BE SAFE* CHICAGO*



保障安全 -餐饮服务和酒吧



保障安全 - 餐饮服务和酒吧 本指南包含哪些内容?



逐步恢复 (第4阶段)

芝加哥谨慎复工期间要求保证:

健康社交

安全空间和条件

营业弹性和监控

保持社交距离



与他人之间保持 身体距离的限制措施

进入许可



进入/离开各场所的条件

灵活模式



灵活休病假、远程工作 (如有可能)

聚集人数



对于人员聚集的限制措施

清洁标准



场所的消毒措施

营业弹性



支持灵活营业 (例如多班倒的工作方式)

保护用具



个人使用防护用具

视觉引导



在场所中张贴 卫生资源信息和指南

差旅指南



对于不同地点间 人员往来的限制

卫生要求



确保卫生的社交方式 (例如洗手)

工作场所条件



评估人流量、 通风状况等等

检测/跟踪



加强检测和跟踪工作



- 推荐指南 -



逐步恢复 (第 4 阶段)



可能会出现哪些变化?

- 提供**无接触**取餐,鼓励无接触付款
- 2 当顾客人数为可容纳人数的 40%时,允许在室内用餐/饮 酒,在遵循社交距离要求的情 况下,允许在室外1用餐/饮酒
- 3 视觉标识在设施内各处张贴有 关卫生、保持社交距离、佩戴 适当个人防护用具等的视觉标 识

- 4 员工必须**始终佩戴口罩**, 客人未就座时需佩戴口罩
- 5 鼓励员工和食客保持 6 英尺 的身体距离
- 6 员工经常对设施进行消毒

- 推荐指南 -



保障安全 - 餐饮服务和酒吧 健康社交



逐步恢复 <u>(第</u>4阶段)





- 餐桌间的距离应为6英尺,如果餐桌不能移动,则停用 此类餐桌和/或在餐桌间添加物理屏障(例如有机玻璃)
- 在无法保持6英尺社交距离之处使用不透气的屏障(例如柜台、服务台、收银台等等)
- 按照适用的保持身体距离指南清晰标记出客人或员工排队的区域(例如收银台和终端、等待室、卫生间等等)
- 确保音乐音量保持在较低水平,让员工和顾客可在保持 社交距离的情况下进行交流(例如点单)



限制顾客人数为不超过 6 人/桌和 50 人/房间

- 限制顾客人数为不超过 6 人/桌
- 将每个室内空间/房间限制为
 - 50 个人,同时保持社交距离,或
 - 可容纳人数的 40% (以较少者为准)
- 允许「在户外就餐或饮酒,前提是遵循标准的社交距离要求
- 对于活动场所/宴会厅,则应遵守室内/室外空间的可容 纳人数和聚集限制(取决于环境)

- 推荐指南 -





逐步恢复 (第4阶段)



确保员工和客人穿戴防护用具

- 在任何室内外公共空间,必须佩戴能够遮盖口鼻的口罩 (患有疾病或身体残障,无法安全佩戴口罩者除外)
- 顾客就座用餐/饮酒时可摘下口罩
- 为员工提供适当的个人防护用具培训(如何穿戴、正确 移除等)
- 仅为遵循标准食品加工指南提供手套
- 确保洗碗工能够获得保护眼口鼻免受污染飞溅的用具 (例如口罩、护目镜和/或面罩)



确保定期对双手和经常接触的区域进行消毒, 并进行适当技术培训

- 确保消毒洗手液或洗手设施随时可供客户和员工使用
- 为所有员工提供洗手培训,并在工作点张贴标牌 (如适用)
- 在员工初次返回工作岗位时,需向其提供与 COVID-19 有关的健康和安全培训,如<u>服务安全</u>、配送和外卖培训、 食品处理人员培训、免费 NRA 重开培训





逐步恢复 (第4阶段)



制定员工筛查政策和规范

- 在离家前,所有人都应该自我确认是否出现症状,如果 出现症状则应待在家中
- 在进入相关场所前,员工应自我筛查以确保未出现 COVID-19的症状(例如通过调查问卷 – 参见附录)
- 员工如果出现症状或报告说感觉不适,则不应报到上班或继续在岗工作

制定顾客/第三方进入餐厅的政策

- 在入口处张贴承诺或进行筛查,验证顾客、外部供应商/ 非顾客当前有无出现 COVID-19 症状(例如,问卷调查、 口头协议、非口头协议、IRA 承诺)
- 确保顾客、供应商和非顾客访客在进入场所时佩戴口罩 遮住口鼻(患有疾病或身体残障,无法安全佩戴口罩者 除外)
- 禁止表现出症状或自称有症状的任何人(包括顾客、工作人员或供应商)进入





逐步恢复 (第4阶段)



设立空间和经常接触物品的每日清洁标准

- 在开业前和全天彻底清洁和消毒整个设施(每隔 30 分钟 对经常接触的前厅区域进行一次彻底清洁和消毒,在任 务或人员交替时对后厨进行彻底清洁和消毒)
- 定期对卫生间进行监控、清洁和消毒
- 提供清洁程序培训,确保安全正确使用消毒剂

对所有经常接触的表面/处理过的物品实施经常性 的卫生处理要求

- 在可能的情况下,提供一次性餐桌用品(如菜单、容器、 调味品)
- 每次使用后,清洁和消毒非一次性餐桌用品(如菜单、容器、桌椅)
- 如果可行,使用固定菜单板或数字菜单





逐步恢复 (第 4 阶段)



