



餐廳概覽

以下框架代表波士頓市餐廳的營運建議。這些營運建議結合 [聯邦政府針對餐廳經營者的特定行業工作場所安全標準](#)，並根據疾病控制與預防中心 (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) 和行業協會的指引對這些建議進行補充，以提供最佳實踐來確保社交距離和降低活動的風險，以及準備和返回實際的工作場所、準備勞動人口並確保營運的連續性。

這些營運建議適用於聯邦分階段重新開放計劃的第 2 階段和第 3 階段第 1 步中允許的室內和室外餐廳營運，而且波士頓市可隨時根據對聯邦工作場所安全標準、CDC 指引或其他公共衛生資料或分析之變更對其進行更改。

在允許室內餐飲服務的同時，亦鼓勵餐廳盡量以室外餐飲服務經營，並嚴格限制室內餐飲服務，以確保有效遵守社交距離的要求並限制密閉空間內的活動。餐廳必須遵守這些安全標準，方可在所有顧客座位區域提供用餐服務。

鑑於波士頓市獨特的多樣性、密度、人口和建築環境，這些營運建議為波士頓市的企業提供了如何在波士頓經營的清晰資料。但是，企業必須始終遵守所有目前的州的標準。

為遵守聯邦標準和波士頓市的建議而採取的所有行動也必須符合《美國殘疾人法案》(Americans with Disabilities Act) 和麻省無障礙建築委員會的規定。除這些標準外 (Massachusetts Architectural Access Board)，活動主辦單位應繼續遵守適用於其設施的任何及所有的當地、州和聯邦的法規、政策、證書和執照要求。

遵循這些建議將確保更大的公共衛生和安全。波士頓市強烈鼓勵弱勢群體的人士，尤其是老年人和患有潛在疾病的人士，繼續避免不必要的出遊和不必要的服務。員工的健康也是餐廳能否安全開業並為顧客服務的關鍵因素。

關鍵考慮因素

- 重新開放服務將增加 冠狀病毒病 (COVID-19) 傳播的風險；因此，目標是了解、溝通和管理傳播的風險。
- 計劃、服務和行業必須進行幾個月或更長時間的更改（有些為重大更改），直到開發出疫苗或有效的治療方法為止。
- 所有計劃都必須包括一些機制，用於在 COVID-19 病例和死亡人數開始激增的情況下如何迅速縮減計劃和服務。
- 在適當的語言和文化的公共訊息傳遞和交流至關重要。
- 如果未在所有計劃中明確考慮，那些受最大影響的人士的體驗和需求將被忽略。



麻省聯邦強制性標準

如果不滿足這些 COVID-19 安全標準，任何餐廳都不得進行任何活動。這些標準適用於所有經批准的企業，直至這些標準被州撤銷或修訂，除非針對特定行業的標準適用於部分或全部的企業活動時，企業必須遵循這些行業特定的標準。企業東主應負責滿足這些標準：

- [麻省適用於餐廳的特定行業工作場所安全標準](#)

室外用餐

麻省聯邦強制性標準

- 室外餐飲服務是指在餐廳建築物範圍外部提供的服務，例如在行人路、露台、平台、草坪、停車場或其他的室外空間。
 - 只要重新擺設座椅以符合所有社交距離和安全標準（請參閱下文），所有現有的室外空間（即露台或天台）都可能用於室外用餐。
- 可以在遮陽篷、遮陽傘或其他遮蓋物下提供室外餐飲服務，只要任何有蓋用餐空間的周邊至少有 50% 始終保持開放，且不受任何形式的壁板或障礙物的阻擋即可。

波士頓市營運要求

- 波士頓市內任何希望使用未經其現有許可協議授權的室外空間的持牌場所，必須獲得波士頓牌照委員會的批准。
 - 持牌場所是指由波士頓市牌照委員會頒發的，並持有有效的一般食物供應者或酒精飲品許可的場所。
 - 由於 COVID-19 公共衛生危機，任何批准都將以臨時的、非預先確定的基礎上進行。
 - 任何被授予臨時延期的被許可人都必須遵守市、州和聯邦政府發佈的所有規則、法規、法律、諮詢和指引，包括所有社交距離的要求。
 - 前述所有內容均可隨時由相應機構進行修改。
- 在準備將持牌場所擴展到室外空間時，請參閱以下內容：
 - [擴展到室外公共財產的指引](#)（包括樣本文件和圖片）
 - [擴展到室外私人財產的指引](#)
- 所有持牌場所都將遵循以下程序來尋求擴展的批准：
 - 提交有關將持牌場所擬議臨時擴展到室外空間的初步問卷調查。



