

聖塔克拉拉縣

公共衛生局

衛生局長

976 Lenzen Avenue, 2nd Floor

San José, CA 95126

408.792.5040



餐飲設施強制性指令

請確認您的設施可以根據州政府命令營業。如果當地的縣政府命令和州政府命令之間有差異，則必須遵循限制性更強的指令。除此強制性指令外，州政府還對必須遵循的某些設施提供了具體指引。

欲瞭解州政府命令和州政府指引的訊息，請瀏覽 covid19.ca.gov。

發布日期：2020年7月14日

2020年7月13日，州政府衛生局長命令在全州範圍內關閉所有餐廳、酒莊和品酒室的室內營業（自2020年7月13日起生效）；並命令全州範圍內的酒吧、酒館、啤酒館和小酒館必須把所有室內和室外營業活動全關閉，除非他們提供就坐戶外用餐和僅隨餐食相同的交易出售酒精飲料。全州範圍的公共衛生局長命令參見[此處](https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SHO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%207-13-2020.pdf) (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SHO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%207-13-2020.pdf>)。這些企業不得營業，除非遵守全州范围的公共衛生主任命令。

這些企業的所有戶外營業均需遵守本指令中的強制要求。

餐飲設施包括雜貨店、餐館、咖啡店、麵包店、食品卡車、宴會承辦企業、便利店以及其在獲得環境衛生局有效許可的情況下存儲、包裝、製作、供應和銷售食品的設施。這些

企業雖然是社會食品供應鏈中不可或缺的環節，但鑑於 COVID-19 大流行，它們也可能對公共衛生構成重大風險。因為它們涉及食品加工，並且還可能涉及不同家庭單位成員之間以及工作人員與公眾之間的大量互動，所以餐飲設施必須採取額外的預防措施，以降低其顧客和工作人員傳播 COVID-19 的風險。

本指令解釋了餐飲設施可以何種方式營業。**本指令是強制性的，如果不遵守本指令，則違反了 2020 年 7 月 2 日發布的衛生局長命令**（以下簡稱「命令」）。您必須遵守命令和本指令的所有要求。此外，提供戶外用餐或作為酒莊或品酒室營業的餐飲設施必須符合衛生局長戶外用餐、酒莊和戶外品酒室的指令。

2020 年 7 月 2 日發布的命令

命令對所有企業和活動施加多項限制措施，以確保本縣盡可能保持安全，包括但不限於以下各項：

- **社交間距規程**：所有企業都必須使用[此處](#)的網上表格填寫並向縣政府提交最新版本的《社交間距規程》。規程必須在偽證罪刑罰規則下提交，即表示據簽名人所知，表格上所寫的所有內容都必須真實準確，提交虛假信息屬於犯罪行為。所有工作人員必須獲分發規程，而負責執行命令的所有官員必須可以存取規程。企業有責任確保員工以他們理解的語言理解並接受有關規程要求的訓練。
- **告示牌**：所有企業必須列印（1）更新的「新冠肺炎應對準備就緒」標誌和（2）《社交間距規程訪客須知》，並且必須在所有設施的入口顯眼處張貼。在網上提交《社交間距規程》後，即可列印這些文件。
- **面罩**：企業設施或工作場所中的每個人都必須時刻戴面罩（很年幼的兒童、在醫學上不建議使用面罩的人士或在與聽力障礙者進行交流的時候除外）。
- **人員密度限制**：所有企業都必須限制可能同時在設施中的人數。對於工作人員，限制為室內設施總面積（這代表總空間，包括僅對員工開放的區域，如儲物室）每 250 平方英尺容納 1 人。對於顧客，限制對公眾營業的室內空間每 150 平方英尺容納 1 人。人員密度要求告訴企業可在一個人離開他們的設施之前允許多少人（工

作人員或顧客) 入內。陪同家長或監護人的 12 歲以下兒童不計入人員密度限制，但 12 歲及以上的每個人都要計入人員密度限制。本指令描述了僅適用於餐飲設施的人員密度限制的有限例外情形。

詳情請參閱[命令](#)和[常見問答網頁](#)。

除了根據命令適用於所有企業的這些基本要求之外，餐飲設施必須遵守以下指令。

實施社交間距的措施

1. 確保 6 英尺 (2 公尺) 的社交距離

餐飲設施必須確保其設施內的每個人時刻與其家庭單位以外的每個人保持至少 6 英尺 (2 公尺) 的社交距離，除非在有限程度地完成特定的工作職能或交易所需。為了幫助實踐這種間距，餐飲設施必須：

