

Ngị định thư dành cho Nhà máy bia, Nhà máy rượu và Nhà máy chưng cất Thủ công: Phụ lục Y

Có hiệu lực kể từ **12 giờ 01 phút sáng thứ Năm, ngày 6 tháng 5 năm 2021**

Cập nhật gần đây: (Thay đổi được tô màu vàng)

5/5/2021: Sức chứa trong nhà có thể được tăng lên đến 50% sức chứa tối đa hoặc 200 người, tùy theo tỷ lệ nào thấp hơn. Ở khu vực chỗ ngồi trong nhà, khách của tối đa sáu (6) hộ gia đình có thể ngồi cùng nhau theo các nhóm sáu người nếu tất cả các khách đã được chủng ngừa đầy đủ. Ở khu vực chỗ ngồi ngoài trời, khách của tối đa tám (8) hộ gia đình có thể ngồi cùng nhau thành những nhóm tám người nếu họ đã được chủng ngừa đầy đủ. Có thể bật TV ở các khu vực ăn uống trong nhà và ngoài trời.

Tỷ lệ các ca nhiễm bệnh, ca nhập viện và tử vong vì COVID-19 đã giảm bớt và có vẻ ổn định, nhưng COVID-19 tiếp tục đặt ra nguy cơ lây nhiễm cao cho các cộng đồng và đòi hỏi tất cả mọi người và các doanh nghiệp phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa và sửa đổi cách vận hành và các hoạt động để giảm thiểu nguy cơ lây lan của bệnh.

Do Quận Los Angeles hiện đang bước vào “Bậc màu Vàng” trong khuôn khổ Kế hoạch Chi tiết của Tiểu bang cho một Nền kinh tế An toàn hơn, nghị định thư này đã được xây dựng để gỡ bỏ một số hạn chế cho hoạt động cụ thể ở địa phương. Các doanh nghiệp cần phải tiến hành thận trọng và tuân thủ các yêu cầu trong nghị định thư này nhằm để giảm khả năng lây lan của COVID-19 trong các hoạt động kinh doanh của họ.

Ngị định thư này và những yêu cầu dưới đây là cụ thể dành cho việc mở cửa trở lại các nhà máy rượu, nhà máy bia và nhà máy chưng cất có giấy phép kinh doanh rượu #1, #2, #4, #23 và #74 của tiểu bang nhưng không có giấy phép kinh doanh nhà hàng của sở y tế công cộng và không kinh doanh dịch vụ bữa ăn tại chỗ (bữa ăn tiêu chuẩn). Những cơ sở như vậy hiện có thể mở cửa phục vụ trong nhà ở mức 50% sức chứa tối đa, hay 200 người, tùy theo tỷ lệ nào thấp hơn.

- Các nhà máy bia, nhà máy rượu và nhà máy chưng cất có phục vụ bữa ăn tại chỗ phải tuân thủ các Nghị định thư dành cho Nhà hàng: **Phụ lục I**.
- Các nhà máy bia, nhà máy rượu và nhà máy chưng cất hiện được phép bán bia, rượu vang hoặc rượu mạnh để tiêu thụ bên ngoài cơ sở cũng phải tuân theo các Nghị định thư dành cho Cơ sở Bán lẻ: **Phụ lục B**.
- Các nhà máy bia, nhà máy rượu và nhà máy chưng cất tự sản xuất bia, rượu vang hoặc rượu mạnh cũng phải tuân theo các Nghị định thư dành cho Cơ sở Kho bãi, Sản xuất và Hậu cần: **Phụ lục C**.
- Các nhà máy bia, nhà máy rượu và nhà máy chưng cất phải ngừng mọi hoạt động trò chơi, bao gồm nhưng không giới hạn ở sân bowling, bảng phi tiêu và bàn bida cho đến khi những hoạt động này được phép mở cửa hoạt động theo quy định sửa đổi hoặc hoạt động đầy đủ.
- Các nhà máy bia, nhà máy rượu và nhà máy chưng cất có thể tổ chức hoạt động giải trí trực tiếp ngoài trời tuân theo các nghị định thư dành cho Nhà hàng.

Các nhà máy rượu và nhà máy bia tự sản xuất rượu hoặc bia có các phòng dành riêng cho thủ rượu hoặc bia mà không được bao gồm trong định nghĩa về cơ sở kinh doanh thực phẩm theo Mục 113789(c)(5) của Bộ luật Sức khỏe và An toàn California và không yêu cầu phải có giấy phép của cơ quan y tế để hoạt động có thể mở cửa phục vụ các buổi nếm thử rượu hoặc bia cả trong nhà và ngoài trời. Các nhà máy chưng cất cũng có thể mở cửa phục vụ các buổi nếm thử cả trong nhà và ngoài trời.

Tất cả các nhà máy bia, nhà máy rượu và nhà máy chưng cất hoạt động chiếu theo nghị định thư này có thể cho thuê không gian và tổ chức các Sự kiện Riêng tuân theo Nghị định thư của Quận dành cho **Sự kiện Riêng: Phụ lục BB**. Các nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất mà có tổ chức sự kiện riêng phải ngừng các hoạt động kinh doanh thông thường trong khoảng thời gian diễn ra Sự kiện Riêng. **Ngoại lệ là** các nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất có không gian tổ chức sự kiện riêng có lối vào riêng và khu vực biệt lập thì có thể tổ chức sự kiện riêng trong khi vẫn duy trì hoạt động thông thường của nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất. Trong trường hợp sự kiện riêng diễn ra trong giờ mở cửa hoạt động thông thường của nhà hàng, thì khách tham gia sự kiện riêng không được xếp ngồi chung với khách của nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất.

Sự kiện riêng chỉ có thể được tổ chức trong nhà nếu tất cả khách tham gia đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ hoặc đã xét nghiệm âm tính với COVID-19 trước khi tham gia sự kiện, tuân theo **Ngị định thư dành cho Sự kiện Riêng**. Tất cả khách tham gia sự kiện riêng được yêu cầu phải xuất trình cho chủ điều hành các Nhà máy bia, Nhà máy rượu hoặc Nhà máy chưng cất bằng chứng cho thấy họ đã chủng ngừa đầy đủ hoặc kết quả xét nghiệm COVID-19 âm tính của họ (bằng tấm bông hoặc nước bọt) trước khi vào nơi tổ chức Sự kiện Riêng.

