



# 餐馆和酒吧场所安全指南

## 伊利诺伊州复原

在注重公共健康情况下,安全重启本州

### 伊利诺伊州复原计划第四阶段的一部分

适用于正过渡到第四阶段的每个地区 | 发布时间:2020年8月25日 | 最早生效日期:2020年8月26日

伊利诺伊州复原计划之重振阶段,在注重公共健康情况下,重启伊利诺伊州经济的措施包括允许更大规模的人群聚集、更多的商业重新开放以及更大的容量进行营运。我们都必须继续保持社交距离、经常洗手并佩戴口罩,以巩固在抑制冠状病毒疾病(COVID-19)方面取得的进展。

## 2020年8月25日更新

### 新顾客安全指南

#### 最低指南

1. 新: 在营业场所的雇员接近顾客或为其提供服务时,顾客都应佩戴口罩遮住口鼻,包括但不限于雇员拿取顾客的点餐单、送上食物和饮料以及收拾桌子时,无论是在室内或室外。
2. 新: 顾客在拿取外带食物时,应佩戴口罩遮住口鼻。

#### 鼓励最佳做法

1. 新: 应鼓励顾客在得来速(drive-thru)窗口拿取食物时佩戴口罩遮住口鼻。

### 概述

严重急性呼吸综合征冠状病毒(SAR-CoV-2)是一种新型冠状病毒,这种病毒已出现并引起冠状病毒疾病,简称COVID-19。公共卫生专家仍在继续对COVID-19做研究,但根据目前的数据和类似的冠状病毒,人与人之间的传播最常发生在密切接触者之间<sup>1</sup>,通过呼吸道飞沫传播。还没有关于从被病毒污染的表面传染给人的情况记录,但目前的证据表明,病毒可能在各种材料制成的表面上存活数小时至数天。

### 目的

伊利诺伊州公共卫生部(IDPH)为零售餐馆和酒吧场所提供以下安全指南。为防止接触和传播冠状病毒疾病(COVID-19),伊利诺伊州公共卫生部提供以下指南。随着冠状病毒疾病(COVID-19)疫情状况的变化,包括与病毒及其传播和影响有关的新信息的出现,可能需要更多的指导。

目前,餐馆和酒吧场所可以恢复室内餐饮业务,这是伊利诺伊州州长普利兹克(Pritzker)“伊利诺伊州复原”计划的一部分。根据《伊利诺伊州复原计划》,将伊利诺伊州分为4个不同的区域,每个区域将根据几项指标分别进行评估,以确定该区域所处的恢复阶段。要确定伊利诺伊州各区域所处的恢复阶段,请访问以下链接:[伊利诺伊州复原阶段](#)。一旦零售餐馆和酒吧场所的所在区域进入第四阶段恢复期,就可以按照《伊利诺伊州公共卫生部(IDPH)餐馆和酒吧场所重新开放安全指南》恢复经营。

注:在多个工作场所环境中运作的组织应参考第四阶段指南,以获得关于这些工作场所的指导。

注:自本指南发布之日起,餐馆和酒吧设座区域的容量应通过安排座位来确定,以便在桌子或其他指定的顾客服务区之间至少有六英尺的距离。餐馆或酒吧的站立空间,最多可达到整体站立区容量的25%。在整个第四阶段,将根据最新的科学和公共卫生指标,对容量限制进行重新评估。

<sup>1</sup>密切接触者包括家庭接触、亲密接触,或在6英尺范围内接触15分钟或以上,除非在接触期间佩戴N95口罩。

## 餐馆和酒吧场所经营者安全指南

以下多项指南摘自美国食品药品监督管理局 (FDA)，可在此处查找完整的检查清单：

[FDA检查清单：冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 期间零售食品店重新开放最佳实践](#)

