



2020-16b號衛生官員指令附件A (2020年7月1日頒布)
戶外餐飲機構最佳作業方式

除了擬定、張貼或落實C19-07e號衛生官員命令(“居家避疫令”)第6款第15.h條所要求的《社交距離守則》，每一個設施必須按照居家避疫令第6款和2020-16號衛生指令(戶外餐廳及酒吧指令)所規定的，擬定、採用和落實一項《衛生與安全計劃》，該計劃需要涉及以下各項。你可以使用指令附件B的兩頁核查清單來記錄你的遵守情況。

這些是2020-05號食品準備或配送基本行業衛生指令最佳作業方式以外的最佳作業方式。

戶外餐廳或酒吧之要求：

1. 第1節 - 服務要求

- 1.1. 戶外用餐或飲酒、座位擺放、以及餐飲服務必須遵守州和地方政府的法律、法規、和獲取所須許可證(譬如供殘障人士使用的通道、桌椅的相關許可、遵守適用區域、加州酒精飲料管制局要求)。
- 1.2. 確保顧客和工作人員遵守社交距離和衛生規章。每個戶外餐廳或酒吧至少必須：
 - 1.2.1. 所有工作人員需要按照佩戴口罩令的要求使用面罩，勤洗手，並保持至少6英尺社交距離。
 - 1.2.2. 在指定區域/排隊線上為顧客標記出6英尺距離。這包括結帳櫃台、洗手間和其他服務場合中的顧客(例如點餐、訂外賣、等候入座)。
 - 1.2.3. 可行的話，提供行走方向路線(例如為顧客分隔入口和出口，以及前往洗手間的方向路線)。
 - 1.2.4. 建議顧客在入座前、離座後(例如前往洗手間)，以及當侍應生、收拾碗碟員工或其他人士接近餐桌時，都必須佩戴口罩。
- 1.3. 確保顧客的餐桌之間保持最少6英尺的距離。如果餐桌之間沒有足夠空間，則戶外餐廳或酒吧必須在餐桌之間安裝一個不透水的屏風以保護顧客和工作人員。戶外餐廳或酒吧必須使用告示或其他方式(例如移走椅子或使用繩子隔開)顯示哪些餐桌不能使用。
- 1.4. 在飲食時所有顧客必須就座。禁止在餐桌之間或室外空間站立。
- 1.5. 在等候入座時不要為顧客提供食物或飲品。
- 1.6. 張貼告示提醒顧客飲食時必須就座，時刻與其他餐桌保持至少6英尺社交距離，及不能將已開的飲品帶離餐廳或飲用。
- 1.7. 雨傘、遮蓬、和其他遮蔭建築物只有在四邊無遮擋，空氣流通的情況下，才可以使用。



2020-16b號衛生官員指令附件A (2020年7月1日頒布)

戶外餐飲機構最佳作業方式

- 1.8. 鼓勵以預約方式限制人數。確保預約期之間有足夠的時間對顧客座位區域進行消毒。
- 1.9. 建議顧客必須留在戶外餐廳或酒吧外，他們只有在以下情況才可以進入設施 (1) 前往使用洗手間，(2) 前往必須通過餐館才能到達的戶外用餐區域；或者 (3) 在室內服務台訂餐或取食物。這並不包括使用該戶外餐廳或酒吧其他服務的顧客 (例如取外賣或零售)，而這些服務同樣受社交距離和衛生守則和適用的行業相關指令所約束。



