

Nghị Định Thư cho Nhà Hàng: Phụ Lục I

Cập Nhật Gần Đây: (Thay đổi được tô màu vàng)

Ngày 11 tháng 8 năm 2020: Làm rõ rằng các phòng vệ sinh dành cho khách hàng phải tiếp tục để khách hàng sử dụng.

Do Vi-rút Corona Mới (COVID-2019) tiếp tục lây lan nhanh chóng và cần bảo vệ những thành viên dễ bị tổn thương nhất trong cộng đồng của chúng ta, nghị định này đã được cập nhật để thống nhất với lệnh của Viên Chức Y Tế của Tiểu Bang về việc hạn chế các nhà hàng và các cơ sở ăn uống khác chỉ chuẩn bị và phục vụ đồ ăn cho các dịch vụ ăn uống ngoài trời, giao hàng tận nhà, mua hàng không cần gửi xe hoặc mang đi. Không cho phép ăn uống trong nhà bên trong nhà hàng hoặc các cơ sở ăn uống khác. Ngoài các điều kiện được Viên Chức Y Tế Của Tiểu Bang áp dụng cho nhà hàng, các nhà hàng cũng phải tuân thủ nghị định về sự bảo an cho nhân viên và kiểm soát lây nhiễm.

Ngoại trừ các trường hợp được nêu bên dưới, các quầy bia, quán bar, nhà máy bia và các phòng ném thử rượu, và nhà máy chưng cất thủ công sẽ tiếp tục đóng cửa cho dịch vụ phục vụ đồ uống tại chỗ hoặc tiêu thụ đồ ăn cho đến khi được Viên Chức Y Tế của Quận cho phép mở lại một phần hoặc toàn bộ hoạt động. Các quầy bia, nhà máy bia và các phòng ném thử rượu, và nhà máy chưng cất thủ công bị cấm không được ký hợp đồng với các nhà cung cấp thực phẩm để mở lại hoạt động. Các quầy bia, quán bar, nhà máy bia và các phòng ném thử rượu, và nhà máy chưng cất thủ công được phép cung cấp dịch vụ bán lẻ và sản xuất, đồng thời phải tuân thủ các nghị định phù hợp.

Các nhà hàng, quán bar hoặc quầy bia có giấy phép xác nhận về nguy cơ trung bình hoặc cao có thể tiếp tục phục vụ các bữa ăn có chỗ ngồi, tại khu vực ăn uống ngoài trời được chuẩn bị tại chỗ theo lệnh của Viên Chức Y Tế và tuân thủ theo Nghị Định này. Quầy bar được yêu cầu phải đóng cửa. Nhà hàng và các cơ sở ăn uống khác cần tiếp tục cung cấp và khuyến khích các dịch vụ mang đi và giao hàng trong khả năng cao nhất.

Nghị Định này không áp dụng cho các địa điểm hòa nhạc, biểu diễn hoặc tụ điểm giải trí có quán ăn uống tại chỗ. Những cơ sở ăn uống này sẽ tiếp tục đóng cửa cho đến khi được phép mở lại một phần nào hoặc mở toàn bộ theo sắc lệnh mở cửa cụ thể.

Lưu ý: Nội dung trong tài liệu này có thể được cập nhật khi có thêm thông tin và nguồn tin, vì vậy, quý vị hãy nhớ thường xuyên kiểm tra thông tin trên trang web của Quận LA tại địa chỉ <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> để xem mọi thông tin cập nhật cho tài liệu này và các hướng dẫn liên quan.

Danh sách kiểm tra này bao gồm:

- (1) Các quy ước và biện pháp tại nơi làm việc để bảo vệ sức khỏe của nhân viên
- (2) Các biện pháp bảo đảm khoảng cách chung tối thiểu
- (3) Các biện pháp bảo đảm kiểm soát lây nhiễm
- (4) Trao đổi với nhân viên và công chúng
- (5) Những biện pháp bảo đảm cho sự tiện dụng các dịch vụ đặc biệt một cách hợp tình hợp lý.

Năm lĩnh vực chính này phải được giải quyết khi cơ sở của quý vị xây dựng bất kỳ nghị định tái mở

cửa.