### 设施运营——在初次开放室内就餐之前

#### i. 最低指南

2. 张贴**标志**，说明如何阻止冠状病毒疾病 (COVID-19) 的传播，宣传日常防护措施。
3. 进行自我检查，以确保经营场所处于良好状态，设备工作正常。
4. 确保食品店的所有区域 (包括洗手间和等候区) 均得到妥善清洁、储存、消毒或灭菌，并且没有害虫侵袭或滋生的迹象。
5. 确保三格水槽干净清洁，并配有洗涤剂 and 消毒剂；洗碗机干净且工作正常，并配备洗涤剂和消毒剂 (独立测温机，165华氏度) 或达到180华氏度冲洗 (高温) 条件。要配有消毒剂试纸条，并适用于所使用的消毒剂。
6. 确保通风系统 (包括设施内的风道和通风口) 干净清洁，并配有新的过滤芯，且可正常运行。建议与当地卫生部门合作，优化经营场所内的空气流动。

### 水、管道和冰——开放前

#### i. 最低指南

1. 确保整个设施内有冷热饮用水，并且供水和排污管道正常工作。
2. 对所有制冰机和冰箱进行清洁和消毒。
3. 依据以下规定冲洗所有水路，包括设备水路和连接头：[伊利诺伊州公共卫生部 \(IDPH\) 就关于在用水量减少期间，维护水系统，并在长期减少用水后，恢复正常使用发布指南](#)。



## 食品接触表面和非食品接触表面（清洁、消毒、杀菌）。

### i. 最低指南

1. 使用符合[美国国家环境保护局 \(EPA\) 标准](#)的必要杀菌剂和消毒剂, 以防止SARS-CoV-2的传播, 在工作时间内按照标签上的说明对设施进行清洁和消毒, 并确保员工接受了正确使用这些杀菌剂和消毒剂的培训。
2. 更频繁地[清洁和消毒](#)公共区域 (如洗手间、自助餐厅)、高接触区域和设备 (如门把手、展示柜、设备把手、结账台、点餐机); 对于人流量高的区域, 建议每小时清洁和消毒一次。
3. 备有足够的一次性、单次使用的物品 (如餐具、外卖器皿) 来代替可重复使用的餐具和器皿。如果没有, 则确保戴上手套清理所有可重复使用的餐饮用具, 并在三格水槽或洗碗机中妥善清洗这些餐饮用具。
  - i. 每次使用后, 应完成对多次使用的物品 (如重复使用的菜单、特殊卡片、笔、支票夹等) 的消毒工作。
  - ii. 每次使用后, 应丢弃任何一次性或纸质物品 (如纸质菜单)。
4. 每次聚会过后, 要对桌椅进行消毒, 关门时再次消毒 (详见[美国国家环境保护局 \(EPA\) 批准的消毒剂清单](#))。
5. 代客泊车人员应按照[CDC规程](#) 对车辆进行清洁。
6. 为所有食物接触面制定并实施加强清洁/消毒计划, 并对非食物接触面进行清洁/消毒; 在可行的情况下, 指定工作人员负责清洁。
7. 雇员应按照冠状病毒疾病发生前的食品处理规范戴上手套, 如处理即食 (RTE) 食品时。
8. 雇员进行的所有必要的消毒、清洁或卫生活动应在其正常工作日或其他有报酬的工作时间内进行。



## 食品和温度控制

### i. 最低指南

1. 确保所有冷藏柜、冰柜和冷热保温装置正常工作、清洁、消毒, 并防止污染。
2. 配备校准好的温度计, 以检查设备和产品温度, 从而确保食品安全/HACCP计划按设计执行。
3. 检查所有食物是否变质、损坏、过期、破坏或有无害虫滋生。
4. 确保食品贴上正确的标签和进行了适当的更换, 所有食品、包装和化学品均得到妥善储存和保护, 避免交叉污染。

