

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

Liên quan đến đợt bùng phát COVID-19 (vi-rút Corona mới) và sau thông báo của Thống Đốc Bang California, Gavin Newsom, về các cuộc tụ tập đông người, ngoài các Lệnh về Sức Khỏe do Sở Y Tế Công Cộng ban hành có hiệu lực ngay lập tức, các quán bar, xưởng rượu vang, và cơ sở bán lẻ thực phẩm cần tuân theo các nội dung sau:

Cơ Sở Ăn Uống Phục Vụ Tại Chỗ

- Cấm tất cả nhà hàng và cơ sở bán lẻ thực phẩm phục vụ ăn uống tại chỗ cả trong nhà và ngoài trời.
- Nhà hàng và cơ sở bán lẻ thực phẩm có thể tiếp tục hoạt động phục vụ chuẩn bị và cung cấp thực phẩm cho khách hàng qua dịch vụ giao hàng tận nhà, mang đi hoặc mua hàng không cần gửi xe.
- Quán bar hoặc xưởng rượu vang có giấy phép dành cho cơ sở ăn uống có thể vẫn mở cửa để tiếp tục chuẩn bị và cung cấp thực phẩm cho khách hàng qua dịch vụ giao hàng tận nhà hoặc mang đi. Quán bar hoặc xưởng rượu vang không có giấy phép dành cho cơ sở ăn uống không được phép mở cửa.
- Đối với các cơ sở ăn uống cung cấp các lựa chọn đồ ăn mang đi hoặc giao hàng tận nhà, người quản lý các cơ sở ăn uống được chỉ đạo để xây dựng các biện pháp thực hành cách ly cộng đồng cho khách xếp hàng khi gọi đồ hoặc trong khi đợi đồ ăn mang đi.

Các quán cà phê, kho lương thực và nhà hàng đặt bên trong bệnh viện, bệnh xá, hoặc các cơ sở tương tự không phải tuân theo lệnh này; tuy nhiên, khuyến cáo đảm bảo có thể đáp ứng các yêu cầu thích hợp về cách ly cộng đồng (khách hàng cách nhau 6 feet) khi phục vụ ăn uống tại chỗ.

Cửa hàng Tạp hóa, Cửa hàng Tiện lợi, [Chợ Nông Sản Được Chứng Nhận](#) và các Cơ sở Thực phẩm Di động (ví dụ: xe bán thức ăn nhanh, quầy bán đồ ăn) được miễn trừ không phải tuân theo các lệnh này

- Khuyến cáo theo dõi khả năng phục vụ khách hàng để khách hàng thực hiện cách ly cộng đồng. Điều này đặc biệt quan trọng đối với các hàng chờ dài như quầy thanh toán hoặc hàng dài tại quầy gọi đồ.
- Các cửa hàng tạp hóa có khu vực ăn uống tại chỗ có thể không cung cấp bất kỳ lựa chọn ăn uống tại chỗ nào, cả trong nhà và ngoài trời, và cần tuân thủ hướng dẫn nêu trên.

Nhắc Nhở Bổ Sung Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

Nhân viên bị Ốm

- Khuyến cáo nhân viên ốm ở nhà và không quay lại làm việc cho đến khi họ cắt sốt trong thời gian tối thiểu 72 giờ mà không cần dùng thuốc hạ sốt.
- Nhân viên nghi bị ốm sau khi đến nơi làm việc hoặc ốm trong ngày cần được cho về nhà ngay lập tức.

Khách Hàng có Dấu hiệu bị Ốm

- Treo biển báo ở những vị trí dễ nhìn, yêu cầu khách hàng ở nhà nếu bị ốm, kể cả ốm nhẹ.
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- Cung cấp cho khách hàng thêm khăn giấy hoặc khăn giấy lụa để sử dụng khi họ ho hoặc hắt hơi.
- Đảm bảo phòng vệ sinh có đủ xà-phòng, khăn tay/máy sấy cho tay và thùng rác không chạm.
- Khuyến nghị cung cấp chất khử trùng rửa tay bằng cồn có nồng độ cồn tối thiểu là 60% cho khách hàng sử dụng tại khu vực công cộng, chẳng hạn trước khi vào cơ sở

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

- Hướng dẫn nhân viên bồi bàn và nhân viên quầy cố gắng giữ khoảng cách 6 feet càng nhiều càng tốt với khách hàng có vẻ bị ốm.

