



## 第一阶段重新开放指南常见问题解答 餐厅和酒吧 (2020 年 8 月 26 日更新)

以下是有关俄勒冈州卫生局（OHA）第一阶段重新开放指南的常见问题解答：餐馆、酒吧、酒馆、酿酒酒吧、葡萄酒厂、品尝室和酒厂的特定指南([第一阶段餐馆和酒吧指南](#))。指南以及这些常见问题解答仅适用于在已批准进行第一阶段重新开放的县内营业的机构。OHA 提供这些常见问题解答，以帮助公众理解该指南，回答利益相关者的问题并阐明该指南在特定情况下的适用方式。这些常见问题解答可能会陆陆续续地更新。FAQ 不能代替指南，而是解释、补充和帮助填写指南的细节。

### 运营

**Q1: 可以预设餐桌吗？ 预设餐桌似乎可为雇员和顾客减少额外的接触机会？**

**A1:** 否。不能预设餐桌，不能在无顾客的情况下保留。如果雇员想在一群顾客入座之前预设餐桌，特别是如果这样做可以最大程度地减少工作人员与顾客之间的互动，则是可接受的做法。

**Q2: 我们需要在洗手间门口安排一名监视员吗？ 如果是，此人应是专职监视员吗？**

**A2:** 商家应尽可能（但不是强制要求）分配员工以监测顾客对公共区域（如洗手间）的进入情况，以确保顾客不会聚集在一起。商家还可以张贴清晰的告示，以提醒顾客之间保持距离。

**Q3: 为什么进入第一阶段的县的打烊时间为晚上 10 点，依据是什么？ 可以在晚上 10 点结束餐桌上用餐吗，还是说每个人都必须在晚上 10 点离开餐厅？**

**A3:** 所有餐厅必须在晚上 10 点前结束所有现场食品和饮料消费。这些商家必须在此时对公众关闭服务，但外卖服务除外。最后的入座应确保符合规定。餐厅将根据其服务模式确定如何符合规定。

**Q4: 我们是否应使用漂白剂或过氧化物溶液进行清洁？ 是否需要在某些地方加强清洁？ 我们多久做一次清洁，使用什么产品，以及什么时候清洁？**

A4: 应按照 [食品卫生规则 OAR 333-150-0000](#) 清洁厨房和“屋后”的食品接触表面。对于“屋前”区域，美国环境保护局已预先批准某些产品，这些产品可有效对抗类似于 COVID-19 的病毒。所有符合此标准的消毒剂产品均列于 [此处](#)。

并非所有消毒剂都获批用于接触食品的表面，应按照标签进行冲洗和消毒。在所选产品的说明书上查找“消毒”章节，并使用此章节中规定的最大接触时间和最浓稀释率（与水混合的消毒剂含量）。

**Q5: 当我的洗碗机按常规周期运行时是否会杀死 COVID-19 病毒吗？**

A5: 是，通过在碗架上使用氯气或在 160 华氏度的高温下满足食品法规当前标准的洗碗机可有效地杀死病毒。

**Q6: 是否要求人们就座以便现场消费餐饮？**

A6: 允许开展点餐和/或取餐为目的的柜台服务。强烈建议就座消费来帮助确保遵守六（6）英尺的距离要求。

**Q7: 地方公共卫生当局（LPHA）是否必须在实施之前批准餐厅的重新开放计划？餐厅必须制定书面计划吗？是否制定或要求获得 COVID-19 符合性证书，以证明经营场所符合州长颁布的重新开放指南？**

A7: 否。经营场所必须遵守 [OHA 指南](#)，但不需要 LPHA 事先批准即可制定书面计划或获取合规性的证明文件。

**Q8: 餐厅必须在晚上 10 点停止现场供应食物和酒水的服务，但什么时候可以开放营业？**

A8: 餐厅和酒吧应根据常规安排的营业时间在次日营业，但不能在凌晨 4 点之前开放。

**Q9: 每次顾客使用之间，是否需要对手间进行消毒？**

A9: 否。洗手间应根据需要经常清洁和消毒，但是不需要在每次顾客使用之间这么做。

**Q10: 对于如保龄球馆等提供食物，但根据州长行政命令关闭某些活动的经营场所，可以重新开放餐饮服务部分吗？**

A10: 是。如果经营场所仅开放餐饮服务部分，并遵循 [OHA 指南](#)，则允许。

**Q11: 目前是否仍然禁止顾客使用自助服务，例如欧陆式早餐、自助餐、沙拉吧、蒙古烧烤、饮料续杯站（储酒器和苏打水）和酸奶机？**

A11: 是。必须由雇员分发食物，并且不允许顾客进行自助服务。如果雇员负责混合顾客挑选的原料，然后烹饪，那么可以运营蒙古烧烤。允许在杂货店进行自助服务，例如散装食品和橄榄棒。