## 洗手台

### i. 最低指南

1. 训练并向员工宣传良好的手部卫生规范, 包括每30分钟用肥皂和水洗手至少20秒, 以及:
  - i. 抵达工作地点后
  - ii. 在准备食物之前和期间
  - iii. 在任务之间进行转换时
  - iv. 在戴上手套处理食物或清洁设备和用具之前
  - v. 使用完洗手间后
  - vi. 处理完脏污的餐具和用具后
  - vii. 当手部有明显污垢时
  - viii. 咳嗽、打喷嚏、用纸巾、或摸脸后
  - ix. 吃完或喝完后
  - x. 吸烟或使用蒸气电子烟后
  - xi. 使用完手机后
2. 洗手池应方便使用, 有冷热自来水, 并备有足够的肥皂、手烘干设备和垃圾桶。
3. 在卫生间里备有纸巾和垃圾桶, 这样就可以在不直接接触把手的情况下开关门。
4. 酌情在多个地点提供洗手液(洗手液中的酒精含量至少60%), 以鼓励顾客和员工保持手部卫生, 并起到对洗手行为的补充作用。



## 雇员健康/筛查

### i. 最低指南

1. 雇主应该为雇员提供体温检测工具,并鼓励他们使用。雇主应张贴有关冠状病毒疾病(COVID-19)症状的信息,让雇员自我评估是否有症状,并应考虑回家。
2. 所有雇主都应制定健康检查计划。  
有关检查计划最佳做法的资源,请见[DCEO的伊利诺伊州复原指南网站](#)。
  - i. 雇主应在雇员进入工作场所时对其进行当面检查,以确认没有冠状病毒疾病(COVID-19)症状。
  - ii. 如果雇员的班次工作时间长于5小时,雇主还应该进行中班检查,以确认是否存在冠状病毒疾病(COVID-19)(在实际允许情况下,最好是当面检查)。
3. 如果雇员报告有任何冠状病毒疾病(COVID-19)相关症状,应在症状出现后至少在家中隔离10天,并在不发烧、感觉良好(不服用退烧药)至少72小时后可以解除隔离,或连续2次冠状病毒疾病(COVID-19)检测为阴性后才能解除隔离,并且所作检测应相隔至少24小时。
4. 如果雇员报告有任何冠状病毒疾病(COVID-19)相关症状,雇主应鼓励该雇员联系其医疗服务提供者;如果多名雇员报告有任何冠状病毒疾病(COVID-19)相关症状或冠状病毒疾病(COVID-19)检测结果呈阳性,雇主应在得知冠状病毒疾病(COVID-19)症状流行或检测结果呈阳性后一天内通知当地卫生部门。
5. 如果雇员经检测确定为冠状病毒疾病(COVID-19)阳性,清洗和消毒工作的进行应按照[CDC指南](#)。
6. 在适当情况下,通知有接触史的雇员。对于检测结果呈阳性的雇员,雇主不应指出其姓名。
7. 任何曾与同事或其他被诊断为冠状病毒疾病(COVID-19)的人有过密切接触<sup>2</sup>的雇员,应在最后一次/最近一次与传染病人接触后隔离14天,并应在州或地方政府的检测中心、保健中心或其他检测点进行冠状病毒疾病(COVID-19)检测。所有其他雇员都应对发热、咳嗽或气喘的症状提高警惕,如果出现发热、咳嗽或气喘的症状,应及时测体温。
8. 为工作人员提供足够的个人防护装备(PPE)和/或布质面罩,并制定政策,对工作人员进行口罩佩戴方面的培训。
  - i. 雇员与他人距离在6英尺以内时,应佩戴面罩遮盖口鼻(最好是布制口罩)。在适当的情况下,可以做出例外安排——详见[IDHR指南](#)。



### ii. 鼓励最佳做法

1. 考虑指派一名工作人员担任冠状病毒疾病(COVID-19)安全小组组长。该小组组长的职责包括员工培训和监测,以及协助顾客解决他们关心的问题。
2. 监测出勤率高于正常水平的情况,并制定应对计划。
3. 确保洗碗工有可用的脸部和眼睛保护装备,以保护其眼睛、鼻子和嘴部不受飞溅物的影响。

