

## Nghị Định Thư dành cho Nhà Hàng, Nhà Máy Bia và Nhà Máy Rượu: Phụ Lục I

**Cập Nhật Mới Nhất:** (Thay đổi được tô màu vàng)

11/12/20:

- Các khu vực chỗ ngồi ngoài trời tạm thời tại các nhà hàng, nhà máy bia và nhà máy rượu đều đóng cửa đối với công chúng.
- Nhân viên phải đeo khăn che mặt vào mọi lúc trừ khi ăn hoặc uống. Nhân viên chỉ được ăn hoặc uống trong thời gian giải lao và trong khu vực giải lao được chỉ định, lý tưởng nhất là ở ngoài trời. Khi ăn hoặc uống, nhân viên phải giữ khoảng cách 6 feet với những người khác.

**25/11/20:** Các nhà hàng, nhà máy bia và nhà máy rượu chỉ có thể cung cấp đồ ăn và thức uống thông qua dịch vụ mua mang đi, lái xe qua hoặc giao hàng tận nơi. Các nhà máy rượu và nhà máy bia có thể tiếp tục các hoạt động bán lẻ. Những hạn chế này có hiệu lực từ ngày 25 tháng 11 cho đến khi có thông báo mới.

**10/11/20:** Các nhân viên được ghi danh và được hỗ trợ như những người hướng dẫn đồng đảng, củng cố các hướng dẫn về thực thi khoảng cách vật lý và kiểm soát lây nhiễm.

Do sự lây lan ngày càng tăng của Chủng Vi-rút Corona Mới Lạ (COVID-19), tỷ lệ các ca nhiễm bệnh và người nhập viện ngày càng gia tăng nhanh chóng, và sự cần thiết phải bảo vệ những thành viên dễ bị tổn thương nhất trong cộng đồng của chúng ta, nghị định này đã được cập nhật nhằm hạn chế các nhà hàng và cơ sở kinh doanh thức ăn khác chỉ được có dịch vụ cung cấp đồ ăn và thức uống thông qua giao hàng tận nơi, lái xe qua hoặc mua mang đi. **Bất kỳ dịch vụ cung cấp đồ ăn, thức uống và/hoặc rượu nào mà có khách hàng ngồi lại hoặc ở lại tại chỗ trong nhà hoặc ngoài trời để tiêu thụ thức ăn hoặc đồ uống đều bị cấm. Tất cả các khu vực chỗ ngồi ngoài trời tạm thời tại các nhà hàng, nhà máy bia và nhà máy rượu đều đóng cửa đối với công chúng.** Các cơ sở công cộng không nên đặt bàn ghế tạm thời ở những nơi hoặc khu vực thuận tiện hoặc khuyến khích việc ăn uống ngoài trời giữa những cá nhân không cùng hộ gia đình vì nó tạo ra những rủi ro **tương tự** như ăn uống ngoài trời **tại nhà hàng**. Ngoài các điều kiện đặt ra bởi Viên Chức Y Tế Công Cộng của Tiểu Bang đối với nhà hàng, nhà máy bia và nhà máy rượu, các nhà hàng, nhà máy bia và nhà máy rượu cũng phải tuân thủ các nghị định kiểm soát lây nhiễm và an toàn này.

Các nhà máy rượu tự sản xuất rượu có các phòng dành riêng cho thử rượu mà không được bao gồm trong định nghĩa về cơ sở kinh doanh đồ ăn theo Mục 113789(c)(5) Bộ luật Sức khỏe và An toàn California và không yêu cầu có giấy phép y tế để hoạt động có thể mở cửa cho hoạt động bán lẻ và phải tuân thủ các yêu cầu về an toàn cho nhân viên và kiểm soát lây nhiễm trong nghị định này và Nghị Định Dành Cho Cơ Sở Bán Lẻ Mở Cửa Cho Mua Sắm Trực Tiếp (Phụ lục B.).

Các cơ sở không được phép mở cửa trở lại theo Lệnh của Viên Chức Y Tế và Nghị Định này được yêu cầu tiếp tục đóng cửa.

Nghị định này không áp dụng cho các địa điểm hòa nhạc, trình diễn hoặc giải trí mà có các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống tại địa điểm. Những cơ sở kinh doanh thức ăn này vẫn tiếp tục đóng cửa cho đến khi họ được phép trở lại hoạt động hết công suất hoặc theo sửa đổi tuân theo một lệnh mở cửa trở lại cụ thể.

