

COVID-19

Kế Hoạch An Toàn Thực Phẩm Và Đồ Uống Tại Chỗ Của San Diego

Để đáp ứng các yêu cầu của các biện pháp y tế công cộng do Thống đốc California ban hành, Quận San Diego sẽ thực hiện các biện pháp được nêu trong tài liệu này. Tương tự như các doanh nghiệp khác, một giao thức có thể lấp đầy (Giao Thức Vận Hành) thể hiện sự tuân thủ các yêu cầu về cách ly xã hội, khử trùng, vệ sinh, và vận hành an toàn, phải được hoàn thành và đăng trong cơ sở.

1. 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.

- Thông báo cho nhân viên không đến làm việc nếu bị bệnh.
- Tiến hành quét nhiệt hoặc nhiệt độ của nhân viên hàng ngày.
- Tiến hành kiểm tra sức khỏe của từng nhân viên trước khi bắt đầu mỗi ca làm việc:
 - Bạn có bị bệnh hoặc gặp các triệu chứng phù hợp với COVID-19 trong vòng 7 ngày qua không?
 - Gia đình / thành viên gia đình có bị sốt hoặc có các triệu chứng COVID-19 khác trong 7 ngày qua không?
 - Bạn đã ở gần với một người được biết là có COVID-19 trong 14 ngày qua không?
- Nhân viên có triệu chứng giống COVID-19 không được phép làm việc 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.
- Nhân viên phải thường xuyên rửa tay bằng xà phòng và nước ấm.
- Cung cấp một bản sao của Giao Thức Vận Hành COVID-19 cho mỗi nhân viên và đảm bảo họ hiểu và sẽ thực hiện các giao thức.
- Tất cả nhân viên phải đọc và hiểu bảng thông tin [COVID-19 của Quận San Diego](#) (có sẵn bằng nhiều ngôn ngữ).
- Thông báo cho nhân viên không được chia sẻ thực phẩm, đồ uống và dụng cụ thực phẩm.
- Yêu cầu nhân viên tránh việc bắt tay và chào hỏi tương tự.

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 CỘNG.

- Tuân thủ yêu cầu bắt buộc về cách ly tất cả các bàn ghế sáu feet hoặc nếu không thể di chuyển, cài đặt một rào chắn hoặc vách ngăn để tách các bàn ghế.
- Thực hiện các biện pháp để đảm bảo cách ly xã hội được tuân thủ trong khi khách hàng đang chờ để được ngồi vào bàn, trong khi đặt hàng và nhận thực phẩm.
- Đặt băng keo hoặc dấu gạch cách nhau ít nhất sáu feet trong bất kỳ khu vực nào mà các thành viên của cộng đồng có thể tạo thành một hàng.
- 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.

- Đảm bảo 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.

3. GIÁO DỤC CHO CÔNG CHÚNG:

CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN ĐỂ ĐẢM BẢO CÔNG CHÚNG ĐƯỢC GIÁO DỤC ĂN UỐNG AN TOÀN BÊN NGOÀI.

- Đăng các bảng hiệu để nhắc nhở khách hàng duy trì khoảng cách xã hội sáu feet, rửa tay hoặc sử dụng chất khử trùng khi vào cơ sở và ở nhà nếu họ bị bệnh hoặc có các triệu chứng như COVID-19 (Lưu ý: [các bảng hiệu mẫu được liên kết tại đây](#)).
- Đăng bảng Giao Thức Điều Hành COVID-19 ở một vị trí hiển thị cho khách hàng.
- Khẩu trang được mang bởi công chúng khi chưa ngồi vào bàn của họ.

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

CÁC BIỆN PHÁP THỰC HIỆN ĐỂ BẢO VỆ CÔNG CHÚNG QUA VIỆC TRÁNH NÉ VÀ THƯỜNG XUYÊN KHỬ TRÙNG CỦA NHIỀU ĐIỂM VA CHẠM VÀ VỆ SINH MẶT BÀN TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM

- Các mặt hàng thực phẩm có thể được nhiều khách hàng chạm vào hoặc được chia sẻ giữa các bàn như chai gia vị, máy lắc muối và tiêu hoặc giỏ bánh mì đều bị cấm.
- Tự phục vụ buffets hoặc quầy xà lách đều bị cấm.
- Máy tự phục vụ, chẳng hạn như soda và máy làm sữa chua đông lạnh, đều bị cấm.
- 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.
- Đảm bảo 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.
- Thường xuyên khử trùng các điểm tiếp xúc cao, chẳng hạn như điện thoại, tay nắm cửa và máy cà phê bằng chất khử trùng có hiệu quả chống lại coronavirus.
- Thường xuyên khử trùng nhà vệ sinh.
- Chỉ định một thành viên trong nhóm mỗi ca để giám sát việc thực hiện thêm các quy trình khử trùng.
- Chuẩn bị thực phẩm và trình bày thực phẩm, chẳng hạn như xe chọn thực phẩm và bàn bơ dầm đều bị cấm.
- Không nên cung cấp hộp đựng cộng đồng kẹo bạc hà, kẹo, đồ ăn nhẹ hoặc tăm cho khách hàng. Cung cấp riêng với séc tính tiền hoặc theo yêu cầu.
- Loại bỏ việc giữa người với người để giao hàng bất cứ khi nào có thể. Chỉ định các địa điểm để nhận giao hàng từ các khu vực giao thông cao. Duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet từ các tài xế giao hàng.
- Đặt các mặt hàng thực phẩm mang đi theo một phương pháp không cần tiếp xúc giữa người và người, chẳng hạn như đặt trên bàn được chỉ định trong một túi kín, được dán nhãn số đặt hàng hoặc tên khách hàng.
- Thức ăn thừa phải được khách hàng đóng gói để mang đi.

5. KHUYẾN NGHỊ::

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

- Cung cấp khăn/giấy lau khử trùng hoặc nước rửa tay (ít nhất 60% cồn) cho khách hàng.
- Sử dụng máy tự động chẳng hạn như máy tự động xà phòng và máy tự động xả giấy .
- Dùng một hệ thống thanh toán cần không va chạm giữa người với người.
- Khuyến khích đặt phòng hoặc khuyên khách hàng gọi trước để xác nhận chỗ trống. Hãy xem xét một hệ thống đặt bàn cho phép khách hàng xếp hàng cách nhau sáu feet hoặc đợi trong xe hơi và chỉ vào khi nhận được điện thoại, tin nhắn hoặc phương thức thông báo khác cho biết rằng đã có chỗ ngồi.
- Hạn chế số lượng nhân viên phục vụ mỗi bàn. Cân nhắc việc không thay đổi nhân viên cho một bàn trong lúc khách hàng trải nghiệm ăn uống cùng lúc vẫn đảm bảo bữa ăn và thời gian nghỉ ngơi bắt buộc của nhân viên.
- Mở rộng chỗ ngồi ngoài trời nếu có thể theo sự cho phép của các khu vực pháp lý địa phương.
- Cân nhắc việc sử dụng găng tay dùng một lần để bổ sung cho việc rửa tay khi:
 - Tiến hành kiểm tra sức khỏe nhân viên.
 - Khi xử lý các mặt hàng có thể bị ô nhiễm bởi chất lỏng cơ thể.
 - Khi chạm vào các vật dụng được sử dụng bởi khách hàng (cốc bần, đĩa, khăn ăn, v.v.).
 - Khi xử lý túi rác.