

## 餐饮服务设施指南 在全州范围复工期间

州政府的恢复业务运营框架“Ad Astra: 堪萨斯复工计划”为全州业务恢复运营提供了指南。截至 2020 年 5 月 26 日星期二，根据一项在全州范围内实施的行政命令，这些规定将不再强制执行，而是仅作为针对堪萨斯州的个人和企业的建议予以保留。堪萨斯州卫生与环境部（KDHE）制订的全州范围内与旅行有关的隔离规定仍然有效。

请注意，**地方政府保留实施严格限制命令或规定的权力**，这一点很重要。每个企业都必须了解可能由地方政府部门发布的任何其他限制。

### 建议（但不是州政府的要求）餐厅和其他餐饮服务设施继续：

- 在消费者（个人或团体）之间保持至少**六英尺间距**。餐厅和餐饮设施可以考虑使用足以防止病毒在就座的堂食顾客之间或就座的堂食顾客群体之间传播的物理屏障。
- 遵循基本的**清洁和公共卫生行为方式**。企业应遵循行业特定的准则和最佳实践指南（见下文）。
- 避免在同一地点存在大群体而且无法始终保持**6 英尺间距**的情况，除非是偶尔或偶然的近距离瞬间。这并不限制企业的总人数限额，而是要求企业限制无法保持一致的物理距离的区域和情形，例如门厅、前台、休息室、结帐区域等。

### 禁止自助餐、沙拉吧和自助饮料机的规定是否仍然有效？

- 有关自助食品和饮料的任何规则都将由当地卫生部门制定。请咨询您当地的政府部门，以确定您所在地区是否允许自助食品和饮料。

### 餐厅在复工时需要哪种清洁工作？

- 如果您的企业在此期间未对公众开放，则建议在复工之前对整个设施进行清洁和消毒，包括所有桌子和柜台表面、门和洗手间。
- 有关新冠病毒 COVID-19 爆发期间清洁和消毒的更详尽指南，请参阅 KDHE 关于[清洁和消毒您的企业/设施](#)的文档。
- 与往常一样，对设施、设备和器具的清洁和消毒应遵循 KDA 的[注重食品安全](#)小册子中“安全和清洁”部分的指南。

- 可以从美国食品与药物管理局的文件[在新冠病毒 COVID-19 大流行期间零售食品店、餐厅和食品外卖/外送服务的最佳做法](#)和全美餐厅协会的[新冠病毒 COVID-19 复工指南：餐饮业指南](#)中找到其他指导意见。

## 餐厅应该如何监控员工是否有潜在疾病？

请继续遵循 KDHE 对生病员工的应对指南：

- 积极鼓励患病的员工留在家里。建议有急性呼吸道疾病症状的员工待在家里，直到他们不再发烧，而且至少在 72 小时内没有任何其它症状，并且自从第一次出现症状以来已经经过至少七天。
- 员工如果生病，应通知其主管并留在家里。
- 如果员工上班后出现急性呼吸道疾病症状或在当天生病，则应与其他员工隔离开并立即送回家。
- 强调全体员工应遵循呼吸礼仪并养成手部卫生习惯
- 在洗手池提供肥皂和水，在工作场所的适当位置提供酒精洗手液。
- 有关更全面的指导说明，请参阅 KDHE 关于[企业和雇主应对 2019 冠状病毒疾病指南](#)的文件。
- 与往常一样，请考虑 KDA 的[食品安全重点](#)小册子中有关生病食品工人的指南。

## 餐厅能够实现所建议的保持社交距离和聚会的限制？（有些县可能有对餐厅的要求。）

- 确保顾客座位区间距至少六英尺（餐桌、吧凳等）如果餐桌/座位区有物理屏障隔开，足以防止病毒在就座的堂食顾客之间或就座的堂食顾客群体之间传播，则可以代替六英尺间距的要求。
- 室外座位区应该遵守相同的社交距离要求。
- 避免接待大群体。
- 请考虑员工的工作空间并制定计划以保持员工之间的距离。
- 制定计划以保持在前厅和/或其他共享空间的等候就餐的顾客之间的间距。
- 鼓励在任何排队的人之间保持六英尺的距离：付账、等待外卖食品、洗手间等。

## 其他资源

- 有关堪萨斯州应对新冠病毒 COVID-19 的最新信息以及注册更新，请访问堪萨斯州的新冠病毒 COVID-19 资源中心，网址是 [www.covid.ks.gov](http://www.covid.ks.gov)。
- 有关堪萨斯州食品安全的更多信息，请咨询堪萨斯州农业部的食品安全和住宿计划：[www.agriculture.ks.gov/FSL](http://www.agriculture.ks.gov/FSL)。
- 美国食品与药物管理局在其网站上提供了其他指南：[新冠病毒 COVID-19 大流行期间零售食品商店、餐厅和食品外卖/外送服务的最佳做法](#)。
- 全美餐饮业协会在其网站上提供了其他指南：[新冠病毒 COVID-19 复工指南：餐饮业指南](#)。