<sup>2</sup>密切接触包括家庭接触、亲密接触,或在6英尺范围内接触15分钟或以上,除非在接触期间佩戴N95口罩。

## 人员及出行政策

### i. 最低指南

1. 在工作场所进行工作的所有雇员和工人(例如临时工或合同工)在最初返回工作岗位时,应完成与COVID-19相关的健康和安全教育。有关培训设计资源,请见[DCEO的伊利诺伊州复原指南网站](#)
2. 雇员在出差期间,应遵循[美国疾病控制与预防中心\(CDC\)的出行指南](#),保护自己和他人的安全。
3. 雇员如有不适或出现症状(咳嗽、呼吸急促或呼吸困难、发烧100.4华氏度及以上、发冷、肌肉疼痛、头痛、喉咙痛、新发生丧失味觉或嗅觉、或[美国疾病控制与预防中心\(CDC\)确认的其他症状](#)),不得上班或不应被允许留在工作岗位上,应鼓励生病或出现症状的雇员到州或地方政府的检测中心、保健中心或其他检测点进行冠状病毒疾病(COVID-19)检测。
4. 雇主应清楚解释所有的带薪休假政策,并让雇员知道,如果他们生病或出现症状,他们可能有资格享有福利。
5. 根据1970年《职业安全与健康法》(The Occupational Safety and Health Act of 1970)和州法律的规定,禁止雇主对提出安全和健康问题的工人进行报复。



### ii. 鼓励最佳做法

1. 为易感染冠状病毒疾病(COVID-19)的雇员提供合理的便利,包括但不限于在家工作(如果可行的话)、减少与他人的接触,在可行的情况下使用障碍物以确保与他人之间保持最小安全距离,或其他减少接触机会的做法。

## 占用率

### i. 最低指南

1. [设座区域]的容量应通过安排座位来确定,以便在桌子或其他指定的顾客服务区之间至少有6英尺的距离。
2. [站立区]最大占用率为整体站立区容量的25%。
3. 聚会人数限制在10人。
4. 进行空间配置,使桌子或其他指定的顾客服务区之间至少保持6英尺的距离;如果桌子/卡座不能移动,餐馆/酒吧雇主应只能采取隔一张桌子/卡座的方式进行使用,以便将非相关的顾客分开。



- i. 吧台座位应间隔6英尺,让非相关的顾客保持社交距离。
- ii. [仅限卡座]只有当餐馆/酒吧雇主在卡座之间安装距离地面6英尺或6英尺以上的不透气的遮挡时,才可使用连续的卡座为非相关的顾客服务。遮挡物的使用不应妨碍进出,否则会造成火灾风险。使用有机玻璃是一种最佳做法。
5. 顾客应尽量在营业场所外等候服务,在户外等候时保持6英尺的社交距离,佩戴建议的面罩或在车上等候。顾客可以在等候区等候,但应遵守6英尺的社交距离指南。
6. 允许现场音乐,但雇员和表演者应遵守社交距离指南,尽量保持彼此之间和顾客之间的最大距离。表演者应尽可能地戴上面罩,表演期间,特别鼓励歌手与顾客及雇员之间使用屏障隔开。对表演者的其他指导可参见[剧院和表演艺术指南](#)。
7. 在允许外部供应商或非顾客访客(除了提供外送服务的第三方访客)进入前,或要求其在指定区域等候时,雇主应询问外部供应商或非顾客访客目前是否有冠状病毒疾病(COVID-19)症状。
  - i. 如果可行,雇主应使用温度计对外部供应商或非顾客访客进行体温检测(最好是红外/热像仪,允许使用非接触式温度计)。
8. 对于所有进入营业场所的外部供应商,雇主应保存记录。
9. 供应商和其他非顾客访客进入营业场所时,应佩戴口罩遮住口鼻(因身体状况或残疾而无法安全佩戴口罩的人士可以例外)。

