

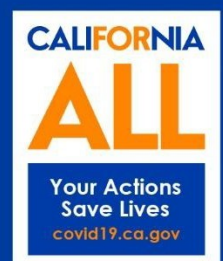


HƯỚNG DẪN NGÀNH VỀ COVID-19:

Các nhà hàng Ăn uống Tại chỗ

Ngày 29 tháng 7 năm 2020

Tất cả các hướng dẫn chỉ nên được thực hiện với sự chấp thuận của viên chức y tế quận sau khi xem xét dữ liệu dịch tễ tại địa phương bao gồm các trường hợp trên 100.000 dân, tỷ lệ dương tính với xét nghiệm và sự sẵn sàng của địa phương để hỗ trợ tăng cường chăm sóc sức khỏe, thành phần dễ bị bệnh, theo dõi và xét nghiệm.



TỔNG QUAN

Ngày 19/3/2020, Viên chức Y tế Công của Tiểu Bang và Giám Đốc Sở Y Tế Công Cộng California đã ban hành lệnh yêu cầu hầu hết người dân California ở nhà để ngăn chặn sự lây lan của dịch bệnh COVID-19 trong dân chúng.

Tác động của COVID-19 lên sức khỏe người dân California vẫn chưa được biết đến một cách đầy đủ. Tình trạng bệnh được báo cáo từ rất nhẹ (không có triệu chứng ở một số người) đến rất nặng có thể dẫn đến tử vong. Một số nhóm, gồm những người từ 65 tuổi trở lên và những người mắc bệnh nền, chẳng hạn như bệnh tim, phổi, hoặc tiểu đường, có nguy cơ nhập viện cao hơn và nhiều biến chứng nghiêm trọng hơn. Việc lây nhiễm có khả năng xảy ra nhất khi mọi người ở nơi kém thông gió và có tiếp xúc gần với người bị nhiễm dịch, ngay cả khi người đó không có hoặc chưa hình thành triệu chứng.

Thông tin chính xác về số lượng và tỷ lệ nhiễm COVID-19 theo nhóm ngành nghề, gồm nhân viên cơ sở hạ tầng quan trọng, hiện không có sẵn tại thời điểm này. Đã có nhiều đợt bùng phát ở một loạt những nơi làm việc, cho thấy nhân viên hiện có nguy cơ nhiễm hoặc lây lan truyền nhiễm dịch COVID-19. Ví dụ về những nơi làm việc gồm bệnh viện, cơ sở y tế dài hạn, nhà tù, nơi sản xuất thực phẩm, nhà kho, nhà máy chế biến thịt, và cửa hàng tạp hóa.

Vì lệnh ở nhà sẽ được sửa đổi, điều cần thiết là mọi bước khả thi phải được thực hiện để đảm bảo an toàn cho nhân viên và công chúng.

Những việc phòng ngừa chính bao gồm:

- ✓ giữ khoảng cách giao tiếp ở mức tối đa có thể,
- ✓ nhân viên (ở nơi không cần dùng thiết bị bảo vệ hô hấp) và các khách hàng sử dụng khẩu trang,
- ✓ thường xuyên rửa tay, vệ sinh và sát trùng,
- ✓ đào tạo nhân viên về những yếu tố của kế hoạch phòng ngừa COVID-19.

Ngoài ra, việc có các quy trình phù hợp tại chỗ để xác định các trường hợp mắc bệnh mới tại nơi làm việc, và khi được xác định, sẽ can thiệp nhanh chóng và hợp tác với các cấp có thẩm quyền về y tế công cộng để ngăn chặn sự lây lan của vi-rút sẽ là rất quan trọng.

MỤC ĐÍCH

Tài liệu này cung cấp hướng dẫn cho các nhà hàng phục vụ tại chỗ, quán bia, các nhà máy chưng cất bia thủ công, nhà máy bia, quán bar, quán rượu và nhà máy rượu để hỗ trợ một môi trường an toàn, sạch sẽ cho nhân viên và khách hàng. Hướng dẫn này không dành cho việc thu hồi hoặc bãi bỏ quyền của nhân viên, dù là theo luật định, quy định hoặc thương lượng tập thể, và không toàn diện, vì hướng dẫn không bao gồm các lệnh chăm sóc y tế của quận, cũng như không thay thế yêu cầu pháp lý liên quan đến an toàn và vệ sinh lao động hiện có chẳng hạn như những yêu cầu của Cal/OSHA.¹ Hãy duy trì cập nhật những thay đổi đối với hướng dẫn y tế công cộng cũng như các lệnh của tiểu bang/địa phương, khi tình trạng COVID-19 tiếp tục diễn biến. Cal/OSHA có hướng dẫn đầy đủ về an toàn và vệ sinh lao động hơn tại trang [Hướng Dẫn Yêu Cầu Bảo Vệ nhân viên của Cal/OSHA trên trang COVID-19](#). Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ có [hướng dẫn dành cho nhà hàng](#) và CDC có quy định thêm trong [hướng dẫn của CDC](#) cho các ngành nghề kinh doanh và nhân viên.