Hướng dẫn Rửa tay cho Toàn bộ Nhân viên

- Rửa tay và cánh tay bằng xà-phòng và nước ấm trong thời gian tối thiểu là 20 giây theo quy định trong [Quy chuẩn dành cho Thực phẩm Bán lẻ tại California](#), Mục 113953.3.
- Khuyến cáo phân công một nhân viên ở mỗi ca làm việc để đảm bảo rằng bồn rửa tay luôn có đầy đủ xà-phòng và khăn giấy tại mọi thời điểm.
- Khuyến cáo sử dụng găng tay một cách phù hợp làm dụng cụ bổ sung, tuy nhiên, xin lưu ý rằng găng tay không thể thay thế cho việc phải rửa tay và thực hành vệ sinh tay sạch sẽ

Thực hiện theo Các Biện pháp Thực hành về An toàn Thực phẩm Cơ bản

- Luôn giữ nóng cho đồ ăn nóng (135°F trở lên) và giữ lạnh cho đồ ăn lạnh (41 °F trở xuống).
- Nấu kỹ thực phẩm theo yêu cầu.
- Vệ sinh và sát trùng dụng cụ và thiết bị theo tần suất yêu cầu.
- Tuân theo các biện pháp thực hành về sức khỏe và vệ sinh dành cho người lao động – không làm việc khi bị ốm, đồng thời rửa tay thường xuyên cũng như theo yêu cầu nêu trên.
- Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm có nguồn gốc thực phẩm được phê duyệt.

Các Cân Nhắc Đặc Biệt

- Hạn chế sử dụng các đồ chứa có thể đồ đầy lại mà khách hàng mang đến để đựng đồ uống hoặc thực phẩm.
- Dụng cụ đo lường đồ uống được sử dụng để đồ đầy các loại đồ uống tự phục vụ cần được vệ sinh và khử trùng thường xuyên.
- Luôn để các đồ vật sử dụng một lần như tách, dao đĩa, đĩa, và đồ gia vị đóng gói dưới quầy và cung cấp khi khách hàng yêu cầu.
- Dùng khăn lau các đồ chứa gia vị như tương cà chua, muối và tiêu, v.v. ở giữa khách hàng.

Vệ Sinh Chung

- Định kỳ vệ sinh và khử trùng tất cả các bề mặt “hay tiếp xúc” như quầy phục vụ, mặt bàn, cửa tủ lạnh, quầy đăng ký thu ngân, thiết bị trong phòng tắm, nhà vệ sinh, tay nắm cửa, thùng rác và điện thoại.
- Vệ sinh và khử trùng thực đơn, bàn và ghế sau mỗi lần sử dụng.
- Sử dụng sản phẩm được đăng ký với Cục Bảo Vệ Môi Trường (EPA) để vệ sinh (loại bỏ vi khuẩn) và khử trùng (diệt khuẩn). Luôn tuân theo hướng dẫn trên nhãn của sản phẩm vệ sinh và chất khử trùng

Chất Khử Trùng Có Hiệu Quả

- Để pha dung dịch tẩy rửa, hãy hòa 1 thìa canh chất tẩy rửa vào 1 lít Anh (4 cốc) nước. Để có lượng dung dịch lớn hơn, hãy thêm ¼ cốc chất tẩy rửa vào 1 ga-lông (16 cốc) nước. Sử dụng dung dịch trong vòng 20 phút. Sử dụng que thử để thử dung dịch clo (100 ppm).
- Có thể sử dụng các chất khử trùng khác được EPA phê duyệt nếu các chất này có hiệu quả chống lại vi-rút Corona. Người tiêu dùng có thể liên hệ số điện thoại “1-800” trên nhãn sản phẩm để xem hiệu quả

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

chống “COVID-19” của sản phẩm.

Xử Lý Chất Khử Trùng, Đồ Vật và Rác Thải Đúng Cách

- Sử dụng hóa chất trong khu vực được thông gió tốt.
- Tránh hòa các hóa chất không tương thích với nhau (vui lòng đọc nhãn).
- Tránh hóa chất tiếp xúc với thực phẩm trong khi vệ sinh.
- Quản lý rác thải một cách an toàn và bỏ vào trong thùng chứa rác an toàn.

Để biết thêm thông tin trong việc phòng ngừa bệnh truyền nhiễm trong môi trường cơ sở ăn uống, hãy liên hệ Dịch Vụ Tư Vấn theo số điện thoại (888) 700-9995. Để biết thêm thông tin về Covid-19, hãy truy cập:

<http://publichealth.lacounty.gov>