

# Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

## Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Giao và Nhận Thực Phẩm

### Thông Tin Cập Nhật Gần Đây:

30/10/20: Cập nhật thông tin về điều cần làm nếu quý vị có các triệu chứng, mắc COVID-19 hoặc là người tiếp xúc gần với người bị nhiễm COVID-19.

Xử lý thực phẩm đúng cách trong khi chuẩn bị, giữ, nhận, và giao thực phẩm là điều thiết yếu nhằm đảm bảo thực phẩm an toàn để sử dụng. Các cơ sở thực phẩm cùng với những lái xe giao thực phẩm đóng vai trò chính trong việc đảm bảo thực phẩm được an toàn cho người tiêu dùng trong quá trình giao hàng.

### QUAN TRỌNG: Ở nhà nếu quý vị mắc COVID-19 hoặc đã bị phơi nhiễm COVID-19

- Nếu quý vị có **các triệu chứng**, quý vị nên ở nhà và liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe của quý vị để tham vấn về sự cần thiết để tiến hành xét nghiệm và cách ly. Để biết thêm thông tin, xin hãy truy cập [ph.lacounty.gov/covidcare](http://ph.lacounty.gov/covidcare).
- Nếu quý vị đã xét nghiệm dương tính với COVID-19 hoặc được bác sĩ thông báo rằng quý vị có khả năng bị nhiễm COVID-19, quý vị cần phải ở nguyên trong nhà. Đọc thông tin hướng dẫn về cách ly tại nhà trên trang [ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation) để có thêm thông tin.
- Nếu quý vị đã **tiếp xúc gần** với ai đó được xét nghiệm dương tính với COVID-19, quý vị cần phải kiểm dịch. Xin vui lòng đọc thông tin hướng dẫn về kiểm dịch tại nhà trên trang [ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine).

### VỆ SINH CÁ NHÂN



- Rửa tay bằng xà-phòng và nước trong thời gian tối thiểu là 20 giây sau mỗi lần giao hàng và trước khi lấy và đặt thực phẩm xuống để giao cho một người tiêu dùng.
- Nếu không có sẵn xà-phòng và nước, sử dụng dung dịch khử trùng tay có chứa tối thiểu 60% lượng cồn.
- Tránh chạm vào mắt, mũi, và miệng của quý vị bằng tay chưa rửa sạch.

### XỬ LÝ VÀ CẦM GIỮ THỰC PHẨM ĐÚNG CÁCH



- Thực phẩm nên được đóng gói và để nguyên trong các bao bì chống tháo gỡ để không bị tiếp xúc với các nguồn lây nhiễm có thể có trong khi giao thực phẩm.
- Thực phẩm giao tận nơi phải được vận chuyển hoặc đặt trong các hộp đựng làm bằng chất liệu mịn, có thể giặt rửa và không thấm nước để có thể vệ sinh thường xuyên.
- Giữ các hộp đựng sạch sẽ, cách nhiệt trong xe để bảo quản thực phẩm trong quá trình vận chuyển. Các hộp đựng không được rò rỉ và giữ thực phẩm ở nhiệt độ bảo quản phù hợp.
- Khi thời gian giao hàng kéo dài quá 30 phút, thực phẩm phải được duy trì ở nhiệt độ lạnh (dưới 41°) hoặc nóng (trên 135°).

### LẤY VÀ GIAO HÀNG

# Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

## Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Giao và Nhận Thực Phẩm



- Nhà hàng nên đóng gói và cho vào bao bì tất cả các vật dụng cần chuyển đi, bao gồm dụng cụ, khăn, và gia vị. Điều này đảm bảo việc lái xe không cần chạm vào bất kỳ vật dụng nào khác khi lấy ra để chuyển tiếp.
- Khuyến khích lái xe nên duy trì giãn cách với khoảng cách sáu feet với người tiêu dùng trong khi chờ đơn hàng.
- Cung cấp khẩu trang vải cho tất cả các nhân viên và đảm bảo họ luôn đeo khẩu trang khi tương tác với nhau hoặc với khách hàng.
- Lái xe phải duy trì để không gian bên trong xe sạch sẽ và vệ sinh, bao gồm cả xe tải và/hoặc khu vực chứa hàng phía sau.
- Lái xe phải bảo quản thực phẩm bên trong một thùng chứa thứ hai sạch sẽ và khử trùng khi vận chuyển.

### GIAO THỰC PHẨM



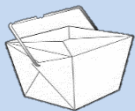
- Lái xe không được chạm vào thực phẩm, tất cả thực phẩm phải được giữ nguyên trong túi đóng gói ban đầu.
- Tránh tiếp xúc gần với người tiêu dùng.
- Khuyến nghị lái xe sắp xếp với người tiêu dùng về việc để thực phẩm ở ngưỡng cửa để người tiêu dùng có thể lấy thực phẩm ngay khi lái xe bước đi.

### CÁC HƯỚNG DẪN KHÁC DÀNH CHO LÁI XE GIAO HÀNG



- Lái xe nên sử dụng dung dịch khử trùng được Cục Bảo Vệ Môi Sinh (EPA) phê duyệt theo như chỉ dẫn ghi trên nhãn sản phẩm để vệ sinh và khử trùng những nơi thường chạm vào.
- Những khu vực ở trong xe nên được vệ sinh thường xuyên bao gồm vô-lăng, nút chỉnh đài, cần số, và tay nắm cửa.
- Khi lấy thức ăn, lái xe được phép sử dụng nhà vệ sinh của nhà hàng để thực hiện các thủ tục rửa tay đúng cách trước khi lấy thực phẩm để mang đi giao.

### NHẮC NHỞ VỚI NGƯỜI TIÊU DÙNG



- Lấy thực phẩm được đóng gói ra từ túi giao hàng và vứt bỏ túi hoặc hộp giao hàng.
- Rửa tay bằng xà-phòng và nước ấm trong thời gian tối thiểu là 20 giây trước khi xử lý thực phẩm và trước khi ăn.
- Đặt vào tủ lạnh tất cả những thực phẩm nhanh hỏng càng sớm càng tốt, và luôn trong vòng hai giờ sau khi mua hoặc được giao nếu thực phẩm đó chưa được sử dụng.
- Thực phẩm chỉ nên được giao/nhận từ những cơ sở thực phẩm được thẩm quyền pháp lý y tế địa phương cho phép.

# Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles  
Hướng Dẫn Giao và Nhận Thực Phẩm



Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ Dịch Vụ Tư Vấn theo số máy (888) 700 – 9995. Để có thêm thông tin về COVID-19, vui lòng truy cập: <http://publichealth.lacounty.gov> hoặc gọi điện đến đường dây Thông Tin của Quận Los Angeles theo số điện thoại 2-1-1, đường dây liên tục hoạt động 24 giờ mỗi ngày.