

COVID-19

Cách Thức Điều Hành Dành Cho Cơ Sở Chế Biến Thực Phẩm, Nhà Hàng, Quán Rượu, Nhà Máy Rượu, Nhà Máy Bia Ở San Diego

Tên Cơ Sở:

Địa Chỉ Cơ Sở:

1. BẢO VỆ SỨC KHỎE NHÂN VIÊN

CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN ĐỂ ĐẢM BẢO CÁC NHÂN VIÊN KHÔNG ĐI LÀM NẾU BỊ BỆNH VÀ PHÒNG NGỪA BỆNH NƠI LÀM VIỆC.

Cơ sở này sử dụng các phương pháp sau để đảm bảo sức khỏe cho nhân viên tại nơi làm việc (tất cả các biện pháp trong phần này là bắt buộc):

Tất cả nhân viên đã được thông báo không đến làm việc nếu bị bệnh.

Nhân viên được kiểm tra nhiệt/nhiệt độ trước khi bắt đầu mỗi ca.

Một cuộc khảo sát về sức khỏe được thực hiện với từng nhân viên trước khi bắt đầu mỗi ca để xác minh nhân viên không gặp phải các triệu chứng bao gồm COVID-19 trong 7 ngày qua hoặc tiếp xúc với người đã trải qua các triệu chứng trong 14 ngày qua.

Nhân viên có triệu chứng giống Covid-19 không được phép đi làm và được khuyến khích liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ y tế của họ hoặc 2-1-1.

Khẩu trang được mang bởi tất cả các nhân viên tương tác với công chúng và khi không thể giữ khoảng cách với các nhân viên khác.

Làm sạch và khử trùng nhà vệ sinh nhân viên và phòng nghỉ thường xuyên.

Tất cả nhân viên phải đọc và hiểu [Bảng Thông tin COVID-19](#) (có sẵn bản nhiều ngôn ngữ).

Nhân viên không được chia sẻ thực phẩm, đồ uống và dụng cụ thực phẩm.

Nhân viên không được bắt tay, đập tay (high-five) hoặc những hành động chào hỏi tương tự có thể phá vỡ khoảng cách giữa cá nhân.

Nhân viên phải thường xuyên rửa tay bằng xà phòng và nước ấm.

Một bản sao của giao thức này đã được chia sẻ với mỗi nhân viên để đảm bảo họ hiểu và sẽ thực hiện các thủ tục.

Các biện pháp khác đang được thực hiện để đảm bảo bảo vệ sức khỏe nhân viên:

2. CÁCH LY XÃ HỘI:

CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN ĐỂ BẢO ĐAM VIỆC CÁCH LY XÃ HỘI ĐƯỢC TÔN TRỌNG. BÀN GHẾ SẼ ĐƯỢC GIỮ KHOẢNG CÁCH 6 FEETS HOẶC NẾU KHÔNG THỂ DI CHUYỂN, MỘT RÀO CẢN HOẶC VÁCH NGĂN GIỮA BÀN GHẾ ĐỂ BẢO VỆ CÔNG CHÚNG.

Cơ sở này sử dụng các phương pháp sau để đảm bảo tuân thủ việc cách ly xã hội (tất cả các biện pháp trong phần này là bắt buộc):

Tất cả các bàn ghế cách nhau sáu feet hoặc nếu không di chuyển được, một rào cản hoặc vách ngăn đã được cài đặt để phân tách các bàn ghế.

Băng keo hoặc dấu gạch cách nhau ít nhất sáu feet được sử dụng trong bất kỳ khu vực nào mà các thành viên của cộng đồng có thể tạo thành một hàng

Thời gian ngồi đợi sẽ được sắp xếp thành từng giai đoạn để dành không gian cho việc di chuyển

Giới hạn số lượng khách hàng tại một bàn, một hộ gia đình, hoặc khách hàng quen được yêu cầu ngồi cùng nhau. Những người trong cùng một bữa tiệc ngồi cùng một bàn không phải cách nhau sáu feet. Tất cả các thành viên của bữa tiệc phải có mặt trước khi ngồi vào và chủ nhà phải mang toàn bộ thành viên đến bàn cùng một lúc.