- 將收集來自持牌人的資料，以確定擬議的將私人財產、公共財產或兩者兼有的擴展是否可行。
- 無論是要擴展至行人路或街道的公眾道路，均需要多個部門進行評估以確保可以這樣做，同時還要確保顧客和僱員的安全。
- 在對問卷調查進行初步審核後，牌照委員會將透過電子郵件與持牌人聯絡以進行下一步，其中包括完成第二份問卷調查。
 - ◇ 如果需要第二份問卷調查，持牌人必須提交以下內容：
 - 安全計劃
 - 健康、安全和營運計劃
 - 製造商所需障礙物的單頁紙和/或照片
 - 檢驗證書副本
 - 合法佔用權的證明（私人空間）
 - 擬議的擴展空間的最新照片

額外資料

這些額外的安全準則和資源可用於支持餐廳。

美國勞工部職業安全與健康管理局 (Occupational Safety and Health Administration, OSHA)

- [OSHA – COVID-19 網頁](#)
- [OSHA – 執法準則網頁](#)
- [OSHA 便覽](#) – 在大流行期間保護工作人員

疾病控制與預防中心 (CDC)

- [CDC – 環境清潔和消毒建議](#)
- [CDC – 企業和僱主規劃和應對冠狀病毒病的臨時指引](#)（於 2020 年 3 月 21 日更新）

美國環境保護署 (U.S. Environmental Protection Agency, EPA)

EPA 批准的消毒劑清單：

- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

如果您對波士頓市對企業、僱主和商業業主提供關於辦公室工作場所復工策略之營運建議有任何疑問，請傳送電子郵件至 reopening@boston.gov。



波士頓市餐廳營運建議-第二階段
已發佈的指引：2020 年 7 月 24 日

美國勞工部 (U.S. Department of Labor)

有關僱員請假權利的資料：

- [勞工部家庭第一部冠狀病毒應對法案](#)

如果您對波士頓市對企業、僱主和商業業主提供關於辦公室工作場所復工策略之營運建議有任何疑問，請傳送電子郵件至 reopening@boston.gov。



餐廳營運檢查清單

以下工作場所安全標準是圍繞四個不同類別組織，涵蓋實際空間和社交距離；管理層和僱員；清潔、消毒和衛生協議；以及確診病例。本營運指引基於[麻省聯邦適用於餐廳的特定行業工作場所安全標準](#)，並於 2020 年 7 月 6 日更新。請注意：對於以下的檢查清單，以粗體顯示的項目是麻省聯邦發佈的標準。未用粗體列出的項目是波士頓市要求或建議的其他標準。

實際空間和社交距離的檢查清單

餐廳管理和僱員必須執行實際的修訂和程序，以確保所有工作人員和顧客都可以實行並遵守社交距離。餐廳經營者還應在適當且可行的情況下，考慮實施列為「最佳實踐/建議」的項目。