按照卫生标准和进入要求设置视觉引导

- 在整个餐厅为员工/顾客提供有关卫生标准的视觉指南 (例如使用地板标记加强社交距离)
- 在餐厅外张贴顾客进入餐厅的非口头协议、指南和/或标准
- 为第三方送货司机提供有关兑换订单流程的标牌
- 如果可行,使用数字消息或通信板进行班前通信





逐步恢复 (第4阶段)



改善工作环境以尽量减少互动

- 所有顾客必须就座;若顾客之间的距离可保持在6英尺, 则允许使用柜台/吧台座位(考虑在顾客和酒吧服务员之间使用树脂玻璃)
- 若从柜台进行点单,则需有规划好的排队线,但最好采用餐桌旁点餐模式。
- 在可行的情况下,可考虑改造工作场所,以提倡社交距 离(例如地板标记和/或重新调整工作站方向,避免员工 面对面工作)
- 允许自助餐厅、餐车或其他自助食品站重新开放,前提是由员工提供食物且员工穿戴适当的个人防护装备
- 在可行的情况下,可限制顾客使用饮料站
- 如果可行,为行人建立定向走廊、门或通道
- 如果可行,为工作人员和顾客/第三方提供单独的卫生间设施
- 填写并遵守 FDA 重新开业检查清单中规定的标准





逐步恢复 (第4阶段)



对于执照不包含零售食品许可证的酒吧,请考虑 向顾客提供食品选项的举措

对于持有酒吧执照的酒吧,如有可能,可提供食品(例如移动食品车、与餐馆/餐饮服务合作、耐储存的预包装食品)

优化通风和气流

- 遵循 FDA 对通风的要求:通风系统,包括通风管道和通风口,清洁,无霉菌,运行正常
- 在可能的情况下,按照疾病预防控制中心 (Centers For Disease Control And Prevention, CDC) 指南和食物 准备标准的要求增加室内空间的通风量





逐步恢复 (第4阶段)





在可能的情况下限制面对面工作

- 最大限度减少面对面交流(例如考虑使用在线培训/虚拟 员工会议)
- 确保可以在家工作的员工继续在家工作
- 如果可行,限制员工班次重叠

鼓励限制互动的行为

- 对于持有酒吧执照的酒吧,请将最长就坐时间限制在2小时以内,以管理酒类消费
- 如果可行,鼓励无现金/无接触订餐和付款,以及路边外 卖/外带和递送(特别是针对弱势群体)
- 在可行的情况下,请鼓励预订,以在最大程度上减少等待时间,并预留时间对空间进行消毒;请提供抵达前指南,包括进场要求(如适用)
- 鼓励顾客在等候就座时待在户外或车内;食客进入后将立即就座,以尽量减少等候区的聚集
- 如果可行,建立单独的入口和出口门以进入室内便利设施(如卫生间)







- 如果可行,限制公务出差并采取行业安全预防措施
- 如果可行,限制员工在多个餐厅地点之间往返



遵照 CDPH 和 CDC 的检测和跟踪规程指南

- 如果员工感染了 COVID-19,则在复工前必须遵照所有 CDC 指南的要求行事
- 如果员工的检测结果确认为 COVID-19 阳性,则必须 按照 CDC 指南的要求进行清洁和消毒
- 任何与 COVID-19 确诊同事或其他任何人员发生近距离接触的员工应按照 <u>CDC 指南</u>的要求进行自我隔离
- 如果一栋建筑在 14 天内出现了 2 个或以上可能与该公司相关的病例,雇主需要将这些病例报告至 CDPH
- 遵照其他所有的 CDPH 指南规定,并按照 CDPH 应对工作场所疫情爆发的建议措施采取行动



保障安全 - 餐饮服务和酒吧 ^{附录}



逐步恢复 <u>(</u>第 4 阶段)

术语表

聚集:单一家庭以外的一群人员参与自发或有计划的活动并 交流十分钟以上

洗手:使用肥皂和水、或者使用可消灭 COVID-19 病毒的消毒剂彻底洗手至少 20 秒的行为

保持社交距离: 个人之间或人群之间保持至少六英尺的身体 距离。

个人防护用具:口罩、护目镜、防护面屏等个人防护用具; 具体要求根据行业和特定条件而有所不同

自我筛查示例问卷

自我筛查:员工在轮班开始时回答特定问题的协议。根据卫生局局长的指南,此类问题可包括:

- 您的体温是否超过 100 华氏度,或者您在过去 24 小时内是否使用过退烧药来降低超过 100 华氏度的体温?
- 您是否新出现无法归因于其他健康问题的咳嗽症状?
- 您是否新出现无法归因于其他健康问题的咽喉痛症状,或者原有症状恶化?
- 您是否新出现无法归因于其他健康问题的呼吸急促症状?
- 您最近是否完全丧失了嗅觉或味觉?



保障安全 - 餐饮服务和酒吧 公共卫生资源



逐步恢复 (第4阶段)

一般工作场所指南

提供进一步指导的全国资源

CDC - 支持COVID-19 响应的活动和举措以及总统的重启美国计划: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf

CDC - 企业和工作场所指南 https://www.cdc.gov/coronavirus/2019ncov/community/organizations/businesses-employers.html

OSHA 筹备工作场所应对 COVID-19 指南: https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf

全美餐饮协会 - COVID-19 *重新开业指南*.

https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf

OSHA - 提供外卖或路边取货的餐饮供应商指南: https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf

FDA - 食品安全和冠状病毒:

https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19

免责声明

餐饮服务指南

本文档提供的任何链接仅为方便读者和提供信息参考之用,不代表芝加哥市对于相关企业或组织或个人的任何产品、服务或观点给予认可或许可。芝加哥市对于外部网站或后续链接的准确性、合法性或内容不承担任何责任。有关外部网站内容的相关问题,请联系相关网站寻求解答。