### i. 鼓励最佳做法

1. 如果可行的话,改变营业时间,以充分分散顾客流量并留出额外的清洁时间。
2. 错开交接班时间,以尽量减少雇员在交接班期间的集聚现象。
3. 如果可行的话,将雇员分组并固定安排在同一班次上,以减少跨组风险。
4. 限制外部供应商与雇员之间的接触。
5. 限制供应商进入营业场所,并在可行的情况下,将货物送达门口。
6. 在允许进入前,雇主会询问顾客目前是否有冠状病毒疾病(COVID-19)症状。
  - i. 如果可行,雇主应使用温度计对顾客进行体温检测(最好是红外/热像仪,允许使用非接触式温度计)。

## 社交距离/实际工作区

### i. 最低指南

1. 雇主应根据需要在入口处及工作场所[张贴标牌](#)，标明面部遮盖要求、社交隔离指南、清洁规定和降低的容量限额，并根据需要以多种语言显示。
2. 雇员在不提供服务时，应保持与顾客的社交距离。
3. 雇员在提供服务时应尽量保持社交距离。
4. 经营者应限制公共区域/休息室的使用，通过拆除/停用家具或错开休息时间，使社交距离达到6英尺及以上；本指南并非减少所要求的雇员休息时间。
5. 如果可行的话，针对高峰时段，采用预订或提前电话预约模式。
6. 自助餐和自助食品站(如冷热饮、散装食品、烘焙食品)应遵守其他最低指南要求：
  - i. 如果在自助餐或自助服务站的两端均设有洗手台，并贴出标识，要求在每次进入自助服务站之前进行手部消毒，则顾客可以自取食物。
  - ii. 如果某些区域未设定为自助服务站，指定的员工(如自助餐服务员)应佩戴口罩和手套，将食物放入顾客的盘子里，同时与顾客和其他员工保持6英尺的距离。
  - iii. 独立的自助餐台应维持6英尺的距离，并允许顾客在整个场所内保持社交距离。
  - iv. 服务员与顾客之间应设置不透气的隔挡；顾客与服务员之间不得多次交换或传递同一盘子。
  - v. 排队点应相距6英尺，并设立标记，以鼓励保持社交距离。
  - vi. 排队等候的人应尽可能地限制在各自小组的范围内。
  - vii. 上菜用的餐具应每小时更换一次。
7. 应取消餐桌预设品(如台卡、菜单、盐和胡椒罐、柠檬、吸管、共用调味品等)。
8. 取消使用饮料纸巾或杯垫。
9. 取消吧台的免费小吃服务。
10. 应将共享的物品(如杂志等)从等候区移走，并将任何座位配置成6英尺的间隔，以保持社交距离。
  - i. 顾客在等候区内触碰的任何表面(如座椅等)，在使用后应进行消毒。
11. 应尽可能使用单一包装的调味品，或将调味品装在用完后可进行消毒或处理(不允许共用调味品)的可清洗的碗或纸杯等容器中。
12. 应尽可能使用一次性餐具，或使用包卷的餐具或放入衬套的餐具(雇主在包卷/放入衬套时应使用手套)。
13. 应在可行的情况下，使用一次性或无触摸菜单，或使用在每次使用之前可以消毒的菜单。
  - i. 如果可行的话，应使用二维码(QR)数字菜单或基于APP的点餐方式。
14. 尽可能避免给顾客的饮料再续杯，并使用经过适当洗碗程序清洗过的新杯子或新的一次性杯子。
  - i. 对于使用一次性杯子的雇主，只有在员工戴上合适的口罩和手套，并使用水壶给饮料续杯的情况下，才允许给顾客饮料续杯。根据标准的餐馆指南，水壶绝对不能接触杯沿。
  - ii. 允许使用自助饮料机，但须采取以下预防措施：
    - 顾客不得重复使用杯子，应使用新的一次性杯子续杯；
    - 顾客不得触摸饮水机的喷头，并应尽量减少与饮水机表面的接触频次。
    - 饮水机表面必须每小时清洗和消毒一次。
15. 酒吧内的站立区可以保持开放；酒吧雇主应指定6英尺的特定区域供同一方的顾客使用，并应在地板上设置6英尺的标记，以指导非相关方之间保持社交距离。
16. 确保外带顾客的区域与坐着就餐的顾客至少有6英尺的距离。
17. 餐馆/酒吧雇主应遵循[户内外娱乐指南](#)，进行非赌博性博彩/娱乐活动(台球桌、飞镖等)。
18. 关于博彩性游戏/娱乐活动的运作，雇主应遵循[伊利诺伊州博彩委员会关于恢复博彩游戏的协议](#)。