Xin lưu ý: Nghị định thư này không dành cho các Quán bar (bao gồm cả những quán bar có giấy phép kinh doanh của sở y tế theo diện nhà hàng có mức rủi ro thấp). Tham khảo [Nghị định Mở cửa lại dành cho Quán bar: Phụ lục Y-1](#) để biết các yêu cầu cụ thể.

COVID-19 chủ yếu lây lan khi mọi người tiếp xúc gần với người bị nhiễm COVID-19 hoặc tiếp xúc trực tiếp với người đó. Khi người bị nhiễm COVID-19 ho, hắt hơi, hát, nói chuyện hoặc thở, họ phát ra các giọt li ti qua đường hô hấp. Và theo Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh, nguy cơ lây lan COVID-19 tăng lên trong môi trường nơi mọi người tháo khẩu trang trong khi ăn uống và khi những người không cùng hộ gia đình gia tăng việc giao tiếp với nhau.

- **Rủi ro thấp nhất:** Dịch vụ kinh doanh đồ ăn/thức uống được hạn chế ở hình thức lái xe qua, giao hàng tận nơi, mua mang đi và nhận hàng ở lề đường.
- **Rủi ro hơn:** Chủ yếu cung cấp dịch vụ thông qua hình thức lái xe qua, giao hàng tận nơi, mua mang đi và nhận hàng ở lề đường. Ăn/uống tại chỗ được hạn chế ở việc ngồi ngoài trời. Số chỗ ngồi đã được giảm xuống để có thể đặt các bàn cách xa nhau.
- **Rủi ro cao hơn:** Số chỗ ngồi trong nhà cho dịch vụ ăn/uống tại chỗ được giảm xuống để có thể đặt các bàn cách xa nhau. Và/hoặc ăn/uống tại chỗ với chỗ ngồi ở ngoài trời, nhưng các bàn không được đặt cách xa nhau.
- **Rủi ro cao nhất:** Ăn uống tại chỗ và ngồi trong nhà. Số chỗ ngồi không giảm và các bàn không được đặt cách xa nhau.

Trong nghị định thư này, thuật ngữ “hộ gia đình” được định nghĩa là “những người sống cùng nhau như một đơn vị sống đơn nhất” và không bao gồm các trường hợp sống theo nhóm tập thể như ký túc xá, hội nam sinh, hội nữ sinh, nam tu viện, nữ tu viện hoặc các cơ sở chăm sóc cư trú, cũng không bao gồm hình thức sống thương mại như nhà trọ, khách sạn hoặc nhà nghỉ.¹ Thuật ngữ “nhân viên” và “người lao động” là để chỉ nhân viên, tình nguyện viên, thực tập sinh và nhân viên thực tập, học giả và tất cả những cá nhân khác làm việc tại cơ sở. Thuật ngữ “khách hàng” hoặc “khách đến thăm” cần được hiểu là công chúng và những người khác không phải là nhân viên hoặc người lao động ra vào cơ sở hoặc điểm kinh doanh. Thuật ngữ “cơ sở”, “địa điểm” và “điểm kinh doanh” đều để chỉ tòa nhà, khuôn viên và bất kỳ tòa nhà hoặc khuôn viên gắn liền nào mà tại đó các hoạt động được phép tiến hành. “LACDPH” là từ viết tắt của Sở Y tế Công cộng quận Los Angeles.

Ngoài những điều kiện đặt ra cho các Nhà máy bia, Nhà máy rượu và Nhà máy chưng cất bởi Viên chức Y tế Công cộng của Tiểu bang, các Nhà máy bia, Nhà máy rượu và Nhà máy chưng cất cũng phải tuân thủ những nghị trình kiểm soát lây nhiễm và an toàn dưới đây.

Xin lưu ý: Tài liệu này có thể được cập nhật khi có thêm thông tin và tài nguyên 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 nhiễm bệnh
- (4) Các biện pháp giao tiếp với nhân viên và công chúng
- (5) Các biện pháp cam đoan mọi người được tiếp cận đến các phục dịch có tính cấp thiết một cách công minh.

Năm điểm then chốt này phải được nhấn vào khi cơ sở của quý vị triển khai bất cứ nghị trình nào về việc tái mở cửa.

Tất cả các cơ sở được bao gồm trong nghị định này phải thực thi tất cả những biện pháp áp dụng cho cơ sở như được liệt kê dưới đây và sẵn sàng để giải thích lý do tại sao có biện pháp nào không được thi hành vì không áp dụng cho doanh nghiệp.

Tên Doanh nghiệp: _____

Địa chỉ Cơ sở: _____

Sức chứa Tối đa Trước đây: _____

¹ Bộ luật Quận Los Angeles, Tiêu đề 22, §22.14.060 - F. Định nghĩa về Gia đình. (Sắc lệnh 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

Giới hạn Sức chứa: _____

Ngày Đăng tải: _____

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

- Tất cả những người có thể thực hiện nhiệm vụ công việc của họ ở nhà đã được chỉ định làm như vậy.
- Nhân viên dễ bị tổn thương (những người trên 65 tuổi, người đang mang thai và người có tình trạng bệnh lý 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 bác sĩ của dịch vụ chăm sóc sức khỏe hoặc dịch vụ sức khỏe nghề nghiệp của họ để đưa ra quyết định phù hợp về việc trở lại nơi làm việc.
- Tất cả nhân viên đã được thông báo không đến làm việc nếu họ bị ốm hoặc nếu họ được yêu cầu phải kiểm dịch sau khi tiếp xúc với người bị nhiễm COVID-19.
- Kiểm tra sàng lọc nhân viên khi đến nơi được tiến hành trước khi nhập việc, nhà cung cấp và nhân viên giao hàng có thể vào nơi làm việc, tuân theo [hướng dẫn Kiểm tra Sàng lọc Khi Đến Nơi](#) của LACDPH. Việc kiểm tra sàng lọc phải bao gồm kiểm tra về triệu chứng ho, thờ ơ mệt mỏi, khó thở, sốt hoặc ớn lạnh và liệu người đó hiện có đang chịu lệnh cách ly hoặc kiểm dịch hay không. Những kiểm tra này có thể được thực hiện từ xa hoặc trực tiếp khi nhân viên đến nơi. Phần kiểm tra nhiệt độ cũng nên được thực hiện tại nơi làm việc nếu khả thi.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Âm tính (Thông qua). Nếu người đó không có (các) triệu chứng và không có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua, họ được vào cơ sở ngày hôm đó.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Dương tính (Không thông qua):
 - Nếu người đó chưa được chữa khỏi bằng COVID-19 đầy đủ và đã có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua hoặc hiện đang chịu lệnh kiểm dịch, họ không được cho vào hoặc làm việc tại nhà máy và phải được cho về nhà ngay lập tức để kiểm dịch tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn kiểm dịch có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Nếu người đó biểu hiện bất kỳ triệu chứng nào như đã nêu ở trên hoặc hiện đang chịu lệnh cách ly, họ không được cho vào hoặc làm việc tại nhà máy và phải được cho về nhà ngay lập tức để cách ly tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn cách ly tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidisolation.
- 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 về hỗ trợ nghỉ ốm và bồi thường cho người lao động do COVID-19](#), bao gồm quyền được nghỉ ốm của nhân viên theo [Luật Nghỉ ốm có Trả lương Phụ trội do COVID-19 2021](#).
- Sau khi được thông báo rằng một hoặc nhiều nhân viên có 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 trình 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 xem xét một nghị định để tất cả nhân viên kiểm dịch được tiếp cận hoặc được xét nghiệm COVID-19 để xác định xem liệu có thêm trường hợp phơi nhiễm tại nơi làm việc không mà có thể yêu cầu thêm biện pháp kiểm soát COVID-19. Hãy xem hướng dẫn của cơ quan y tế công cộng về việc [Ứng phó với COVID-19 ở nơi làm việc](#).
- Trong trường hợp chủ lao động, nhân viên quản lý hoặc nhà điều hành biết được có từ ba (3) ca nhiễm trở lên tại nơi làm việc trong vòng 14 ngày, chủ lao động cần phải báo cáo về cụm này cho Sở Y tế Công cộng theo số (888) 397-3993 hoặc (213) 240-7821 hoặc trực tuyến tại địa chỉ www.redcap.link/covidreport. Nếu một cụm ca nhiễm được xác định tại nơi làm việc, Sở Y tế Công cộng sẽ bắt đầu ứng phó với cụm ca nhiễm, 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 nhiễm của Sở Y tế Công cộng sẽ được phân công để điều tra cụm ca nhiễm nhằm hỗ trợ cơ sở ứng phó.

² Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất hai (2) tuần sau khi họ được tiêm liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (ví dụ: vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất hai (2) tuần sau khi họ được tiêm loại vắc-xin một liều (ví dụ: vắc-xin của Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

- Những nhân viên có tiếp xúc với người khác được cung cấp miễn phí khẩu trang thích hợp có che cả mũi và miệng. Để tìm hiểu thêm, xin xem trang thông tin về Khẩu trang phòng COVID-19 của LAC DPH tại địa chỉ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>. Khẩu trang này được nhân viên đeo vào mọi lúc trong ngày làm việc khi họ tiếp xúc hoặc có khả năng tiếp xúc với người khác. Những nhân viên đã được bác sĩ dịch vụ y tế của họ chỉ định rằng họ không nên đeo khẩu trang thì phải đeo tấm che mặt có phần phủ ở rìa dưới, để tuân theo chỉ thị của Tiểu bang, miễn là điều kiện sức khỏe của họ cho phép. Tấm che mặt có phần phủ ôm khít dưới cằm là tốt nhất. Khẩu trang có van thở một chiều không nên được sử dụng.
- Nhân viên được hướng dẫn cách sử dụng và bảo quản khẩu trang đúng cách, bao gồm cả việc đeo khẩu trang che cả mũi và miệng và sự cần thiết phải giặt hoặc thay khẩu trang hàng ngày.
- Tấm che mặt được cung cấp và đeo bởi nhân viên chưa được chủng ngừa đầy đủ và những người có hoặc có thể tiếp xúc với khách hàng (bao gồm nhưng không giới hạn ở nhân viên tiếp đón và phục vụ bàn phải giao tiếp với khách hàng cũng như những nhân viên khác như nhân viên dọn bàn và nhân viên bưng bê mà có thể ra vào khu vực quầy lễ tân). Tấm che mặt phải được đeo bên ngoài khẩu trang. Khẩu trang bảo vệ người khác khỏi các giọt bắn ra từ người đeo; tấm che mặt giúp bảo vệ người đeo khỏi giọt bắn ra từ người khác. Những nhân viên đã cung cấp cho chủ lao động bằng chứng hợp lệ cho thấy họ đã chủng ngừa đầy đủ được lựa chọn việc đeo tấm che mặt; họ vẫn cần phải đeo khẩu trang. Đối với những nhân viên đã được chủng ngừa đầy đủ và đã cung cấp bằng chứng cho thấy họ đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ và chọn không đeo tấm che mặt, chủ lao động nên lập và lưu giữ một biên bản ghi lại các giấy tờ mà mỗi người trong số những nhân viên này đã cung cấp để làm bằng chứng cho việc chủng ngừa đầy đủ của họ. Chủ lao động không cần phải giữ bản sao của bằng chứng về việc chủng ngừa đầy đủ của nhân viên.
 - Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất 2 tuần kể từ khi họ được tiêm liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất 2 tuần kể từ khi họ được tiêm loại vắc-xin một liều (vắc-xin của Johnson & Johnson [J&J]/Janssen).
 - Những loại giấy tờ sau đây được chấp nhận là bằng chứng cho việc đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ mà nhân viên có thể xuất trình cho chủ lao động: Thẻ chủng ngừa (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin được tiêm ngừa và ngày tiêm liều cuối cùng) HOẶC ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời HOẶC ảnh chụp thẻ chủng ngừa của nhân viên được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử HOẶC tài liệu xác nhận nhân viên đã được chủng đầy đủ của bác sĩ dịch vụ chăm sóc sức khỏe (có ghi tên của người được chủng ngừa và xác nhận rằng nhân viên đó đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ).
- Tấm che mặt phải được sử dụng, làm sạch và khử trùng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Để đảm bảo rằng khẩu trang được đeo một cách nhất quán và đúng cách, nhân viên được cấm ăn uống trừ trong giờ 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 uống, nhân viên phải duy trì khoảng cách ít nhất là sáu feet với những người khác. Khi ăn uống, nên thụ thực hiện ở ngoài trời và giữ khoảng cách với những người khác.
- Số lượng nhân viên phục vụ các khách riêng lẻ hoặc nhóm khách nên được giới hạn chiếu theo quy định về lượng bồi dưỡng và giờ làm.
- 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 để 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 tám feet, 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.
- 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 cho thời gian để rửa tay thường xuyên.
- Nhân viên được nhắc dùng khăn giấy để che miệng khi ho và hít 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 khẩu trang khi ở gần những người khác.
- Phòng nghỉ giải lao, phòng vệ sinh và các khu vực chung khác được khử trùng theo tần suất dưới đây, nhưng không dưới một lần mỗi ngày trong giờ hoạt động, 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.
- Tuỳ ý—Mô tả biện pháp khác:

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

Khu vực Trong nhà:

- Số lượng khách hàng tại khu vực chỗ ngồi trong nhà được giới hạn ở mức **50%** sức chứa trong nhà hoặc tối đa là **200** người, tùy theo tỷ lệ nào thấp hơn. Ở nơi khả thi, các bãi đậu xe cần được bố trí lại để hạn chế các điểm tập trung đông xe và đảm bảo khoảng cách phù hợp giữa các xe.
 - Số lượng khách hàng tối đa tại khu vực chỗ ngồi trong nhà được giới hạn ở: _____
- Để đảm bảo khoảng cách vật lý ít nhất là 6 feet giữa khách hàng ngồi ở các bàn khác nhau, bàn phải được đặt cách nhau ít nhất là sáu (6) feet, tính từ lưng ghế ở một bàn đến lưng ghế ở bàn liền kề khi thực khách đang ngồi. Biện pháp này cũng giúp tạo không gian đi lại giữa các bàn cũng như tính đến trường hợp ghế bị đẩy ra khi khách hàng ngồi tại bàn. Vách ngăn bằng tấm mica hoặc các vách ngăn khác không thay thế cho khoảng cách bắt buộc giữa các bàn và khoảng cách giữa các thực khách. Xem phần “Ví dụ về cách sắp xếp chỗ ngồi được chuẩn thuận trong phạm vi sức chứa được cho phép” ở dưới.
- Số chỗ ngồi tại một bàn ngoài trời tại chỗ được giới hạn không quá **sáu (6)** người cho cùng một nhóm. Tất cả những người ngồi tại bàn ngoài trời phải cùng hộ gia đình, do đó, họ không nhất thiết phải ngồi cách nhau sáu feet. Trước khi ngồi vào bàn, nhân viên tiếp đón phải cất tiếng thông báo cho cả nhóm rằng mọi người ngồi chung bàn phải cùng hộ gia đình.
- Nếu tất cả thành viên của một nhóm tự xác nhận và xuất trình bằng chứng cho thấy họ đã được chủng ngừa COVID-19³ đầy đủ, thì họ có thể ngồi cùng nhau, tối đa là sáu (6) người một bàn và từ tối đa sáu (6) hộ gia đình khác nhau. Những khách tự xác nhận rằng họ đã được chủng ngừa đầy đủ phải cung cấp cho quản lý giấy tờ xác minh bao gồm thẻ căn cước có ảnh và bằng chứng về việc chủng ngừa đầy đủ, như thẻ chủng ngừa của họ (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin COVID-19 được chích ngừa và ngày chích ngừa liều cuối cùng) hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa của người tham dự được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử hoặc tài liệu xác nhận họ đã được chủng ngừa

³ Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được tiêm liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (ví dụ: vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được tiêm loại vắc-xin đơn liều (ví dụ: vắc-xin của Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

COVID-19 đầy đủ của bác sĩ chăm sóc sức khỏe, trước khi họ có thể ngồi cùng nhau.

Khu vực Ngoài trời:

- Số lượng khách hàng trong khu vực chỗ ngồi ngoài trời đủ thấp để đảm bảo duy trì khoảng cách vật lý. Bàn phải được đặt cách nhau ít nhất là sáu (6) feet, tính từ lưng ghế ở một bàn đến lưng ghế ở bàn liền kề khi thực khách đang ngồi. Biện pháp này cũng giúp tạo không gian đi lại giữa các bàn cũng như tính đến phần không gian mà ghế của khách hàng chiếm chỗ và bị đẩy ra khi khách ngồi tại bàn. Vách ngăn bằng tấm mica hoặc vách ngăn khác không thay thế cho khoảng cách bắt buộc giữa các bàn và khoảng cách giữa các khách hàng. Xem phần “Ví dụ về cách sắp xếp chỗ ngồi được chuẩn thuận trong phạm vi sức chứa được cho phép” ở dưới. Số lượng khách hàng tối đa tại khu vực chỗ ngồi ngoài trời được giới hạn ở: _____, được tính theo tổng số chỗ ngồi khả dụng sau khi các bàn được đặt cách nhau theo cách được mô tả ở trên và với tối đa sáu (6) ghế tại mỗi bàn.
- Số lượng chỗ ngồi tại một bàn ngoài trời tại chỗ được giới hạn không quá **tám (8)** người cho cùng một nhóm. Tất cả những người ngồi tại bàn ngoài trời có thể là thành viên của tối đa ba hộ gia đình. Trước khi ngồi vào bàn, 1) tất cả các thành viên trong nhóm phải có mặt, và 2) nhân viên tiếp đón phải cất tiếng thông báo cho cả nhóm rằng mọi người ngồi chung bàn phải là thành viên của tối đa ba hộ gia đình.
- Nếu tất cả thành viên của một nhóm tự xác nhận và xuất trình bằng chứng cho thấy họ đã được chủng ngừa COVID-19⁴ đầy đủ, thì họ có thể ngồi cùng nhau, tối đa là tám (8) người một bàn và từ tối đa tám (8) hộ gia đình khác nhau. Những khách tự xác nhận rằng họ đã được chủng ngừa đầy đủ phải cung cấp cho người quản lý giấy tờ xác minh bao gồm thẻ căn cước có ảnh và bằng chứng về việc chủng ngừa đầy đủ, như thẻ chủng ngừa của họ (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin COVID-19 được chích ngừa và ngày chích ngừa liều cuối cùng) hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa của người tham dự được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử hoặc tài liệu xác nhận họ đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ của bác sĩ chăm sóc sức khỏe, trước khi họ có thể ngồi cùng nhau.
- Những cơ sở sử dụng công trình ngoài trời phải tuân theo các tiêu chí đặt ra cho công trình ngoài trời của Tiểu bang, như được quy định trong hướng dẫn bắt buộc của Sở Y tế California về [Sử dụng Công trình Tam thời cho Hoạt động Kinh doanh Ngoài trời](#). Những công trình ngoài trời không đáp ứng các tiêu chí của Tiểu bang về công trình ngoài trời được phân loại là công trình trong nhà và được giới hạn sức chứa ở mức **50%**.

Yêu cầu Chung cho tất cả các Cơ sở

- Tất cả khách hàng đến cơ sở để dùng đồ uống trong nhà đều phải đặt chỗ trước. Khách hàng cần phải gọi trước cho hệ thống đặt chỗ của cơ sở để xác nhận số chỗ ngồi/số người phục vụ, nếu có thể. Thông tin liên hệ của mỗi nhóm khách được thu thập tại thời điểm đặt chỗ trước hoặc khi khách đến nơi nếu có thể thực hiện được trong thời gian hoạt động kinh doanh thông thường phòng trường hợp cần phải truy dấu người có tiếp xúc nếu được yêu cầu.
 - o Quầy bar được sử dụng cho mục đích pha chế hoặc phục vụ đồ uống có cồn không mở phục vụ đồ uống tại quầy.
 - o Khách hàng chỉ được ăn uống khi ngồi tại bàn trong khu vực ăn uống được chỉ định. Tất cả khách hàng phải đeo khẩu trang khi ở tại cơ sở trừ khi họ đang ăn hoặc uống tại bàn ăn.
- Các Sự kiện Riêng:
 - o Các nhà máy bia, nhà máy rượu và nhà máy chưng cất có thể tổ chức các Sự kiện Riêng (ví dụ: tiệc chiêu đãi, cuộc họp hoặc tiệc sang trọng) ở các khu vực trong nhà hoặc ngoài trời của cơ sở, với điều kiện là các sự kiện riêng đó phải tuân thủ mọi yêu cầu nêu trong [Nghị định thư dành cho Sự kiện Riêng: Phụ lục BB](#) của cơ quan Y tế Công cộng Quận.
 - o Nếu các nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất không có không gian tổ chức sự kiện riêng với lối vào riêng biệt, thì Sự kiện riêng chỉ có thể được tổ chức vào những thời điểm nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất không có hoạt động kinh doanh thông thường. Tuy nhiên, các nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất mà có không gian tổ chức sự kiện riêng với lối vào riêng biệt và khu vực biệt lập có thể tổ chức sự kiện riêng trong khi vẫn duy trì hoạt động thông

⁴ Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được tiêm liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (ví dụ: vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được tiêm loại vắc-xin đơn liều (ví dụ: vắc-xin của Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

thường của nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất nếu họ đảm bảo sự tách biệt hoàn toàn giữa sự kiện riêng và các hoạt động kinh doanh khác. Những người tham dự sự kiện riêng không được ngồi chung với khách của nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất.

- Sức chứa tối đa cho các Sự kiện Riêng được tổ chức ngoài trời là **200** người và có thể tăng lên **400** người nếu tất cả khách tham dự có kết quả xét nghiệm âm tính hoặc đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ theo quy định trong Nghị định thư dành cho Sự kiện Riêng của cơ quan Y tế Công cộng Quận. Sự kiện Riêng chỉ có thể được tổ chức trong nhà tại nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất khác nếu tất cả khách tham dự có kết quả xét nghiệm âm tính hoặc đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ theo quy định trong Nghị định thư dành cho Sự kiện Riêng: Phụ lục BB của cơ quan Y tế Công cộng Quận. Sức chứa tối đa cho các Sự kiện Riêng được tổ chức trong nhà là 150 người.
 - Nếu các nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất hoạt động cùng lúc khi Sự kiện Riêng được tổ chức tại cơ sở, thì sức chứa của các nhà máy bia, nhà máy rượu hoặc nhà máy chưng cất và sức chứa của Sự kiện Riêng sẽ được tính riêng.
- Các hoạt động giải trí trực tiếp ngoài trời được phép tổ chức. Phải thiết lập ranh giới rõ ràng để tạo khoảng cách ít nhất là 12 feet giữa các nhóm khách hàng ngồi tại bàn và sân khấu hoặc nghệ sĩ biểu diễn. Nghệ sĩ biểu diễn nên sử dụng micro cho các lần trình diễn ở mức tối đa có thể để hạn chế việc nói lớn tiếng mà sẽ làm phát tán nhiều hơn và xa hơn các giọt li ti, giọt khí sol và giọt nước bọt. Hoạt động biểu diễn trực tiếp trong nhà là không được phép.
- Đối với Nghệ sĩ Biểu diễn Âm nhạc:**
- Nghệ sĩ biểu diễn nên làm sạch van nước bọt bằng khăn giấy hoặc khăn dùng một lần bất cứ khi nào có thể và quay lưng lại với người khác khi làm như vậy để tránh làm ô nhiễm bởi chất lỏng. Nhạc công nên vứt bỏ khăn giấy đã sử dụng và rửa tay và/hoặc dùng nước khử trùng tay sau khi vứt bỏ khăn giấy. Nếu nhạc công làm sạch van nước bọt bằng khăn thông thường, thì phải mang theo khăn sạch khi đi biểu diễn hoặc luyện tập, nhạc công phải tự mình cất và cho khăn vào hộp kín để giặt sạch khi đang ở cách xa những người khác, và nhạc công phải rửa tay và/hoặc dùng nước khử trùng tay.
 - Việc vệ sinh nhạc cụ, bao gồm lau sạch và thổi thử phải được thực hiện tại nhà và cách xa những người khác trước và sau khi luyện tập.
 - Không dùng chung nhạc cụ, nếu có thể. Xem xét ngừng sử dụng sự hỗ trợ của các trợ lý nhạc sĩ, như người lật trang hoặc những người khác mà không thể duy trì khoảng cách ít nhất là sáu feet.
 - Tăng khoảng cách giữa ca sĩ hoặc người hát thánh ca với những người khác, hoặc giữa nhạc công chơi nhạc cụ kèn đồng/gió và những người khác lên hơn 6 feet khi ở ngoài trời và khi không đeo khẩu trang. Xem xét việc sử dụng vách ngăn để tăng sự ngăn cách trong những trường hợp này
 - Người biểu diễn nhạc cụ gió nên sử dụng các sửa đổi bổ sung nếu thấy thích hợp, như sử dụng thiết bị thu nạp sol khí hoặc chuyển hướng không khí thoát ra từ nhạc cụ.
- Khách hàng vẫn bị cấm nhảy/khiêu vũ vào thời điểm này. Được phép phát nhạc thu âm sẵn, nhưng phải điều chỉnh âm lượng ở mức đủ nhỏ để nhân viên có thể nghe thấy khách hàng trong khi vẫn giữ khoảng cách với khách hàng.
- Tivi hoặc màn hình khác có thể bật cho khách hàng ngồi xem **trong nhà và** ngoài trời.
- Ở nơi có thể, bố trí một lối vào duy nhất, được chỉ định rõ ràng và các lối ra riêng biệt để giúp duy trì khoảng 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. Điều này bao gồm quầy tính tiền và lối vào quầy tính tiền, hàng đợi thanh toán, phòng vệ sinh, hành lang thang máy, quầy tiếp tân và khu vực chờ đợi, khu vực giao và nhận xe ở bãi đậu xe và bất kỳ khu vực nào khác nơi khách hàng tụ tập.
- Dán băng dính hoặc biện pháp đánh dấu khác cách nhau 6 feet ở bất kỳ khu vực nào nơi công chúng có thể xếp thành hàng hoặc đứng.
 - Ở nơi có thể, thiết lập hành lang và lối đi có chỉ dẫn cho người đi lại để tránh trường hợp nhân viên và khách hàng đi vượt qua nhau.
 - Nếu có thể, một nhân viên đeo cả tấm che mặt và khẩu trang được bố trí đứng ở gần những khu vực trên, nhưng vẫn cách khách hàng gần nhất tối thiểu là 6 feet, để giám sát việc tuân thủ các biện pháp

duy trì khoảng cách vật lý.

- Ở những nơi có thể, các giải pháp công nghệ đã được thực hiện để giảm bớt sự tương tác giữa người với người như đặt hàng di động và máy tính bảng thực đơn, nhắn tin đặt chỗ khi đang đến, các hình thức thanh toán không cần tiếp xúc khác.
- Thiết kế tương tác giữa khách hàng, tài xế giao hàng và nhân viên để cho phép duy trì khoảng cách vật lý.
 - o Sàn nhà ở trong và ngoài cơ sở tại những khu vực nơi khách hàng, người bán hàng, nhân viên giao hàng hoặc những người khác có thể đợi được đánh dấu để tạo điều kiện và thực thi giãn cách vật lý.
 - o Việc sử dụng các biện pháp 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.
 - o Giao tiếp giữa nhân viên và khách hàng được giới hạn tối đa năm phút cho mỗi lần giao tiếp, nếu có thể.
- Hạn chế tiếp xúc giữa nhân viên và khách hàng.
 - o Lắp đặt rào cản vật lý như vách ngăn hoặc tấm mica tại quầy đăng ký, quầy tiếp tân, quầy đặt hàng, v.v., những nơi khó duy trì khoảng cách vật lý sáu feet.
 - o Giới hạn số lượng nhân viên phục vụ các nhóm khách riêng lẻ.
- 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 bằng thẻ tín dụng, v.v.
- Các nghị trình 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 khác có mật độ nhân viên đi lại cao.
 - o Các cuộc tiếp xúc ngẫu nhiên phải nên được ngắn 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 khẩu trang.

CÁC LƯU Ý BỔ SUNG VỀ PHÒNG THỬ RƯỢU

- Cung cấp một chiếc ly sạch cho mỗi lần nếm thử và, nếu có thể, không rót đồ uống vào ly mà một khách hàng đã sử dụng (ngủi, nếm, v.v...)
- Phải ngừng sử dụng xô đồ rượu thử, xô nhỏ, ống nhỏ rượu, v.v.
 - o Thay vào đó, cung cấp các cốc riêng, dùng một lần cho mỗi khách để tránh rượu nhiễm khuẩn bắn ra giữa các khách.
- Không chạm cổ chai đựng đồ uống vào cốc, ly, v.v. khi rót rượu, bia hoặc rượu mạnh.
- Thực hiện các biện pháp để đảm bảo rằng thời gian hẹn giữa các nhóm nếm thử không trùng lặp để giảm thiểu sự tương tác giữa những người đến từ các nhóm và địa điểm khác nhau.
- Dừng các chuyến tham quan kết hợp những người từ các hộ gia đình khác nhau vào cùng một nhóm tham quan. Hướng dẫn viên tham quan phải duy trì khoảng cách vật lý tối thiểu sáu feet với khách hàng/người tham quan.

C. CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT NHIỄM BỆNH

TRƯỚC KHI MỞ CỬA

- Hệ thống HVAC đã được Chuyên gia về HVAC kiểm tra trong vòng 30 ngày trước khi mở cửa lại và ở trong tình trạng hoạt động tốt; đến mức tối đa có thể, nguồn thông gió đã được tăng lên. Việc thông gió hiệu quả là một trong những biện pháp quan trọng nhất để kiểm soát sự lây truyền qua các hạt sol khí li ti.
 - o 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.
 - o Tham khảo [Hướng dẫn Tam thời về Thông gió, Lọc không khí và Chất lượng Không khí trong Môi trường Trong nhà](#) của Sở Y tế Công cộng California để biết thêm thông tin.

- Xin lưu ý: Hệ thống thông gió và những cải thiện chất lượng không khí trong môi trường trong nhà là những biện pháp bổ sung và không phải là một sự thay thế cho các biện pháp bảo vệ bắt buộc bao gồm đeo khẩu trang (ngoại trừ trong một số môi trường có nguy cơ cao đòi hỏi phải sử dụng thiết bị bảo vệ đường hô hấp thích hợp), duy trì khoảng cách ít nhất là sáu feet giữa mọi người, rửa tay thường xuyên và hạn chế các hoạt động tập hợp mọi người từ các hộ gia đình khác nhau.
- Đối với những 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 đường 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 (dùng các sản phẩm được chuẩn y 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 gia tăng việc vệ sinh, nếu cần thiết.
- Các không gian như khu vực chỗ ngồi trong nhà và ngoài trời, quầy tiếp tân và khu vực pha chế đồ uống 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 cho 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 phân phối các xa khu vực có mức độ người qua lại cao. Tiếp xúc trực tiếp giữa người với người để giao hàng đã được loại bỏ bất cứ khi nào có thể.

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.
- Phòng vệ sinh được kiểm tra thường xuyên và được vệ sinh và khử trùng ít nhất một lần mỗi ngày hoặc thường xuyên khi cần thiết bằng chất khử trùng được Cục Bảo vệ Môi sinh (EPA) chuẩn thuận.
- Kế hoạch làm sạch và khử trùng đối với các bề mặt thường xuyên chạm vào và các khu vực ra vào đã được triển khai 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 ít nhất một lần mỗi ngày trong giờ hoạt động bằng cách sử dụng chất khử trùng được Cục Bảo vệ Môi sinh (EPA) chuẩn thuận.
 - Tăng cường làm sạch và khử trùng các bề mặt ở những khu vực đông người qua lại hoặc các bề mặt mà người không đeo khẩu trang thường xuyên tiếp xúc.
- Cơ sở được làm sạch và vệ sinh/khử trùng đúng cách 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.
- Bộ máy tai nghe âm thanh và các thiết bị khác không được dùng chung giữa các 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 khẩu trang, 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.
- Nước khử trùng tay và thùng rác được cung cấp cho công chúng tại hoặc gần lối vào của khu vực phục vụ đồ uống ngoài trời.

KHU VỰC DÀNH CHO KHÁCH HÀNG/KHU VỰC PHỤC VỤ

- ❑ Khách hàng được hướng dẫn rằng họ phải đeo khẩu trang bất cứ khi nào họ không dùng đồ uống; điều này bao gồm khi vào cơ sở, khi đi ở bất cứ đâu trong khu vực chỗ ngồi ngoài trời và khi sử dụng phòng vệ sinh. Yêu cầu này áp dụng cho tất cả người lớn và trẻ em **từ 2 tuổi trở lên**. Những người đã được bác sĩ dịch vụ y tế của họ hướng dẫn rằng họ không nên đeo khẩu trang thì phải sử dụng tấm chắn mặt có phần phủ ở mép dưới, để tuân thủ theo chỉ thị của Tiểu bang, miễn là tình trạng sức khỏe của họ cho phép. Phần phủ có dạng ôm vừa khít dưới cằm là tốt nhất. Khẩu trang có van thở một chiều phải cấm được sử dụng. Để hỗ trợ sự an toàn của nhân viên của quý vị cùng những khách khác, nên chuẩn bị sẵn khẩu trang cho những khách đến mà không mang theo.
 - Khách hàng có thể tháo khẩu trang chỉ khi đang ngồi tại bàn và dùng đồ uống.
 - Khách hàng phải được xếp chỗ ngồi để dùng đồ uống. Khách hàng không được đi lại hoặc đứng trong khi uống.
 - Những khách hàng từ chối đeo khẩu trang có thể bị từ chối phục vụ và yêu cầu rời khỏi cơ sở.
- ❑ Hướng dẫn dành cho Khách hàng. Các cơ sở phải đặt bảng hoặc thẻ thông báo nhỏ (không nhỏ hơn 3 x 5 inch) trên bàn sau khi khử trùng từng bàn giữa các nhóm khách hàng có ghi tối thiểu các hướng dẫn sau hoặc lưu ý tương tự:

"Hãy giúp chúng tôi duy trì hoạt động kinh doanh, bảo vệ nhân viên và bảo vệ những thực khách khác bằng cách thực hiện theo các nguyên tắc đơn giản sau của chúng tôi:

 - Không tháo khẩu trang cho đến khi đồ uống của quý vị được phục vụ và sau khi dùng xong đồ uống.
 - Đeo khẩu trang mỗi khi có phục vụ bàn đến gần bàn của quý vị.
 - Đeo khẩu trang mỗi khi quý vị rời khỏi bàn của mình.
 - Rửa tay hoặc khử trùng tay.

Cảm ơn quý vị đã góp phần bảo vệ sức khỏe của nhân viên chúng tôi và những khách hàng khác!"

Ví dụ Đồ họa Thẻ để bàn Có ghi Thông tin Âm thanh về COVID-19 có sẵn để tải xuống tại: <http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/food/TableTop.pdf>.

Các phương án khác, chẳng hạn như dùng bảng chỉ dẫn, bảng kỹ thuật số, v.v... trong khu vực phục vụ đồ uống để thông báo và nhắc nhở khách hàng về những hướng dẫn này khi họ ngồi vào bàn và trong suốt thời gian họ ở tại cơ sở.
- ❑ Âm lượng phát nhạc hoặc tivi được điều chỉnh để đảm bảo rằng nhân viên phục vụ bàn có thể nghe thấy yêu cầu của khách hàng mà không cần phải ghé sát vào khách hàng.
- ❑ Việc kiểm tra triệu chứng được thực hiện trước khi khách hàng có thể 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 hoặc kiểm dịch hay không. Những sàng lọc này có thể được thực hiện trực tiếp hoặc thông qua phương pháp thay thế như kiểm tra trực tuyến trong hệ thống hoặc thông qua [bảng chỉ dẫn](#) dán tại lối vào của cơ sở, trong đó nêu rõ khách có những triệu chứng này không được vào cơ sở.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Âm tính (Thông qua). Nếu người đó không có (các) triệu chứng và không có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua, họ được vào cơ sở cho ngày đó.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Dương tính (Không thông qua):
 - Nếu người đó đã có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua hoặc hiện đang chịu chỉ thị kiểm dịch, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để kiểm dịch tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn kiểm dịch có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Nếu người đó biểu hiện bất kỳ triệu chứng nào như đã nêu ở trên hoặc hiện đang chịu lệnh cách ly, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để cách ly tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn cách ly có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidisolation.
- ❑ Phục vụ bàn, nhân viên dọn bàn và nhân viên khác thu gom các vật dụng khách hàng đã sử dụng (cốc, đĩa, khăn ăn bẩn, v.v.) hoặc xử lý túi rác phải rửa tay sau khi hoàn thành những nhiệm vụ này.
- ❑ Các thực đơn tái sử dụng được vệ sinh và khử trùng giữa các 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 được tải xuống thiết bị di động.