強制性要求	狀態
在允許室內餐飲服務的同時，亦鼓勵餐廳盡量以室外餐飲服務經營，並嚴格限制室內餐飲服務，以確保有效遵守社交距離的要求並限制密閉空間內的活動。	☐ 持續
餐廳必須遵守以下行業特定的社交距離規則，方可在所有顧客座位區域提供用餐服務： ● 擺放桌子的位置必須與其他桌子和任何高人流的區域保持至少 6 英尺的距離（例如通往洗手間的通道、入口、出口）；如果桌子和高人流的區域之間安裝了不少於 6 英尺高的保護性/非多孔性的屏障（例如，結構牆或有機玻璃隔板），則擺放桌子的位置可能會更近一些。 ● 坐在一張桌子的團體人數不能超過六人。 ● 餐廳可能不會讓顧客坐在酒吧，但是根據任何適用的建築和消防法規要求，可以對酒吧區域進行重新擺設，以容納符合這些 COVID-19 安全標準的所有距離和其他要求的餐桌座位。 ● 所有顧客必須坐下；禁止讓站立的顧客（例如，酒吧區附近）用餐。 ● 餐廳可以提供外賣或外送服務，但是對於可用於外賣顧客的任何室內或室外餐桌座位，必須維持所有有關餐桌分離、團體人數和衛生的安全標準。 ● 所有其他未用於餐飲服務的便利設施和區域（例如舞池、桌球檯、運動場等）必須關閉或拆除，以防止顧客聚集。	☐ 持續
確保所有人員（工作人員、供應商和顧客）之間的距離 6 英尺或以上，除非由於工作性質或工作空間的擺設而造成安全危機： ● 關閉或重新配置工作人員可能會聚集的公共空間和高密度區域（例如休息室、進餐區）來允許保持 6 英尺的物理距離；重新設計工作站以確保物理距離（例如，分開桌子、在生產線兩側錯開的工作站，以免工作人員面對面、使用距離標記來確保包括廚房區域內的距離）。 ● 建立方向性走廊和行人通道（如可能），以盡量減少接觸（例如，單向進出餐廳）。關於這些政策張貼清晰可見的標示。	☐ 持續



- 透過在地板和標示上用膠帶或油漆標記 6 英尺的距離，禁止在共用區域（例如，等候區、浴室）徘徊，並確保共用區域的社交距離。 - 所有面向顧客的工作人員（例如服務員、巴士員工）都必須將與顧客距離 6 英尺以內相處的時間縮到最短。	
在可能的情況下，為工作人員指定分配的工作區域，以限制整個餐廳的移動並限制工作人員之間的接觸（例如，向服務員分配區域）。	☐ 持續
錯開工作時間表和員工用餐和休息時間，在一處限制最多人數，並確保至少 6 英尺的物理距離。	☐ 持續
將多於一人在同一時間使用密閉空間（例如電梯、車輛）的時間縮到最短。	☐ 持續
時刻要求所有顧客和工作人員配戴面罩，除非個別人士由於醫療狀況或殘疾而無法配戴面罩。	☐ 持續
顧客坐在餐桌旁時可以取下面罩。	☐ 持續
最佳實踐/建議	狀態
在可能的情況下，為工作人員指定分配的工作區域，以限制整個餐廳的移動並限制工作人員之間的接觸（例如，向服務員分配區域）。	☐ 持續

餐廳管理和僱員檢查清單

餐廳管理和僱員必須確保始終執行並遵循這些強制性的人員配備和營運要求。餐廳管理還應在適當且可行的情況下，考慮實施列為「最佳實踐/建議」的項目。

強制性要求	狀態
在可能的情況下，應鼓勵訂位或訂檯；經理必須確保等待餐桌的用餐者不會聚集在共用區域或排隊。	☐ 持續
在進行訂位時和在接待現在候位的顧客時，餐廳應保留該團體中某人的電話號碼，以進行可能的接觸者追蹤。	☐ 持續
餐廳可能不會向顧客提供蜂鳴器或其他設備，以提醒顧客有座位或餐點已準備好；餐廳應改為使用非接觸式方法，例如廣播、短訊和在固定的影片螢幕或黑板上顯示通知。	☐ 持續
向工作人員提供有關最新安全資料和預防措施的培訓，包括衛生和旨在減少疾病傳播的其他措施，包括： - 保持社交距離、洗手和正確使用面罩的要求； - 修改服務方法，將與顧客距離 6 英尺以內相處的時間縮到最短； - 在家進行自我篩查，包括體溫或症狀檢查； - 加強員工生病時不得上班的規定； - 如果症狀嚴重，何時就醫；以及， - 哪些潛在的健康狀況可能使個人更容易感染和患上嚴重的病毒。	☐ 持續