- a. 在排隊區域地面貼膠帶或其他標記，指示顧客站在什麼地方可時刻保持至少 6 英尺 (2 公尺) 社交距離 (例如，在等待接近結帳櫃檯或進入設施時)。
- b. 將訂餐區域與送餐/取餐區域隔開，以防發生擁擠。
- c. 張貼告示牌，提醒顧客與其家庭單位外的所有人保持至少 6 英尺 (2 公尺) 的距離。
- d. 錯開備貨上架時間安排，以減少工作人員同時佔用同一個通道的需要。
- e. 如果可行，在存在大量顧客與工作人員互動的收銀檯和其他區域設置有機玻璃或其他不可滲透的屏障。

2. 顧客密度

將任何時間在設施內的顧客人數限制為可供公眾使用的室內空間每 150 平方英尺容納 1 位顧客。陪同家長或監護人的 12 歲以下兒童不計入人員密度限制，但 12 歲及以上的每個人都要計入人員密度限制。

3. 工作人員密度

將任何時間在設施內的工作人員人數限制為設施總面積每 250 平方英尺容納 1 名工作人員，除了 1,000 平方英尺或以下的設施在任何時間最多可容納 4 名工作人員。

- 例如，一個 700 平方英尺的餐飲設施在任何時間最多可容納 4 名工作人員。如果公眾可以出入 300 平方英尺的空間，則在任意時間設施內還可容納 2 位顧客。

4. 監察人數限制

指派一名工作人員負責確保在任何時候都不會超過設施內允許的顧客和員工人數上限，同時確保每個人都遵守戴面罩要求和其他在此指令和設施的《社交間距規程》的要求。有大量顧客的設施，例如雜貨店，應該指派一名工作人員駐守設施入口處控制進入店鋪的顧客流量。

洗手和手部衛生措施

餐飲設施必須採取以下措施，以確保工作人員有正確洗手和手部衛生習慣：

5. 洗手用品

在設施入口處或附近以及其他公眾和工作人員使用的相應位置，包括工作人員與公眾之間頻繁互動的位置（如收銀檯），提供足夠的洗手液/肥皂和水、乾洗手和/或消毒劑；

6. 工作人員要求

- a. 工作人員必須以需要的頻率用洗手液和水洗手至少 20 秒，防止污染食品 and 食品接觸表面，包括：
 - i. 進入廚房時。

- ii. 開始製作食物之前。
 - iii. 觸碰他們的臉、頭髮或身體其他部位後。
 - iv. 使用洗手間後。
 - v. 咳嗽、打噴嚏、使用紙巾、吸煙或飲水後。
 - vi. 進食前後。
 - vii. 處理生食然後處理熟食時。
 - viii. 清潔、擺放餐桌或碰觸顧客使用過的任何物品後。
 - ix. 戴手套之前。有關手套使用的訊息，請瀏覽
https://www.sccgov.org/sites/deh/Pages/scc_deh_covid19_info.aspx。
 - x. 在處理食物與處理金錢、信用卡、電話/手機、筆或其他碰觸頻率高的物品前後。
 - xi. 進行其他可能髒污手的活動後。
- b. 允許員工每隔 30 分鐘洗一次手，還根據需要增加洗手頻率。（第 N-51-20 號行政命令）
 - c. 指派工作人員進行定期檢查（至少每小時一次），以確保洗手站備足洗手液和紙巾。
 - d. 在洗手間出口附近提供額外的垃圾桶。
 - e. 指示工作人員：
 - i. 盡量減少裸手與即食食物的接觸。

- ii. 在為外送和顧客外帶製作和打包食物和飲料時，防止食物和飲料受到污染。
- iii. 避免觸碰眼睛、鼻子和嘴。
- iv. 盡量減少觸碰其手機或其他個人物品。
- v. 比平時更頻繁地洗手。

