

重新开放指南

餐饮企业和流动食品摊贩

从 2020 年 9 月 8 日起的绿色阶段期间,可以在餐厅和移动食品摊贩(包括流动餐车)处堂食就餐、室外用餐、外带点餐,条件是:(i) 遵守了所有适用的健康和安全管理要求和指南,包括但不限于员工和顾客要保持物理距离和强制戴口罩;以及(ii) 达到所有适用的监管要求,包括但不限于执业资格和许可要求。具体来说,在 COVID-19 灾害应急期间,餐饮企业必须遵守《费城获准经营餐饮业企业指南》中的要求。企业必须根据需要获得任何许可证或其他授权,以实现在室内物理服务区域外提供食品和饮料。

注:在绿色阶段期间,目前禁止提供酒吧服务,包括餐厅内的酒吧。如果此类限制日后放宽,市政府将通知相关机构。

下文旨在就绿色阶段重新开放规则进行简要概述,但并不能取代遵守所有适用的联邦、州和地方法律法规的必要性。

另请参见:

[2020 年 4 月 5 日颁布的卫生部部长指令,规定了大楼安全措施。](#)

[2020 年 4 月 15 日颁布的卫生部部长指令,规定了企业安全措施\(以确保员工和顾客的安全\)。](#)

[费城行政令 以及关于商业活动的修正案。](#)

需要的防护措施

口罩

- 为员工提供口罩。
- 为服务员提供防护面罩,并要求在提供室内用餐服务时佩戴防护面罩作为口罩之外的额外防护层。
- 要求员工和顾客在现场时必须戴口罩,仅以下情况除外:
 - 员工在休息期间的饮食过程中。员工取下口罩时,应坐在离其他人至少 6 英尺的地方。
 - 当顾客坐在桌边用餐时。

屏障

- 在餐厅厨房以及收银机、接待台和外卖领取区域等难以保持至少 6 英尺物理距离的地方安装物理屏障,例如防喷罩、泡沫板罩或隔板。
- 考虑在桌子之间设置物理屏障。由自地面起延伸高达 6 英尺的不渗透屏障隔开的桌子之间,无需相隔 6 英尺。

隔离

- 在每次轮班前检查每个员工的症状,如果他们出现咳嗽、气短、发烧、发冷、肌肉痛或出现新的味觉或嗅觉丧失,请阻止他们继续留在现场。
- 并不需要对员工和顾客进行现场测温。如果测温,请使用非接触式温度计,不允许温度达到 100.4 或更高的任何人留在现场。
- 与员工分享有关 [免费 COVID-19 监测站点](#) 的信息。
- 在允许顾客进入用餐区之前,询问顾客是否有 COVID-19 的症状,或在过去 2 周内是否曾接触过 COVID-19 患者。
- 制定病假政策,使不能工作的员工不会失去收入。
- 如果员工感染了 COVID-19 或检测结果呈阳性,企业和机构必须采取额外的预防措施,以防止病毒进一步传播,如《[COVID-19 期间必要企业和机构指南](#)》中所述。要求的预防措施包括致电 215-685-5844 联系 PDPH 报告阳性病例,并提供 PDPH 接触者追踪工作人员要求的信息。企业必须提供 PDPH 接触者追踪工作人员要求的信息。

距离

- 调整工作分配,确保员工在整个轮班过程中能够彼此保持 6 英尺的距离。
- 制定规程,以防止入口处等待取餐或入座的人聚集。
 - 考虑使用人行道贴标或其他视觉提示,来鼓励顾客之间以及与就坐的其他用餐者保持至少 6 英尺的距离。
- 通过布置桌子和椅子来确定座位数,确保不同桌子的就座用餐者之间,以及就座用餐者和经过者之间保持至少 6 英尺的距离,并且不超过最大座位占用率的 25%(另请参阅《[费城餐饮业指南](#)》)。

重新开放指南

餐馆和流动餐饮摊点

- 除过境交通外,除了就坐区的餐厅和零售食品服务企业的室内区域(包括酒吧区)必须对顾客关闭。
- 顾客除进出或使用洗手间外必须坐在桌边。顾客在餐厅里不允许坐在酒吧里或站着。
- 只有在您用餐的同时,才能当场消费享用酒精饮料。
- 室内用餐限制为聚会人数不得超过 4 人,室外用餐限制为聚会人数不得超过 6 人。
- 员工应尽可能与顾客保持至少 6 英尺的距离。将食物用托盘送到桌子上,以最大程度地减少员工靠近顾客的时间。
- 在以前的吸烟区放置标牌来表示吸烟区现已关闭,以避免形成聚集。
- 如果可能,使用非接触式付款方式。
- 考虑安装非接触式开门器、非接触式水槽或提供一次性屏障(例如熟食餐巾、纸巾等),以便顾客在触摸门和水槽把手时使用。
- 不允许顾客用自带的容器续装食物和饮料。