- Quán bia, các nhà máy chưng cất bia thủ công, nhà máy bia, quán bar, quán rượu và nhà máy rượu phải dừng hoạt động cho đến khi các hoạt động này được phép cho việc mở cửa kinh doanh trở lại **trừ khi quán này hiện phục vụ món ăn tại chỗ. Rượu chỉ có thể được bán trong cùng một giao dịch như một bữa ăn.**
- Quán bia, các nhà máy chưng cất bia thủ công, nhà máy bia, quán rượu và nhà máy rượu ở các quận có chức trách y tế đã duyệt mở cửa hoạt động ở bước xa hơn có thể theo hướng dẫn cho nhà hàng, nhà máy rượu và bar trên trang [Trang web Lộ trình Chống chịu COVID-19](#).
- Các nhà hàng phục vụ ăn tại chỗ, quán bia, nhà máy chưng cất bia thủ công, nhà máy bia, quán rượu và nhà máy rượu nào có phục vụ chỗ ngồi ăn nên theo hướng dẫn cho nhà hàng bên dưới đây và nên **khuyến khích các dịch vụ mang đi và giao hàng khi có thể.**
- Nhà máy bia, nhà máy bia, quán bar, quán rượu, nhà máy chưng cất thủ công và nhà máy rượu nào không phục vụ khách ăn tại chỗ, nhưng có thể ký hợp đồng với một nhà cung cấp khác để làm như vậy, có thể phục vụ bữa ăn tại chỗ với điều kiện cả hai doanh nghiệp làm theo hướng dẫn dưới đây và rượu chỉ được bán cùng một trong một bữa ăn.
- Các địa điểm hiện được ủy quyền bán bia, rượu vang, và rượu mạnh được tiêu thụ ngoài cơ sở, không phục vụ khách ăn uống tại chỗ, nên tuân theo [hướng dẫn cho bán lẻ](#) và chỉ cung cấp bán giao nhận cạnh lề đường, cho đến khi địa phương và/hoặc toàn tiểu bang quy định cho phép hoạt động bán lẻ bổ sung.
- Các nhà sản xuất bia, rượu vang, và rượu mạnh nên tuân theo các [hướng dẫn về sản xuất \(guidance for manufacturing\)](#).
- Hướng dẫn này không dành cho các buổi hoà nhạc, biểu diễn, hoặc tụ điểm giải trí. Các loại dịch vụ này phải dừng hoạt động cho đến khi các hoạt động này được phép cho việc mở cửa kinh doanh trở lại thông qua một lệnh và hướng dẫn cụ thể. Các cơ sở phục vụ bữa ăn ở đây phải dừng các loại hình giải trí này cho đến khi các hoạt động này được phép điều chỉnh hoạt động cho hoạt động trở lại hoặc hoạt động đầy đủ.

Sử Dụng Khăn Che Mặt Theo Quy Định

Ngày 18/6, CDPH đã ban hành [Hướng Dẫn Sử Dụng Khăn Che Mặt](#), trong đó yêu cầu sử dụng khăn che mặt đối với các nhân vật công chúng và nhân viên ở các môi trường làm việc và môi trường công cộng nơi có nguy cơ phơi nhiễm cao.

Người dân California phải đeo khăn che mặt khi tham gia làm việc, dù là tại nơi làm việc hoặc khi thực hiện công việc ngoài thực địa, khi:

- Tương tác trực tiếp với bất kỳ người ngoài;
- Làm việc trong bất kỳ cơ sở nào có người ngoài đến thăm, bất kể người ngoài có mặt tại thời điểm đó hay không;
- Làm việc trong bất kỳ trong một cơ sở nơi thực phẩm được chuẩn bị hoặc đóng gói để bán hoặc phân phối cho người khác;
- Làm việc trong hoặc đi bộ qua các khu vực chung, chẳng hạn như hành lang, cầu thang, thang máy và bãi đậu xe;

- Trong bất kỳ phòng hoặc khu vực kín nào có người khác (ngoại trừ người thân trong hộ gia đình hoặc người trong nhà) có mặt mà không thể giữ khoảng cách giao tiếp.
- Lái xe hoặc vận hành bất kỳ phương tiện giao thông công cộng hoặc xe chuyên chở người khuyết tật, taxi, hoặc dịch vụ xe đưa đón tư nhân hoặc phương tiện đi xe cùng (ride-sharing) có hành khách. Khi không có hành khách, vẫn rất nên sử dụng khăn che mặt.

Chi tiết đầy đủ, bao gồm mọi yêu cầu cũng như miễn trừ đối với các quy định này, có thể tìm thấy trong [Hướng Dẫn](#). Khăn che mặt được khuyến dùng ở nhiều hoàn cảnh khác, và người sử dụng lao động có thể thực hiện thêm những yêu cầu về khăn che mặt khác để hoàn thành nghĩa vụ trong việc cung cấp nơi làm việc an toàn lành mạnh cho nhân viên. Chủ lao động nên cung cấp khăn che mặt cho nhân viên hoặc bồi hoàn nhân viên mức phí mua khăn che mặt hợp lý.

Người sử dụng lao động phải xây dựng một chính sách phù hợp đối với nhân viên đáp ứng một trong những điều kiện miễn mang khăn che mặt. Nếu nhân viên cần phải mang khăn che mặt bởi thường xuyên tiếp xúc với người khác nhưng không thể do tình trạng sức khỏe, thì nhân viên phải được cung cấp phương án thay thế không hạn chế, chẳng hạn như mặt nạ có mạng che ở mép dưới, nếu có thể, và nếu tình trạng sức khỏe cho phép.