消毒設備和設施

餐飲設施必須實施以下消毒措施，以最大程度地減少設施內傳播 COVID-19 的風險。

7. 觸碰頻率高的區域和表面

- a. 定期按照 [CDC 指引](#) 和下列措施對所有觸碰頻率高的區域和表面（例如門把手、把手、扶手、電燈開關制、洗手間、水槽、馬桶、食品櫃、食品製作區域和設備、收銀檯、收銀檯傳送帶、購物車和購物籃，以及自助結賬區域）進行消毒。
 - i. 製備 100 ppm 的含氯（漂白劑）消毒劑或 200 ppm 含季銨消毒劑以有效地對表面進行消毒。使用試紙確保消毒劑是以這些要求的濃度製備的。當溶液渾濁、變髒或不符合要求的濃度時，應經常更換消毒劑。
 - ii. 使用適用於表面的標籤聲明對新興病毒病原體有效的消毒劑、稀釋的家用漂白劑溶液（每加侖水 5 湯匙）或至少含 70% 的酒精的酒精溶液。美國疾病預防與控制中心（CDC）在 [此處](#) 提供了有效的消毒劑列表。
- b. 在購物車和購物籃附近為顧客提供可有效抵抗 COVID-19 的消毒濕巾。
- c. 如有必要，請修改營業時間以確保可以進行定期且徹底的消毒。

- d. 提供備有足夠的清潔劑、水和一次性紙巾或乾手器的洗手和廁所設施。

防止不必要的接觸

餐飲必須採取以下步驟來降低傳播 COVID-19 的風險：

8. ***禁止產品試吃。***

禁止產品試吃。

9. ***顧客對從自家帶來的物品、自助服務區域和其他用品的使用***

- a. 採取措施防止工作人員與顧客從家中帶來的物品（例如，可重複使用的購物袋、杯具和食物容器）之間的接觸，或視乎您的業務禁止使用可重複使用的物品。例如，要求顧客在銷售點使用可重複使用的購物袋來打包自己的食物，或者要求顧客使用可重複使用的杯具將其放在平穩的表面上以便工作人員將飲料倒入。
- b. 不允許顧客出入自助服務區域，包括飲料台、散裝食品箱、咖啡豆研磨台和取餐台。工作人員可以守在自助服務區域，以透過提供服務來幫助顧客，例如研磨咖啡、給杯子裝飲料、分發未包裝的食物或在產品中添加調味品（例如，將奶油加入咖啡），然後將準備好的物品交給顧客。
- c. 必須應要求向顧客提供杯子蓋子、調味品、餐具和餐巾紙。

衛生局長建議的其他步驟

以下措施不是必需的，但衛生局長**強烈建議**採取以下措施：

- a. 為罹患 COVID-19 嚴重疾病風險高的顧客，包括 50 歲及以上的人士、健康狀況不佳或免疫系統較弱的人士以及孕婦，制定專門的購物時段。
- b. 提供一個明確指定的入口和單獨的出口，以在可能的情況下幫助保持社交間

距。

- c. 增加遠程（線上和電話）購買、送貨和店外取貨服務選項，以減少進入商店或排隊等候的顧客人數。
- d. 在遵守工資和工時的規例下，錯開工作人員休息時間安排，以減少一起休息的工作者人數。
- e. 在顧客和工作人員之間進行交易和近距離互動的區域（例如，結帳櫃檯）安裝物理屏障（例如，塑料或有機玻璃隔板）。

病假要求

2020 年 4 月 16 日起生效的加州第 N-51-20 號行政命令要求，所有從事食品供應鏈工作並具有 500 名或更多員工的雇主必須為全職工作者提供最多 80 個小時的病假（以及為工作時間少於全職的工作者計算的休假）。其中包括雜貨店工人、餐館和快餐店工人、食品倉庫中的工人以及提取或運送任何食品的工人。如果工作者 (1) 須執行檢疫或隔離令，(2) 由於與 COVID-19 有關的擔憂被醫護人員建議自行檢疫或自行隔離，(3) 因為與 COVID-19 傳播有關的擔憂而被其僱用實體限制工作，則可以休病假。

強烈鼓勵不受本法律約束的雇主擴大其工作者獲得緊急病假的機會，以保護工作者及其家庭免受 COVID-19 的傳播侵害。

隨時瞭解最新情況

欲知本行業和其他主題的常見問答，請參閱**常見問答網頁**。請注意，本指令可能隨時更新。欲知衛生局長命令的最新訊息，請瀏覽縣公共衛生局網站，網址為 www.sccgov.org/coronavirus。

欲知環境衛生局的 COVID-19 訊息，請瀏覽 www.EHinfo.org/coronavirus 並提供您的電子郵箱，以電子方式接收更新。請將與餐飲服務運營相關的特定問題傳送至 dehweb@cep.sccgov.org。

其他資源

欲知餐飲設施運營的其他訊息和資源，請參閱：

- [運送/外送過程中的食物安全準則](#) (聖塔克拉拉縣環境衛生局)
- [雜貨和食品零售工作者需要瞭解有關 COVID-19 的事實](#) (美國疾病預防與控制中心)