



## 臨時指引： COVID-19 新型冠狀病毒疫情肆虐期間的餐飲：室內和室外

2020年9月30日

本指引由三藩市公共衛生局 (San Francisco Department of Public Health, SFPDH) 制定，提供予本地使用。本指引將發佈於網址 <http://www.sfdcp.org/foodfacilities>。本指引會隨著新知識的出現和本地社區傳播情況的變化而作出調整。

**背景：**經過調整營業方式後的餐飲場所可以開放提供室外餐飲服務，以及有限度地提供室內餐飲服務。餐飲場所必須遵守這些指引，並且必須密切關注並遵循所有發佈於網址 <http://www.sfdph.org/directives> 上所有適用的公共衛生局指令。

病例數量和其他指標有可能（甚至相當可能）在秋季大幅上升，導致三藩市的風險等級重回嚴重、第2級（紅色），甚至廣泛傳播、第1級（紫色等級）。公共衛生局官員將繼續監察所有地方指標，並將在必要時暫停或撤銷這些措施和其他重新開啟的措施，以防止三藩市疫情擴散。

**對象：**所有提供真正的餐飲的場所及其顧客。

請參閱**室內餐飲服務**一節，了解容納人數範圍。

**流感疫苗對於抵禦COVID-19新型冠狀病毒是十分重要的，因為接種疫苗可以 (1) 保護工作者和社區的健康，以及 (2) 減少我們在應對COVID-19新型冠狀病毒時，醫療和檢測系統的負荷。致力鼓勵所有員工接種流感疫苗。為顧客、訪客等張貼鼓勵接種流感疫苗的標誌。**

### COVID-19 新型冠狀病毒的基礎知識

#### COVID-19 新型冠狀病毒是怎樣傳播的？

COVID-19 新型冠狀病毒是在人與人之間傳播，被認為是發生於以下的幾類情況：

- 咳嗽和打噴嚏產生的較大飛沫直接附在附近人的臉部、鼻子、眼睛和嘴巴上，通常飛沫傳播在 6 英尺範圍內，
- 一個人呼吸、說話、唱歌、咳嗽或打噴嚏時會釋放出小的傳染性微粒，這些微粒可以在空氣中懸浮一段時間，並且/或者在室內氣流的帶動下移動超過 6 英尺（氣溶膠傳播），以及
- 一個人觸摸到被污染的表面，然後再觸摸鼻子、眼睛或嘴巴等粘液膜（接觸傳播）。

#### 預防 Covid-19 新型冠狀病毒的基本方式



- [經常使用肥皂和水清洗雙手](#)。如果沒有可用的肥皂和水，則使用至少含60%酒精的免洗酒精搓手液。
- [避免密切接觸](#)。盡最大可能使自己與非同住的人士之間保持六英尺的社交距離。
- [佩戴口罩](#)。在公共場合以及與非同住的人士相處時，用面罩遮住口鼻。
- 定期對經常接觸的表面進行[清潔和消毒](#)。
- [每天監測您的健康狀況](#)。要有警惕，注意自己有沒有發燒、咳嗽、呼吸急促等症狀

## 一般要求

### 餐飲場所的定義

若要重新開啟餐飲場所，商業必須提供「**真正的餐飲**」。在沒有同時提供**真正的**餐飲服務的情況下，不允許提供酒精飲料。

### 真正餐飲的定義

**真正的餐食**是指有足夠的食物量，可以構成主菜。對於何謂真正的餐飲，餐飲場所應查閱加州酒精飲料控制部 (State Department of Alcoholic Beverage Control) 的指引。可於網址 <https://www.abc.ca.gov/what-is-required-to-be-considered-a-meal> 查閱該指引。提供預先包裝的食物，例如三明治或沙律，或只是加熱冷凍或準備好的食物，都不屬於真正的餐飲。加州酒精飲料控制部 (Department of Alcoholic Beverage Control) 表示，將按特許經營商業的整體經營情況而定，判斷餐飲場所是否提供合法的真正餐飲服務，或者只是將提供食品作為根據加州政府的《更安全的經濟藍圖》 (Blueprint for a Safer Economy) 開業的藉口。特許經營場所提供的主要服務應該是供應真正的餐飲，供應酒精飲料只能作為支持主要服務的次要服務。