Tất cả các nhà hàng được nêu trong nghị định này phải thực hiện tất cả các biện pháp thích hợp được liệt kê như dưới đây và sẵn sàng giải thích tại sao bất kỳ biện pháp nào không được thực hiện vì không thích hợp cho doanh nghiệp.

Tên doanh nghiệp: _____

Địa chỉ cơ sở: _____

Sức chứa tối đa trước đây: _____

Ngày đăng: _____

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

- Tất cả những người có thể thực hiện thi hành nhiệm vụ công việc của họ tại nhà đã được chỉ dẫn làm như vậy.
- Nhân viên dễ bị tổn thương (những người trên 65 tuổi, những người đang mang thai và những người mắc bệnh mãn tính) được phân công làm việc tại nhà bất cứ khi nào có thể, và nên phải thảo luận về bất cứ thắc mắc nào với nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe hoặc dịch vụ sức khỏe nghề nghiệp của họ để đưa ra quyết định phù hợp cho việc trở lại nơi làm việc.
- Yêu cầu tất cả nhân viên không đến nơi làm việc nếu bị ốm, hoặc nếu họ tiếp xúc với một người có mắc COVID-19.
- Nhân viên được chủ lao động cung cấp thông tin về các phúc lợi nghỉ ốm hoặc được chính phủ bảo trợ mà người lao động có thể được hưởng, có thể giúp việc ở nhà trở nên dễ dàng hơn về mặt kinh tế. Xem thêm thông tin về các chương trình của [chính phủ hỗ trợ nghỉ ốm và bồi thường của công nhân liên quan đến COVID-19](#), bao gồm quyền nghỉ ốm của người lao động theo [Đạo Luật Phản Ứng Đầu Tiên với Vi-rút Corona dành cho Gia Đình](#) và giá định liên quan đến công việc của COVID-19 theo [Sắc Lệnh Hành Pháp N-62-20](#) của Thống Đốc.
- Khi được thông báo rằng đã có một hoặc nhiều nhân viên đã có kết quả xét nghiệm dương tính, hoặc có triệu chứng giống với các triệu chứng của COVID-19 (ca mắc), chủ lao động tiến hành kế hoạch hoặc nghị định để (các) ca mắc này tự cách ly tại nhà và yêu cầu tất cả nhân viên đã phơi nhiễm tại nơi làm việc với (các) ca mắc này tự kiểm dịch ngay lập tức. Kế hoạch của chủ lao động cần xem xét một nghị định sao cho tất cả nhân viên được kiểm dịch có những điều kiện lui tới dễ dàng hoặc được xét nghiệm COVID-19 để quyết định xem liệu có thêm phơi nhiễm tại nơi làm việc, điều này có thể yêu cầu thêm biện pháp kiểm soát COVID-19.
- Trong trường hợp mà chủ lao động, người quản lý hoặc người điều hành phát hiện là có ba (3) hoặc nhiều hơn các ca mắc tại nơi làm việc trong khoảng thời gian 14 ngày, thì chủ lao động cần báo cáo sự bùng phát này cho Sở Y Tế Công Cộng theo số (888) 397-3993 hoặc (213) 240-7821. Nếu xác định có một cụm lây nhiễm tại nơi làm việc, Sở Y tế Công cộng sẽ bắt đầu phản hồi cho cụm lây nhiễm bao gồm cung cấp hướng dẫn và khuyến nghị kiểm soát nhiễm bệnh, hỗ trợ kỹ thuật và các biện pháp kiểm soát cụ thể tại chỗ. Một người quản lý trường hợp của cơ quan y tế công cộng sẽ được chỉ định để điều tra cụm này nhằm giúp hướng dẫn cho cơ sở cách đối phó.
- Thực hiện [kiểm tra sàng lọc với nhân viên](#) trước khi họ vào địa điểm làm việc. Phải thực hiện kiểm tra bao gồm kiểm tra các triệu chứng ho, hụt hơi, khó thở, sốt hoặc ớn lạnh và nhân viên có tiếp xúc với một người được biết đến là bị nhiễm COVID-19 trong vòng 14 ngày gần đây không. Có thể thực hiện các bước

kiểm tra này bằng hình thức từ xa hoặc trực tiếp ngay khi nhân viên đến nơi. Cũng nên thực hiện kiểm tra thân nhiệt tại nơi làm việc nếu khả thi.

- Nhân viên có tiếp xúc với những người khác đều được cung cấp miễn phí một khăn che mặt bằng vải phù hợp để che kín mũi và miệng. Nhân viên phải luôn đeo khăn che mặt trong ngày làm việc khi tiếp xúc hoặc có khả năng tiếp xúc với những người khác. Để tuân thủ theo các chỉ thị của Tiểu Bang, nhân viên được nhà cung cấp dịch vụ y tế của mình hướng dẫn là không nên đeo khăn che mặt bằng vải nên đeo một tấm chắn mặt có khăn phủ ở cạnh phía dưới, miễn là điều kiện của họ cho phép. Ưu tiên sử dụng khăn phủ có hình dạng phù hợp ở phía dưới cằm. Không nên sử dụng khẩu trang có các van một chiều. Nhân viên không cần phải đeo khăn che mặt bằng vải khi họ làm việc một mình trong một văn phòng riêng hoặc phòng có tường ngăn bằng các dải phân cách cứng vượt quá chiều cao của nhân viên trong tư thế đứng.
- Nhân viên được hướng dẫn sử dụng khăn che mặt đúng cách, bao gồm cả việc cần thiết phải giặt hoặc thay thế khăn che mặt hàng ngày.
- Nhân viên phục vụ và các nhân viên khác được cung cấp tấm chắn che mặt để đeo khi phục vụ những khách hàng mà không đeo khăn che mặt của họ khi ăn và uống. Tấm che mặt phải được đeo cùng với khăn che mặt bằng vải. Khăn che mặt bằng vải bảo vệ người khác khỏi những giọt bắn ra từ người đeo; tấm che mặt giúp bảo vệ người đeo khỏi giọt bắn từ những người khác.
- Tấm che mặt phải được sử dụng, làm sạch và khử trùng theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Nhân viên được hướng dẫn để cam đoan thực hành thói quen vệ sinh tay, bao gồm việc rửa tay thường xuyên, sử dụng chất khử trùng rửa tay và sử dụng găng tay đúng cách.
- Nhân viên được phép có thời gian để rửa tay thường xuyên.
- Nhân viên được nhắc nhở dùng khăn giấy để che khi ho hoặc hắt hơi. Bỏ khăn giấy đã sử dụng vào thùng rác và ngay lập tức rửa sạch tay bằng xà phòng và nước ấm ít nhất 20 giây.
- Nhân viên không được ăn hay uống ở bất cứ chỗ nào tại cơ sở ăn uống, ngoại trừ các phòng nghỉ đã được chỉ định.
- Tất cả nhân viên, nhà cung cấp và nhân viên giao hàng đã được hướng dẫn liên quan đến việc duy trì khoảng cách chung tối thiểu và sử dụng tấm chắn che mặt khi ở cạnh những người khác chung quanh.
- Thời gian nghỉ được sắp xếp so le, phù hợp với quy định về tiền lương và giờ làm việc, để đảm bảo rằng nhân viên luôn có thể duy trì khoảng cách sáu (6) feet trong phòng nghỉ mọi lúc.
- Phòng nghỉ, nhà vệ sinh và các không gian chung khác cần được khử trùng thường xuyên, theo lịch sau:
 - Phòng nghỉ _____
 - Nhà vệ sinh _____
 - Không gian khác _____
- Thuốc khử trùng và vật tư liên quan có sẵn để nhân viên sử dụng tại (các) địa điểm sau:

- Thuốc khử trùng tay hiệu quả chống lại COVID-19 có sẵn để tất cả nhân viên có thể sử dụng tại (các) địa điểm sau:

- Tất cả nhân viên đã được phân phát các bản sao của Nghị Định này.
- Không bắt buộc – Diễn tả các biện pháp khác:

B. CÁC BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO KHOẢNG CÁCH VẬT LÝ

- Nếu có thể, chỉ định một nhân viên đeo khăn che mặt bằng vải đứng cạnh cửa ra vào nhưng cách khách hàng gần nhất tối thiểu 6 feet để giám sát việc tuân thủ quy trình khoảng cách vật lý.
- Các biện pháp đảm bảo khoảng cách vật lý được tuân thủ tại những nơi khách hàng hoặc nhân viên đang

xếp hàng. Những nơi này bao gồm quầy hàng và dãy hàng trạm chót, quầy và dãy bán đồ ăn ngon, nhà vệ sinh, sảnh trước thang máy, quầy đón tiếp và khu vực đợi, đậu xe và lấy xe có người trợ giúp và bất cứ khu vực nào có đông khách hàng.