**Nghị Định này không dành cho các cơ sở kinh doanh thức ăn lưu động (như xe tải thực phẩm hoặc xe đẩy thực phẩm). Vui lòng tham khảo [Hướng Dẫn Dành Cho Cơ Sở Kinh Doanh Thức Ăn Đường Phố](#) để biết các yêu cầu áp dụng cho những cơ sở cung cấp thực phẩm này.**

Xin lưu ý: Tài liệu này có thể được cập nhật khi có thêm thông tin và tài liệu bổ sung, vì vậy quý vị hãy nhớ kiểm tra thường xuyên trang mạng của Quận LA tại <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> để biết mọi cập nhật về tài liệu này và hướng dẫn liên quan.

Danh sách kiểm tra này bao gồm:

- (1) Các chính sách và biện pháp thực hiện tại nơi làm việc để bảo vệ sức khỏe nhân viên
- (2) Các biện pháp nhằm đảm bảo khoảng cách vật lý
- (3) Các biện pháp nhằm đảm bảo kiểm soát lây nhiễm
- (4) Giao tiếp với nhân viên và công chúng
- (5) Các biện pháp nhằm đảm bảo quyền tiếp cận công bằng đến các dịch vụ quan trọng.

Năm tiêu chí chính này phải được giải quyết khi cơ sở của quý vị triển khai bất cứ nghị định nào về tái mở cửa.

**Tất cả nhà hàng, nhà máy bia và nhà máy rượu được bao hàm trong nghị định này phải thực thi tất cả những biện pháp áp dụng cho họ được liệt kê dưới đây và sẵn sàng để giải thích lý do tại sao có biện pháp không được thi hành vì không thích hợp cho doanh nghiệp.**

Tên Doanh Nghiệp: \_\_\_\_\_

Địa Chỉ Cơ Sở: \_\_\_\_\_

Sức Chứa Tối Đa Trước Đây: \_\_\_\_\_

Ngày Đăng Tái: \_\_\_\_\_

**A. CÁC CHÍNH SÁCH VÀ CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN TẠI NƠI LÀM VIỆC ĐỂ BẢO VỆ SỨC KHỎE NHÂN VIÊN (ĐÁNH DẤU TẤT CẢ NHỮNG MỤC ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ)**

- Tất cả những người có thể thực hiện nhiệm vụ công việc của họ ở nhà sẽ được chỉ định làm như vậy.
- Nhân viên dễ bị tổn thương (những người trên 65 tuổi, người đang mang thai và người bị bệnh mãn tính) được phân công công việc có thể được thực hiện tại nhà bất cứ khi nào có thể và nên thảo luận bất kỳ mối lo ngại nào với nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe hoặc dịch vụ sức khỏe nghề nghiệp của họ để đưa ra quyết định phù hợp về trở lại nơi làm việc.
- Tất cả nhân viên đã được thông báo không đến làm việc nếu họ bị ốm hoặc nếu họ có tiếp xúc với người bị nhiễm COVID-19.
- Người lao động được cung cấp thông tin liên quan đến quyền lợi nghỉ phép mà vẫn được chủ lao động hoặc chính phủ trả lương mà nhân viên có thể có quyền được hưởng để họ dễ dàng hơn về mặt tài chính khi ở nhà. Vui lòng xem thông tin thêm về các [chương trình của chính phủ hỗ trợ nghỉ ốm và bồi hoàn cho người lao động do COVID-19](#), bao gồm quyền được nghỉ ốm của nhân viên theo [Đạo Luật Ứng Phó với Virus Corona Đầu Tiên Dành Cho Gia Đình](#) và quyền nhân viên được hưởng các phúc lợi bồi thường của người lao động và những giả định về tính liên quan của COVID-19 đến công việc theo như quy định trong [Sắc Lệnh Hành Pháp N-62-20](#) của Thống Đốc.
- Sau khi được thông báo rằng một hoặc nhiều nhân viên có kết quả xét nghiệm dương tính hoặc có triệu chứng giống với các triệu chứng của COVID-19 (ca nhiễm), chủ lao động có sẵn kế hoạch hoặc nghị định để (các) ca nhiễm này tự cách ly tại nhà và yêu cầu tất cả nhân viên đã phơi nhiễm tại nơi làm việc với (các) ca nhiễm này ngay lập tức tự kiểm dịch. Kế hoạch của chủ lao động cần cần nhắc một nghị định sao cho tất cả nhân viên kiểm dịch được tiếp cận hoặc được xét nghiệm COVID-19 để quyết định xem liệu có thêm trường hợp phơi nhiễm tại nơi làm việc không, điều này có thể yêu cầu thêm các biện pháp kiểm soát COVID-19.
- Trong trường hợp chủ lao động, quản lý hoặc người điều hành biết được có từ ba (3) ca nhiễm COVID-19 trở lên tại nơi làm việc trong vòng 14 ngày, chủ lao động phải báo cáo về cụm ca mắc này cho Sở Y Tế Công Cộng theo số (888) 397-3993 hoặc (213) 240-7821. Nếu xác định cụm ca mắc tại nơi làm việc, Sở Y Tế Công Cộng sẽ đưa ra ứng phó với cụm ca mắc, bao gồm cung cấp hướng dẫn kiểm soát lây nhiễm và các khuyến cáo, hỗ trợ kỹ thuật và các biện pháp kiểm soát cụ thể tại nơi làm việc. Một nhân viên quản lý

ca mắc của Sở Y tế Công Cộng sẽ được phân công để điều tra cụm ca mắc nhằm hỗ trợ hướng dẫn phản ứng của cơ sở. Sở Y tế Công cộng sẽ cần sự phối hợp ngay lập tức của cơ sở để xác định liệu cụm ca mắc có tạo thành đợt bùng phát COVID-19 hay không.

- Kiểm tra sàng lọc triệu chứng của nhân viên** được tiến hành trước khi nhân viên có thể vào không gian làm việc. Sàng lọc phải bao gồm kiểm tra về các triệu chứng liên quan đến ho, thở hụt hơi, khó thở và sốt hoặc ớn lạnh và liệu người đó hiện có đang chịu lệnh cách ly và kiểm dịch hay không. Những sàng lọc này có thể được thực hiện từ xa hoặc trực tiếp khi nhân viên đến nơi làm việc. Kiểm tra thân nhiệt cũng nên được thực hiện tại nơi làm việc nếu khả thi.
- Tất cả các nhân viên đã có tiếp xúc với người khác đều được cung cấp miễn phí khăn che mặt bằng vải thích hợp che cả mũi và miệng. Nhân viên phải đeo khăn che mặt vào mọi lúc trong ngày làm việc khi tiếp xúc hoặc có khả năng tiếp xúc với người khác. Những nhân viên đã được nhà cung cấp dịch vụ y tế của họ hướng dẫn rằng họ không được đeo khăn che mặt thì phải đeo tấm che mặt có phần phủ ở rìa dưới, để tuân theo chỉ thị của Tiểu Bang, miễn là điều kiện của họ cho phép. Phần phủ ôm khít phần dưới cằm là tốt nhất. Không được sử dụng khẩu trang có van thở một chiều. Nhân viên không cần phải đeo khăn che mặt khi ở một mình trong văn phòng riêng hoặc khu làm việc có vách ngăn vững chắc vượt quá chiều cao của nhân viên khi đứng.
- Tuân theo LỆNH CỦA VIÊN CHỨC Y TẾ VỀ VIỆC KIỂM SOÁT COVID-19: ỨNG PHÓ VỚI SỰ GIA TĂNG ĐỢT BIẾN SỐ CA NHIỄM CẤP 1** ban hành ngày 28 tháng 11 năm 2020, tất cả nhân viên và khách hàng vào cơ sở kinh doanh phải đeo khăn che mặt vào mọi lúc.
- Nhân viên được hướng dẫn sử dụng khăn che mặt đúng cách, bao gồm cả việc cần phải giặt hoặc thay khăn che mặt hàng ngày.
- Để đảm bảo rằng khẩu trang được đeo một cách nhất quán và đúng cách, nhân viên không được ăn hoặc uống trừ khi nghỉ giải lao khi họ có thể tháo khẩu trang một cách an toàn và tránh xa những người khác.** Vào mọi lúc khi ăn hoặc uống, nhân viên phải duy trì khoảng cách ít nhất là 6 feet với những người khác. Khi ăn hoặc uống, nên thực hiện ở ngoài trời và tránh xa những người khác.
- Sức chứa được giảm xuống và không gian giữa các nhân viên được tối đa hóa trong bất kỳ phòng hoặc khu vực nào mà nhân viên sử dụng cho các bữa ăn và/hoặc giải lao. Điều này đã đạt được bằng cách:**
  - Dán quy định sức chứa tối đa nhất quán với việc tạo khoảng cách tối thiểu sáu feet giữa các cá nhân trong các phòng hoặc khu vực được sử dụng để giải lao;**
  - Sắp xếp so le giờ nghỉ hoặc giờ ăn để giảm sức chứa trong các phòng hoặc khu vực dùng để ăn và giải lao; và**
  - Đặt các bàn cách nhau sáu feet và đảm bảo khoảng cách sáu feet giữa các ghế, tháo rời hoặc gắn ghế lại với nhau để giảm sức chứa, đánh dấu trên sàn để đảm bảo khoảng cách và sắp xếp chỗ ngồi theo cách giảm thiểu việc tiếp xúc trực diện. Việc sử dụng vách ngăn được khuyến khích để ngăn chặn hơn nữa sự lây lan nhưng không được coi là một biện pháp thay thế cho việc giảm sức chứa và duy trì khoảng cách vật lý.**
- Tấm che mặt phải được sử dụng, làm sạch và khử trùng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Nhân viên được hướng dẫn để đảm bảo thực hiện các biện pháp vệ sinh tay bao gồm tần suất rửa tay, sử dụng chất khử trùng tay và tuân thủ quy định sử dụng găng tay đúng cách.
- Nhân viên được phép rửa tay thường xuyên.
- Nhân viên được nhắc dùng khăn giấy để che miệng khi ho và hắt hơi. Nên vứt khăn giấy đã sử dụng vào thùng rác và rửa tay bằng xà phòng và nước ấm ngay lập tức trong ít nhất 20 giây.
- Tất cả nhân viên, nhà cung cấp và nhân viên giao hàng đã được cung cấp hướng dẫn về duy trì khoảng cách vật lý và sử dụng khăn che mặt khi ở gần những người khác.
- Các nhân viên được ghi danh và được hỗ trợ như những người hướng dẫn đồng đẳng, củng cố các hướng dẫn về thực hiện khoảng cách vật lý và kiểm soát lây nhiễm.

- Giờ nghỉ giải lao được sắp xếp so le, theo quy định về tiền lương và giờ làm, để đảm bảo rằng khoảng cách sáu (6) feet có thể được duy trì giữa các nhân viên trong phòng nghỉ giải lao vào mọi lúc.
- Phòng nghỉ giải lao, phòng vệ sinh và các khu vực chung khác được khử trùng **hàng giờ**, theo lịch trình sau đây:
  - Phòng nghỉ giải lao \_\_\_\_\_
  - Phòng vệ sinh \_\_\_\_\_
  - Khu vực khác \_\_\_\_\_
- Chất khử trùng và các vật tư liên quan luôn có sẵn cho nhân viên tại (các) vị trí sau:  
\_\_\_\_\_
- Nước khử trùng tay có hiệu quả chống lại COVID-19 có sẵn cho tất cả nhân viên tại (các) vị trí sau:  
\_\_\_\_\_
- Mỗi nhân viên đã được phân phát một bản sao của nghị định này.
- Tùy chọn—Mô tả biện pháp khác:  
\_\_\_\_\_

## **B. CÁC BIỆN PHÁP NHẪM ĐẢM BẢO KHOẢNG CÁCH VẬT LÝ**

- Nếu có thể, một nhân viên đeo khăn che mặt phải được bố trí gần cửa ra vào nhưng cách khách hàng gần nhất tối thiểu 6 feet để giám sát việc tuân thủ các quy định về giãn cách vật lý.
- Các biện pháp nhằm đảm bảo khoảng cách vật lý được tuân thủ tại nơi khách hàng hoặc nhân viên đứng xếp hàng, bao gồm quầy tính tiền và lối vào quầy tính tiền, quầy bán đồ ăn nhanh và hàng đợi tại quầy bán đồ ăn nhanh, phòng vệ sinh, hành lang thang máy, quầy tiếp tân và khu vực chờ, khu vực trả khách và đón khách và bất kỳ khu vực nào khác nơi khách hàng tụ tập.
  - Dán băng dính hoặc các đánh dấu khác cách nhau 6 feet ở bất kỳ khu vực nào nơi khách hàng có thể xếp thành hàng hoặc đứng.
  - Nếu có thể, hãy thiết lập hành lang và lối đi có chỉ dẫn cho người đi lại để tránh trường hợp nhân viên và khách hàng đi vọt qua nhau.
- Các cơ sở kinh doanh thức ăn cung cấp lựa chọn nhận hoặc giao thức ăn nhằm đảm bảo các biện pháp duy trì khoảng cách vật lý được thực thi cho những khách hàng đang xếp hàng khi đặt hàng hoặc trong khi nhận hàng.
- Không phục vụ hình thức ăn uống ngồi ngoài trời tại cơ sở.
  - Quầy bar được sử dụng cho mục đích chế biến hoặc phục vụ đồ uống có cồn không được phục vụ thức ăn và đồ uống tại quầy.
  - Mọi dịch vụ cung cấp thức ăn, đồ uống và/hoặc rượu trong nhà mà khách hàng ngồi trong nhà hoặc ngoài trời để tiêu thụ thức ăn, đồ uống hoặc rượu đều bị cấm.
  - Chỗ ngồi tại chỗ trong khu ăn uống trong nhà hoặc ngoài trời đều bị cấm.
  - Các hoạt động vui chơi giải trí bị cấm hoạt động bao gồm, nhưng không giới hạn ở, chơi nhạc Disk Jockey, nhạc sống và trò tiêu khiển. Điều chỉnh âm lượng phát nhạc để nhân viên có thể nghe được món khách hàng đặt trong khi vẫn duy trì khoảng cách với khách hàng.
  - Nhà hàng không được tổ chức các bữa tiệc chiêu đãi, tiệc sang trọng hoặc các cuộc tụ họp quy mô lớn khác.
- Các nhà hàng có thể tiếp tục mở cửa để phục vụ giao hàng tận nơi, mua mang đi và lái xe qua.**
- Các giải pháp công nghệ đã được thực hiện khi có thể để giảm thiểu tương tác giữa người với người; đặt hàng qua di động và máy tính bảng có menu và các hình thức thanh toán không tiếp xúc.
- Điều chỉnh tương tác giữa khách hàng, tài xế giao hàng và nhân viên để cho phép duy trì khoảng cách vật

- lý.
  - Các tầng trong và ngoài nhà hàng tại những khu vực nơi khách hàng, tài xế giao hàng hoặc những người khác có thể đợi được đánh dấu để tạo điều kiện và thực thi giãn cách vật lý.
  - Việc sử dụng các thẻ thức không tiếp xúc để nhận và giao hàng cũng như các hệ thống điện tử khác cho mục đích tương tác với khách đã được thực hiện khi xét thấy khả thi.
  - Tương tác giữa nhân viên và khách hàng được giới hạn tối đa năm phút cho mỗi lần tương tác, nếu có thể.
- ❑ Nếu cơ sở có đủ sức chứa và chọn cung cấp dịch vụ đặt hàng tại chỗ, thì cần cung cấp cho khách hàng thực đơn (được treo hoặc phát dưới dạng tờ rơi dùng một lần) để cho phép đặt hàng dễ dàng và khách hàng cần phải gom, đóng gói và lấy hàng đã đặt ngay khi có thể; khách hàng phải được thông báo về thời gian đến lấy ước tính. Khách hàng đợi để nhận hàng đã đặt không được tụ tập trong cơ sở mà nên ở trong xe hoặc quay lại vào thời gian thích hợp để lấy hàng đã đặt.
- ❑ Hạn chế tiếp xúc giữa nhân viên và khách hàng.
  - Lắp đặt các tấm chắn cách ly vật lý như vách ngăn hoặc tấm kính nhựa tại quầy đăng ký, quầy tiếp tân, quầy đặt hàng, v.v., những nơi khó duy trì khoảng cách vật lý sáu feet.
- ❑ Không khuyến khích nhân viên và khách hàng tụ tập ở những khu vực có nhiều người qua lại như phòng vệ sinh, hành lang, khu vực quầy bar, quầy đặt trước và quầy thanh toán thẻ tín dụng, v.v.
  - Yêu cầu nhân viên tránh bắt tay và có cử chỉ chào hỏi tương tự làm phá vỡ khoảng cách vật lý.
- ❑ Sử dụng rào chắn hoặc tăng khoảng cách giữa các bàn/ghế để tạo khoảng cách giữa nhân viên trong phòng nghỉ dành cho nhân viên. Nếu khả thi, hãy tạo các khu vực nghỉ giải lao ngoài trời có mái che và chỗ ngồi đảm bảo duy trì khoảng cách vật lý.
- ❑ Các hoạt động đã được sắp xếp lại để duy trì khoảng cách vật lý giữa nhân viên khi có thể.
  - Nhà bếp và các tầng khác của khu vực nhà sau được đánh dấu để tăng cường thực thi các yêu cầu về khoảng cách vật lý.
- ❑ Các nghị định về duy trì khoảng cách vật lý nên được vận dụng trong mọi khu vực văn phòng, nhà bếp, phòng chứa thực phẩm, buồng đông lạnh không cửa ngăn hoặc các khu vực có mật độ nhân viên đi lại cao khác.
  - Các cuộc tiếp xúc ngẫu nhiên được dự kiến trước, tuy nhiên, mục tiêu là giới hạn thời gian tiếp xúc xuống dưới 15 phút, tốt nhất là 10 phút và nhân viên luôn đeo khăn che mặt.

## **C. CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT LÂY NHIỄM**

### **TRƯỚC KHI MỞ CỬA**

- ❑ Hệ thống HVAC ở trong tình trạng tốt, hoạt động tốt; đến mức tối đa có thể, nguồn thông gió đã được tăng lên.
  - Cân nhắc việc lắp đặt máy lọc không khí di động hiệu quả cao, nâng cấp bộ lọc không khí của tòa nhà lên mức hiệu quả cao nhất có thể và thực hiện các sửa đổi khác để tăng lượng không khí bên ngoài và sự thông gió trong tất cả các khu vực làm việc.
- ❑ Đối với các cơ sở chưa hoạt động, hãy xả từng thiết bị nước nóng và nước lạnh trong năm phút trước khi mở cửa lại để thay thế nước cũ trong hệ thống ống nước của cơ sở bằng nguồn nước mới và an toàn.
- ❑ Cơ sở đã được làm sạch và làm vệ sinh/khử trùng kỹ lưỡng (sử dụng các sản phẩm được phê duyệt để sử dụng chống lại COVID-19), đặc biệt nếu cơ sở đã bị đóng cửa.
  - Cân nhắc các lựa chọn cho công ty vệ sinh bên thứ ba để hỗ trợ nhu cầu làm sạch gia tăng, nếu cần.
- ❑ Các không gian như phòng ăn, quầy tiếp tân và nhà bếp đã được trang bị các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm nước khử trùng tay và khăn lau khử trùng cho tất cả nhân viên trực tiếp phục vụ khách hàng.
  - Đảm bảo các thiết bị vệ sinh luôn hoạt động và được dự trữ mọi lúc và cung cấp thêm xà phòng, khăn giấy và nước khử trùng tay khi cần thiết.

- Khuyến cáo lắp đặt bình chứa nước khử trùng tay, bình đựng xà phòng, hộp đựng khăn giấy và thùng chứa rác không cần chạm vào.
- Các địa điểm trả khách được chỉ định để nhận hàng cách xa khu vực có mật độ người qua lại cao. Tiếp xúc trực tiếp giữa người với người để giao hàng đã bị loại bỏ bất cứ khi nào có thể.

### **CÁC LƯU TÂM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM**

- Tất cả các biện pháp thực thực hành về an toàn thực phẩm được nêu trong Quy Chuẩn về Bán Lẻ Thực Phẩm của California (CRFC) đang được tuân thủ và duy trì.
  - Luôn giữ nóng thực phẩm nóng (135 °F trở lên) và giữ lạnh thực phẩm lạnh (41 °F trở xuống).
  - Nấu kỹ thực phẩm theo yêu cầu trong CRFC.
  - Vệ sinh và khử trùng dụng cụ nấu ăn và thiết bị theo đề cương được quy định trong CRFC.
  - Tuân thủ các thực hành về vệ sinh và sức khỏe của nhân viên: Không làm việc khi bị ốm; rửa tay thường xuyên; sử dụng găng tay theo các yêu cầu được quy định trong CRFC.
  - Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm đến từ nguồn thực phẩm được phê duyệt.
  - Nhân viên chế biến thực phẩm được khuyến cáo không thay đổi hoặc đi vào khu làm việc của người khác trong ca làm việc.
- Các máy tự phục vụ, như máy làm nước ngọt và sữa chua đông lạnh do nhân viên thực phẩm phân bổ và các bề mặt tiếp xúc được làm sạch và khử trùng sau mỗi giờ.
- Những khu vực mà khách hàng có thể tự tập hoặc chạm vào thực phẩm hoặc đồ dùng thực phẩm mà khách hàng khác đã sử dụng qua thì phải đóng cửa. Những đồ dùng này được cung cấp riêng lẻ cho từng khách hàng và được vứt bỏ hoặc làm sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng, nếu thích hợp. Điều này bao gồm nhưng không giới hạn ở:
  - Khu vực tự phục vụ có hộp đựng gia vị, hộp đựng dụng cụ ăn uống, khăn ăn, nắp đậy, ống hút, hộp đựng đồ ăn mang đi, v.v.
  - Khu vực thức ăn tự phục vụ, như quầy bar salsa, quầy salad hoặc quầy thức ăn kiểu tự chọn, bao gồm cả nếm thử mẫu thức ăn.
  - Kẹo bạc hà, đồ ăn nhẹ hoặc tắm rửa răng sau khi ăn cho khách hàng. Những thứ này được cung cấp cùng khi đưa séc thanh toán hoặc chỉ được cung cấp theo yêu cầu.

### **LƯU TÂM VỀ CƠ SỞ**

- Phòng vệ sinh trước đây đã mở cửa cho công cộng sử dụng thì nên tiếp tục mở cửa cho công cộng.
- Một nhân viên phục vụ đồ ăn trong mỗi ca được bố trí để giám sát và thực thi các quy trình vệ sinh và khử trùng bổ sung, nếu cần thiết.
- Kế hoạch làm sạch và khử trùng đối với các bề mặt thường xuyên được tiếp xúc và các khu vực ra vào đã được phát triển và tuân theo.
  - Các khu vực chung và các đồ vật thường xuyên được chạm vào liên quan đến nhận hàng và thanh toán của khách hàng (ví dụ: bàn, tay nắm cửa hoặc tay vịn, đầu đọc thẻ tín dụng) được khử trùng sau mỗi giờ hoạt động bằng cách sử dụng chất khử trùng được Cục Bảo Vệ Môi Sinh (EPA) phê duyệt.
  - Tất cả các cổng thanh toán, bút và bút cảm ứng đều được khử trùng sau mỗi giờ.
- Cơ sở được làm sạch và vệ sinh/khử trùng kỹ lưỡng sau mỗi đêm (dùng sản phẩm được chuẩn y sử dụng chống lại COVID-19). Lưu giữ nhật ký để theo dõi việc hoàn thành bất cứ khi nào có thể.
- Nhân viên không được dùng chung bộ ống tai nghe âm thanh và các thiết bị khác không được dùng chung giữa nhân viên, trừ khi thiết bị được khử trùng đúng cách sau mỗi lần sử dụng. Tham khảo ý kiến của nhà sản xuất thiết bị để xác định các bước khử trùng thích hợp.
- Nhân viên rửa chén bát rửa các đồ dùng sử dụng nhiều lần của khách hàng phải được cung cấp thiết bị bảo vệ mắt, mũi và miệng của họ khỏi bị nhiễm bẩn do nước bắn ra bằng cách sử dụng kết hợp khăn che

mặt, kính bảo vệ và/hoặc tấm che mặt. Nhân viên rửa chén bát được cung cấp tạp dề không thấm nước và phải thay thường xuyên. Thiết bị bảo vệ có thể sử dụng lại như tấm che mặt và kính bảo vệ phải được khử trùng đúng cách giữa các lần sử dụng.

- ❑ Phòng vệ sinh được kiểm tra thường xuyên, được làm sạch và khử trùng sau mỗi giờ bằng cách sử dụng các chất khử trùng theo tiêu chuẩn của Cục Bảo Vệ Môi Sinh (EPA).
- ❑ Nước khử trùng tay và thùng rác được cung cấp cho công chúng tại hoặc gần lối vào của cơ sở.

### KHU DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

- ❑ Khách hàng nên đi vào qua các cửa được mở sẵn (điều này sẽ được đánh giá để phê duyệt dựa trên mức độ phơi nhiễm vi-rút tổng thể) hoặc cửa tự động nếu có thể. Nên có sẵn nước khử trùng tay cho những khách phải chạm vào tay nắm cửa.
- ❑ Khách hàng được hướng dẫn rằng họ phải đeo khăn che mặt khi vào cơ sở, khi đi ở bất cứ đâu trong cơ sở và khi sử dụng phòng vệ sinh. Yêu cầu này áp dụng cho tất cả người lớn và trẻ em trên 2 tuổi. Chỉ những người bị bệnh đường hô hấp mãn tính hoặc các tình trạng bệnh lý khác khiến việc sử dụng khăn che mặt trở nên nguy hiểm mới được miễn yêu cầu này. Để hỗ trợ sự an toàn của nhân viên của quý vị cùng những khách khác, nên chuẩn bị sẵn khăn che mặt cho những khách đến mà không có khăn che mặt.
  - Những khách hàng từ chối đeo khăn che mặt có thể bị từ chối phục vụ và yêu cầu rời khỏi cơ sở.
- ❑ Những khách hàng đến cơ sở cùng trẻ em phải đảm bảo rằng trẻ luôn ở bên cạnh cha/mẹ, tránh chạm vào bất kỳ người nào khác hoặc đồ vật không phải của họ và đeo khăn che mặt nếu ở độ tuổi theo yêu cầu.
- ❑ Thực hiện kiểm tra triệu chứng trước khi khách vào cơ sở. Kiểm tra bao gồm sàng lọc các triệu chứng liên quan đến ho, thở hụt hơi, khó thở và sốt hoặc ớn lạnh **và liệu người đó hiện có đang chịu lệnh cách ly và kiểm dịch hay không**. Những sàng lọc này có thể được thực hiện trực tiếp hoặc bằng phương pháp thay thế như kiểm tra trực tuyến trong hệ thống hoặc thông qua **biển chỉ báo** dán tại lối vào của cơ sở, trong đó nêu rõ khách có những triệu chứng này không được vào khuôn viên.
- ❑ Nhân viên thu gom các vật dụng khách hàng đã sử dụng hoặc xử lý túi rác sử dụng găng tay dùng một lần (rửa tay trước khi đeo và sau khi tháo bỏ găng tay) và được cung cấp tạp dề và phải thay tạp dề thường xuyên.
- ❑ Các thực đơn tái sử dụng được vệ sinh và khử trùng giữa các lần khách hàng sử dụng. Nếu sử dụng thực đơn bằng giấy, hãy bỏ đi sau mỗi lần khách hàng sử dụng. Nên cân nhắc sử dụng hình thức thay thế như bảng thực đơn tĩnh, thực đơn điện tử hoặc thực đơn có thể tải xuống thiết bị di động.
- ❑ Thẻ thức thanh toán không dùng tiền mặt được khuyến khích. Nếu thấy hợp lý, cơ sở kinh doanh thực phẩm, khách hàng được cho phép tự quét thẻ tín dụng/thẻ ghi nợ của riêng họ và đầu đọc thẻ được vệ sinh kỹ lưỡng **sau mỗi giờ**.
- ❑ Tùy chọn - Mô tả biện pháp khác (ví dụ: cung cấp giờ chỉ phục vụ cho người cao tuổi, khuyến khích bán hàng khi không phải giờ cao điểm):

### D. CÁC BIỆN PHÁP GIAO TIẾP VỚI CÔNG CHÚNG

- ❑ Một bản sao của nghị định này hoặc **Chứng Chỉ Tuân Thủ An Toàn về COVID-19** được đăng ở tất cả các lối vào cơ sở dành cho công chúng.
- ❑ Biển chỉ báo lưu ý khách hàng sử dụng nước khử trùng tay và đeo khăn che mặt khi không ăn hoặc uống cũng được treo ở tất cả các lối ra vào.
- ❑ **Đối với các nhà hàng nằm bên trong một cơ sở kinh doanh khác hoặc một trung tâm mua sắm hoặc trung tâm thương mại trong nhà hoặc ngoài trời, bảng thông báo được dán trong đó ghi rõ khách hàng không được ăn hoặc uống ở bất kỳ đâu trong khuôn viên của cơ sở kinh doanh hoặc trung tâm mua sắm.**
- ❑ Treo biển chỉ báo để nhắc nhở thực khách duy trì cách ly xã hội ít nhất sáu (6) feet, rửa tay hoặc sử dụng chất khử trùng khi vào cơ sở và ở nhà nếu họ bị ốm hoặc có các triệu chứng giống với COVID-19.
- ❑ Các cửa hàng trực tuyến của cơ sở (trang web, mạng xã hội, v.v.) cung cấp thông tin rõ ràng về giờ làm việc tại cơ sở, yêu cầu sử dụng khăn che mặt, các chính sách liên quan đến đặt hàng trước, đặt chỗ trước, thanh toán trước, nhận hàng và/hoặc giao tận nơi và các vấn đề liên quan khác.

**E. CÁC BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO QUYỀN TIẾP CẬN CÔNG BẰNG ĐẾN CÁC DỊCH VỤ QUAN TRỌNG**

- Các dịch vụ quan trọng đối với thực khách/khách hàng sử dụng dịch vụ đã được ưu tiên.
- Các giao dịch hoặc dịch vụ có thể được cung cấp từ xa nay đã được chuyển thành trực tuyến.
- Các biện pháp đã được thiết lập để đảm bảo quyền tiếp cận đến hàng hóa và dịch vụ cho những khách hàng bị hạn chế về di chuyển và/hoặc có nguy cơ rủi ro cao ở những nơi công cộng.

**Bất kỳ biện pháp bổ sung nào không được bao gồm ở trên cần phải được liệt kê ở các trang rời riêng, mà doanh nghiệp phải đính kèm vào tài liệu này.**

**Quý vị có thể liên hệ với người sau đây nếu có bất kỳ câu hỏi hoặc ý kiến nào về nghị định này:**

**Tên Người Liên Lạc của Doanh Nghiệp:**

---

**Số điện thoại:**

---

**Ngày Sửa Đổi Gần Nhất:**

---