### 誰可能提供真正的餐食

真正的餐飲可能由餐飲場所供應，或是透過與餐飲場所簽訂合約經營的其他人或商業提供的餐飲。餐飲場所必須持有有效的食品供應場所經營許可證，以及任何其他通常所需的相關許可證。

### 酒精飲料

禁止在沒有真正提供餐飲的情況下出售酒精飲料，每位訂購酒精飲料的顧客也必須訂購真正的餐飲。

### 準備並張貼《衛生與安全計劃》和《社交距離規定》

每個餐飲場所必須完成一份《衛生與安全計劃》，並張貼在公共場所，如果可行的話，還應張貼在餐飲場所的網站上。**遵守此指令的要求是持續持有食品許可證的必要條件。**《衛生與安全計劃》是以清單的形式，提醒您的商業所有需要遵循的最佳工作執行方式，其中包括一些普及要求，例如要求面罩、[標誌](#)，以及執行人與人之間保持六英尺距離的規定。此外，還必須填寫並張貼《社交距離規定》，可於網址 <https://www.sfdph.org/dph/alerts/files/C19-07i-Appendix-A-Chinese.pdf> 獲取。



## 準備重新開啟

### 改善通風

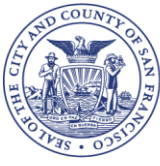
對場所的通風系統進行必要的改善，包括以下事項：

- 暖氣, 流通及空氣調節 (Heating, ventilation, and Air Conditioning, **HVAC**) 系統 (如設有)
  - 確保HVAC系統有經過維修並正常運作。
  - 評估將空氣過濾器升級至最高效率的可能性。
  - 透過 HVAC 系統增加室外空氣的百分比，重新調節或撤銷空氣再循環 (「節能器」) 調節風門。
  - 禁用按需要並根據溫度或占用率而減少空氣供應的通風控制
  - 在建築物無人時，評估建築物通風系統的運行情況，將空氣流通調節至最大。至少要設置定時控制的通風系統，以令系統在建築物開放前運行1至2小時和在建築物封閉後運行2至3小時。
- 在環境條件和建築物要求允許的情況下，打開門窗來增加自然通風。
- 考慮安裝便攜式空氣清新機 (「HEPA 高效力微粒空氣淨化器」)。
- 如果場所使用底座式電風扇或壁扇，則應調整電風扇的方向，以盡量避免將空氣從一個人所在的區域吹到另一個人所在的區域。

如需了解更多資訊和獲取額外資源，請參閱網址：<https://www.sfcddp.org/wp-content/uploads/2020/09/Interim-Guidance-Ventilation-FINAL-CH-9-12-2020.pdf>

### 經過長時間的低使用率後，請檢查您的場所。

檢查是否有害蟲侵襲或窩藏在內，並確保所有害蟲防治措施都能發揮作用。包括對空氣管道和通風口等通風系統進行日常維修，並考慮利用經固定裝置中的流水沖洗管道中的積水。詳細指引可參閱此網址：<https://www.sfwater.org/flushingguidance>。



## 培訓員工

確保所有員工都已接受以下規定的培訓：

- 《衛生與安全計劃》、《社交距離規定》及《篩查規定》。分享有關[COVID-19新型冠狀病毒](#)的資訊，其中包括[如何預防病毒傳播](#)，以及有哪些[潛在疾病](#)可能使人更容易感染病毒。
- 如何監察社交距離，並且溫和地提醒顧客保持社交距離，並佩戴口罩。顧客在排隊等候取餐、等候入座，或排隊等候使用洗手間時，如果不是同一家戶的成員，應該保持六英尺的距離。員工應提醒顧客，不允許跳舞和其他集會，例如不允許站在遠離自己餐桌的地方。
- 適當穿戴個人防護裝備PPE（包括佩帶面罩和使用防護手套）的正確方法。
- 清潔和消毒技巧，以及對經常接觸的表面進行消毒的重要性。請參閱[公共衛生局 \(Department of Public Health, DPH\) 清潔指引](#)。
- 緩解不遵守政策的顧客，並為員工提供資源，以解決焦慮、壓力和心理健康等問題。培訓的示例包括來自全國餐飲行業協會 (National Restaurant Association) 的緩解培訓。（<https://www.servsafe.com/freecourses>）認清重返工作崗位的恐懼、公開透明地溝通、傾聽及定期調查。
- 雇主或政府資助的病假和員工可能有權獲得其他福利的資訊，這些福利將幫助員工免除經濟負擔而可以留在家中（請見三藩市的有薪病假）。請記住，不能因為COVID-19新型冠狀病毒造成的後果或為了康復而需要休假而解僱員工。欲取得本指引中的連結，請瀏覽網址[www.sfcpc.org/foodfacilities](http://www.sfcpc.org/foodfacilities)