- Dán băng dính hoặc các vạch dấu cho mỗi khoảng cách 6 feet tại mọi khu vực mà các thành viên công cộng có thể đứng hoặc xếp hàng.
 - Thiết lập hành lang và lối đi để đi bộ, nếu có thể, để ngăn hoàn toàn việc nhân viên và khách hàng đi ngang qua nhau.
- ☐ Các cơ sở thực phẩm cung cấp dịch vụ nhận hoặc giao thực phẩm phải đảm bảo thực hành duy trì khoảng cách vật lý đối với những khách hàng trong hàng đợi khi đặt hàng hoặc trong quá trình nhận hàng.
- ☐ Chỗ ngồi ngoài trời tại chỗ phải tuân thủ các yêu cầu giãn cách vật lý 6 feet giữa khách hàng ở các bàn khác nhau.
 - Quầy bar được sử dụng cho mục đích pha chế hoặc phục vụ đồ uống có cồn được đóng cửa không phục vụ dịch vụ về đồ ăn và đồ uống tại quầy.
 - Cấm ngồi tại chỗ bên trong quầy đồ ăn trong nhà.
 - Cấm các hoạt động giải trí. Điều này bao gồm, nhưng không giới hạn ở, chương trình Disk Jockey, nhạc sống và chương trình giải trí.
 - Nhà hàng không được tổ chức tiệc tiếp tân, tiệc chiêu đãi hoặc các cuộc tụ họp lớn khác.
- ☐ Mở rộng chỗ ngồi ngoài trời nếu có thể, tuân theo điều lệ quy hoạch và phân vùng.
- ☐ Các giải pháp công nghệ, nếu có thể, được thực hiện nhằm giảm mức độ tiếp xúc trực tiếp với nhau; kêu đặt món qua điện thoại và thực đơn trên máy tính bảng, nhắn tin khi đến để đặt chỗ, các phương thức thanh toán không cần tiếp xúc.
- ☐ Thiết kế cách tiếp xúc giữa khách hàng, lái xe giao hàng và nhân viên để cho phép việc giãn cách vật lý.
 - Nền nhà trong và ngoài nhà hàng, tại các khu vực mà khách hàng, lái xe giao hàng hoặc những người khác có thể chờ đợi được đánh dấu để cho phép và phải tôn trọng khoảng cách vật lý.
 - Việc chọn sử dụng các phương pháp không cần tiếp xúc khi giao nhận hàng và các hệ thống điện tử khác nên được áp dụng để tương tác với khách hàng, nếu có thể.
 - Tương tác giữa người phục vụ hoặc các nhân viên khác với khách hàng được giới hạn tối đa là năm phút mỗi lượt, nếu có thể.
- ☐ Dịch vụ ăn uống ngoài trời tại chỗ được đặt trước hoặc khách hàng đã được thông báo để gọi điện thoại trước nhằm xác nhận chỗ ngồi/sức chứa ngoài trời, nếu như có thể. Thông tin liên lạc của bữa tiệc được thu thập, nếu có thể trong giờ hoạt động kinh doanh bình thường, tại thời điểm đặt chỗ hoặc trực tiếp tại nhà hàng để cho phép theo dõi liên lạc theo yêu cầu.
 - Xem xét việc sử dụng một hệ thống đặt chỗ qua điện thoại cho phép mọi người xếp hàng hoặc đợi trong xe và chỉ vào khi có cuộc gọi, tin nhắn hoặc phương thức khác, thông báo cho khách hàng khi một bàn đã sẵn sàng.
- ☐ Nếu cơ sở có khả năng chứa và chọn cung cấp dịch vụ gọi đồ tại chỗ, khách hàng cần được cung cấp một thực đơn (được dán hoặc dưới dạng tờ đơn) để dễ dàng gọi đồ, và các đơn đặt hàng phải được khách hàng thu thập, đóng gói và lấy đi càng sớm càng tốt, khách hàng phải được thông báo ước tính thời gian nhận đồ. Khách hàng đợi lấy đồ không được tụ tập trong phạm vi nhà hàng. Họ phải tiếp tục ở lại trong xe hoặc quay lại tại thời điểm thích hợp để lấy đồ đã đặt.
- ☐ Giới hạn số khách cho một bàn ngoài trời. Mọi người thuộc cùng nhóm ngồi cùng bàn không phải cách nhau sáu feet. Tất cả các thành viên nhóm phải xuất hiện trước khi ngồi và nhân viên đón khách phải hướng dẫn cả nhóm ngồi vào bàn cùng một lúc.
 - Chỗ ngồi ngoài trời tại chỗ cho một bàn được giới hạn không quá 6 người thuộc cùng một nhóm.
- ☐ Giới hạn tiếp xúc giữa nhân viên phục vụ và khách hàng.
 - Lắp đặt các rào cản có tính khoa học như rào cản hoặc tấm mica tại khu vực đăng ký, quầy đón tiếp, quầy đặt đồ ăn, v.v tại các khu vực mà ở đó khó duy trì khoảng cách vật lý của sáu feet là khó

- khăn.
- Giới hạn số lượng nhân viên phục vụ các nhóm riêng.
- Không khuyến khích nhân viên và khách hàng tụ tập tại những nơi đông người như nhà vệ sinh, hành lang, khu vực quầy bar, khu đặt chỗ và góc quẹt thẻ tín dụng, v.v.
 - Yêu cầu nhân viên tránh bắt tay và các hành động chào hỏi tương tự có thể phá vỡ khoảng cách vật lý.
- Sử dụng các rào cản hay gia tăng khoảng cách giữa các bàn/ghế để ngăn cách nhân viên trong phòng nghỉ của nhân viên. Nếu có thể, tạo các khu vực nghỉ ngoài trời với mái che tạo bóng râm và bố trí chỗ ngồi bảo đảm khoảng cách vật lý.
- Các hoạt động được thiết kế lại, nếu có thể, để đạt yêu cầu về khoảng cách vật lý giữa các nhân viên.
 - Nền nhà bếp và các khu vực sau của nhà hàng được đánh dấu để thực hiện các yêu cầu khoảng cách vật lý.
- Các giao thức về khoảng cách vật lý phải được áp dụng tại mọi khu vực văn phòng, nhà bếp, kho chứa, kho lạnh hoặc các khu vực có mật độ nhân viên đông.
 - Có thể có tiếp xúc ngẫu nhiên, nhưng mục tiêu là giới hạn việc tiếp xúc này dưới 15 phút, tốt hơn là 10 phút, và các nhân viên luôn đeo khăn che mặt.

C. CÁC BIỆN PHÁP VỀ KIỂM SOÁT LÂY NHIỄM

TRƯỚC KHI MỞ CỬA

- Hệ thống HVAC phải vận hành tốt; đến mức tối đa nếu có thể, tăng cường thông gió.
 - Xem xét việc lắp đặt máy lọc không khí di động với hiệu suất cao, nâng cấp bộ lọc không khí của tòa nhà lên hiệu suất cao nhất nếu có thể và thực hiện các sửa đổi khác để tăng lượng không khí bên ngoài và thông gió tại tất cả các khu vực làm việc.
- Đối với các cơ sở đang không hoạt động, xả từng vòi nước nóng lạnh trong năm phút trước khi mở cửa lại để thay hết nước đọng trong đường ống của cơ sở bằng nguồn nước mới và an toàn.
- Cơ sở được làm sạch và khử trùng/tiệt trùng (bằng các sản phẩm được chấp thuận để sử dụng chống lại COVID-19), đặc biệt nếu cơ sở đó đóng cửa.
 - Nếu cần, tiến hành thuê công ty dọn dẹp bên thứ ba để hỗ trợ trong trường hợp nhu cầu dọn dẹp đòi hỏi.
- Các không gian như phòng ăn, quầy đón tiếp và bếp phải được trang bị các sản phẩm khử trùng đúng cách, bao gồm chất khử trùng tay và khăn lau khử trùng cho tất cả nhân viên phục vụ trực tiếp khách hàng.
 - Cam đoan rằng phương tiện vệ sinh luôn hoạt động và dự trữ mọi lúc và cung cấp thêm xà phòng, khăn giấy và chất khử trùng rửa tay khi cần thiết.
 - Khuyến cáo lắp đặt các bình đựng chất khử trùng rửa tay không cần chạm, xà phòng, khăn giấy và thùng rác.
- Các địa điểm dừng xe để giao hàng được chỉ định để giao nhận hàng tránh xa các khu vực đông người. Tiếp xúc giữa người với người để giao nhận hàng được loại bỏ khi có thể.

NHỮNG XEM XÉT VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Tất cả các thủ tục về an toàn thực phẩm được nêu trong Điều lệ trong ngành Thực phẩm Bán lẻ tại California (CRFC) đều được tuân theo và duy trì.
 - 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 được yêu cầu trong CRFC.
 - Theo sát các thủ tục về sức khỏe và vệ sinh cho nhân viên: Không làm việc khi bị ốm; rửa tay thường xuyên; găng tay được sử dụng theo yêu cầu CRFC.

- Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm đều đến từ nguồn gốc thực phẩm đã được phê duyệt.
- Nhân viên chuẩn bị thực phẩm không nên thay đổi hoặc đi vào khu làm việc của người khác trong ca làm việc.
- Các máy tự phục vụ, ví dụ như máy làm soda và sữa chua đá được một nhân viên thực phẩm phân phối và được làm sạch cũng như khử trùng thường xuyên.
- Đóng các khu vực mà khách hàng có thể tụ tập hoặc chạm vào đồ ăn hay vật dụng ăn uống mà khách hàng khác có thể sử dụng. Các vật dụng này được cung cấp riêng cho khách hàng và được bỏ đi hoặc làm sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng, nếu thấy thích hợp. Các khu vực này bao gồm nhưng không giới hạn ở:
 - Các khu vực tự phục vụ có hộp gia vị, hộp dụng cụ, khăn ăn, nắp, ống hút, hộp đựng đồ ăn mang đi, v.v.
 - Các khu vực tự phục vụ, ví dụ như quầy salsa, quầy salad hoặc quầy tự phục vụ, bao gồm mẫu thực phẩm.
 - Chuẩn bị và trình bày đồ ăn trên bàn, như các xe chọn đồ ăn và băng chuyền, chuẩn bị trộn trái bơ, v.v.
 - Kẹo bạc hà sau bữa ăn, đồ ăn nhẹ, hoặc tăm xỉa răng cho khách hàng. Những món đồ này được cung cấp khi tính tiền hoặc chỉ khi khách hàng yêu cầu.
- Một nhân viên được chỉ định để thực hiện công việc gói ghém các dụng cụ ăn bằng bạc trước khi cung cấp cho khách hàng, thay vì cho nhiều nhân viên xử lý những dụng cụ ăn bằng bạc trước khi đưa cho khách hàng sử dụng.
- Không được rót thêm đồ uống tại bàn hoặc từ các dụng cụ dùng chung (như bình rót, bình đựng nước, bình gạt, chai). Đồ bằng thủy tinh sạch được cung cấp để rót thêm cho khách hàng.

NHỮNG XEM XÉT VỀ PHƯƠNG TIỆN TRONG CƠ SỞ

- Các phòng vệ sinh trước đây đã mở cửa cho công chúng nên vẫn mở cửa cho công chúng.
- Trong mỗi ca làm việc, một nhân viên về thực phẩm được chỉ định để giám sát và tăng cường phương thức vệ sinh và khử trùng, nếu như cần thiết.
- Kế hoạch làm sạch và khử trùng cho các bề mặt thường xuyên chạm vào và các khu vực ra vào cũng được theo dõi.
 - Các khu vực chung và đồ vật thường xuyên chạm vào khi khách hàng lấy đồ ăn và thanh toán (ví dụ: bàn, tay nắm cửa hoặc tay cầm, máy đọc thẻ) được khử trùng cứ mỗi giờ trong giờ làm việc bằng chất khử trùng được Cục Bảo Vệ Môi Sinh (EPA) chấp thuận.
 - Khử trùng tất cả các bộ phận thanh toán, bút và bút stylus được khử trùng sau mỗi lần sử dụng.
- Cơ sở được làm sạch và khử trùng/tiệt trùng kỹ lưỡng hàng đêm (bằng các sản phẩm được chuẩn y để sử dụng chống lại COVID-19). Một nhật ký được giữ để giám sát hoàn thành bất cứ nơi nào có thể.
- Những bộ ống tai nghe và các thiết bị khác giữa các nhân viên không được chia sẻ để nghe, trừ khi thiết bị đó đã được khử trùng hoàn toàn sau mỗi lần sử dụng. Xin tham vấn các nhà sản xuất thiết bị để quyết định các bước khử trùng thích hợp.
- Nhân viên rửa bát phải rửa các dụng cụ ăn uống dùng nhiều lần của khách hàng được cung cấp các thiết bị để bảo vệ mắt, mũi và miệng khỏi bị bắn bắn bằng cách sử dụng kết hợp khăn che mặt, kính bảo hộ và/hoặc tấm che mặt. Nhân viên rửa bát được cung cấp tạp dề không thấm nước và được yêu cầu thay thường xuyên. Thiết bị bảo hộ có thể tái sử dụng như tấm che mặt và kính phải được khử trùng đúng cách sau mỗi lượt khách hàng.
- Nhà vệ sinh được kiểm tra thường xuyên, cũng như được làm sạch và khử trùng cứ mỗi giờ bằng chất khử trùng được Cục Bảo Vệ Môi Sinh (EPA) chấp thuận.
- Chất khử trùng rửa tay, khăn giấy và thùng rác đặt sẵn cho công chúng tại hoặc gần lối vào cơ sở.

CÁC KHU VỰC PHỤC VỤ KHÁCH HÀNG/ĂN UỐNG NGOÀI TRỜI

- Khách hàng phải vào bằng cửa được giữ mở (điều này sẽ được đánh giá để chấp thuận dựa trên tình trạng bị sâu một toàn phần) hoặc tự động nếu có thể. Chất khử trùng rửa tay phải có sẵn cho khách hàng bắt buộc phải chạm vào tay nắm cửa.
- Khách hàng được hướng dẫn rằng họ phải che mặt bằng khăn vải bất cứ khi nào họ không ăn và/hoặc uống; điều này bao gồm khi bước vào cơ sở, khi đi bộ ở bất cứ đâu trong cơ sở và khi sử dụng phòng vệ sinh. Điều này áp dụng cho tất cả người lớn và trẻ em trên 2 tuổi. Chỉ những người mắc bệnh hô hấp mãn tính hoặc các tình trạng y tế khác phải sử dụng khăn che mặt phòng độc mới được miễn yêu cầu này. Để trợ giúp cho sự an toàn của nhân viên của quý vị cùng các khách khác, nên có sẵn khăn che mặt bằng vải cho khách đến trong khi không có khăn che mặt.
 - o Khách hàng có thể tháo khăn che mặt bằng vải khi ngồi tại bàn và/hoặc trong khi ăn uống.
 - o Khách hàng từ chối đeo khăn che mặt bằng vải có thể bị từ chối phục vụ và bị yêu cầu rời đi.
- Đối với khách đến tiệm ăn cùng với trẻ em, phải bảo đảm rằng con của họ ở bên cạnh cha mẹ, tránh chạm vào bất kỳ người nào khác hoặc bất kỳ vật dụng nào không thuộc về họ và được đeo khăn che mặt nếu độ tuổi cho phép.
- Thực hiện kiểm tra triệu chứng trước khi khách vào cơ sở. Phải thực hiện kiểm tra bao gồm kiểm tra các triệu chứng ho, hụt hơi, khó thở, sốt hoặc ớn lạnh. Các bước kiểm tra này có thể được thực hiện trực tiếp hoặc bằng các phương pháp thay thế như kiểm tra trực tuyến trong các hệ thống hoặc bằng [biển báo](#) được dán tại lối vào của cơ sở, trong đó nêu rõ là các khách có những triệu chứng này không được vào khuôn viên.
- Nhân viên phục vụ, nhân viên dọn bàn và các nhân viên khác dọn các vật dụng do mà khách hàng sử dụng (cốc bản, đĩa, khăn ăn, v.v) hoặc xử lý các túi rác đều phải đeo găng tay dùng một lần (rửa tay trước khi đeo găng tay và sau khi tháo găng) và tạp dề được cung cấp. Họ phải thường xuyên thay tạp dề.
- Thực đơn có thể sử dụng lại được làm sạch và khử trùng giữa các lượt khách hàng. Nếu sử dụng thực đơn bằng giấy, hãy bỏ đi sau mỗi lần khách sử dụng. Nên xem xét sử dụng các lựa chọn thay thế như bảng thực đơn đặt cố định, thực đơn qua điện tử hoặc thực đơn có thể tải xuống thiết bị di động.
- Các khu vực chỗ ngồi ngoài trời của khách hàng được làm sạch và vệ sinh sau mỗi lần sử dụng. Chỗ ngồi, bàn và các vật dụng trên bàn phải là đồ dùng một lần hoặc được làm sạch/khử trùng giữa các lượt khách hàng. Mỗi bàn có một tấm khăn phủ được thay giữa các lượt khách hoặc một bề mặt cứng và không có lỗ rỗng xốp phải được khử trùng giữa các lượt khách.
- Không đặt các đồ dẹt, đồ thủy tinh, bộ đồ ăn, thực đơn, gia vị hoặc bất cứ vật dụng trên bàn nào lên bàn trước khi khách hàng ngồi vào chỗ. Tất cả các vật dụng đều được khử trùng đầy đủ giữa mỗi lượt thay đổi chỗ ngồi và được cất giữ khi không sử dụng ở nơi có thể ngăn nguy cơ nhiễm bẩn.
- Các đồ chứa mang đi được khách hàng tự lấy và chỉ có sẵn khi khách hàng yêu cầu.
- Khuyến khích giao dịch không nhận tiền mặt. Nếu phù hợp cho cơ sở ăn uống, khách hàng có thể tự quét thẻ ghi nợ/thẻ tín dụng, và đầu đọc thẻ được khử trùng hoàn toàn giữa các lượt sử dụng của khách.
- Phần không bắt buộc – Diễn tả các biện pháp khác (ví dụ: giờ chỉ phục vụ người cao tuổi, khuyến khích bán hàng giờ không phải cao điểm):

D. CÁC BIỆN PHÁP TRAO ĐỔI VỚI CÔNG CHÚNG

- Dán bản sao của nghị định này ở tất cả các lối vào cơ sở dành cho công chúng.
- Một bản tin được đăng ở tất cả lối vào, cho khách hàng biết về việc sử dụng chất khử trùng rửa tay và đeo khăn che mặt khi không ăn uống.
- Đặt biển hiệu để nhắc nhở khách hàng duy trì khoảng cách vật lý ít nhất sáu (6) feet, rửa tay hoặc sử dụng chất khử trùng khi vào nhà hàng và ở nhà nếu bị ốm hoặc có các triệu chứng giống với COVID-19.
- Đặt biển hiệu để thông báo cho khách hàng rằng mặc dù việc hòa nhập xã hội sau bữa ăn tối là hoạt động phổ biến, nhưng thói quen này không được khuyến khích trong bối cảnh đại dịch.
- Các cửa hàng trực tuyến của cơ sở (trang web, phương tiện truyền thông xã hội, v.v) cung cấp thông tin

rõ ràng về giờ hoạt động của cơ sở, yêu cầu sử dụng tấm che mặt, các nội quy về gọi đặt hàng trước, gọi đặt chỗ, thanh toán trước, nhận và/hoặc giao hàng và các vấn đề liên quan khác.

E. CÁC BIỆN PHÁP BẢO ĐẢM SỰ TIỆN DỤNG CÁC DỊCH VỤ MỘT CÁCH HỢP TÌNH HỢP LÝ

- Các dịch vụ có tính quan trọng phải được dành ưu tiên đối với khách hàng/khách hàng.
- Những giao dịch hoặc dịch vụ có thể cung cấp từ xa được chuyển sang thực hiện trực tuyến.
- Các biện pháp được tiến hành để bảo đảm sự tiện dụng hàng hóa và dịch vụ cho khách mà họ bị hạn chế về di chuyển và/hoặc có nhiều rủi ro cao trong không gian công cộng.

Bất cứ biện pháp bổ sung nào mà không nằm trong danh sách đã liệt kê như trên thì phải được ghi ra ở những trang lề khác và phải được doanh nghiệp đính kèm vào tài liệu này.

Quý vị có thể liên lạc với người sau đây với bất kỳ thắc mắc hoặc ý kiến nào về nghị định này:

**Tên người liên hệ với
doanh nghiệp:**

Số điện thoại:

**Ngày Chỉnh Sửa Mới
Nhất:**