Bàn được đặt cách nhau sáu feet từ tất cả các khu vực chuẩn bị thực phẩm, bao gồm cả trạm đồ uống và máy chủ.

Các biện pháp khác được sử dụng để đảm bảo việc cách ly xã hội được tuân thủ trong khi khách hàng đang chờ để được ngồi, trong khi đặt hàng hoặc trong khi nhận thực phẩm:



3. GIÁO DỤC CHO CÔNG CHÚNG:

CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN ĐỂ ĐẢM BẢO CÔNG CHÚNG ĐƯỢC GIÁO DỤC TRÊN NỀN TẢNG AN TOÀN KHI ĂN UỐNG BÊN NGOÀI, THÔNG QUA CÁC THÔNG BÁO CÔNG CỘNG.

Cơ sở này sử dụng các phương pháp sau để đảm bảo về giáo dục công chúng (tất cả các biện pháp trong phần này là bắt buộc):

Bảng hiệu được dán tại mỗi lối vào cộng đồng của cơ sở để thông báo cho công chúng:

Duy trì khoảng cách của sáu feet

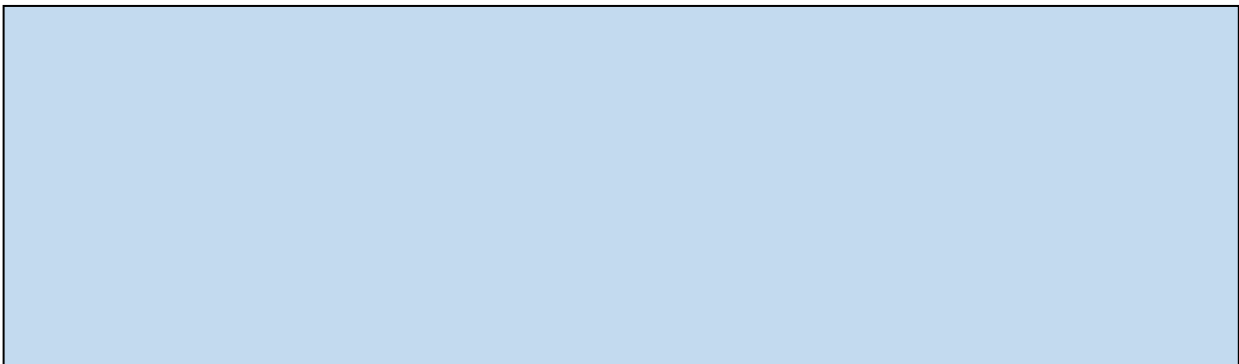
Rửa tay hoặc sử dụng chất khử trùng khi vào nhà hàng

Ở nhà nếu họ bị bệnh hoặc có các triệu chứng phù hợp với COVID-19

Một bản sao của Giao Thức Điều Hành COVID-19 được đăng tại một địa điểm hiển thị cho công chúng.

Khẩu trang được mang bởi công chúng khi chưa ngồi vào bàn của họ.

Các biện pháp khác được sử dụng để đảm bảo việc giáo dục khách hàng về ăn uống an toàn ở ngoài:



4. BIỆN PHÁP TĂNG CƯỜNG VỆ SINH VÀ KHỬ TRÙNG:

CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN ĐỂ BẢO VỆ CÔNG CỘNG QUA VIỆC TRÁNH NÉ VÀ THƯỜNG XUYÊN KHỬ TRÙNG TAY VÀ VỆ SINH MẶT BÀN TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

Cơ sở này sử dụng các phương pháp sau để tăng cường vệ sinh và khử trùng (tất cả các biện pháp trong phần này là bắt buộc):

Các mặt hàng thực phẩm và hộp đựng được chia sẻ giữa các bàn như chai gia vị, muối và tiêu, hoặc giỏ bánh mì đều bị cấm và không được sử dụng.