如果您對波士頓市對企業、僱主和商業業主提供關於辦公室工作場所復工策略之營運建議有任何疑問，請傳送電子郵件至 reopening@boston.gov。



餐廳經營者應為工作人員確定調整後的工作時間和值班時間，以盡量減少工作人員之間的接觸並減少入口處的擠擁情形。	☐ 持續
限制在現場的訪客和供應商；應在指定區域內完成運送和送貨。	☐ 持續
如果工作人員感到不適，不應上班。	☐ 持續
餐廳必須在每趟輪班對工作人員進行篩查，確保以下各項： ● 工作人員沒有任何症狀，例如發燒（華氏 100[°] 度及以上）或發冷、咳嗽、氣促、喉嚨痛、疲勞、頭痛、肌肉/身體疼痛、流鼻涕/鼻塞、新出現失去味覺或嗅覺，或感到噁心、嘔吐或腹瀉。 ● 工作人員尚未與被診斷感染 COVID-19 的人有「親密接觸」。「親密接觸」是指與 COVID-19 測試呈陽性的人住在同一家庭、照顧 COVID-19 測試呈陽性的人、與 COVID-19 測試呈陽性的人相距 6 英尺內並持續 15 分鐘或更長時間，或者直接與有症狀的 COVID-19 測試陽性的人的分泌物接觸（例如共享器皿、咳嗽）。 ● 醫生或當地公共衛生官員沒有要求工作人員進行自我隔離或隔離。 ● 不符合上述條件的工作人員必須被送回家。	☐ 持續
任何有生病跡象的人都可能被拒絕入內。	☐ 持續
如果工作人員感到不適，必須留在家中。	☐ 持續
鼓勵對 COVID-19 測試呈陽性的工作人員向僱主披露，以達到清潔/消毒和追蹤接觸者的目的。如果僱主被告知工作場所所有陽性病例，則僱主應通知工作場所所在的城市或城鎮的當地衛生局 (local Board of Health LBOH)，並按合理要求協助 LBOH，以建議可能的接觸人士進行隔離和自我隔離。可能建議按照指引和/或根據 LBOH 要求對其他工作人員進行測試。	☐ 持續
如果工作人員的 COVID-19 測試呈陽性（他們應在家隔離）或被發現是感染 COVID-19 人士的親密接觸者，通知他們可能無法工作（他們應在家隔離）。	☐ 持續
向工作人員和顧客發佈重要的健康資料和相關的安全措施的通知，如聯邦的工作場所強制安全標準所示。	☐ 持續
指定每趟輪班的負責人 (105 CMR 590) 來監督本文件中的指引的實施。	☐ 持續
將允許餐廳盡量擴大室外用餐空間，包括露台和停車場（如有），並獲取市政府的批准。	☐ 持續
額外的現場便利設施和服務只有在根據聯邦分階段重新開放計劃獲得設施或服務的授權下才能開放和營運，然後必須遵守重新開放計劃網站上適用於便利設施或服務的所有針對特定行業的安全協議。例子包括以下內容： ● 桌球檯、飛鏢和其他室內遊戲：必須保持關閉狀態。 ● 音樂及其他表演：必須遵守最新的劇院和表演指引文件。 ● 場地指引，包括表演者之間以及表演者與觀眾之間的距離。在室內場所進行的表演不包括唱歌、吹奏管樂器或銅管樂器。	☐ 持續



● 舞池：必須保持關閉狀態直到第 4 階段。 ● 禮品店：必須遵守最新的零售指引文件。	
波士頓市的其他建議： ● 清晰、頻繁且透過各種渠道傳達工作場所的政策。 ● 考慮每天進行團隊全體員工電話會議或虛擬簽到，來分發資料和策略的變更。 ● 透過保持健康資料的私隱以符合州和聯邦法律，以防止在工作場所遭受污名和歧視。 ● 堅持嚴格的反歧視政策，對基於種族或原國籍的 COVID-19 風險或感染狀況的任何假設均採取零容忍政策，並為工作人員提供安全的方式來舉報歧視事件。	☐ 持續
最佳實踐/建議	狀態
鼓勵在可能的情況下使用技術解決方案，以減少人與人之間的互動（例如非接觸式付款、手機訂購、在到達時傳送入座的短訊）。	☐ 持續
根據 CDC（例如由於年齡或潛在的病症）鼓勵感染 COVID-19 風險特別高的工作人員留在家中或安排其他工作任務。	☐ 持續
強烈鼓勵工作人員自我識別症狀或向僱主披露與已知或懷疑的 COVID-19 病例的任何親密接觸。	☐ 持續
考慮專門為弱勢群體預留專屬的營運時間。	☐ 持續
將僱員限制在分散的工作區域，以盡可能盡量減少重疊。	☐ 持續
顧客進入餐廳時，餐廳經營者應進行症狀篩查。如果顧客或家庭中的某人有潛在的 COVID-19 症狀，鼓勵顧客回家。草稿：「在過去 2-14 天內，您或家庭中的某人是否暴露於 COVID-19 病毒和/或正出現以下的 COVID-19 症狀？ ● 發燒或發冷 ● 咳嗽 ● 氣促或呼吸困難 ● 疲勞 ● 肌肉或身體疼痛 ● 頭痛 ● 新出現失去味覺或嗅覺 ● 喉嚨痛 ● 鼻塞或流鼻涕 ● 噁心或嘔吐 ● 腹瀉」	☐ 持續



如果可能，為餐廳實施訂位系統。使用訂位系統在預定抵達的 24 小時之前與訂位的顧客聯絡來確定訂位，並詢問他們或家庭中的某人是否表現出任何 COVID-19 症狀。如果顧客提供肯定的答案，則應提醒顧客，只有在不對其他顧客或餐廳員工構成健康風險的情況下，才應前往該設施。如果可能，可透過應用程式、電子郵件或短訊進行此類溝通。	☐ 持續
使用緊急通知系統並為僱員維持最新的聯絡資料。	☐ 持續
為僱員提供個人防護裝備。	☐ 持續
鼓勵工作人員彙報任何安全健康疑慮。	☐ 持續
在開始輪班時為所有工作人員以及進入設施的任何供應商或承包商提供體溫和/或症狀篩查。確保體溫和/或症狀篩查員盡可能避免與工作人員有親密接觸	☐ 持續
如果無法在現場提供體溫篩查，則可以在家進行自我篩查。確保在工作人員離開家進行值班之前進行篩查，並遵守 CDC 的指引。	☐ 持續
如可能，請在工作時間留出一定的彈性，以便僱員可以在非繁忙時間上下班。	☐ 持續
鼓勵僱員進入工作場所後盡快洗手。	☐ 持續

清潔、消毒和衛生檢查清單

餐廳管理和僱員必須確保始終執行並遵守這些強制性的清潔和衛生要求。管理層還應在適當且可行的情況下，考慮實施列為「最佳實踐/建議」的項目。

強制性要求	狀態
所有工作人員必須經常洗手，而餐桌服務員在每次餐桌互動之間都要洗手或使用搓手液。	☐ 持續
確保可無阻地使用現場的洗手設施，包括肥皂和自來水，讓工作人員有充足的休息時間來經常洗手；或以酒精含量至少為 60% 的酒精搓手液作替代使用。	☐ 持續
應在入口處、出口處和用餐區應提供酒精含量至少為 60% 的酒精搓手液。	☐ 持續
為工作場所的工作人員提供足夠的清潔產品（例如搓手液、消毒濕巾）。	☐ 持續
在整個場所張貼可見的標示，以提醒工作人員和顧客注意衛生和安全協議。	☐ 持續
自助式、無人看管的自助餐、餡料吧、飲水站和其他共用服務區必須保持關閉。	☐ 持續
調味品和類似產品（例如鹽、胡椒粉和沙律醬）不應預先擺放在餐桌上，而應僅根據要求以單份（例如獨立包裝或杯子）或在容器內提供，而且每次使用之間都要進行消毒。	☐ 持續
餐牌必須是以下之一：紙質，每次使用後都被棄置的即棄餐牌；2) 顯示的餐牌（例如數碼、白板、黑板）；或在顧客的手機/流動裝置上查看的電子餐牌。	☐ 持續
餐具和餐巾必須單次使用或每次使用後都要消毒；餐具應捲起或包裝。不應預先擺設餐桌，以減少接觸的機會。	☐ 持續
每次入座之間，餐桌和椅子必須徹底清潔和消毒。	☐ 持續