## ii. 鼓励最佳做法

1. 将物品放在服务托盘上送达餐桌,以减少手部接触。
2. 尽量限制餐饮服务站数量。
  - i. 在可行的情况下,餐饮服务人员应戴上合适的口罩和手套,用未使用过的容器盛装食物或饮料,并留待顾客取用。顾客不应自行盛取食物,应要求用新的或刚消毒的容器来重新盛装食物。
3. 在吧台指定购买饮料的特定区域或排队区域,或要求顾客在桌边就座时通过服务人员购买饮料。
4. 在顾客排队点处(如洗手间和吧台)设置保持6英尺社交距离的视觉标记。
5. 在洗手间出口处摆放告示牌,提醒用纸巾开门出去。
6. 在共用休息室内摆放告示牌,提醒社交距离。
7. 尽可能取消餐馆内酒吧的座位。
8. 在可行的情况下,在密切接触的区域(如主机台、收银台等)安装不透气屏障。阻挡物的使用不应妨碍进出,否则会造成火灾风险。使用有机玻璃是一种最佳做法。
9. 如果可行的话,实施非接触式交易。
10. 在可行的情况下,允许单行通道进出餐馆,以限制任何人群的聚集。
11. 消除共同的接触点(例如,在公共区域移除共享的物品,使用无触控式门把手)。
12. 在建筑管理措施允许的情况下,提高使用空间内的空气周转率,并尽可能增加从室外补充空气的量。
13. 在可能的情况下,尽量减少使用代客存衣和物品寄存服务,并经常进行清洁。



## 有关餐饮或酒吧服务经营者的其他参考资料, 可在此处查找:

- 美国食品药品监督管理局 (FDA): [食品安全与冠状病毒疾病 \(COVID-19\)](#)
- 美国食品药品监督管理局 (FDA): [冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 疫情期间, 零售食品店、餐馆和食品取/送的最佳做法。](#)
- 美国食品药品监督管理局 (FDA): [冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 大流行期间, 食品和农业部门使用呼吸器、口罩和布面罩。](#)
- 美国食品药品监督管理局 (FDA): [雇员健康和个人卫生手册。](#)
- 美国疾病控制与预防中心 (CDC): [关于可能接触过冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 疑似病例或确诊病例的关键基础设施工作者实施安全操作的暂行指南。](#)
- 美国疾病控制与预防中心 (CDC): [关于冠状病毒疾病 \(COVID-19\), 杂货店和食品零售工作者需要知道的事项。](#)
- 美国疾病控制与预防中心 (CDC): [企业和雇主关于冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 的资源。](#)
- 美国疾病控制与预防中心 (CDC): [餐馆和酒吧重新开业决策树。](#)
- 美国疾病控制与预防中心 (CDC): [冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 印刷资源。](#)
- 伊利诺伊州公共卫生部 (IDPH): [企业和组织关于冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 的资源。](#)
- 伊利诺伊州公共卫生部 (IDPH): [在用水量减少期间, 维护水系统, 并在长期减少用水后, 恢复正常使用的指南。](#)
- 伊利诺伊州公共卫生部 (IDPH): [零售食品页面和食品代码。](#)
- 伊利诺伊州公共服务部 (IDHS): [关于企业在冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 疫情期间, 使用面罩的常见问题与解答。](#)
- 美国国家环境保护局 (EPA): [美国国家环境保护局注册消毒剂清单。](#)
- 美国食品与药品官方协会 (AFDO): [针对冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 影响餐饮场所, 计划重新开业的最佳做法和程序。](#)
- 美国职业安全与健康管理局 (OSHA): [冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 期间筹备工作场所的指南。](#)
- 美国餐馆协会: [冠状病毒疾病 \(COVID-19\) 期间重新开业指南: 餐饮业指南。](#)