Tự phục vụ buffets hoặc quầy xà lách đều bị cấm và không được sử dụng.

Máy tự phục vụ, chẳng hạn như máy soda và máy làm sữa chua đông lạnh, đều bị cấm và không được sử dụng.

Các mặt hàng phi thực phẩm có thể được sử dụng bởi nhiều khách hàng, chẳng hạn như thực đơn phải được khử trùng giữa mỗi lần sử dụng hoặc được sửa đổi thành loại mặt hàng dùng một lần, chẳng hạn như giấy thực đơn dùng một lần.

Dụng cụ thực phẩm được rửa và khử trùng đúng cách trong một thời gian đầy đủ (thời gian cần thiết để dụng cụ được ngập trong chất khử trùng) bởi chất khử trùng có hiệu quả chống lại coronavirus HOẶC chỉ sử dụng các loại dụng cụ thực phẩm sử dụng một lần.

Các điểm tiếp xúc cao, chẳng hạn như điện thoại, tay nắm cửa, máy cà phê, v.v ... được làm sạch và khử trùng, thường xuyên sử dụng chất khử trùng có hiệu quả chống lại coronavirus. Liệt kê (các) chất khử trùng đang được sử dụng:

Nhà vệ sinh công cộng được làm sạch và khử trùng thường xuyên.

Một thành viên trong nhóm mỗi ca được chỉ định để giám sát / thực thi việc khử trùng khi cần thiết.

Chuẩn bị thực phẩm và trình bày thực phẩm, chẳng hạn như xe chọn thực phẩm và bàn bơ dầm đều bị cấm và không được sử dụng.

Không nên để kẹo bạc hà, kẹo, đồ ăn nhẹ hoặc tăm cho khách hàng sau bữa ăn trong hộp đựng công đồng. Cung cấp các vật/món này với séc tính tiền hoặc cung cấp chúng theo yêu cầu.

Một địa điểm để nhận giao hàng từ các khu vực giao thông cao đã được chỉ định và khoảng cách ít nhất sáu feet được duy trì với các tài xế giao hàng.

Thức ăn thừa phải được khách hàng đóng gói để mang đi khi yêu cầu.

Các mặt hàng thực phẩm mang đi có khu vực giúp loại bỏ việc người giao cho người, chẳng hạn như một bàn được chỉ định với túi kín, được dán nhãn với số đặt hàng hoặc tên khách hàng.

Các biện pháp khác được sử dụng để ngăn chặn sự tiếp xúc không cần thiết hoặc lây nhiễm chéo:

5. KHUYẾN NGHỊ:

XEM XÉT THÊM CÁC BIỆN PHÁP AN TOÀN BỔ SUNG NÀY.

Cơ sở này có thể sử dụng các biện pháp bổ sung không bắt buộc sau (kiểm tra tất cả những gì áp dụng):

Khăn/giấy lau khử trùng hoặc nước rửa tay (ít nhất 60% cồn) được cung cấp cho khách hàng.

Máy tự động chẳng hạn như máy tự động xà phòng và máy tự động xả giấy đang được sử dụng.

Một hệ thống thanh toán không cần va chạm giữa người với người đang được sử dụng.

Một phương pháp đặt chỗ để ngăn chặn mọi người tụ họp và thúc đẩy việc giữ khoảng cách đang được sử dụng.

Số lượng nhân viên phục vụ một bàn được giới hạn một nhân viên, khi có thể.

Thêm vào chỗ ngồi ngoài trời nếu được sự chấp thuận của cơ quan tài phán địa phương (Code Enforcement).

Găng tay dùng một lần được sử dụng thay vì rửa tay khi: tiến hành kiểm tra sức khỏe nhân viên, xử lý các vật dụng có thể bị nhiễm chất lỏng cơ thể, các vật dụng mà khách hàng sử dụng (cốc bản, đĩa, khăn ăn, v.v.) hoặc xử lý túi rác.

Các biện pháp bổ sung không bắt buộc khác được thực hiện tại cơ sở này:

Được soạn bởi:

Danh

Hiệu:

Ngày: