

# Danh mục Kiểm tra Tổng quan COVID-19 Cal/OSHA đối với Nhà hàng, Quán bar và Nhà máy rượu

Ngày 2 tháng 7 năm 2020

Danh sách kiểm tra này nhằm giúp các nhà hàng, quán bar và nhà máy rượu thực hiện kế hoạch của mình để ngăn chặn sự lây lan của COVID-19 tại nơi làm việc và bổ sung cho [Hướng dẫn đối với Các Nhà hàng, Quán Bar và Nhà máy rượu](#). Danh sách kiểm tra này là tóm tắt và hàm chứa một số phần của hướng dẫn; hãy làm quen với hướng dẫn trước khi sử dụng danh sách kiểm tra này.



## Nội dung Văn bản Kế hoạch Cụ thể tại Nơi làm việc

- Người chịu trách nhiệm thực hiện chương trình.
- Đánh giá rủi ro và các biện pháp sẽ được thực hiện để ngăn ngừa lây lan vi-rút.
- Sử dụng khẩu trang, theo đúng [Hướng dẫn của CDPH](#).
- Đào tạo và trao đổi thông tin với nhân viên và đại diện nhân viên trong chương trình.
- Một quy trình kiểm tra tuân thủ và ghi chép và sửa chữa những thiếu sót.
- Một quy trình để điều tra các trường hợp COVID, cảnh báo cho sở y tế địa phương và xác định và cách ly các liên hệ gần nơi làm việc của các nhân viên bị nhiễm bệnh.
- Thủ tục cho nơi làm việc có đợt bùng phát, theo đúng [Hướng dẫn CDPH](#).



## Các Chủ đề Đào tạo Nhân viên

- Thông tin về [COVID-19](#), ngăn ngừa lây truyền, và những người đặc biệt dễ bị lây nhiễm.
- Tự khám sàng lọc tại nhà, bao gồm đo nhiệt độ và/hoặc kiểm tra triệu chứng bằng cách sử dụng [Hướng dẫn CDC](#).
- Tầm quan trọng của việc không đến làm việc nếu nhân viên có các triệu chứng của COVID-19 như được CDC chỉ ra, chẳng hạn như bị ho, sốt, khó thở, ớn lạnh, đau cơ, đau đầu, đau họng, mất vị giác hoặc mùi gần đây, nghẹt mũi hoặc chảy nước mũi, buồn nôn hoặc nôn, hoặc tiêu chảy, hoặc nếu họ hoặc ai đó mà họ đã tiếp xúc đã được chẩn đoán mắc COVID-19.
- Trở lại làm việc sau chẩn đoán COVID-19 sau 10 ngày kể từ khi khởi phát triệu chứng và 72 giờ không sốt.
- Khi nào cần tìm đến sự chăm sóc y tế.
- Tầm quan trọng của việc rửa tay.
- Tầm quan trọng của việc giữ khoảng cách vật lý, cả lúc làm việc và không làm việc.
- Việc sử dụng khẩu trang phù hợp, bao gồm thông tin trong [Hướng dẫn CDPH](#).

- Thông tin về quyền lợi nghỉ phép được thanh toán, bao gồm [Đạo luật Ứng phó với Vi rút Corona Trước hết ở Gia đình](#) và quyền lợi bồi thường cho người lao động theo [Sắc lệnh N-62-20](#) của Thống Đốc trong khi Sắc lệnh đó có hiệu lực.
- Đào tạo các nhà thầu độc lập, nhân viên tạm thời hoặc hợp đồng, và tình nguyện viên trong các chính sách này và đảm bảo họ có PPE cần thiết.



## Biện pháp Kiểm soát Cá nhân & Sàng lọc

- Khám sàng lọc triệu chứng và/hoặc kiểm tra nhiệt độ.
- Khuyến khích nhân viên bị ốm hoặc có biểu hiện các triệu chứng của COVID-19 ở nhà.
- Khuyến khích rửa tay thường xuyên và sử dụng thuốc sát trùng tay.
- Cung cấp và đảm bảo nhân viên sử dụng tất cả PPE cần thiết.
- Cân nhắc đeo găng tay bổ sung để rửa tay thường xuyên cho các nhiệm vụ như xử lý các mặt hàng thường xuyên chạm hoặc sàng lọc triệu chứng. Cần đeo găng tay khi xử lý các mặt hàng bị nhiễm mầm bệnh cơ thể.
- Cung cấp găng tay dùng một lần và các nhân viên xử lý các đĩa ăn bẩn hoặc túi rác và thay đổi găng tay thường xuyên.
- Cung cấp tạp dề không thấm nước và thiết bị bảo vệ mắt và mặt khi làm việc với máy rửa chén. Thay đổi và/hoặc khử trùng thường xuyên, nếu có.
- Nhắc nhở mọi người rằng họ nên đeo khẩu trang/tấm che trong khi không ăn hoặc uống, thực hành duy trì khoảng cách vật lý, thường xuyên rửa tay, sử dụng chất khử trùng tay và không chạm tay vào mặt.
- Cung cấp khẩu trang cho khách hàng đến mà không mang theo.
- Hiển thị các nội quy đối với khách hàng và nhân viên ở lối vào.