Doanh nghiệp hoạt động nơi công cộng phải biết rõ về sự miễn trừ đối với việc mang khăn che mặt tại [Hướng Dẫn về Khăn Che Mặt của CDPH](#) và phải đảm bảo mọi nhân vật công chúng mang khăn che mặt phù hợp với [hướng dẫn](#). Doanh nghiệp cần xây dựng chính sách xử lý những sự miễn trừ giữa khách hàng, khách đến thăm, và nhân viên.



Kế Hoạch Cụ Thể Tại Nơi Làm Việc

- Xây dựng kế hoạch phòng ngừa COVID-19 cụ thể tại nơi làm việc bằng văn bản tại mọi địa điểm, thực hiện đánh giá rủi ro toàn diện ở mọi khu vực làm việc và nhiệm vụ công tác, và chỉ định một người tại cơ sở để thực hiện kế hoạch.
- Kết hợp [Hướng Dẫn về Khăn Che Mặt của CDPH](#) vào Kế Hoạch Cụ Thể Tại Nơi Làm Việc bao gồm chính sách xử lý miễn trừ.
- Xác định thông tin liên lạc của sở y tế tại địa phương của nhà hàng để trao đổi thông tin bùng phát dịch COVID-19 giữa nhân viên và khách hàng.
- Huấn luyện và trao đổi với nhân viên và đại diện nhân viên về bản kế hoạch cũng như cung cấp bản kế hoạch cho nhân viên và đại diện của họ.
- Thường xuyên đánh giá nơi làm việc về sự tuân thủ kế hoạch, và ghi chép & sửa sai các thiếu sót đã được nhận định.
- Điều tra tình trạng bệnh do COVID-19 và xác định liệu các yếu tố liên quan đến công việc có góp phần vào nguy cơ lây nhiễm hay không. Cập nhật kế hoạch khi cần để ngăn ngừa có thêm những trường hợp mắc bệnh khác.
- Thực hiện các quy trình, quy định cần thiết khi nơi làm việc xảy ra bùng phát dịch, theo [hướng dẫn của CDPH](#).
- Xác định những người tiếp xúc gần (trong khoảng cách sáu feet từ 15 phút trở lên) với nhân viên bị nhiễm và thực hiện các bước cách ly nhân viên dương tính với COVID-19 và những người tiếp xúc gần.
- Tuân thủ các hướng dẫn dưới đây. Không tuân thủ các hướng dẫn dưới đây có thể dẫn đến tình trạng bệnh tại nơi làm việc mà có thể khiến các hoạt động tạm thời bị đóng cửa hoặc bị hạn chế.



Chủ Đề Đào Tạo Nhân Viên

- Thông tin về [COVID-19](#), làm thế nào để ngăn chặn lây lan, và tình trạng bệnh nền nào có thể khiến cá nhân dễ nhiễm vi-rút hơn.
- Tự khám sàng lọc tại nhà, bao gồm kiểm tra nhiệt độ và/hoặc triệu chứng bằng việc sử dụng [hướng dẫn của CDC](#).
- Tầm quan trọng của việc không đến chỗ làm:
- Nếu nhân viên có các triệu chứng COVID-19 theo [mô tả của CDC](#), chẳng hạn như sốt hoặc ớn lạnh, ho, hụt hơi, khó thở, mệt mỏi, đau cơ, đau cơ thể, đau đầu, mất vị giác hoặc thính giác cấp, đau họng, nghẹt mũi, chảy nước mũi, buồn nôn, nôn, hoặc tiêu chảy, HOẶC

- Nếu nhân viên được chẩn đoán mắc COVID-19 và chưa được ra khỏi cách ly, HOẶC
- Nếu nhân viên, trong vòng 14 ngày qua, đã tiếp xúc với người được chẩn đoán mắc COVID-19 và được coi là có khả năng nhiễm (tức là vẫn đang trong thời gian cách ly).
- Chỉ trở lại làm việc sau khi nhân viên có chẩn đoán nhiễm COVID-19 sau 10 ngày kể từ khi triệu chứng đầu tiên xuất hiện, triệu chứng của họ đã cải thiện, và nhân viên không bị sốt (không sử dụng thuốc giảm sốt) trong 72 giờ qua. Nhân viên được chẩn đoán mắc COVID-19 không có triệu chứng chỉ có thể trở lại làm việc sau 10 ngày kể từ ngày xét nghiệm dương tính COVID-19 đầu tiên.
- Hãy tìm đến chăm sóc y tế nếu triệu chứng trở nên nghiêm trọng, bao gồm đau hoặc tức ngực dai dẳng, nhầm lẫn, hoặc môi tái hoặc mặt tái. Để xem thêm thông tin và các bản cập nhật, vui lòng truy cập [trang web của CDC](#).
- Tầm quan trọng của việc rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước, bao gồm chà tay bằng xà phòng trong 20 giây (hoặc sử dụng dung dịch rửa tay với ít nhất 60% ethanol hoặc 70% isopropanol khi nhân viên không thể tới bồn rửa hoặc nơi rửa tay, theo [hướng dẫn của CDC](#)).
- Tầm quan trọng của giữ khoảng cách giao tiếp, cả ở nơi làm việc và ngoài thời gian làm việc (xem phần Giữ Khoảng Cách Giao Tiếp bên dưới).
- Sử dụng khăn che mặt đúng cách, bao gồm:
 - Khăn che mặt không bảo vệ người đeo và không phải là thiết bị bảo hộ cá nhân (PPE).
 - Khăn che mặt có thể giúp bảo vệ người ở gần người đeo, nhưng không thay thế cho sự cần thiết của việc giữ khoảng cách giao tiếp và rửa tay thường xuyên.
 - Khăn che mặt phải che mũi và miệng.
 - Nhân viên cần rửa hoặc sát khuẩn tay trước và sau khi sử dụng hoặc chỉnh khăn che mặt.
 - Tránh chạm tay vào mắt, mũi và miệng.
 - Khăn che mặt không được dùng chung và cần được giặt hoặc bỏ sau mỗi ca là
- Thông tin có trong [Hướng Dẫn Sử Dụng Khăn Che Mặt của CDPH](#), quy định những tình huống trong đó khăn che mặt phải được mang và việc miễn trừ, cũng như chính sách, quy định làm việc, và thực tế mà người sử dụng lao động đã áp dụng để đảm bảo sử dụng khăn che mặt. Việc đào tạo cũng cần bao gồm chính sách về việc những người được miễn đeo khăn che mặt sẽ được xử lý như thế nào của người sử dụng lao động.m việc.