- Khu vực chỗ ngồi của khách hàng được vệ sinh và khử trùng sau mỗi lần sử dụng. Chỗ ngồi, bàn và các vật dụng khác trên bàn phải là loại dùng một lần hoặc được vệ sinh/khử trùng giữa các khách hàng. Mỗi bàn có lớp khăn trải bàn trên cùng được thay giữa các khách hàng hoặc mặt bàn cứng không xốp được vệ sinh và khử trùng giữa các khách hàng.
- Hộp đựng đồ ăn mang đi phải do khách hàng tự bỏ thức ăn vào hộp và hộp đựng chỉ được cung cấp theo yêu cầu.
- 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 lần khách sử dụng.
- Các loại khăn dính bẩn đã qua sử dụng tại bàn của khách hàng như khăn trải bàn và khăn ăn, cần phải được thay mới sau mỗi lượt khách sử dụng. Nhân viên nên đeo găng tay khi xử lý khăn vải bẩn.
- Tùy ý - Mô tả biện pháp khác (ví dụ: cung cấp giờ chỉ phục vụ cho người cao niên, 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 thư này hoặc bản in Chứng chỉ Tuân thủ An toàn về COVID-19 của cơ sở dọ quận Los Angeles cấp được dán ở tất cả các lối vào công cộng của cơ sở. Để biết thêm thông tin hoặc để hoàn thành chương trình tự chứng nhận tuân thủ an toàn về COVID-19, hãy vào trang <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. Các cơ sở phải giữ một bản sao của các Nghị định thư tại cơ sở để xem xét, theo yêu cầu.
- Bảng chỉ dẫn được treo tại tất cả các lối vào để lưu ý khách hàng duy trì khoảng cách sáu feet, rửa tay hoặc sử dụng nước khử trùng tay khi bước vào nhà hàng, đeo khẩu trang khi không ăn uống, và ở nhà nếu họ bị ốm hoặc có các triệu chứng của COVID-19. Xem [trang web Hướng dẫn về COVID-19 của DPH của Quận](#) để biết thêm các tài nguyên và ví dụ về bảng chỉ dẫn mà các doanh nghiệp có thể sử dụng.
- 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 khẩu trang, 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 CAM ĐOAN RẰNG MỌI NGƯỜI ĐƯỢC TIẾP CẬN ĐẾN CÁC PHỤC DỊCH CÓ TÍNH CẤP THIẾT MỘT CÁCH CÔNG MINH

- Các phục dịch có tính cấp thiết đối với thực khách/khách hàng đã được ưu tiên.
- Các giao dịch hoặc dịch vụ số thẻ được cung cấp từ xa nay đã được chuyển thành trực tuyến.
- Các biện pháp đã được thiết lập để cam đoan rằng việc tiếp cận đến hàng hóa và những phục dịch 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 riêng, mà doanh nghiệp phải đính kèm vào tài liệu này.

Quý vị có thể liên lạc 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:

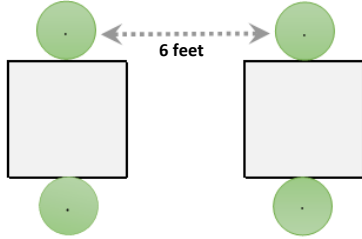
Số điện thoại:

Ngày Sửa đổi Lần cuối:

Sơ đồ Chỗ ngồi

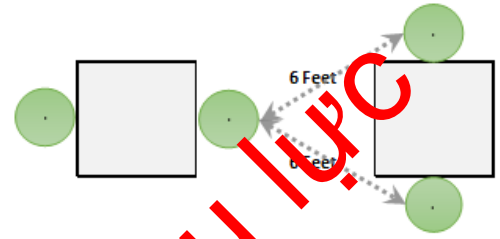
Dưới đây là sáu (6) sơ đồ chỗ ngồi được thiết kế để dùng làm ví dụ cho việc sắp xếp chỗ ngồi ở trong nhà và ngoài trời. Không được sử dụng vách ngăn để giảm bớt khoảng cách giữa các bàn nhằm để tăng số lượng chỗ ngồi. Đặt các bàn cách nhau 8 feet tính từ cạnh bàn này sang cạnh bàn khác để đảm bảo khoảng cách vật lý ít nhất là 6 feet giữa các khách hàng không cùng hộ gia đình.

SƠ ĐỒ 1



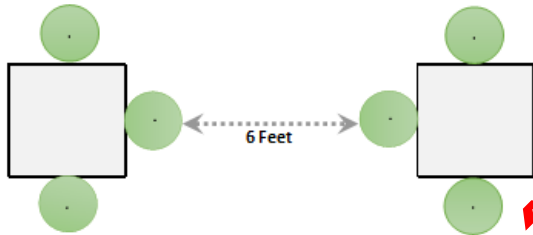
Chỗ ngồi song song
Khoảng cách giữa các ghế là 6 feet
Tính từ cạnh ghế đến cạnh ghế

SƠ ĐỒ 2



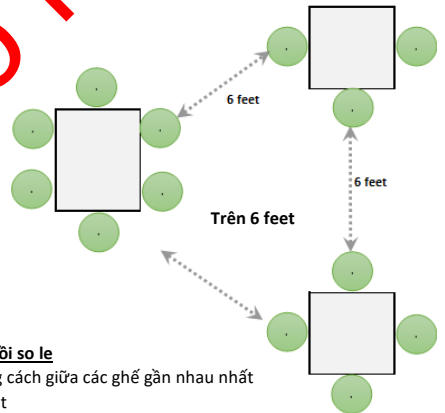
Chỗ ngồi vuông góc
Khoảng cách giữa ghế của khách hàng đến ghế tại bàn liền kề là 6 feet
Tính từ cạnh ghế đến cạnh ghế

SƠ ĐỒ 3



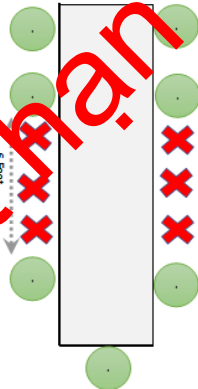
Chỗ ngồi song song
Khoảng cách giữa các ghế đặt đối lưng với nhau là 6 feet

SƠ ĐỒ 4



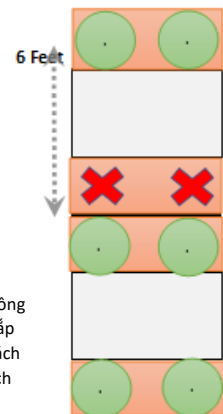
Chỗ ngồi so le
Khoảng cách giữa các ghế gần nhau nhất là 6 feet
Áp dụng cho mọi loại hình dạng của bàn

SƠ ĐỒ 5



Bàn Kiểu Ngồi Quầy, không sử dụng vách ngăn
Các ghế được đặt cách người ngồi gần nhất của nhóm khác là 6 feet
Tính từ cạnh ghế đến cạnh ghế

SƠ ĐỒ 6



Chỗ ngồi trong buồng
Chỗ ngồi trong các buồng cố định có thể được sắp xếp sao cho khoảng cách tối thiểu giữa các khách hàng là 6 feet

Hết hạn - Không có hiệu lực