## Quy trình vệ sinh và khử trùng

- Làm sạch kỹ lưỡng ở khu vực có lưu độ giao thông cao.
- Thường xuyên khử trùng các bề mặt và bề mặt được sử dụng thường xuyên bởi mọi người.
- Làm sạch các bề mặt có thể chạm giữa các ca làm việc hoặc giữa người dùng, tùy theo thuộc vào cách thức sử dụng thường xuyên hơn.
- Trang bị các không gian như phòng ăn và nệm, khu vực quầy bar, quầy chủ nhà và nhà bếp với các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm nước rửa tay và khăn lau khử trùng và đảm bảo có sẵn.
- Hãy đảm bảo rằng các cơ sở vệ sinh luôn vệ sinh và luôn có dự liệu.
- Sử dụng các sản phẩm được phê duyệt chống COVID-19 trong danh sách [được phê duyệt bởi Cơ quan Bảo vệ Môi trường \(Environmental Protection Agency, EPA\)](#) và đào tạo nhân viên về các mối nguy hiểm hóa học, hướng dẫn sử dụng sản phẩm, yêu cầu thông gió, các yêu cầu Cal/OSHA và [phương thức vệ sinh an toàn hơn cho người hen suyễn](#).
- Tiếp tục tuân thủ các mã hiện tại liên quan đến các yêu cầu về vệ sinh (thay vì khử trùng) bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Đảm bảo tất cả các hệ thống nước an toàn để giảm thiểu nguy cơ bị bệnh Legionnaires.
- Cung cấp thời gian cho nhân viên thực hiện các thực hành vệ sinh trong ca làm việc và lưu ý các công ty vệ sinh bên thứ ba.

- Lắp đặt các thiết bị không chạm tay nếu có thể.
- Mở cửa sổ và lưu ý nâng cấp để cải thiện lọc gió và thông gió.
- Làm sạch sàn nhà bằng cách sử dụng bộ lọc chân không bằng HEPA hoặc các phương pháp khác không phân tán các mầm bệnh vào trong không khí.
- Cung cấp thực đơn thông qua các phương tiện thay thế, chẳng hạn như thực đơn giấy dùng một lần, bảng phần, bảng trắng hoặc thực đơn kỹ thuật số có thể xem trên các thiết bị điện tử.
- Cung cấp số đơn đặt bàn/mã bàn dùng một lần hoặc khử trùng chúng trước và sau khi khách hàng sử dụng.
- Chỉ cung cấp các đồ dùng tại bàn ăn (khăn ăn, dao cắt, cốc thủy tinh, v.v.) cho khách hàng khi cần.
- Cung cấp gia vị dùng chung khi cần thiết hoặc cung cấp trong các vật đựng phục vụ một lần.
- Các dụng cụ cuộn trước trong khăn ăn trước khi khách hàng và cửa hàng sử dụng được đựng trong thùng chứa sạch.
- Rửa, tráng và khử trùng đúng cách các vật dụng có thể tái sử dụng và bảo quản đồ dùng đã làm sạch xa khách hàng và nhân viên cho đến khi cần sử dụng.
- Chỉ cung cấp các thùng chứa mang đi theo yêu cầu và khách hàng phải tự bỏ vào.
- Loại bỏ khăn bẩn từ bàn ăn từ khu ăn uống vào trong túi kín.
- Làm sạch kỹ từng vị trí ăn/uống của khách hàng sau mỗi lần sử dụng.
- Lưu ý sử dụng vật bọc chỗ ngồi dùng một lần, đặc biệt là trên các bề mặt xốp, và loại bỏ và thay thế sau khi sử dụng.
- Chỉ cung cấp kẹo làm sạch miệng, kẹo, đồ ăn nhẹ và tăm xỉa răng khi cần thiết. Không để lại những vật dụng này hoặc các vật khác như trò chơi.
- Cung cấp chất sát trùng tay tại lối vào dành cho khách và nhân viên và các khu vực tiếp xúc.



## Hướng dẫn về Giữ khoảng cách vật lý

- Ưu tiên chỗ ngồi ngoài trời và nhận đồ bên lề.
- Cung cấp các lựa chọn mang về, giao hàng và lái xe giao hàng cho khách hàng. Sử dụng các giao thức lấy hàng và giao hàng không tiếp xúc.
- Khuyến khích khách hàng đặt bàn và hẹn lịch đến.
- Yêu cầu khách hàng đợi trong xe của họ ở xa cơ sở và thông báo rằng bàn của họ đã sẵn sàng qua điện thoại di động. Tránh sử dụng "chuông."
- Điều chỉnh quy tắc sử dụng chỗ tối đa và thực hiện các biện pháp để tách biệt giữ khoảng cách vật lý giữa nhân viên và khách hàng ít nhất sáu feet bằng các biện pháp như sắp xếp lại không gian, lắp đặt phân vùng vật lý hoặc tín hiệu thị giác (ví dụ: đánh dấu sàn, băng màu hoặc dấu hiệu để chỉ ra nơi nhân viên nên đứng).
- Lắp đặt các rào cản vật lý nơi duy trì khoảng cách vật lý sáu feet.
- Đánh dấu rõ ràng các khu vực mà khách hàng đợi để thực hiện giữ khoảng cách vật lý thích hợp.
- Đưa ra các cửa mở hoặc tự động mở nếu có thể. Thiết lập các hành lang định hướng và những phương thức định hướng.

- Loại bỏ bàn ghế khỏi khu vực ăn uống, sử dụng tín hiệu thị giác để cho thấy chúng không có sẵn hoặc cài đặt vật chắn trong suốt (Plexiglas) hoặc các rào cản vật lý khác để phân tách khách hàng.
- Đóng quầy ghế ngồi trong quán bar để nhân viên có thể duy trì khoảng cách sáu feet với các khách hàng tại tất cả các nơi phía sau quầy bar.
- Yêu cầu khách hàng đặt đồ từ bàn thay vì tới quầy, và phục vụ các đơn đặt đồ cho bàn của họ. Nếu khách hàng phải đặt đồ ở quầy, duy trì khoảng cách sáu feet giữa các nhân viên pha chế và các nhân viên khác.
- Giới hạn số lượng người ở mỗi bàn đơn.
- Không sử dụng chỗ ngồi mở.
- Tất cả các thành viên của nhóm khách hàng phải có mặt trước khi vào chỗ ngồi và nhân viên đón tiếp cần hướng dẫn đưa toàn bộ nhóm tới bàn.
- Điều chỉnh âm lượng âm nhạc để nhân viên có thể nghe rõ đặt đồ trong khi vẫn duy trì khoảng cách sáu feet tới khách hàng.
- Thực hiện các quy trình xếp hàng trong thời gian cao điểm, bao gồm cả người tiếp đón để nhắc nhở khách hàng giữ khoảng cách.
- Giới hạn số lượng nhân viên phục vụ khách hàng hoặc nhóm cá nhân.
- Khuyến khích sử dụng thẻ tín dụng và thanh toán không tiếp xúc. Nên thanh toán đúng lượng tiền mặt cần trả.
- Không đặt chỗ ngồi cho khách hàng ở nơi không thể cách sáu feet với nhân viên làm việc và khu vực thực phẩm và thức uống.
- Điều chỉnh các cuộc họp trực tiếp nếu cần thiết, để đảm bảo giữ khoảng cách vật lý.
- Xen kẽ giờ nghỉ của nhân viên, tuân thủ quy định về lương và giờ làm việc, nếu cần.
- Sắp xếp lại, hạn chế hoặc đóng các khu vực chung, như phòng nghỉ của nhân viên, cung cấp giải pháp thay thế nơi có thể thực hiện giữ khoảng cách vật lý và không khuyến khích nhân viên tụ tập.
- Sắp xếp lại không gian để cho phép duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet giữa những người ăn uống, làm việc và đi qua khu vực.
- Sắp xếp lại các bếp hoặc nơi làm việc để duy trì giữ khoảng cách vật lý ở những khu vực có thể.
- Không tiến hành các hoạt động khuyến khích di chuyển và dùng chung đồ dùng như karaoke, biểu diễn trực tiếp, đồ vui, trò chơi uống rượu, v.v.
- Không tiến hành các dịch vụ và hoạt động khiến nguy cơ lây nhiễm tăng lên do dùng chung và bắn nước.
- Đóng cửa các sàn khiêu vũ và dừng các buổi biểu diễn có thể tụ tập đông người.

## Lưu ý Bổ sung cho Phòng uống nếm

- Cung cấp ly sạch cho mỗi lần uống nếm.
- Cung cấp cốc dùng một lần cho mỗi khách thay vì sử dụng vật chứa hoặc thìa chung.
- Không chạm vào cổ thùng đựng đồ uống, cốc, ly, v.v. khi rót rượu, bia, hoặc đồ uống.
- Đảm bảo không chòng chéo thời gian uống nếm giữa các nhóm.
- Dừng các chương trình tham quan kết hợp các cá nhân từ các hộ gia đình khác nhau vào cùng một nhóm tham quan.
- Hướng dẫn viên du lịch phải duy trì ở khoảng cách ít nhất sáu feet với khách hàng/khách thăm quan.