- Đảm bảo mọi nhân viên hợp đồng, nhân viên tạm thời, và nhà thầu độc lập được đào tạo phù hợp về chính sách phòng ngừa COVID-19 và có PPE cần thiết. Trao đổi về những trách nhiệm này trước với các tổ chức cung cấp nhân viên thời vụ, nhân viên hợp đồng và/hoặc nhân viên tạm thời
- Thông tin về trợ cấp nghỉ phép có lương mà nhân viên có thể được nhận sẽ giúp việc ở nhà dễ dàng hơn về mặt tài chính. Xem thêm thông tin trên [chương trình hỗ trợ nghỉ bệnh và bồi thường nhân viên do đại dịch COVID-19 của chính phủ](#), gồm quyền nghỉ bệnh của nhân viên theo [Đạo Luật Đối phó với Coronavirus - Ưu tiên Gia đình](#), [Sắc Lệnh N-51-20](#) của Thống Đốc và quyền hưởng trợ cấp bồi thường của nhân viên và xác nhận về COVID-19 liên quan đến công việc theo [Sắc Lệnh N-62-20 của Thống Đốc trong khi Sắc Lệnh có hiệu lực](#).



Biện Pháp Kiểm Soát và Khám Sàng Lọc Cá Nhân

- Cung cấp việc khám sàng lọc triệu chứng và/hoặc đo nhiệt độ cho toàn bộ nhân viên khi bắt đầu ca làm việc và tất cả các nhà thầu hay nhân viên nào khác đến cơ sở. Đảm bảo người khám sàng lọc triệu chứng và/hoặc đo nhiệt độ tránh tiếp xúc gần với nhân viên trong giới hạn có thể.
- Nếu yêu cầu tự khám sàng lọc tại nhà - một phương án thay thế cung cấp tại cơ sở phù hợp - thì phải đảm bảo việc khám sàng lọc được thực hiện trước khi nhân viên rời khỏi nhà đi làm và thực hiện theo [hướng dẫn của CDC](#), như được nêu trong phần Nội dung dành cho Đào Tạo nhân viên ở trên.
- Khuyến khích nhân viên bị bệnh hoặc có triệu chứng COVID-19 nên ở nhà.
- Chủ lao động phải cung cấp và đảm bảo nhân viên sử dụng mọi thiết bị bảo hộ cần thiết, bao gồm khẩu trang và găng tay, khi cần.
- Chủ lao động cần cân nhắc khu vực nào sử dụng găng tay dùng một lần hữu ích hơn việc rửa tay thường xuyên hoặc sử dụng dung dịch rửa tay; ví dụ găng tay sử dụng một lần dành cho nhân viên khám sàng lọc triệu chứng đối với những người khác hoặc xử lý đồ vật tiếp xúc thường xuyên. Các nhân viên phải đeo găng tay khi xử lý các đồ vật bị nhiễm dịch lỏng từ cơ thể.
- Nhân viên phục vụ, pha chế, và những nhân viên khác di chuyển đồ mà khách hàng đã sử dụng (như ly cốc bẩn, đĩa, khăn ăn, v.v.) hoặc xử lý túi rác nên sử dụng găng tay dùng một lần (và rửa tay trước khi đeo và sau khi tháo chúng ra) và tạp dề, và phải được thay thường xuyên.
- Người rửa chén nên sử dụng thiết bị để bảo vệ mắt, mũi, và miệng để tránh những chất gây nhiễm như là kính bảo hộ, hoặc tấm chắn che mặt bên cạnh việc che mặt. Người rửa chén phải được cung cấp tạp dề không thấm nước và phải thay đổi chúng thường xuyên. Thiết bị bảo hộ có thể tái sử dụng như mặt nạ và kính phải được sát trùng phù hợp giữa những lần sử dụng.

- Chủ lao động phải thực hiện các biện pháp hợp lý, gồm niêm yết biển báo ở mọi cửa ra vào, ở những vị trí chiến lược và dễ thấy, và đăng thông báo trong những xác nhận đặt chỗ, để nhắc nhở khách sử dụng khăn che mặt khi không ăn uống, và thực hiện giữ khoảng cách giao tiếp, phải thường xuyên rửa tay bằng xà bông ít nhất 20 giây, sử dụng dung dịch rửa tay, và không chạm tay vào mặt.
- Nhắc nhở trước để khách mang khăn che mặt và cung cấp khăn che mặt cho những người đến mà không mang theo, nếu có thể.
- Khách vắng lai hay khách thường xuyên đều nên được kiểm tra nhiệt độ và/hoặc triệu chứng khi đến nơi và được yêu cầu sử dụng chất khử trùng tay, đem theo và đeo khăn che mặt theo khi không ăn uống. Người cung cấp dịch vụ có quyền huỷ đặt chỗ của các cá nhân hoặc tổ chức có các triệu chứng bệnh.
- Đặt một nội quy cho khách hàng và nhân viên dễ nhìn thấy tại (các) lối vào, phải đọc nội quy trước khi vào cơ sở. Các nội quy có thể bao gồm hướng dẫn sử dụng chất khử trùng tay, giữ khoảng cách giao tiếp với khách hàng khác, tránh chạm vào các bề mặt công cần thiết, thông tin liên lạc của bộ phận y tế địa phương, và những thay đổi trong dịch vụ nhà hàng. Bất cứ khi nào có thể, những quy tắc này nên có dưới dạng kỹ thuật số, bao gồm các hình minh họa đơn giản trên thực đơn.



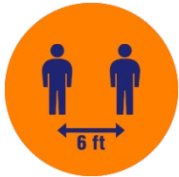
Quy Định về Vệ Sinh và Sát Trùng

- Thực hiện vệ sinh cẩn thận các khu vực đi lại thường xuyên như khu vực chờ khách và hành lang, phòng nghỉ, khu vực ăn trưa, và các khu vực ra vào bao gồm quầy đón khách, lối vào, cầu thang, thang máy, tay vịn cầu thang, và điều khiển thang máy. Thường xuyên khử trùng các bề mặt sử dụng bao gồm cửa, tay nắm cửa, thanh mở cửa, công tắc đèn, ghế khu vực chờ, thiết bị đọc thẻ tín dụng, các phím ATM PIN, khay hoá đơn, khay dọn thức ăn, khay phục vụ, điện thoại, nhà vệ sinh, và các thiết bị rửa tay.
- Thường xuyên lau sạch các vật dụng khách hàng chạm vào, đặc biệt là những món đồ trẻ em dễ tiếp xúc vào như là máy bán bánh kẹo đồ chơi, trò chơi điện tử, bể cá trang trí, hộp trưng bày, đài phun nước trang trí, v.v.
- Làm sạch các bề mặt thường chạm vào giữa các ca và giữa những người sử dụng, tùy vào cái nào thường xuyên hơn, bao gồm nhưng không giới hạn ở bề mặt làm việc, điện thoại, quầy thu ngân, màn hình cảm ứng, máy tính bảng, đồng hồ, thiết bị, dụng cụ nhà bếp và quầy bar, dụng cụ lò nướng, bếp nướng và các nút điều khiển, các loại xe đẩy, chìa khoá, v.v.

- Tránh dùng chung thiết bị âm thanh, điện thoại, máy tính bảng, máy tính xách tay, bàn, bút, và các vật dụng làm việc khác. Không bao giờ dùng chung PPE. Tuyệt đối không dùng chung PPE.
- Ngừng sử dụng chung tai nghe âm thanh và các thiết bị khác giữa các nhân viên trừ khi các thiết bị được khử trùng theo đúng quy định sau khi sử dụng. Tham khảo ý kiến các nhà sản xuất thiết bị để xác định những bước sát trùng phù hợp, đặc biệt là đối với những bề mặt mềm xốp như thiết bị giảm thanh bằng xốp.
- Cho phép nhân viên có thời gian thực hiện bước vệ sinh trong ca làm việc. Công việc vệ sinh cần được phân công trong giờ làm như một phần nhiệm vụ của nhân viên.
- Lựa chọn thuê một bên thứ ba là công ty chuyên về vệ sinh để hỗ trợ nhu cầu vệ sinh đang tăng lên, nếu cần thiết.
- Trang bị các không gian như phòng ăn, khu vực quầy bar, quầy đứng, và nhà bếp với các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm nước rửa tay, khăn lau khử trùng, cho tất cả các nhân viên trực tiếp hỗ trợ khách hàng.
- Đảm bảo thiết bị vệ sinh hoạt động tốt và luôn được dự trữ và cung cấp thêm xà bông, khăn giấy, và dung dịch rửa tay khi cần.
- Khi chọn hóa chất sát khuẩn, các chủ lao động phải sử dụng các sản phẩm được duyệt dùng phòng chống COVID-19 trên danh sách [do Cục Bảo Vệ Môi Sinh \(EPA\)](#) duyệt và thực hiện theo hướng dẫn trên sản phẩm. Sử dụng chất sát trùng được dán nhãn là có hiệu quả phòng chống mầm bệnh virus đang hoành hành, dung dịch thuốc tẩy gia dụng pha loãng (5 tablespoons/3,78 lít nước), hoặc dung dịch cồn với tối thiểu 70% cồn phù hợp với bề mặt cần sát trùng. Cung cấp đào tạo nhân viên về nguy cơ đến từ hóa chất, các hướng dẫn của nhà sản xuất, yêu cầu về độ thoáng khí, và các yêu cầu sử dụng an toàn của Cal/OSHA. Nhân viên sử dụng chất vệ sinh hoặc khử trùng phải đeo găng tay và/hoặc kính bảo vệ mắt theo quy định trên hướng dẫn sử dụng sản phẩm đảm bảo đủ thông thoáng khí.
- Tiếp tục tuân theo các quy tắc hiện hành liên quan đến các yêu cầu sát khuẩn (thay vì khử trùng) bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Để giảm thiểu nguy cơ mắc [bệnh Legionnaires](#) và các bệnh khác liên quan tới nước, hãy thực hiện [các bước](#) để đảm bảo rằng tất cả các hệ thống nước và tính năng đều an toàn để sử dụng sau thời gian tắt thiết bị kéo dài.
- Các nhà hàng nên tăng lưu thông không khí tươi bằng cách mở cửa sổ hoặc cửa ra vào, nếu có thể và phù hợp với biện pháp an toàn và an ninh.
- Nếu có thể, không vệ sinh bằng việc quét sàn hoặc phương pháp nào khác mà có thể phát tán mầm bệnh vào không khí. Sử dụng máy hút bụi có bộ lọc HEPA khi có thể.
- Cân nhắc lắp đặt máy lọc khí di động hiệu quả cao, nâng cấp hiệu quả của bộ lọc khí trong tòa nhà lên mức cao nhất có thể, và thực hiện các điều chỉnh khác để tăng độ thoáng khí và không khí ngoài trời trong mọi không gian làm việc.