**Q12: 第一阶段重新开放是否包括酒吧、品酒室、酿造酒吧和葡萄酒吧？**

A12: 第一阶段允许开放所有餐饮场所。但是，现场食物和饮料消费必须在晚上 10 点前停止。

**Q13: 员工是否计入餐厅和酒吧的最大容纳人数限制？**

A13: 是，餐厅和酒吧的聚会人数限制中已包括员工。限制人数为室内 100 人或室外 250 人或根据确定的容纳率（以下规定的平方英尺/容纳人数）而定的人数，以较小者为准。如果商家在室内和室外都提供服务，则包括员工在内的最大总容纳人数不能超过 250 人。

**Q14: 我们应该在哪里获得消毒喷雾剂和湿巾？**

A14: 俄勒冈州餐厅住宿协会（ORLA）保留一份适用于商家的清洁产品供应商清单。

**Q15: 我们在哪里可以找到品酒室指南？**

A15: 餐厅/酒吧/酒馆/品酒室/酒厂的指南均在同一文件中提供。

**Q16: 餐厅需要申请重新开放吗？**

A16: 否。各县必须申请进入第一阶段。一旦各县被批准进入第一阶段，则不再要求餐厅限制外卖/外送服务。（如果您的 OLCC 许可证由于未付款而过期，则需要续签。俄勒冈州彩票局还将需要在激活 VLT 机器之前对其进行检查。）

**Q17: 亚麻布餐巾与纸餐巾。亚麻布公司每周回收一次用过的亚麻布。建议的偏好是什么？**

A17: 可以使用干净的亚麻布餐巾。注意存放已用过/脏的亚麻布。脏亚麻布应存放在塑料袋或其他有盖容器中。

**Q18: 对于俄勒冈州农业部（ODA）实施的食物计划和俄勒冈州卫生局（OHA）实施的食物计划，是否有不同规定？**

A18: 通常唯一的区别在于手套的使用。在受 ODA 监管的经营场所中, 所有接触食品的活动都需要戴手套。由 OHA 监管的经营场所应遵循[食品法规说明表 1 - 尽量减少徒手接触](#)。

**Q19: 您是否建议将餐厅银器放入亚麻布餐巾中?**

A19: 是, 这是一种很好的做法, 但对餐饮场所不强制要求。

**Q20: 谁是要求进一步澄清建议的最佳联系人?**

A20: 有关本州指南的问题和澄清要求, 请发送至 [covid19.reopening@dhsosha.state.or.us](mailto:covid19.reopening@dhsosha.state.or.us)。

**Q21: 寿司转盘和手推车式点心餐厅是否包括在第一阶段禁止的“自助服务”中?**

A21: 寿司转盘被认为是自助服务, 因为在传送带上散落的小碟子会被顾客取走, 因此被禁止。

如果顾客从点心推车上订购, 但不自助, 则根据 [OHA 指南](#) 规定, 允许这样做。经营场所应采取预防措施, 以防止手推车在餐厅四周推行时其上的食物受到污染。