2020-16b號衛生官員指令附件A (2020年7月1日頒布)
戶外餐飲機構最佳作業方式

- 1.10.** 除非所有成員都屬於同一家庭，否則每張餐桌最多只可容納6名顧客。同來在同一張餐桌用餐的人士，無需保持6英尺距離。強烈建議同一家庭的成員才坐在一起，使用同一張餐桌。
- 1.11.** 限制交叉污染和觸碰共用物品。戶外餐廳或酒吧至少必須：
- 1.11.1.** 鼓勵顧客使用自己的流動通訊裝置看餐單。如果顧客要求餐單，應提供用完即棄或可消毒的過塑餐單。
 - 1.11.2.** 不要在餐桌上放置咭片座、單張、餐巾夾或其他物品（例如蠟燭台、或花瓶）。
 - 1.11.3.** 不要提前擺放玻璃器皿和餐具在餐桌上。玻璃器皿和餐具應該在顧客就座之後由已經洗過手的工作人員提供。
 - 1.11.4.** 讓已經洗過手的工作人員提前將餐具用餐巾或紙巾包好。將包好的餐具和紙巾放進一個乾淨的容器之內。
 - 1.11.5.** 提供用完即棄餐巾和桌布，或者可以清洗的餐桌桌布。餐巾和桌布（包括尚未使用的餐巾和桌布）都必須在每個顧客接觸後丟棄或清洗。已經弄髒的餐巾和桌布必須放置在封閉容器內。
 - 1.11.6.** 已清潔的餐具、酒杯、碗碟等在使用前，需存放於遠離顧客和工作人員的地方。
 - 1.11.7.** 調味瓶、鹽和胡椒瓶等，在顧客要求之下才提供單次使用份量或在每次使用共用容器後消毒。
 - 1.11.8.** 鼓勵顧客使用無接觸付款方式。如果不使用無接觸付款，工作人員則應避免與顧客接觸，並對顧客使用過的筆、服務台、托盤、或銷售點終端系統進行消毒。提供足夠空間以確保顧客付款時，能與收銀員相隔至少6英尺，或者在顧客和收銀員之間設置隔離物（例如足夠高度和寬度的有機玻璃屏，以阻擋呼吸飛沫傳播）。
 - 1.11.9.** 當顧客要求時才提供外帶容器。剩菜應該由顧客自行放進容器內。
 - 1.11.10.** 負責準備食物及清洗餐具的工作人員必須在執行不同任務前後洗手。
 - 1.11.11.** 不要提供共用的文娛物品，例如棋牌、桌球和電動遊戲機。
- 1.12.** 關閉顧客可能會聚集、自助、觸碰食品或其他客人可能會使用物品的區域。向顧客單獨提供這些物品。根據需要，在每次使用這類物品後可丟棄或進行清潔和消毒：
- 1.12.1.** 調味料架、餐具架、紙巾、蓋子、飲管、水樽、外賣容器等自助區域。



2020-16b號衛生官員指令附件A (2020年7月1日頒布)

戶外餐飲機構最佳作業方式

- 1.12.2. 包括冰塊、汽水、乳酪機等自助機。
- 1.12.3. 例如自助餐、醬汁吧、沙律吧等食物自助區域。
- 1.12.4. 供顧客飯後食用或使用的薄荷糖、糖果、小食或牙籤。
- 1.13. 停止使用準備食物或上菜的桌邊裝置，例如食物挑選餐車、傳送帶、或其他食物展示裝置。
- 1.14. 限制服務顧客的員工數目。在遵守薪酬和工時法規之下，盡可能安排一名員工服務同一群顧客。
- 1.15. 禁止演唱或者演奏銅管樂等增加氣溶膠傳播新型冠狀病毒風險的娛樂表演。而結他或鋼琴等不會增加氣溶膠傳播新冠病毒風險的現場表演則不在禁止之列。

2. 第2節 - 消毒和清潔要求

- 2.1. 在每日營業前和每次使用後，徹底消毒每一個顧客座位，包括餐桌、椅子、兒童座椅、高腳椅、攤位、和其他此類物體的表面。必須遵照指示給予消毒劑足夠時間產生效力。許多環境保護局批准的消毒劑對人類冠狀病毒有最低接觸時間要求，在消毒劑被拭去前，必須讓消毒劑停留在物體表面足夠時間以產生消毒作用。
- 2.2. 至少每小時一次消毒頻繁觸碰的表面（例如：門、把手、水龍頭、桌子等等），和人流高的區域（例如：等候區、通道、洗手間）。
- 2.3. 頻密消毒洗手間，至少每4小時一次。清潔記錄張貼於洗手間內的顯著位置，清楚記錄清潔消毒及補給用品的日期和時間。
- 2.4. 在銷售區、顧客和員工入口處，以及必須用門把手才能進入的區域，提供消毒酒精搓手液。
- 2.5. 要求工作人員處理顧客使用的物品時，例如骯髒的餐巾桌布，或者垃圾袋時，必須在每次觸碰這些物品後立即洗手，或者使用用完即棄手套（並在戴上手套前和取下手套後立即洗手），並且要頻密更換圍裙。
- 2.6. 必須為清洗餐具的員工提供面罩、護目鏡、和/或防護面罩，以放置污水濺入眼睛、口和鼻。必須為清洗餐具員工提供不滲水的圍裙，並且頻密更換。可重複使用的保護裝備，譬如面罩和玻璃護目鏡，必須在每次使用前後妥善消毒。已清潔和消毒的器皿則必須用乾淨的手套進行處理。
- 2.7. 可重複使用的用品（例如：餐具，食物器皿，麵包籃等）須在每次使用後適當清洗及消毒。如果無法適當清潔可重複使用的物品，則應使用用完即棄物品。



2020-16b號衛生官員指令附件A (2020年7月1日頒布)
戶外餐飲機構最佳作業方式

3. **第3節 – 運營要求**

- 3.1. 在食物服務運營作出重大改變之前應獲取所需的許可證，例如增加清潔站、食物準備區域、或者食物儲存區域。
- 3.2. 應盡可能打開窗戶或門來為工作人員提供空氣流通的工作環境。考慮安裝空氣淨化機，提高建築物的過濾空氣效能來改善空氣質素和通風系統。