- Cung cấp cho khách thực đơn dùng một lần rồi hủy và cung cấp thực đơn kỹ thuật số để khách hàng có thể xem trên thiết bị điện tử cá nhân, nếu có thể. Nếu không thể cung cấp thực đơn dùng một lần rồi hủy, hãy khử trùng thực đơn đúng cách trước khi khách hàng sử dụng. Cân nhắc các phương pháp cho phép khách hàng đặt trước món ăn.
- Ngừng các bàn ăn sắp xếp sẵn với khăn ăn, dao nĩa, đồ thủy tinh, đồ đựng thực phẩm, v.v. Những thứ này nên được cung cấp riêng cho khách hàng khi cần. Không để các giá đỡ thẻ, tờ rơi, hộp đựng khăn ăn hoặc các vật dụng khác trên bàn.
- Dùng sử dụng các loại vật phẩm sử dụng chung như chai gia vị, bình lắc muối và hạt tiêu, v.v. và cung cấp các loại thực phẩm này trong các hộp đựng riêng lẻ, nếu có thể. Trong trường hợp không thể, các vật phẩm dùng chung như hũ đựng gia vị, bình lắc, v.v. nên được cung cấp cho khách hàng khi cần thiết và được khử trùng sau mỗi lần sử dụng.
- Cuộn trước muỗng nĩa trong khăn ăn trước khi đưa cho khách hàng sử dụng. Nhân viên phải rửa tay trước khi cuộn dụng cụ ăn vào khăn ăn. Muỗng nĩa cuộn trước trong khăn ăn nên được lưu giữ ở một nơi sạch. Sau khi khách hàng ngồi vào bàn, cuộn muỗng nĩa này nên được đặt lên bàn bởi một nhân viên vừa rửa sạch tay.
- Các vật dụng khách hàng có thể tái sử dụng như muỗng, đồ đựng thực phẩm, rổ đựng bánh mì, v.v. phải được rửa và vệ sinh đúng cách. Muỗng nĩa, ly uống rượu, tô đĩa v.v. đã được rửa sạch phải được lưu trữ đúng cách, tránh tiếp xúc với khách hàng và nhân viên, cho đến khi sẵn sàng để sử dụng. Nếu việc sử dụng lại đồ dùng không thể được chùi rửa cẩn thận, hãy dùng các vật dụng dùng một lần, tự tiêu hủy
- Hộp đựng thức ăn mang về phải được móc vào bởi khách hàng và có sẵn khi có yêu cầu.
- Khăn vải bản được sử dụng tại bàn ăn như khăn trải bàn và khăn ăn nên được loại bỏ sau mỗi lần khách hàng sử dụng và vận chuyển từ khu vực ăn uống trong túi bọc kín. Nhân viên nên đeo găng tay khi xử lý các loại khăn vải bản này.
- Lau sạch từng vị trí ăn uống của khách hàng sau mỗi lần sử dụng. Mục này có thể bao gồm khử trùng bàn, ghế, ghế nâng, ghế cao cho trẻ, cụm bàn ghế, v.v. Cho phép có đủ thời gian để khử trùng đúng cách, làm theo hướng dẫn sản phẩm. Các chất khử trùng được Cơ quan EPA phê duyệt đòi hỏi thời gian tiếp xúc tối thiểu (vài giây đến vài phút) để có hiệu quả chống lại coronavirus ở người.
- Cân nhắc sử dụng bọc ghế dùng một lần, đặt biệt là trên các bề mặt xốp. Bỏ và thay bọc ghế giữa mỗi lần sử dụng. Cung cấp vỏ gối sử dụng một lần hoặc có thể giặt đối với gối được sử dụng làm ghế và thay/giặt vỏ gối sau mỗi lần sử dụng.

- Đóng các khu vực nơi khách hàng có thể tụ tập hoặc chạm vào thức ăn hoặc các đồ đựng thực phẩm mà khách hàng có thể sử dụng. Thay thế việc giao nhận các mặt này này bằng cách cung cấp mặt hàng cho khách riêng lẻ, chuyển đổi sang dịch vụ kiểu quán ăn tự phục vụ v.v. Vứt bỏ hoặc làm sạch, khử trùng, hoặc vệ sinh các vật dụng dùng chung sau một lần sử dụng, nếu phù hợp. Các khu vực nên được đóng lại bao gồm nhưng không giới hạn:
 - Khu vực tự phục vụ với các ngăn gia vị, ngăn đựng cụ ăn, khăn giấy, nắp đậy, ống hút, bình đựng nước, các hộp đựng thức ăn mang đi, v.v.
 - Các máy tự phục vụ bao gồm đá, nước có ga, máy làm sữa chua đông lạnh, v.v.
 - Các khu vực thực phẩm tự phục vụ như tiệc tự chọn, quầy rau trộn (salad), v.v.
- Ngừng chuẩn bị và trưng bày thực phẩm cạnh bàn như xe đẩy lựa chọn thực phẩm và băng chuyền, chuẩn bị guacamole, v.v.
- Không để lại sau bữa ăn kẹo bạc hà, đồ ăn nhẹ hoặc tắm cho khách. Cung cấp cho họ cùng với hoá đơn hoặc chỉ mang ra theo yêu cầu.
- Đặt bình khử trùng tay tự động, không cần chạm, nếu có thể, tại lối vào của khách và các khu vực tiếp xúc như lối đi, khu vực tiếp tân, trong phòng ăn, gần sảnh thang máy, v.v.
- Ngừng sử dụng các vật dụng giải trí dùng chung như các trò chơi board game, bàn bi-da, trò chơi điện tử, máy bán hàng tự động, v.v ... Đóng khu vực trò chơi và giải trí nơi khách hàng có thể chia sẻ các vật phẩm như sân chơi bowling, v.v.



Hướng Dẫn về Giữ Khoảng Cách Giao Tiếp

- Ưu tiên chỗ ngồi ngoài trời và nhận đồ ăn ngoài lề để giảm thiểu dòng khách hàng qua lại trong môi trường kín. Các nhà hàng có thể mở rộng chỗ ngồi ngoài trời và dịch vụ rượu ở những khu vực đó, nếu họ tuân thủ luật pháp và quy định của địa phương.
- Cân nhắc việc cung cấp dịch vụ mang đi, giao hàng hoặc lái xe qua nhận hàng cho khách nếu có thể. Các mặt hàng mang đi nên được cung cấp bằng các phương thức giao nhận không tiếp xúc.
- Loại bỏ tiếp xúc giữa người với người khi giao hàng nếu có thể. Chỉ định các địa điểm giao nhận hàng/đồ ăn xa khỏi khu vực có nhiều người qua lại. Duy trì giữ khoảng cách giao tiếp ít nhất sáu feet với tài xế đến giao hàng.
- Khuyến khích đặt chỗ trước để có thời gian khử trùng khu vực nhà hàng và cung cấp hướng dẫn online, nếu có thể, cho khách hàng để giữ khoảng cách giao tiếp khi ở nhà hàng.

- Cân nhắc cho phép khách hàng đặt đồ ăn trước thời gian để giới hạn thời gian tại cơ sở. Yêu cầu khách hàng đợi trong xe của họ trong khi chờ xếp chỗ. Nếu có thể, hãy thông báo cho khách hàng qua điện thoại khi bàn ăn của họ đã sẵn sàng để tránh tiếp xúc và sử dụng thiết bị “buzzer”.
- Điều chỉnh cách số lượng phục vụ tối đa trong nhà hàng dựa trên độ rộng để hạn chế số lượng người ở bên trong và/hoặc sử dụng các vách ngăn không thấm nước giữa các bàn để bảo vệ khách hàng với nhau, và với nhân viên phục vụ. Đối với chỗ ngồi ngoài trời, duy trì tiêu chuẩn giãn cách 6 feet và các tiêu chuẩn được nêu trong hướng dẫn này.
- Giới hạn số lượng khách hàng tại một bàn đơn ở một đơn vị hộ gia đình hoặc các khách hàng muốn ngồi cùng nhau. Những người trong cùng một nhóm ngồi cùng một bàn không phải cách ly 6 feet. Tất cả các thành viên của một nhóm khách hàng phải có mặt trước khi ngồi và người hướng dẫn phải đưa toàn bộ nhóm đến bàn tại một thời điểm.
- Thực hiện các biện pháp để đảm bảo giữ khoảng cách giao tiếp ít nhất sáu feet giữa các nhân viên và khách hàng. Việc này bao gồm việc sử dụng các vách ngăn hoặc tạo ngăn cách bằng dấu hiệu thị giác (ví dụ: vạch sàn hoặc ký hiệu để chỉ ra nơi nhân viên và/hoặc khách hàng nên đứng ở đâu).
- Dùng các rào chắn vách ngăn tại khu vực thu ngân, quầy bar, quầy đón khách, và các khu vực khác nơi khó giữ khoảng cách 6 feet.
- Bất kỳ khu vực nơi khách hàng và nhân viên xếp hàng nên được đánh dấu rõ ràng để có khoảng cách giao tiếp phù hợp. Điều này bao gồm quầy kiểm tra và các điểm chốt, các quầy đồ ăn nguội và băng chuyền, nhà vệ sinh, thang máy, hành lang, quầy đứng, và khu vực chờ, khu vực đón xe, và bất kỳ khu vực nào khác nơi khách hàng tụ tập.
- Các quy định giữ khoảng cách giao tiếp 6 feet nên được sử dụng trong bất kỳ khu vực văn phòng, nhà bếp, phòng ăn, phòng đông lạnh, hoặc các khu vực làm việc có mật độ và lưu thông cao nếu có thể.
- Các cuộc họp và đào tạo nhân viên trước ca làm việc nên được tiến hành trực tuyến hoặc trong khu vực cho phép thực hiện giữ khoảng cách giao tiếp giữa các nhân viên. Thực phẩm, đồ uống, đồ đựng thực phẩm, v.v. không được chia sẻ với nhau.
- Phân công nhân viên làm việc xen kẽ, phù hợp với các quy định về tiền lương và giờ làm, để duy trì quy định về giữ khoảng cách giao tiếp.
- Xem xét cung cấp cho nhân viên nào yêu cầu điều chỉnh phương án nhiệm vụ sao cho giảm thiểu tiếp xúc với khách hàng và các nhân viên khác (ví dụ: công việc quản lý kho thay vì làm thu ngân hoặc xử lý nhu cầu hành chính bằng việc làm việc từ xa).
- Sắp xếp lại không gian văn phòng, hành lang, khu vực đồ uống, nhà bếp, và khu vực làm việc, khu vực chờ và các không gian khác bất cứ nơi nào có thể để bảo đảm giãn cách 6 feet giữa những người ăn tối, làm việc, và đi qua các khu vực này để vào trong hoặc ra ngoài.

