

Giao thức Mở cửa lại Nhà hàng để Phục vụ Ăn uống Tại chỗ: Phụ lục I

Sở Y Tế Công Cộng Quận Los Angeles đang thực hiện cách tiếp cận theo giai đoạn, với sự hỗ trợ của các chuyên gia khoa học và y tế công cộng, để mở rộng hoạt động của nhà hàng sang phục vụ tại chỗ. Các yêu cầu dưới đây dành riêng cho nhà hàng và các cơ sở kinh doanh thực phẩm bán lẻ cố định. Ngoài các điều kiện của Viên Chức Y Tế của Tiểu bang áp dụng cho nhà hàng, các nhà hàng cũng phải tuân thủ giao thức kiểm soát an toàn cho nhân viên và kiểm soát lây nhiễm.

Nhà hàng nấu bia, nhà máy bia, quán bar, phòng thử, nhà máy chưng cất thủ công và nhà máy rượu sẽ tiếp tục đóng cửa cho đến khi được phép hoạt động lại một phần hoặc toàn bộ, trừ khi các cơ sở này cung cấp bữa ăn có ghế ngồi, tại chỗ theo nội dung cho phép của Lệnh. 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 tới mức có thể.

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

Lưu ý: Nội dung trong tài liệu này có thể cập nhật khi có thêm thông tin và tài nguyên, 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 chính sách và biện pháp tại nơi làm việc để bảo vệ sức khỏe của nhân viên
- (2) Các biện pháp đảm bảo cách vật lý
- (3) Các biện pháp đảm bảo kiểm soát lây nhiễm
- (4) Trao đổi với nhân viên và công chúng
- (5) Đảm bảo tiếp cận các dịch vụ một cách công bằng.

Năm vấn đề chính này cần phải được giải quyết khi cơ sở của quý vị phát triển bất kỳ giao thức mở lại.

Tất cả các nhà hàng được nêu trong giao thức này phải triển khai tất cả các biện pháp hiện hành được liệt kê dưới đây và sẵn sàng giải thích tại sao một biện pháp bất kỳ không được triển khai không áp dụng được cho doanh nghiệp đó.

Tên doanh nghiệp: _____

Địa chỉ cơ sở: _____

Khả năng chứa tối đa trước đây: _____

Khả năng chứa cho phép, bằng 60%
Giới hạn Khả năng chứa _____

Ngày đăng: _____

A. CHÍNH SÁCH VÀ CÁC BIỆN PHÁP THỰC HÀNH TẠI NƠI LÀM VIỆC 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 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 sẽ thảo luận về bất kỳ mối quan ngại 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 về việc trở lại nơi làm việc.
- Yêu cầu tất cả nhân viên không tới làm việc nếu bị ốm, hoặc nếu họ đã phơi nhiễm với ai đó mắc COVID-19.
- Nhân viên được cung cấp thông tin về các phúc lợi nghỉ phép của chủ lao động hoặc được chính phủ bảo trợ mà người lao động có thể được hưởng. Những phúc lợi đó, bao gồm cả quyền nghỉ ốm của người lao động theo Đạo luật Gia đình là trên hết trong Phản ứng với Vi-rút corona, có thể giúp việc ở nhà trở nên dễ dàng hơn về mặt kinh tế.
- Sau khi được thông báo rằng 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 triển khai một kế hoạch hoặc giao thức 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 ngay lập tức tự kiểm dịch. Kế hoạch của chủ lao động cần cân nhắc một giao thức sao cho tất cả nhân viên kiểm dịch được tiếp cận 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 chủ lao động, người quản lý hoặc người vận hành phát hiện có ba (3) hoặc nhiều hơn các ca mắc tại nơi làm việc trong khoảng thời gian 14 ngày, 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.
- Thực hiện kiểm tra triệu chứng trước khi nhân viên bước vào nơi làm việc. Việc kiểm tra phải bao gồm hoạt động khai báo xem nhân viên có ho, hắt hơi hoặc sốt hay bất cứ triệu chứng nào khác. Các lần kiểm tra này có thể thực hiện từ xa hoặc trực tiếp sau khi nhân viên tới. Nên thực hiện đo nhiệt độ tại nơi làm việc nếu khả thi.
- Tất cả nhân viên có tiếp xúc với công chúng hoặc nhân viên khác trong (các) ca làm việc của họ được cung cấp miễn phí khăn che mặt bằng vải. Nhân viên phải đeo khăn che mặt này tại mọi thời điểm trong ngày làm việc khi tiếp xúc hoặc có thể có tiếp xúc với những người khác. Nhân viên không cần đeo khăn che mặt bằng vải khi ở một mình.
- Nhân viên được hướng dẫn sử dụng đúng cách khăn che mặt, bao gồm cả việc cần thiết phải giặt khăn che mặt hàng ngày.
- Nhân viên phục vụ và các nhân viên khác được cung cấp tấm che mặt và đeo tấm này khi phục vụ những khách hàng không đeo khăn che mặt của họ để 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 đảm bảo tuân theo các biện pháp thực hành 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 vật lý và sử dụng tấm che mặt khi ở cạnh người khác.
- Thời gian nghỉ được so le, phù hợp với quy định về tiền lương và giờ làm việc, để đảm bảo 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 bản sao Giao thức này.

Không bắt buộc – Mô tả các biện pháp khác:

B. CÁC BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO 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 cách vật lý.

Các biện pháp đảm bảo 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, quầy và dãy bán đồ ăn ngon, nhà vệ sinh, sảnh 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 với khoảng cách 6 feet tại mọi khu vực mà các thành viên cộng đồng 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.

Ưu tiên chỗ ngồi ngoài trời và nhận bên ngoài, nếu phù hợp với các luật kế hoạch và phân vùng địa phương.

Mở rộng chỗ ngồi ngoài trời nếu có thể, tuân theo luật phân vùng. Đối với chỗ ngồi ngoài trời, duy trì tiêu chuẩn 6 feet về cách vật lý.

Các giải pháp công nghệ, nếu có thể, được thực hiện nhằm giảm mức độ tiếp xúc trực tiếp; gọi đồ qua điện thoại và thực đơn trên máy tính bảng, nhắn tin khi đến để đặt chỗ, các phương thức thanh toán không tiếp xúc.

Giới hạn khả năng chứa trong nhà hàng nhằm đảm bảo đủ khoảng cách và/hoặc hàng rào vật lý giữa các bàn để giảm thiểu tiếp xúc giữa các khách hàng ở những bàn khác nhau. Xem bảng đính kèm để biết các ví dụ về việc bố trí chỗ ngồi có hàng rào vật lý được chấp thuận.

- Khả năng chứa khách hàng phục vụ trực tiếp trong nhà không được vượt quá 60% sức chứa tối đa nhằm cho phép đủ không gian cách ly xã hội (vật lý) giữa các nhóm khách hàng; khoảng cách phải là 6 feet giữa các nhóm khách hàng và/hoặc sử dụng hàng rào vật lý. Các giới hạn về sức chứa sẽ được đánh giá lại sau 21 ngày để ước tính thời gian cho các mức tăng bổ sung về sức chứa.
- Chỗ ngồi ngoài trời phải tuân theo các yêu cầu về cách vật lý 6 feet giữa các nhóm khách hàng, nhưng không tính trong giới hạn về sức chứa.
- Các khu vực quầy bar phục vụ đồ ăn có thể mở cho khách hàng để phục vụ đồ ăn khi mua kèm thức uống có cồn nếu họ có thể tuân thủ các yêu cầu giữ khoảng cách vật lý 6 feet, bao gồm duy trì khoảng cách sáu feet từ khu vực làm việc của nhân viên hoặc khu vực chuẩn bị thức ăn hoặc đồ uống. Nếu trường hợp nhà hàng có thể bố trí khách hàng ngồi tại một quầy cách nơi làm việc của nhân viên hoặc khu vực chuẩn bị thức ăn hoặc đồ uống ít nhất sáu feet, thì họ có thể mở khu vực