根據 CDC 指引，經常清潔洗手間中經常接觸的表面（例如馬桶座椅、門柄、檔位把手、洗手盆、抹手紙架、肥皂器）。	☐ 持續
保留包括日期、時間和清潔範圍的清潔日誌。	☐ 持續
經常對繁忙的運輸區域和經常接觸的表面（例如門柄、電梯按鈕、樓梯）進行消毒。	☐ 持續
實施程序來增加後台的清潔/消毒能力。使用消毒劑時，避免所有接觸食品的器皿。在使用接觸食品的器皿之前，必須使用經批准用於接觸食品器皿的消毒劑進行清潔和消毒。非接觸食品的器皿必須經常清潔。	☐ 持續
如果工作人員、顧客或供應商被假定為或實際為陽性的 COVID-19 病例，則必須立即關閉餐廳 24 小時，然後必須按照目前 CDC 指引進行清潔和消毒，才能重新開放。	☐ 持續
最佳實踐/建議	狀態
在可能的情況下，打開門窗以增加空氣流通。	☐ 持續
建立應對行動協議，以清潔確認有感染和/或接觸病例的空間，並通知工作場所的協調員。 如果管理部門被通知建築物內出現陽性的病例，請關閉該人員可以進出的地方以對該建築物的部份進行深度清潔。	☐ 持續
禁止來賓或工作人員之間互相接觸雙方使用之間沒有進行衛生處理的任何設備或用品。	☐ 持續

確認病例檢查清單

對於餐廳僱員或以前的顧客，已確認的 COVID 病例將需要審閱並遵守此清單。

強制性要求	狀態
如果僱主被告知工作場所（包括其他僱員、來賓、供應商、送貨人員或任何進入設施的人員）有陽性的病例，僱主應通知工作場所所在的當地衛生局 (LBOH)，並與他們合作以追蹤工作場所中可能的接觸者，並為可以進入工作場所的工作人員和其他人提供隔離和自我隔離的建議。可能建議按照指引和/或根據 LBOH 要求對曾進入相同空間的其他人士進行測試。 如果僱員將陽性的 COVID 病例通知僱主，則僱主應徵得該僱員的同意與波士頓公共衛生委員會 (Boston Public Health Commission, BPHC) 分享其個人資料。如果僱主沒有取得分享僱員資料的同意，則僱主仍然可以致電 BPHC 尋求有關關閉和識別親密接觸者的一般指引。由於私隱疑慮，僱主無法向親密接觸者透露有關已確診病例的資料。BPHC 以外的其他公共衛生機構可能會支持此功能，具體取決於確診病例的地點。 致電 BPHC 時，僱主應能識別該僱員是在症狀發作前 48 小時工作，還是在測試前 48 小時內無症狀。僱主還應能夠識別僱員在工作時是否曾配戴面罩、工作情況的詳情、工作地點（即室內、室外），與其他僱員或參與者的距離、與公眾的互動程度，以及當時使用的障礙物或面罩。	☐ 持續

如果您對波士頓市對企業、僱主和商業業主提供關於辦公室工作場所復工策略之營運建議有任何疑問，請傳送電子郵件至 reopening@boston.gov。



僱主將幫助 LBOH 識別可能與確診病例接觸過的僱員。僱主將通知這些僱員需要進行隔離。僱主和 LBOH 將聯絡受影響人士的醫療保健提供者。應鼓勵確診病例的接觸者進行 COVID-19 測試。被確定為親密接觸者的任何僱員不應在至少 14 天內復工。	
如果工作人員、顧客或供應商被假定為或實際為陽性的 COVID-19 病例，則必須立即關閉餐廳 24 小時，然後必須按照目前 CDC 指引進行清潔和消毒，才能重新開放。	☐ 持續
最佳實踐/建議	狀態
COVID-19 測試呈陽性的工作人員，除非獲得專業醫生確認至少 3 天無症狀，並且自首次出現症狀以來已至少 10 天，否則不得復工。	☐ 持續
應鼓勵任何先前已將陽性病例通知餐廳經營者的顧客聯絡 LBOH。餐廳經營者還應聯絡可能與該顧客有接觸的任何僱員和已知的顧客。	☐ 持續
按需要維護和查看顧客和僱員紀錄，以獲取資料支持追蹤接觸者的工作。	☐ 持續