

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

Nhằm phản ứng phù hợp với đợt bùng phát COVID-19 (vi-rút Corona mới), Giám Đốc Y Tế Quận Los Angeles đã ban hành Lệnh An Toàn Hơn Khi ở Nhà vào ngày 21/03/2020. Lệnh này do Sở Y Tế Công Cộng ban hành, đưa ra các yêu cầu mới về cơ sở bán lẻ thực phẩm, bao gồm các cửa hàng tạp hóa và nhà hàng. Sở Y Tế Công Cộng ban hành hướng dẫn này nhằm hỗ trợ các cơ sở bán lẻ thực phẩm trong việc duy trì tuân thủ Lệnh này và giảm nguy cơ phơi nhiễm của cả khách hàng và nhân viên.

Lệnh này yêu cầu cơ sở bán lẻ thực phẩm thực hiện các hành động sau:

Cách ly Xã hội/Giảm thiểu Nguy cơ

- Thực thi cách ly xã hội bằng cách yêu cầu các thành viên trong cộng đồng giữ khoảng cách tối thiểu sáu (6) feet với người khác, càng nhiều càng tốt. Những người là thành viên gia đình hoặc người có tiếp xúc trong gia đình có thể đứng hoặc di chuyển cùng nhau, nhưng cần giữ khoảng cách tối thiểu sáu (6) feet với người khác.
- Cung cấp quyền truy cập công cộng vào các cơ sở rửa tay với xà-phòng và nước hoặc chất khử trùng rửa tay có chứa nồng độ cồn tối thiểu là 60 phần trăm
- [Treo biển báo](#) ở nơi dễ nhìn tại tất cả các lối vào cửa hướng dẫn các thành viên trong cộng đồng không vào nếu họ có các triệu chứng bệnh về đường hô hấp, bao gồm sốt hoặc ho.
- Làm theo các khuyến cáo kiểm soát bệnh truyền nhiễm do Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles quy định, bao gồm hướng dẫn vệ sinh và khử trùng tại chỗ. Vui lòng xem hướng dẫn được đăng tại địa chỉ www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/.

Cơ sở Ăn uống Phục vụ Tại chỗ

- Cấm tất cả nhà hàng và cơ sở bán lẻ thực phẩm phục vụ ăn uống tại chỗ, cả trong nhà và ngoài trời. Cấm phục vụ tại bàn.
- Nhà hàng và cơ sở bán lẻ thực phẩm có thể tiếp tục hoạt động để chuẩn bị và cung cấp thực phẩm cho khách hàng thông qua dịch vụ giao hàng tận nhà, mang đi hoặc mua hàng không cần đỗ xe.
- Quán bar không có giấy phép dành cho cơ sở ăn uống không được phép mở cửa.
- Xưởng sản xuất bia hoặc xưởng rượu vang có giấy phép dành cho cơ sở ăn uống có thể tiếp tục mở cửa để chuẩn bị và cung cấp thực phẩm cho khách hàng qua dịch vụ giao hàng tận nhà hoặc mang đi. Xưởng sản xuất bia và xưởng rượu vang không được cung cấp dịch vụ thử rượu cho cộng đồng, nhưng có thể tiếp tục thực hiện các hoạt động bán buôn và sản xuất không công khai.
- Đối với các cơ sở ăn uống cung cấp các lựa chọn đồ ăn mang đi hoặc giao hàng tận nhà, người quản lý các cơ sở ăn uống cần thiết lập các biện pháp thực hành cách ly xã hội cho những khách xếp hàng khi gọi đồ hoặc trong khi đợi đồ ăn mang đi.
- Các nhà hàng cung cấp sản phẩm kiểu tạp hóa (ví dụ: nguyên liệu, sản phẩm thô, v.v.) để bán lẻ chỉ được đưa các sản phẩm này vào thực đơn giao hàng tận nhà hoặc mang đi. Các nhà hàng này không được phép bố trí cửa hàng tạp hóa bên trong phòng ăn của mình để khách hàng tự lựa chọn do điều này không đúng với mục đích của việc đóng cửa các phòng ăn với khách hàng và không thuộc giấy phép kinh doanh hiện có của các nhà hàng này.
 - Sở Y Tế Công Cộng sẽ không bắt buộc dán nhãn các sản phẩm đã đóng gói vì mục đích tiện lợi, miễn là nhà hàng có thể cung cấp tên thành phần nguyên liệu cho khách hàng theo yêu cầu.

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

- Nghiêm ngặt cấm các nhà hàng không tham gia vào việc đóng gói có nguy cơ cao:
 - Đóng gói hút chân không chưa được CDPH phê duyệt.
 - Chai lọ đựng chất khử trùng đang được bán mà không có nhãn dán theo yêu cầu của EPA.
- Nếu nhà hàng sử dụng một phần trong khu vực phòng ăn của mình làm khu lưu kho dự phòng cho các hàng hóa không phải thực phẩm, nhà hàng đó phải không cho phép khách hàng tự lựa chọn các hàng hóa này. Các sản phẩm này cần được cung cấp trong phần mua bán giao hàng tận nhà hoặc mang đi.

Các quán cà phê, kho lương thực và nhà hàng đặt bên trong bệnh viện, bệnh xá, hoặc các cơ sở tương tự không bị cấm thực hiện ăn uống tại chỗ; tuy nhiên, Sở Y Tế Công Cộng nghiêm túc khuyến cáo các cơ sở này phải đảm bảo rằng thực khách thực hành các yêu cầu cách ly xã hội thích hợp (khách hàng cách nhau 6 feet) khi phục vụ ăn uống tại chỗ.

Cửa hàng Tạp hóa và Cửa hàng Tiện lợi

- Đảm bảo có cách khử trùng xe đẩy mua sắm và tay nắm giỏ mua sắm – bằng cách cung cấp khăn lau cho khách hàng hoặc bố trí nhân viên quản lý quá trình này và khử trùng giữa mỗi lần khách hàng sử dụng.
- Theo dõi sức chứa khách hàng để đảm bảo thực hiện cách ly xã hội cho khách hàng. Điều này đặc biệt quan trọng đối với các hàng chờ dài như ở quầy thanh toán. Trong các khu vực có mật độ khách hàng cao, hãy sử dụng các công cụ chia không gian để thanh toán và xếp hàng. Dán băng dính trên sàn nhà để luôn giữ khoảng cách đều giữa các khách hàng.
- Các cửa hàng tạp hóa có khu vực ăn uống tại chỗ không được cung cấp bất kỳ bữa ăn lựa chọn nào, cả trong nhà và ngoài trời.
- Các cửa hàng tạp hóa và cửa hàng tiện lợi cho phép tự phục vụ đồ ăn không đóng hộp (thí dụ như khay salad, khay súp, thực phẩm bán theo cân) sẽ ngừng cho phép khách hàng tự phục vụ.
- Cấm ăn thử sản phẩm.

Các Cơ sở Thực phẩm Di động (ví dụ: xe bán thức ăn nhanh, quầy bán đồ ăn)

- Chỉ cơ sở thực phẩm di động có giấy phép y tế có hiệu lực được phép bán đồ ăn không dùng tại chỗ hoặc mang đi.
- Theo dõi sức chứa khách hàng để đảm bảo việc thực hiện cách ly xã hội cho khách hàng. Điều này đặc biệt quan trọng đối với các hàng chờ dài như hàng chờ gọi đồ.

Các Cân nhắc về Dịch vụ Khách hàng

- Khuyến cáo bố trí một nhân viên để đảm bảo đáp ứng các yêu cầu cách ly xã hội đối với bất kỳ hàng chờ nào bên trong hoặc bên ngoài cửa hiệu. Trong các khu vực có mật độ khách hàng cao, hãy sử dụng các công cụ chia không gian để thanh toán và xếp hàng. Dán băng dính trên sàn nhà để luôn giữ khoảng cách đều đặn giữa các khách hàng
- Khuyến cáo cung cấp cho khách hàng thêm khăn giấy hoặc khăn giấy lụa để sử dụng khi họ ho hoặc hắt hơi.

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

- Đảm bảo phòng vệ sinh có đủ xà-phòng, khăn lau tay sử dụng một lần/máy sấy tay và thùng rác không cần chạm vào.
- Khuyến cáo cung cấp chất khử trùng rửa tay bằng cồn có nồng độ cồn tối thiểu là 60% cho khách hàng sử dụng tại khu vực công cộng, chẳng hạn trước khi vào cơ sở.
- Cân nhắc cung cấp dịch vụ giao hàng tận nhà miễn phí cho các khách hàng có nguy cơ cao để khách hàng có thể tránh đi vào cửa hàng tạp hóa.
- Khuyến cáo hạn chế giao tiếp khi khách hàng xếp hàng tại quầy gọi đồ và quầy thanh toán giữa nhân viên cơ sở ăn uống và khách hàng.