- quầy bar.
- Dừng việc xếp chỗ cho khách hàng ở những khu vực mà khách hàng không thể duy trì khoảng cách sáu feet đối với nơi làm việc của nhân viên hoặc khu vực chuẩn bị đồ ăn thức uống.
- Cấm các hoạt động giải trí.
- 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 tăng cường cách vật lý.
 - Thực hiện sử dụng các quy trình không tiếp xúc để giao nhận hàng và các hệ thống điện tử khác phục vụ việc 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 năm phút mỗi lượt, nếu có thể.
- Dịch vụ ăn uống tại chỗ được đặt trước hoặc khách hàng đã được thông báo để gọi điện thoại trước nhằm xác nhận chỗ ngồi/sức chứa, nếu có thể. Thông tin liên hệ cho mỗi bên được thu thập tại thời điểm đặt chỗ hoặc trực tiếp tại nhà hàng để cho phép theo dõi liên hệ theo yêu cầu.
 - Cân nhắc 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. 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 lúc.
 - Chỗ ngồi 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 hàng rào vật lý như vách ngăn hoặc tấm mica tại khu vực đăng ký, quầy đón tiếp, quầy đặt đồ ăn, v.v tại các khu vực khó duy trì cách vật lý.
 - 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 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 cách vật lý.
- Sử dụng các hàng rào 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 đảm bảo cách vật lý.
- Các hoạt động được thiết kế lại, nếu có thể, để đạt yêu cầu về 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 cách vật lý.
- Các giao thức 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 ĐẢM BẢO KIỂM SOÁT LÂY NHIỄM

TRƯỚC KHI MỞ CỬA

- Hệ thống HVAC vận hành tốt; đến mức tối đa có thể, tăng cường thông gió.
 - Cân nhắc lắp đặt máy lọc không khí di động hiệu suất cao, nâng cấp bộ lọc không khí của tòa nhà lên hiệu suất cao nhất 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 tăng cao.
- Các không gian như phòng ăn, quầy đón tiếp và bếp 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.
 - Đảm bảo thiết bị 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 khích lắp đặt các bình đựng không chạm cho chất khử trùng rửa tay, xà phòng, khăn giấy và thùng rác.
- Các địa điểm dừng đỗ được chỉ định để nhận đồ mang đi xa các khu vực đông người. Tiếp xúc giữa người với người để giao nhận hàng được loại bỏ khi có thể.

CÁC CÂN NHẮC VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Tất cả các biện pháp thực hành về an toàn thực phẩm được nêu trong Quy chuẩn dành cho Thực phẩm Bán lẻ tại California (CRFC) đều đang 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 yêu cầu trong CRFC.
 - Tuân thủ các biện pháp thực hành 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 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 kiêu tiệc đứng, 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 guacamole, 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 đánh dấu hoặc được cung cấp khi khách hàng yêu cầu.

- Một nhân viên được chỉ định để thực hiện công việc gói các đồ dùng bằng bạc trước khi cung cấp cho khách hàng, thay vì cho nhiều nhân viên xử lý những đồ dùng 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 dùng thủy tinh sạch được cung cấp để rót thêm cho khách hàng.