- Loại bỏ bàn ghế khỏi khu vực ăn uống để có thể duy trì giữ khoảng cách giao tiếp 6 feet cho khách hàng và nhân viên. Nếu bàn, ghế, cụm bàn ghế, v.v. không thể dịch chuyển, hãy sử dụng các tín hiệu trực quan để cho biết khu vực này không được sử dụng hoặc lắp đặt Plexiglas hoặc các loại tấm ngăn không thấm nước khác để hạn chế tiếp xúc giữa các khách hàng.
- Khu vực bar nên vẫn đóng cửa cho khách hàng.
- Ngừng chỗ ngồi của khách hàng nơi khách hàng không thể duy trì khoảng cách sáu feet cho nhân viên, khu vực làm việc và khu vực chuẩn bị đồ ăn thức uống.
- Hạn chế số lượng nhân viên phục vụ từng nhóm khách, tuân thủ các quy định về lương bổng và thời gian làm việc.
- Tất cả nhân viên nên giảm thiểu thời gian dành cho khách trong vòng sáu feet.
- Đóng cửa phòng nghỉ, sử dụng rào chắn hoặc tăng khoảng cách giữa các bàn / ghế để ngăn cách nhân viên và không khuyến khích tụ tập trong giờ nghỉ. Nếu có thể, hãy tạo ra các khu vực nghỉ ngoài trời có mái che và chỗ ngồi đảm bảo giữ khoảng cách giao tiếp.
- Cấu hình lại nhà bếp để duy trì khoảng cách ở những khu vực thực tế và, nếu không thực tế, thay đổi so le, nếu có thể, để thực hiện công việc trước thời hạn.
- Không khuyến khích các nhân viên chuẩn bị thực tập trong việc thay đổi hoặc vào các khu vực làm việc khác trong ca làm việc.
- Không khuyến khích mọi người tụ tập tại các khu vực đông người đi lại thường xuyên như phòng tắm, hàng lang, khu vực quầy bar, đặt chỗ hoặc trạm thẻ tín dụng, v.v.
- Thiết lập hành lang và lối đi cho luồng đi bộ, nếu có thể, để loại bỏ nhân viên và khách khỏi đi qua nhau.
- Yêu cầu nhân viên tránh bắt tay hoặc sử dụng cách chào hỏi nào gần gũi tương tự như vậy, làm phạm quy định giữ khoảng cách giao tiếp.
- Khách hàng nên vào qua cửa tự động hoặc mở sẵn, nếu có thể. Chất khử trùng tay nên có sẵn cho khách nếu phải chạm vào tay nắm cửa.
- Điều chỉnh âm lượng nhạc để nhân viên có thể duy trì khoảng cách và lắng nghe khách hàng.
- Thực hiện quy trình xếp hàng giai đoạn cao điểm, bao gồm một người host hướng dẫn để nhắc nhở khách xếp hàng với khoảng cách 6 feet giữa các nhóm bên trong và ngoài khu vực chờ.
- Nhân viên không nên mở cửa xe hoặc taxi.
- Tránh chạm vào bút và kẹp tài liệu của người khác. Nếu có thể, hãy lắp đặt các phương tiện hỗ trợ chuyển nhượng, như giá đỡ và bảng thông báo, để giảm bớt việc trao tay giữa người với người.

¹Yêu cầu thêm phải được cân nhắc đối với những người dễ bị lây nhiễm. Các nhà hàng phục vụ ăn tại chỗ, quán bia, nhà máy chưng cất bia thủ công, và nhà máy rượu nào có phục vụ khách ngồi ăn tại chỗ phải tuân thủ mọi tiêu chuẩn của [Cal/OSHA](#) và phải sẵn sàng tuân thủ hướng dẫn của Cal/OSHA cũng như hướng dẫn của [Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh \(CDC\)](#) và [Bộ Y Tế Công Cộng California \(CDPH\)](#). Ngoài ra, chủ lao động phải sẵn sàng thay đổi hoạt động của mình khi những hướng dẫn này thay đổi.