Nhân viên của Cơ sở Ăn uống

- Kiểm tra hàng ngày xem nhân viên có bị ốm hay không (nhân viên có thể tự kiểm tra hoặc chủ lao động kiểm tra) và đảm bảo nhân viên ở nhà khi họ bị ốm.
- Khuyến cáo nhân viên bị sốt hoặc mắc bệnh về đường hô hấp phải ở nhà và không trở lại làm việc cho đến tối thiểu 3 ngày (72 giờ) sau khi hồi phục, tức là hết sốt mà không cần dùng thuốc hạ sốt và các triệu chứng đường hô hấp được cải thiện (ví dụ: ho, khó thở) VÀ tối thiểu 7 ngày sau khi xuất hiện triệu chứng đầu tiên.
- Nhân viên nghi bị ốm sau khi đến nơi làm việc hoặc ốm trong ngày cần được cho về nhà ngay lập tức.
- Khuyến cáo chia lịch nhân viên theo ca làm việc và không đổi nhân viên từ ca này sang ca khác để giảm thiểu sự lây lan trong trường hợp một nhân viên được chẩn đoán nhiễm COVID-19.
- Cân nhắc tạm thời bố trí các nhân viên có nguy cơ cao bị bệnh nặng do COVID-19 sang các nhiệm vụ hạn chế họ tiếp xúc với cộng đồng. Nhân viên có nguy cơ cao là những người già, phụ nữ có thai và những người bị suy giảm miễn dịch hoặc có các bệnh lý nền.
- Hướng dẫn nhân viên bồi bàn và nhân viên quầy cố gắng giữ khoảng cách 6 feet càng nhiều càng tốt giữa nhân viên với khách hàng.

Các Yêu cầu khi Một Nhân viên được Xác nhận Dương tính với COVID-19

Sau khi được thông báo rằng một nhân viên cơ sở ăn uống đã có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19 hoặc giả định dương tính căn cứ vào các triệu chứng liên quan đến COVID-19, chủ cơ sở ăn uống cần thực hiện các hành động sau:

1. Đảm bảo nhân viên bị nhiễm không tới cơ sở ăn uống và làm theo Lệnh của Giám Đốc Y Tế (HOO) để Kiểm Soát COVID-19:
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf
⇒ Quý vị có thể tìm thấy hướng dẫn thêm về các trường hợp được xác nhận dương tính với COVID-19 tại địa chỉ
<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>
2. Nhận diện tất cả những có khả năng “người tiếp xúc gần” và yêu cầu họ làm theo lệnh cách ly của HOO: Người có tiếp xúc gần bao gồm tất cả thành viên trong gia đình, bất kỳ người có tiếp xúc thân mật nào và tất cả cá nhân đứng trong khoảng cách 6 feet với nhân viên bị ốm trong thời gian hơn 10 phút, bắt đầu từ 48 giờ trước khi bắt đầu các triệu chứng của nhân viên cho đến khi kết thúc giai đoạn cách ly của họ. Ngoài ra, bất kỳ ai đã tiếp xúc với dịch tiết cơ thể và/hoặc chất bài tiết của nhân viên đó (chẳng hạn như đã bị nhân viên đó ho/hắt hơi vào, dùng chung dụng cụ hoặc nước bọt) cần cách ly.

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

⇒ Quý vị có thể tìm thấy thêm hướng dẫn về người có tiếp xúc gần tại địa chỉ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>

3. Vệ sinh và khử trùng cơ sở theo hướng dẫn của CDC tại địa chỉ <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

⇒ Các yêu cầu về vệ sinh và khử trùng hiện tại dành cho bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có hiệu lực.

4. Các cơ sở bán lẻ thực phẩm không nên yêu cầu giấy của bác sĩ cho những người được xác định là tiếp xúc gần với nhân viên được cho là ca mắc COVID-19, do người phơi nhiễm đó cần tự cách ly trong vòng 14 ngày kể từ ngày tiếp xúc gần nhất theo Lệnh này.

Phòng Sức Khỏe Môi Trường của Sở Y Tế Công Cộng sẽ làm việc với người quản lý cơ sở để cung cấp hướng dẫn và đảm bảo rằng cơ sở đó hoàn thành tất cả các hành động được yêu cầu.

Hướng dẫn Rửa tay cho Toàn bộ Nhân viên

- Đảm bảo nhân viên rửa tay và cánh tay bằng xà-phòng và nước ấm trong thời gian tối thiểu là 20 giây ngay sau khi đến nơi làm việc, sau khi sử dụng nhà vệ sinh, trước và sau khi ăn, định kỳ cả ngày và theo quy định trong [Quy chuẩn dành cho Thực phẩm Bán lẻ tại California](#), Mục 113953.3. Tránh chạm tay vào mắt, mũi hoặc miệng của quý vị.
- Khuyến cáo phân công một nhân viên ở mỗi ca làm việc để đảm bảo rằng bồn rửa tay luôn có đầy đủ xà-phòng và khăn giấy tại mọi thời điểm.
- Khuyến cáo sử dụng găng tay một cách phù hợp như một dụng cụ bổ sung, tuy nhiên, xin lưu ý rằng găng tay không thể thay thế cho việc phải rửa tay và thực hành vệ sinh tay sạch sẽ.

Thực hiện theo Các Biện pháp Thực hành về An toàn Thực phẩm Cơ bản

- Luôn giữ nóng cho đồ ăn nóng (135°F trở lên) và giữ lạnh cho đồ ăn lạnh (41 °F trở xuống).
- Nấu kỹ thực phẩm theo yêu cầu trong CRFC.
- Vệ sinh và sát trùng dụng cụ và thiết bị theo tần suất yêu cầu trong CRFC.
- Tuân theo các biện pháp thực hành về sức khỏe và vệ sinh dành cho người lao động – không làm việc khi bị ốm, đồng thời rửa tay thường xuyên cũng như theo yêu cầu nêu trên.
- Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm đều đến từ nguồn gốc thực phẩm đã được phê duyệt.

Các Cân nhắc Đặc biệt

- Hạn chế sử dụng các đồ chứa thức ăn mà khách hàng mang đến để đựng đồ uống hoặc thức ăn.
- Máy pha chế đồ uống cho các loại đồ uống tự phục vụ cần được vệ sinh và khử trùng thường xuyên.
- Luôn để các đồ vật sử dụng một lần như tách, dao đĩa, đĩa, và đồ gia vị đóng gói dưới quầy và cung cấp khi khách hàng yêu cầu.

Thực hành Vệ sinh Tăng cường

- Bố trí nhân viên định kỳ vệ sinh và khử trùng tất cả các bề mặt “hay tiếp xúc” như quầy phục vụ, mặt bàn, cửa tủ lạnh, quầy đăng ký thu ngân, máy thẻ tín dụng, thiết bị trong phòng tắm, nhà vệ sinh, tay nắm cửa, thùng rác và điện thoại.
- Sử dụng sản phẩm được đăng ký với Cục Bảo Vệ Môi Trường (EPA) để làm vệ sinh (loại bỏ vi khuẩn) và

Vi-rút Corona Mới (COVID-19)

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles Hướng Dẫn Dành Cho Các Cơ Sở Ăn Uống

khử trùng (diệt khuẩn). Luôn tuân theo hướng dẫn trên nhãn của sản phẩm vệ sinh và chất khử trùng.

Chất Khử Trùng Có Hiệu Quả

- Để pha dung dịch tẩy rửa, hãy hòa 1 thìa canh chất tẩy rửa vào 1 lít Anh (4 cốc) nước. Để có lượng dung dịch lớn hơn, hãy thêm ¼ cốc chất tẩy rửa vào 1 ga-lông (16 cốc) nước. Sử dụng dung dịch trong vòng 20 phút. Sử dụng que thử để thử dung dịch clo (100 ppm).
- Có thể sử dụng các chất khử trùng khác được EPA phê duyệt nếu các chất này có hiệu quả chống lại vi-rút Corona. Người tiêu dùng có thể liên hệ số điện thoại "1-800" trên nhãn sản phẩm để xem hiệu quả chống "COVID-19" của sản phẩm.

Xử Lý Chất Khử Trùng, Đồ Vật và Rác Thải Đúng Cách

- Sử dụng hóa chất trong khu vực được thông gió tốt.
- Tránh pha các hóa chất không tương thích với nhau (vui lòng đọc nhãn).
- Tránh hóa chất tiếp xúc với thực phẩm trong khi làm vệ sinh.
- Quản lý rác thải một cách an toàn và bỏ vào trong thùng chứa rác an toàn.
- cất giữ hóa chất theo cách được phê duyệt.

Để biết thêm thông tin trong việc phòng ngừa bệnh truyền nhiễm trong môi trường các cơ sở ăn uống, hãy liên hệ Dịch Vụ Tư Vấn theo số điện thoại (888) 700-9995. Để biết thêm thông tin về COVID-19, hãy truy cập: <http://publichealth.lacounty.gov>