**Q22: 对于一般旅游业开放的住宿加早餐和小型住宿经营场所, 是否有特定指南 (特别是与食品处理有关)?**

A22: 住宿场所在所有餐饮服务运营中均应遵循 [OHA 指南](#)。

**Q23: 现场餐饮消费的晚上 10 点打烊规定是否适用于医院或其他医疗保健机构内的餐厅或咖啡馆?**

A23: 否。现场消费限制不适用于卫生保健机构 (包括医院)、儿童保育机构、工作场所、政府楼、紧急应对机构、学校食品项目或为弱势易感人群服务的庇护所和餐饮项目。

**Q24: 在不同顾客使用之间是否需要为织物或其他多孔材料为软垫的顾客座椅进行消毒?**

A24: 否。不同批顾客就餐之间, 无需对布艺软垫座椅进行消毒。

**Q25: 我有酒牌。在哪里可以找到有关重新开放的 OLCC 指南?**

A25: 可在 [此处](#) 找到重新开放的 OLCC 情况说明书。

**Q26: 我想将营业场所扩展到公共或私人空间并提供酒水，同时保持物理距离。我可以这样做吗？**

A26: OLCC 提供扩展您的营业场所的申请。您可以在[此处](#)找到该申请和说明。

**Q27: 我还有其他与我的酒牌相关的关于 COVID-19 的问题。在哪里可以找到答案？**

A27: OLCC 有一份常见问答表，该表会定期更新。  
您可以在[此处](#)找到它。

**Q28: 采用得来速服务的顾客是否需要戴面罩？**

A28: 是的，根据全州口罩、面部防护罩、面罩指南的要求，如果顾客无法保持汽车与得来速服务窗口之间的六（6）英尺物理距离，则必须佩戴口罩、口罩或面部防护罩。

**Q29: 晚上 10 点宵禁仅适用于内部用餐还是也适用于得来速服务？**

A29: 晚上 10 点宵禁仅适用于室内和室外用餐，不适用于得来速服务。

**Q30: 互助会旅馆组织可以在第一阶段运营吗？**

A30: 如果符合[餐厅指南](#)，则持有餐厅执照运营的互助会旅馆组织可以在第一阶段的县中提供现场餐饮消费服务。

如果遵守[餐厅指南](#)，则根据 ORS 624.038 的规定，因仅向会员和客人提供食物而豁免餐厅许可执照的互助会旅馆组织可在获准进入第一阶段的县中提供现场餐饮消费服务。

此外，如果互助会召开会议，则他们必须遵守关于聚会限制的 20-27 号行政命令和 OHA 指南（即保持所需的物理距离等）。在第一阶段，聚会人数不得超过 25 人。OHA 建议互助会组织在决定是否重新开放及其运营程度时，考虑以下因素：

- 许多互助会组织的会员处于弱势人群中（包括 65 岁以上或患有严重慢性疾病的人群）。即使尽最大努力遵守所有 OHA 指南，对互助会组织的探访也会带来风险。州长强烈建议弱势人群在第一阶段中留在家中。
- 考虑到弱势人群和遵守餐厅指南的义务（例如，确保会员彼此之间保持六（6）英尺的物理距离，尤其是他们坐下或站立不动的任何时候），对于某些互助会来说，此时保持关闭状态或仅提供有限的服务是有意义的。

**Q31: 室内和室外用餐都有不同的容纳人数限制。对于第一阶段餐厅和酒吧指南，“室外空间”的定义是什么？**

A31: 在第一阶段餐厅和酒吧指南中, “室外空间”是指可能具有临时或固定遮盖物的露天空间, 例如遮阳篷或屋顶, 前提是空间四周至少有 75% 的面积开放, 可供气流流动。

## 距离和容纳率

**Q1: 您能否澄清何时允许吧台/柜台入座?**

A1: 如果柜台/吧台直接靠墙壁或窗户, 则只要各团体之间保持至少六 (6) 英尺的距离就可入座。如果柜台/吧台与墙壁或窗户之间有任何开放区域, 则不允许入座。

**Q2: 您如何确定能满足州长重新开放指南的“最大容纳人数”?**

A2: OHA 餐馆和酒吧指南规定, 商家必须将聚会人数最多限制为室内 100 人或室外 250 人, 室内和室外不超过 250 人; 或根据确定的容纳率 (平方英尺/容纳人数) 而定的人数, 包括员工在内, 以较小者为准。

**Q3: 杂货店中用于食品消费的熟食区和休息区是否必须遵循餐厅和酒吧的 OHA 指南?**

A3: 是。

**Q4: 如果卡座设有高靠背, 则各团体之间的距离可以小于六 (6) 英尺吗?**

A4: 否。不属于同一用餐团体的顾客必须与其他顾客保持六 (6) 英尺的距离。

**Q5: 如果餐厅在餐桌或彩票机之间安装有机玻璃、塑料布或其他屏障, 它们之间的间距是否可以小于六 (6) 英尺? 经营场所可以在吧台安装有机玻璃吗? 这是否算作墙壁或窗户, 以便可以让顾客坐在吧台, 彼此间隔六英尺?**

A5: 否。不属于同一用餐团体的顾客必须与其他顾客保持六 (6) 英尺的距离。在经营场所中安装屏障以使顾客或雇员彼此分隔可能会限制或改变空气流通, 从而形成积滞的空气团。

**Q6: 六英尺的物理距离要求是否适用于户外座位?**

A6: 是。不同团体之间无论在室内还是室外就座都必须保持六 (6) 英尺的物理距离。

**Q7: 餐厅是否需要限制太多人接近水槽、小便池或厕所, 以确保顾客满足六英尺的物理距离要求?**

A7: 否。但是，经营场所应尽可能分配雇员以监测顾客对公共区域（如洗手间）的进入情况，以确保顾客不会聚集在一起。

**Q8: 对于坐在餐厅外就餐的顾客来说，顾客座位与建筑物之间的距离是否有限制？**

A8: OHA 指南不包括建筑物与顾客座位之间的最小或最大距离。餐厅应向您所在城市或县咨询有关室外就座的规范要求。

**Q9: 是否需要设置餐厅，以便让进入餐厅或穿过餐厅走到餐桌的顾客在走到餐桌的整个过程中相互之间和与其他顾客之间保持（6）英尺的安全距离？**

A9: 顾客可能会停留的任何区域（例如，入口内或等候洗手间时）之间应该保持六（6）英尺的距离。如果可能，餐厅应设置为始终保持至少六（6）英尺的距离。但是，在这一点不可行的较小餐厅（例如，这将被迫放弃大多数接待容量），顾客可以在前往和离开餐桌时与就座顾客之间距离短暂地小于六（6）英尺。