# 餐馆和酒吧场所顾客安全指南

建议餐饮场所的顾客遵循以下指南。

在致力于减缓冠状病毒疾病 (COVID-19) 传播的过程中, 在前往餐饮场所时遵循以下安全指南很重要:

## 顾客安全指南

### i. 最低指南

1. 根据州和联邦关于阻止冠状病毒疾病 (COVID-19) 传播和保护他人的指导方针, 顾客应尽量待在离家近的地方, 避免不必要的出行。
2. 顾客外出时, 包括在餐馆和酒吧时, 应随时与其他聚会的人保持至少6英尺的距离, 以保持社交距离。
3. 顾客进入营业场所就餐时, 除了在桌边饮食外, 应佩戴口罩遮住口鼻 (因身体状况或残疾而无法安全佩戴口罩的人士可以例外)。
4. 有冠状病毒疾病 (COVID-19) 症状 (包括发烧、咳嗽或呼吸困难) 的顾客应留在家中。
5. 在顾客到达餐馆或酒吧之前, 应备好洗手液和布质面罩。
6. 未进行预约的顾客, 在前往该设施之前, 应先查询其可用容量。
7. 在排队点餐、取餐或结账时, 顾客应戴上口罩, 并遵循至少6英尺的社交距离建议。顾客不应聚集在等候区或吧台区。
8. 新: 在营业场所的雇员接近顾客或为其提供服务时, 顾客都应佩戴口罩遮住口鼻, 包括但不限于雇员拿取顾客的点餐单、送上食物和饮料以及收拾桌子时, 无论是在室内或室外。
9. 新: 顾客在拿取外带食物时, 应佩戴口罩遮住口鼻。
10. 顾客在等桌位、点餐和食物送到之前, 应做好准备, 戴上口罩。
11. 由于可能会出现座位有限的情况, 顾客应做好等待时间较长的准备, 并保持耐心。如果等候区的容量达到最大限度, 顾客可能会被要求在车内等候。许多通常不需要预约的餐馆或酒吧现在可能需要预约。
12. 对于限制出入或一次用餐人数的标志, 顾客应遵循其上建议。
13. 在可行的情况下, 顾客应避免接触公共厕所、户内/户外游乐场设备、野餐桌和长椅等共用设施。如果顾客确实接触到共用设施或设备, 应洗手或使用消毒洗手液。
14. 顾客应经常用肥皂和水洗手, 洗手时间至少20秒。如果没有肥皂和水, 顾客应使用含有至少60%酒精的洗手液。使用洗手液时, 顾客应将双手所有表面涂抹洗手液, 并进行揉搓, 直至双手感到干爽。顾客应避免用未清洗的手触摸眼睛、鼻子和嘴巴。
15. 在适用情况下, 顾客要自己处理吃剩的饭菜, 以便打包带走。

### ii. 鼓励最佳做法

1. 新: 应鼓励顾客在得来速 (drive-thru) 窗口拿取食物时佩戴口罩遮住口鼻。



如果您有任何疑问或需要更多帮助：  
请致电我们的热线电话1-800-252-2923或发送电  
子邮件至 [ceo.support@illinois.gov](mailto:ceo.support@illinois.gov) 或参阅网页  
[Illinois.gov/businessguidelines](https://illinois.gov/businessguidelines)。

有关本文件的更多信息和更新版本, 请访问伊利诺伊州公共卫生部 (IDPH) 网站:

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>