减少人群聚集

- 推广在线订餐、路边取餐和送餐选项。
- 如果可能,采用预订或提前致电模式。
 - 最佳做法:请所有用餐者提供其姓名和手机号码。必要时,此举将简化联系跟踪。
- 不允许 10 个以上的顾客在设施内或周围排队。等待就餐或食物的顾客必须待在户外。
- 户外用餐场所必须考虑到恶劣天气情况。下雨时不得使顾客聚集在一起。
- 如有可能,将员工分组并按相同的班次安排工作时间,以减少团队之间的接触。
- 错开员工休息时间。

洗手

- 确保所有员工在到达工作场所时会按照既定的食品安全法规洗手(例如,在准备食物之前、之中和之后;以及在接触垃圾后)。
- 在付款柜台附近放置消毒洗手液,并在户外用餐场所提供洗手设施,以便所有顾客使用。
- 在入口处和户外公共卫生间内设置洗手台或放置消毒洗手液,以便所有员工和顾客使用,并应设置明显的标牌,以鼓励大家使用。
- 为员工提供每小时一次的洗手时间。

清洁

- 继续遵守所有公共卫生部食品安全条例。

- 经常清洁运营中的高频接触区域,包括入口门、卫生间台面、接待台等。
- 每次顾客使用后,对顾客将会接触到的所有公用物品进行清洁和消毒,例如桌面、椅子、电子菜单、电子支付设备等。
- 使用纸质菜单,并在每次顾客使用后丢弃它们;或使用黑板或基于应用程序的菜单。
- 器皿、餐位餐具、菜单和调味品应为一次性使用,或在每次使用后进行清洁和消毒。
- 取消餐位预置物品(例如餐桌帐篷、菜单、盐和胡椒瓶、公用调味品等)。
- 如果可能,使用单包调味品,或者将调味品放入可以在使用后消毒或丢弃的容器中,例如可洗碗或纸杯。不允许使用公用调味品。
- 暂时关闭自助餐台、配料台、饮料机和其他公共服务区。
- 顾客应自行处理其要打包带走的剩余食物

通风

- 如有可能,通过以下任何方式增加建筑物内的通风。
 - 打开建筑物相对的窗户和/或门,并用风扇将室外空气吹进建筑物;或
 - 通过以下方式优化暖通空调 (HVAC) 系统的通风:
 - 检查 HVAC 系统,确保其正常运行。如果可以调整,那么系统应设置为每小时至少提供 6 次换气。
 - 最大限度地增加系统的外部空气循环量。
 - 安装最低效率报告值 (MERV) 为 13 或与过滤器架兼容的最高值的过滤器。无需使用高效微粒空气 (HEPA) 过滤器或紫外线照射系统。
 - 检查外部进风管道是否堵塞,并且至少离人 15 英尺。

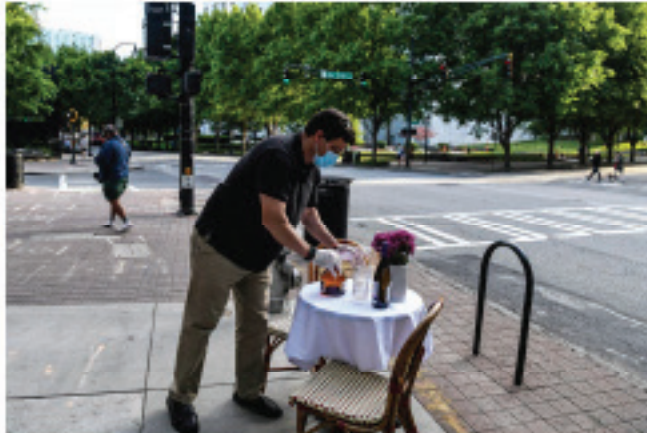
沟通

- 向员工传授有关 COVID-19 症状和预防的知识。
- 鼓励顾客下载并打开 PDPH 接触通知应用程序帮助进行接触者追踪。
- 在入口处和员工休息室张贴明显的标志:
 - 强制所有员工和访客戴口罩。
 - 强制执行至少 6 英尺的物理距离。
 - 谢绝生病或在过去 14 天内与 COVID-19 感染者有过接触的人前来餐厅,即使只是取餐。
 - 鼓励人们在咳嗽或打喷嚏时掩住口鼻。

户外用餐

除了扩大“人行道咖啡馆”的许可范围外，市政府还制定了新准则，将路边停车位用作户外用餐点，以及规定临时街道封闭。请参阅此处的完整指南，以及 phila.gov/reopen 上的其他更新。

Sidewalk Café



Sidewalk Café - Extension



Requires collaboration with an adjacent business

Streeterly



Street level



Platform

Temporary Street Closure



Private Lot Extension