**Q10: 餐桌之间是否也需要保持六（6）英尺的距离？ 或是指就座的顾客到另一张餐桌上就座的顾客之间？**

A10: 餐桌之间至少要间隔六（6）英尺，以便不在同一团体的人之间至少有六（6）英尺的物理距离。

**Q11: 雇员在点菜时必须站立在六（6）英尺距离外吗？**

A11: 为确保雇员和顾客的安全，必须尽可能保持雇员和顾客之间六（6）英尺的物理距离，但是 OHA 指南承认，在餐桌旁点餐和上菜时，无法始终保持六（6）英尺距离。

**Q12: 品酒室可以提供外部音乐吗？**

A12: 如驻唱歌手能够与顾客保持至少六（6）英尺的物理距离，并且彼此之间也保持这个距离，则被允许。

**Q13: 如果餐桌面向墙壁（或其他屏障），因此，顾客背对餐厅，我们还需要距顾客后背保持六（6）英尺距离吗？**

A13: 是。

**Q14: 酒店宴会场所的活动规则是什么？**

A14: 第 20-27 号行政命令只允许最多达 10 人的社交和娱乐聚会，前提是只要来自不同家庭的人之间至少能保持六（6）英尺距离即可。

## 员工

**Q1: 为什么雇员在处理食物时应该使用餐具，而不是徒手？**

A1: 用普通肥皂和水洗手可能不足以防止准备食物时病原微生物从手传播到即食食品上。根据 ODA 食品法规要求章节：3-301.11 防止来自手的污染的规定，ODA 许可的经营场所不得徒手处理食品。

**Q2: 餐厅雇员担心在炎热的厨房里整天戴着口罩和二氧化碳（CO<sub>2</sub>）积聚。是否有任何有关二氧化碳和布面罩风险的数据？**

A2: 布面罩并非密不透风，因此不太可能会积聚二氧化碳。戴面罩遮住鼻子和嘴巴，以防止飞沫在社区环境中从一个人传播至另一个人。

**Q3: 餐厅雇员担心在炎热的厨房里整天戴着口罩。如果要求工人戴上面罩，应怎么做以防止过热、热衰竭或呼吸困难？**

A3: 工人应戴好面罩，确保其能够自由呼吸，并在工作期间视情况休息以离开炎热的厨房。要求商家按照 [OHA 指南](#) 为雇员提供口罩、面部防护罩或面罩。

**Q4: 是否所有雇员都需要戴面罩或仅直接与顾客互动的室内雇员需要？雇员需要戴口罩吗，或者可以戴布面罩吗？**

A4: 根据 OHA 指南，所有餐饮服务员工，无论其工作任务如何，都必须戴面罩，除非进餐/饮水或不在公共场所，且此时可以保持六（6）英尺或更大距离。根据 OHA 指南，员工可以戴口罩、面罩或面部防护罩。

**Q5: 鉴于过去没有要求我们必须戴面罩，为什么现在有新的规定要求所有餐厅雇员都必须戴面罩？**

A5: 通常，在现场就餐的顾客会有额外的接触风险。最近的研究表明，戴面罩可以减少 COVID-19 的传播。

## 视频彩票终端机（VLT）的操作

**Q1: 餐厅的 VLT 指南称：“将 VLT 放置在至少六（6）英尺距离外。”我相信有人告诉我，商家不应该自己触摸/移动机器。这个说法正确吗？指南是否真的规定 OLCC 在激活机器之前应检查您的机器，并帮助您一起将其放在适当位置？**

A1: VLT 由俄勒冈州彩票局 (OSL) 检查。如果餐厅/酒吧需要搬动, 则应联系 OSL, 后者将派遣最近的现场办公室人员提供帮助。在 OSL 重新打开机器之前, 必须满足六 (6) 英尺物理距离的要求。

**Q2: 晚上 10 点的截止时间适用于视频彩票终端机 (VLT) 吗?**

A2: 是的, 晚上 10 点截止时间适用于视频彩票终端机 (VLT)。

**文件可访问性:** 对于残疾人或说英语以外的其它语言的人, OHA 可以提供其它格式的信息, 例如其它语言版本、大字体、盲文。请致电 1-844-882-7889, 711 TTY, 或发送邮件至 [OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us](mailto:OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us), 联系 Mavel Morales。