## 締造更安全的場所

您可能需要改變商業的實際佈局，以幫助顧客和員工保持社交距離。需要納入考量的調整包括設置單獨的出入口，用膠帶或其他貼紙標明六英尺的距離，並在收銀台等顧客接觸較頻繁的區域豎立透明隔板。

- **重新設計格局，以實行適當的社交距離。** 工作站空間距離至少六英尺。
- **為供應商取貨和/或送貨、外賣及用餐規定設置分隔的空間。** 盡可能為用餐的顧客開闢單獨的通道，以便付款和/或取餐。為外賣區和用餐區設置清晰的標誌。
- **設立足夠的空間，使顧客在付款時能夠站在距離收銀員至少六英尺的地方，或在顧客和收銀員之間提供實物屏障，**例如尺寸夠大的有機玻璃，以防止呼吸道飛沫的傳播）。
- **封閉顧客可能大量聚集、進行自行服務或觸摸到其他顧客可能使用過物品的區域。** 例如，封閉自助式沙律吧、自助餐、調味品盒、自助售貨機等。
- **在各種情況下（例如，等待點菜、等待使用洗手間、訂購外賣或等待就座）為顧客設置標明6英尺距離的標記。** 通往洗手間、取餐/打包櫃檯，以及入口/出口的路徑必須有明確的標示。
- **張貼標誌，提醒顧客除飲食外，要一直佩戴口罩。**





- 在銷售區域和出口/入口提供消毒液。
- 提供存放服務的衣帽間必須關閉。

## 保護員工

### 統籌您的人力資源

指派一名COVID-19新型冠狀病毒工作場所安全監察員 (Worksite Safety Monitor)，作為員工聯絡員，以及作為員工於每個場地的單一聯絡點，負責處理關於措施、規定或接觸可能性的問題或疑慮。此人亦會擔任與SFDPH（三藩市公共衛生局）的聯絡者。聯絡員應培訓員工在必要時告知顧客，如果不遵守安全規定，餐飲場所將拒絕向其提供服務。

### 員工篩查及鼓勵接受檢測

- 對所有人（員工、供應商和送貨員）進入建築物之前進行健康檢查。員工的篩查說明請見 [www.sfdcp.org/screening-handout](http://www.sfdcp.org/screening-handout)。對於以上表格中的任何問題回答「是」的人士，場所必須禁止其入內。
- 鼓勵接受COVID-19新型冠狀病毒檢測。許多COVID-19新型冠狀病毒患者因為沒有出現任何症狀所以並不知道自己已受感染，但他們仍然可能傳染給他人。三藩市現提供COVID-19新型冠狀病毒的檢測。三藩市的醫療服務提供者必須對任何有出現COVID-19新型冠狀病毒症狀的人進行檢測（請參閱[sfdcp.org/covid19symptoms](http://sfdcp.org/covid19symptoms)）。如果您想在沒有出現症狀的情況下接受檢測，加州的醫療保險公司必須為包括餐館員工在內的必要工作者支付檢測費用。如果您選擇在沒有出現症狀的情況下進行檢測，檢測的次數請勿高於每2週一次。如果您沒有保險，您可以在CityTestSF（[sf.gov/citytestsf](http://sf.gov/citytestsf)）進行檢測。
- 如果您感到身體不適，有出現感冒或類似流感的症狀，您必須接受COVID-19新型冠狀病毒檢測，結果呈陰性才允許返回工作崗位（請參閱網址[sfdcp.org/screen](http://sfdcp.org/screen)和[sfdcp.org/rtw](http://sfdcp.org/rtw)）。如果您感到身體不適，請接受檢測，除非是為了您無法透過其他途徑而取得的必要基本需求（例如食物、住房、醫療等），否則切勿進入商業或機構。
- 請採取一切可能的措施以防止生病。佩戴面罩、實行良好的手部衛生、與他人保持人際距離（至少六英尺），在顧客佩戴好口罩之前不要靠近餐桌。
- 致力鼓勵所有員工接種流感疫苗。流感疫苗對於抵禦COVID-19新型冠狀病毒而言至關重要，因為接種疫苗可以 (1) 保持工作者和社區的健康，以及 (2) 減少我們在應對COVID-19新型冠狀病毒時，醫療和檢測系統的負荷。為顧客、訪客等張貼鼓勵接種流感疫苗的標誌。