CÁC CÂN NHẮC VỀ CƠ SỞ

- Trong mỗi ca làm việc, một nhân viên thực phẩm được chỉ định để quan sát và tăng cường quy trình vệ sinh và khử trùng, nếu cần thiết.
- Đã phát triển và thực hiện một kế hoạch làm sạch và khử trùng cho các bề mặt thường xuyên chạm vào và các khu vực ra vào,
 - o 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, đầu đọc thẻ) được khử trùng hàng giờ trong giờ làm việc bằng chất khử trùng được EPA chấp thuận;
 - o Khử trùng tất cả các công thanh toán, bút và bút stylus sau mỗi lần sử dụng.
- Cơ sở được làm sạch và khử trùng/tiệt trùng kĩ càng (bằng các sản phẩm được chấp thuận để sử dụng chống lại COVID-19) hàng đêm. Dùng nhật ký để theo dõi việc hoàn thành, nếu có thể.
- Không được chia sẻ tai nghe và các thiết bị khác giữa các nhân viên, trừ khi thiết bị đó đã được khử trùng hoàn toàn sau mỗi lần sử dụng. Tham vấn các nhà sản xuất thiết bị để quyết định các bước khử trùng thích hợp.
- Nhân viên rửa bát 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 hàng giờ bằng chất khử trùng được EPA chấp thuận.
- Chất khử trùng rửa tay, khăn giấy và thùng rác có sẵn cho công chúng tại hoặc gần lối vào cơ sở.

CÁC KHU VỰC PHỤC VỤ KHÁCH HÀNG/ĂN UỐNG

- Khách hàng phải vào bằng cửa được giữ mở (điều này sẽ được đánh giá để chấp thuận dựa trên mức độ tiếp xúc với sâu mọt) 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 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.
 - 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 cơ sở cùng với trẻ em, phải đảm bảo 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 đủ tuổi cho phép.
- Nhân viên phục vụ, nhân viên dọn bàn và các nhân viên khác dọn các vật dụng do khách hàng sử dụng (cốc bản, đĩa, khăn ăn, v.v) hoặc xử lý các túi rác đều đeo găng tay dùng một lần (rửa tay trước khi đeo găng tay và sau khi tháo găng) và được cung cấp tạp dề. 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 cân nhắc sử dụng các lựa chọn thay thế như bảng thực đơn cố định, thực đơn điện tử hoặc thực đơn có thể tải xuống thiết bị di động.

- Các khu vực chỗ ngồi 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, không có lỗ rỗng 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 tiền mặt. Nếu phù hợp cho cơ sở ăn uống, khách hàng có thể tự quẹt thẻ ghi nợ/thẻ tín dụng, và đầu đọc thẻ được khử trùng hoàn toàn giữa các lượt sử dụng của khách.
- Không bắt buộc – Mô 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 giao thức 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 cách ly xã hội 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 chính sách liên quan đến đặt trước, đặt chỗ, thanh toán trước, nhận và/hoặc giao hàng và các vấn đề liên quan khác.

E. CÁC BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO TIẾP CẬN CÁC DỊCH VỤ MỘT CÁCH CÔNG BẰNG

- Đã ưu tiên các dịch vụ quan trọng đối với khách hàng/khách hàng.
- Chuyển sang thực hiện trực tuyến đối với các giao dịch hoặc dịch vụ có thể được cung cấp từ xa.
- Thiết lập các biện pháp để đảm bảo quyền tiếp cận hàng hóa và dịch vụ cho khách ghé thăm có hạn chế về di chuyển và/hoặc có nguy cơ cao trong không gian công cộng.

Bất cứ biện pháp bổ sung nào không có trong các biện pháp nêu trên phải được liệt kê trên trang riêng và doanh nghiệp phải đính kèm trang đó vào tài liệu này.

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

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

Số điện thoại:

**Ngày Chính Sửa Mới
Nhất:**

Ví dụ về các cách bố trí chỗ ngồi được chấp thuận trong phạm vi sức chứa cho phép
(Mỗi hình vuông có kích thước 6"x 6")

Các hàng rào chắn phải được làm bằng vật liệu không thấm nước, có thể làm sạch và bền chắc, có thể làm sạch và khử trùng thường xuyên. Các hàng rào phải cao ít nhất sáu feet và phải được lắp tuân theo luật về Phòng Cháy Chữa Cháy và luật về tòa nhà để không làm ảnh hưởng đến hệ thống Phòng Cháy Chữa Cháy hay thông gió. Các hàng rào phải cung cấp cao hơn 30 inch so với bàn và các cạnh được ghi chú trong biểu đồ.





