許經營店。在尚未達到第1階段或已進入第1階段的地區，此類場所只能以外賣和送餐方式經營。在已進入第2階段的地區，此類經營場所可根據下文的指導意見和本州 [《新型冠狀病毒期間戶外和外賣/送餐食品服務暫行指導意見 \(Interim COVID-19 Guidance for Outdoor and Take-Out/Delivery Food Services\)](#)，為顧客開放有座位的戶外空間。「戶外空間」定義為沒有固定屋頂的開放空間（除了臨時或季節性遮陽篷或覆蓋物）。

在新型冠狀病毒公共衛生突發事件期間，所有戶外和外賣/送餐食品服務場所的運營者應及時了解與製造活動有關的州和聯邦要求的任何變更，並將這些變更納入其運營。這份指導意見不取代任何現有的適用的地方、州和聯邦法律、法規和標準。

	強制要求	推薦的最佳實踐
篩查（接上頁）	<p>✓ 確保任何進行包括體溫檢查在內的篩查活動的人員得到適當保護，避免接觸進入現場的潛在傳染性員工或供應商。</p>	

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.