### 要求提供口罩和其他防護裝備

除了正在飲食時以外，每個人都必須一直佩戴面罩。須遵守此規定者包括員工（供應商、送貨司機）和顧客。

服務員和其他「櫃台」員工在室內工作時可能會選擇佩戴防護效果更佳的面罩（「呼吸器」）而不是布面罩，以加強保護—尤其是當他們是感染 COVID-19 新型冠狀病毒後罹患重症的高危人士



(請參閱 [www.sfcdcp.org/vulnerable](http://www.sfcdcp.org/vulnerable))。如果您要購買 N95 呼吸器，請檢查其是否經過 NIOSH 批准。如果您使用帶活氣門的 N95 呼吸器，您必須使用額外的面罩遮蓋活氣門。

### 考慮採取其他措施以保護員工

- 盡量限制親自出席參加的員工聚會（例如，工作人員會議）。考慮以虛擬方式舉行工作人員會議。
- 增設班次，減少每個班次的員工人數，以因應保持社交距離的要求。
- 每位員工應擁有自己的原子筆或鉛筆，切勿共用。

## 標誌

餐飲場所必須張貼標誌，說明以下內容。標誌樣本可於網址 <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19> 獲取。

- 在餐飲場所周圍顯眼的位置張貼標誌（包括所有主要的公共入口），提醒人們謹記遵從保持人際距離、衛生及佩戴口罩的要求，並在感到身體不適時留在家中。所張貼的標誌必須包括一個獨立的標牌，標明以下資訊：(1) COVID-19 新型冠狀病毒通過空氣傳播，在室內的風險高很多，以及 (2) 年長者和有健康風險者應避免在人潮擁擠的室內環境中活動。標誌樣本可於網址 <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19> 獲取。張貼標誌，提醒顧客和員工，COVID-19 新型冠狀病毒可透過沒有感覺到生病或沒有外在感染症狀的人傳播。
- 張貼標誌，告知顧客必須坐在餐桌前享用食物或飲料，並且隨時都必須與其他餐桌的顧客保持至少六英尺的距離。
- 在桌子上張貼標誌，提醒顧客在與工作人員互動時（點餐或付款）和其他所有非享用餐飲的時候都要一直佩戴口罩。
- 提供酒精飲料服務的餐飲場所必須張貼標誌，告知顧客不得在餐飲場所之外飲酒或將開口容器帶出場所外，並且酒精飲料只能與餐食一起供應。

## 餐飲服務 — 所有場所

### 迎接顧客

- 餐飲場所必須在所有顧客進入時對其進行口頭篩查，詢問其有關 COVID-19 新型冠狀病毒的症狀以及接觸 COVID-19 新型冠狀病毒的情況。各場所必須提出相關問題，並轉達相關資訊，具體請參閱網址：<https://www.sfcdcp.org/screeningvisitors>。對於以上表格中的任何問題回答「是」的人士，必須禁止其進入場所。
- 請告知顧客，他們在沒有享用餐飲的任何時候都必須佩帶面罩，包括但不限於：等待入座時、查看菜單和點菜時、在餐桌前社交時、等待食物和飲料上桌時，或在每道餐點之間或用餐完畢後，以及離開餐桌的任何時候（例如使用洗手間）。當服務員、招待員或其他人員接近他們的餐桌時，顧客也必須佩帶面罩。在顧客重新戴上其面罩之前，員工不得接近顧客的桌子。

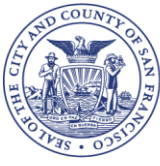


### 調整預約和就座流程

- 鼓勵預約以限制人潮。確保預約的時段允許在各批顧客之間有充裕的時間進行清潔和消毒。
- 請求顧客主動提供他們聚餐團體的聯絡人姓名和電話號碼，以便可能需要進行接觸者追蹤。餐館應將這些資訊存檔至少3週。顧客並非必須提供聯絡方式。
- 每個團體的顧客最多只能有六位，除非他們都是同一個家庭的成員。我們強烈建議在餐飲場所中，只有來自同一家庭的人才能坐在一起。一起聚餐而同坐一餐桌的顧客不必彼此相隔六英尺。
- 所有顧客必須就座於餐桌才能享用餐飲。不得站在餐桌之間或在餐館的其他區域聚集。不允許顧客站立、聚集、跳舞或穿梭於餐桌之間。
- 在顧客等待就座期間，不得向其提供食物或飲料。
- 規劃顧客座位安排，分配每個顧客團體以增加彼此的距離。
- 考慮透過標記餐桌號碼讓顧客自己入座。安排一名接待員隔著有機玻璃（在經過COVID-19新型冠狀病毒的口頭篩查後）為顧客分配餐桌。
- 做好員工日程記錄，以便於追蹤接觸者。
- 限制為每批聚餐顧客服務的員工數量以減少可能的接觸。理想情況下，每枱餐桌應該由一位員工服務。
- 禁止在餐桌旁準備或展示食物。

### 防止接觸共用物品造成交叉污染

- 考慮提供電子菜單和/或電子訂餐，讓顧客透過流動裝置查閱。或者，提供於每次使用後消毒的塑膠板菜單。
- 鼓勵顧客使用非接觸式支付方式，並在每次使用後對任何筆或其他設備進行消毒。
- 停止事先在餐桌上擺放餐具和玻璃器皿，提供預先用布或餐巾紙包好的餐具，並盡量使用一次性餐巾紙或餐桌布。
- 清潔過的餐具、高腳杯/酒杯和碗碟等要蓋好，並在使用前存放於遠離顧客和員工的地方。
- 每次使用後對餐飲地點進行消毒。這包括桌子、椅子和高腳椅/高腳凳。按照消毒劑的說明，告知客人要保留進行消毒的時間
- 限制餐桌上可傳遞物品的數量（不得擺放卡片架、蠟燭、花瓶），並按照要求提供番茄醬、芥末、辣醬等調味品，一次提供一份。
- 餐桌布每次使用後必須更換。
- 切勿提供任何共享類的娛樂項目，例如棋盤遊戲、打台球或大型電玩電子遊戲。
- 僅根據顧客要求提供打包菜飯的容器。不應該由員工打包到容器中。應該由各個聚餐團體的成員自行將菜飯裝到容器中。任何員工在搬運顧客使用過的物品、清洗用髒的布或



處理垃圾袋後，必須清洗雙手，或使用一次性手套（在戴上手套之前及摘下手套之後洗手），並經常更換圍裙。

- 可重複使用的顧客物品，包括餐具、盛放食物的器皿以及麵包籃等，必須進行適當的清洗、漂洗和消毒。如果無法適當清潔可重複使用的物品，請使用一次性物品。

## 室外用餐服務

### 推廣於室外就座

- 盡可能優先為您的顧客提供室外座位。有越來越多的證據顯示，COVID-19新型冠狀病毒可以通過空氣傳播。新鮮空氣很重要，而室外環境比室內環境更安全。
- 在室外用餐的顧客必須一直留在室外，並且只能在以下情況下進入餐飲場所：前去洗手間、前去只能通過餐廳進入的室外空間，或前往室內櫃檯點餐或取餐。

### 締造更安全的場所

- 屏障：如果室外餐臺之間的距離不足以確保顧客與其他就座顧客之間至少保持六英尺的距離，那麼餐飲場所必須在室外餐臺之間安裝不透水的實物屏障，以保護顧客和員工。
- 傘、單篷和其他遮蔽器具必須可使空氣在該區域能夠自由流通。
- 禁止可能提高COVID-19新型冠狀病毒傳播風險的現場娛樂活動。例如，禁止演奏管樂器、禁止唱歌、禁止劇烈的舞蹈或雜技表演，但允許演奏弦樂器或鋼琴。

## 室內用餐服務

### 減少座位數

- 餐飲場所必須將顧客人數限制在該空間既定容納人數上限的25%以內，並且不得超過100人。此限制適用於顧客人數，而非員工人數。
- 由多個房間組成的場所，須將每個房間的容納量限制在最大納容量的25%以內。此容量限制包括可能需要進入建築物點餐或使用洗手間的室外用餐者，以及可能需要進入建築物取餐或外賣的顧客。
- 在建築物入口處張貼容納人數限制。

### 締造更安全的場所

- 確保就座的顧客與其他坐在不同服務臺的顧客保持至少六英尺的距離。使用標誌牌、繩索、移走椅子或其他方式來標明哪些餐桌不能使用。在容納率為25%時，不允許使用不透氣的屏障來取代保持六英尺的距離。
- 安排座位時應將顧客分散到整個可用的內部空間，以便顧客之間保持最大的距離。
- 在不能與員工工作區保持至少六英尺距離的區域內（例如，特定收銀台或食物準備區），停止安排顧客於該區域就座。





- 此時不允許室內娛樂活動。禁止項目包括現場娛樂或播放電視節目，或者播放其他類型的節目。
- 室內用餐需限時兩小時。
- 餐飲服務於**凌晨12:00**結束，而顧客可在場所內用餐至凌晨12:30。於**凌晨12:30**，室內餐飲空間必須對外關閉。

## 清洗和消毒

### 消毒的項目和時間

- 在經常接觸的表面使用消毒劑，但**不要將消毒劑用於接觸食物的表面**。對用於與食物接觸的表面，請繼續遵循州政府對設備和器具的清潔及消毒 (Cleaning and Sanitizing of Equipment and Utensils) 要求（《加州衛生及安全法典》(California Health & Safety Code) 第7部分第5章）。
- **經常接觸的表面應每小時需消毒一次**。對於例如桌子、門把、電燈開關制、檯面、把手、桌子、電話、鍵盤、廁所、水龍頭、水槽等經常接觸的表面而言，進行消毒工作是最為重要。在付款處等經常使用的地方附近，常備一瓶消毒劑及一塊布以便進行消毒。
- 在每天開始營業之前和每次顧客用餐完畢之後，對每位顧客的就座的位置進行消毒，包括餐桌、椅子、加高座椅、高腳椅、雅座以及這些物品側面的表面。
- 經常對洗手間進行消毒，至少每四小時要消毒一次。在每個洗手間內的顯眼位置張貼清潔檢查表，以詳細說明此洗手間上次清潔、消毒或補充用品的日期和時間。

### 如何消毒

- 閱讀並遵循產品標籤上有關在使用清潔劑時所需的防護裝備說明。消毒劑的使用者通常是**需要穿戴手套的**，也會建議使用者穿著長袖衣服並佩戴護眼用具。
- **請先清潔，再消毒**。消毒劑對有污垢的表面效果不佳。請參閱SFPDH（三藩市公共衛生局）的《清潔指引》(Cleaning Guidance)。
- **請使用適當的清潔產品**。請選擇經美國環境保護局 (Environmental Protection Agency, EPA) 批准能殺滅COVID-19新型冠狀病毒的消毒劑。在網站 <https://cfpub.epa.gov/giwiz/disinfectants/index.cfm> 上可以查詢到完整的經美國環境保護局批准產品列表；您還可以瀏覽三藩市環境局 (SF Environment) 的網站，以查閱能降低感染風險的產品。
- 如果必須使用濃縮液，請仔細按照稀釋說明進行稀釋，並戴上護眼用具和手套。對於需要稀釋的濃縮液產品，請按照標籤上的說明進行操作。要進行測量，而不是「目測」濃縮液和水的比例；一些供應商採用「計量分配系統」(Metered Dispensing Systems)，使計量過程自動化。請不要忘記為所有裝有稀釋產品的容器貼上清晰的標籤。
- 過量地使用產品並不能提高其的效能，而且會對使用者和其他接觸到處理過表面的人造成危害。在使用氯漂白劑時請注意：對於COVID-19新型冠狀病毒，美國疾病控制及預防



中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 指定的漂白劑濃度（每加侖水用5湯匙漂白劑或每夸脫水用4茶匙漂白劑），與用於其他用途的漂白劑濃度是不同的。

- **請勿立刻擦掉。**許多經美國環境保護局 (Environmental Protection Agency, EPA) 批准的消毒劑都要求對人類新型冠狀病毒要有一定的接觸時間才可以發揮功效，並且消毒劑必須在表面停留指定的一段時間後才能擦掉。

## 常見問題與解答

**問題：**我該如何計算可以進入我的餐館的顧客人數？

**解答：**將相關場所的可容納人數上限除以四。如果您的餐館有多個包廂，也要以各個包廂的可容納人數上限為單位計算。顧客總人數不得超過100人。

**問題：**我們是否應該要求員工定期接受檢測？

**解答：**目前，我們不建議要求您的員工定期接受檢測。但是，通過日常篩查，如果您的員工對任何一個問題的答案為「是」，請按照篩查手冊中列出的必要步驟進行檢測、檢疫隔離和隔離。

**問題：**我想盡量保護我的員工。關於N95呼吸器以及類似的口罩是有什麼需要了解的事項呢？

**解答：**請選擇經過美國疾病控制及預防中心 (Center for Disease Control) 的美國國家職業安全及健康研究所 (National Institute of Occupational Safety and Health, NIOSH) 批准的N95呼吸器。請遵循製造商的使用說明。切勿共用呼吸器。如果您有為員工提供N95呼吸器，則可能適用於加州職業安全及健康管理局 (California Division of Occupational Safety and Health Administration, Cal/OSHA) 的規定（詳情請參閱網址：<https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>）。

- 由於餐館的顧客在飲食時需要除下口罩，而且在室內互動比在室外互動的感染風險更高，因此服務員和其他「櫃台」員工在室內工作時可能會選擇佩戴N95呼吸器而不是布面罩，以加強保護 — 尤其是當他們感染了COVID-19新型冠狀病毒後患上重症的風險很高時（詳情請參閱網址[www.sfcddcp.org/vulnerable](http://www.sfcddcp.org/vulnerable)）。如果您有為員工提供N95呼吸器，則可能適用於加州職業安全及健康管理局 (California Division of Occupational Safety and Health Administration, Cal/OSHA) 的規定（詳情請參閱網址<https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>）。若佩戴N95口罩：
  - 請選擇經NIOSH美國國家職業安全及健康研究所批准的N95、N99或N100、R99或R100，或者P99及P100呼吸器。NIOSH美國國家職業安全及健康研究所的批准部門會告知您所購買的呼吸器的防護性能。請閱讀並遵守製造商提供的有關使用、維護、清潔和保養的所有說明，以及關於呼吸器局限性的警告。關於如何安全地使用N95口罩的最新資訊將在以下網站公佈：[www.sfcddcp.org/ppe](http://www.sfcddcp.org/ppe)
  - 切勿共用呼吸器。
  - 如果您使用帶活氣門的N95呼吸器，您必須使用額外的面罩遮蓋活氣門。

**問題：**我們可以提供自助餐嗎？

**解答：**不可以。由於提供自助餐會使COVID-19新型冠狀病毒的傳播風險增加，目前禁止提供自助餐。



**問題：** 是否允許顧客在桌面上/自己烹調？

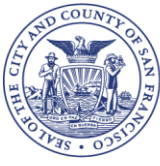
**解答：** 不可以。不允許顧客在桌面上/自己烹調，以確保在餐飲場所內有適當的通風狀況。

**問題：** 洗手間應該要多久消毒一次？

**解答：** 洗手間應在工作日開始時（或下班時）進行消毒，並且要每4小時消毒一次。

**問題：** 我們多久應該清潔一次？

**解答：** 門把、收銀機、檯面、廁所板及水龍頭等經常接觸的表面至少每小時要消毒一次。請在每個洗手間的顯眼位置張貼清潔日誌。



## 資料來源

應隨時了解現時情況。資訊是瞬息萬變的。可在以下網址查詢實用資源：

- 可列印資源，例如標誌：
  - 網址 <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>
- 三藩市公共衛生局 (SFDPH)
  - 網址 <https://www.sfcdcp.org/covid19>
- 加州政府發佈的《加州更安全的經濟藍圖》(California Blueprint for a Safer Economy)
  - 網址 <https://covid19.ca.gov/safer-economy/#reopening-data>
- 美國疾病控制及預防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC)
  - 指引文件列表 (可搜尋)  
網址 <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/communication/guidance-list.html>
- 在COVID-19新型冠狀病毒疫情肆虐期間提倡佩戴口罩：政策制定者指南
  - 網址 <https://preventepidemics.org/wp-content/uploads/2020/08/Promoting-Face-covering-Wearing-During-COVID-19.pdf>