

Hướng dẫn Giai đoạn Hai **Coronavirus 2019 (COVID-19): Hướng dẫn dành cho các Nhà hàng**

Trong Giai đoạn Hai, người dân và doanh nghiệp sẽ được yêu cầu áp dụng các hành vi mới và các biện pháp bảo vệ nghiêm ngặt để giảm thiểu rủi ro cho tất cả mọi người. Hướng dẫn này dành cho các cơ sở thực phẩm trong Giai đoạn Hai. Nếu cung cấp dịch vụ, **cần thực hiện các biện pháp sau đây để giúp giảm nguy cơ lây truyền COVID-19 giữa nhân viên, khách hàng và cộng đồng. Để biết thêm thông tin, vui lòng truy cập coronavirus.dc.gov/phasetwo.**

Xin lưu ý rằng bất kỳ cá nhân nào có các triệu chứng của COVID-19, hoặc gần đây tiếp xúc với người được chẩn đoán mắc COVID-19, không được làm việc hoặc đến nhà hàng do nguy cơ lây nhiễm virus cho những người khác. Các triệu chứng của COVID-19 có thể bao gồm: sốt (tự cảm thấy sốt hoặc 100.4 độ F), ớn lạnh, ho, thờ gấp hoặc khó thở, mệt mỏi, đau cơ hoặc đau toàn thân, đau đầu, bắt đầu mất vị giác hoặc khứu giác, đau họng, nghẹt mũi hoặc sổ mũi, buồn nôn hoặc nôn, tiêu chảy, hoặc cảm thấy không khỏe.

Thông tin Chung về Giai đoạn Hai dành cho các Nhà hàng

- Dịch vụ giới hạn chỉ ở dịch vụ ngoài trời và dịch vụ trong nhà với tối đa 50% sức chứa dành cho khách hàng ăn tại bàn (bao gồm cả các nhà hàng thuộc khách sạn), với các bàn được đặt sao cho các khách hàng cách nhau ít nhất 6 feet hoặc chỉ ở dịch vụ mua mang về
- Khách hàng chỉ có thể được phục vụ tại quầy bar của nhà hàng, nếu các khách hàng ngồi cách nhau ít nhất 6 feet và không có nhân viên pha chế nào làm việc sau quầy bar.
- **Đứng tại một quầy bar vẫn bị cấm.**
- Các bàn ăn vẫn giới hạn ở 6 người, tốt nhất là từ cùng một hộ gia đình.
- Khuyến khích đặt chỗ trước và khách hàng nên cung cấp tên và thông tin liên lạc và ghi lại thời gian đến. **Thông tin theo dõi ăn uống phải được lưu trong ít nhất 30 ngày.**

Nhân viên và Khách hàng Cần Thực hiện các Biện pháp Phòng ngừa Hàng ngày

- **Ở nhà nếu quý vị bị bệnh** hoặc gần đây đã tiếp xúc với người mắc COVID-19.
- Giữ khoảng cách ít nhất 6 feet với những người khác khi có thể
- Nhân viên nên đeo khăn che mặt trong khi làm việc và rửa tay thường xuyên, bao gồm cả trước và sau khi sử dụng nhà vệ sinh, trước khi phục vụ thức ăn và đồ uống, và sau khi loại bỏ bát đĩa, đồ thủy tinh, dụng cụ và khăn ăn đã sử dụng ra khỏi bàn.
- Nhân viên phải đeo găng tay khi xử lý thực phẩm ăn liền.
- Khách hàng nên đeo dụng cụ che mặt trong khi không ăn hoặc uống (ví dụ như trong khi gọi đồ ăn và trước khi được phục vụ, và sau khi hoàn thành bữa ăn), và duy trì khoảng cách 6 feet so với những người không ở trong bữa tiệc của quý vị.
- Thực hiện vệ sinh tay thường xuyên (bằng xà phòng và nước hoặc nước rửa tay diệt khuẩn gốc cồn).
 - Những thời điểm quan trọng cần thực hiện vệ sinh tay bao gồm
 - Trước khi ăn đồ ăn,
 - Sau khi đi vệ sinh,
 - Trước và sau khi đeo, chạm vào, hoặc tháo bỏ khẩu trang vải,
 - Trước và sau khi ca làm việc và giờ giải lao,
 - Trước và sau khi thực hiện dịch vụ cho mỗi khách hàng,
 - Sau khi xách hoặc cầm nắm đồ đạc cá nhân của người khác, và
 - Sau khi xì mũi, ho hoặc hắt hơi.

Những Điều cần Cân nhắc của Chủ lao động để Đảm bảo An toàn cho Nhân viên và Khách hàng

Những điều cần cân nhắc về Cơ sở

- Lập các bảng chỉ dẫn để thông báo rằng không người nào bị sốt hoặc có các triệu chứng của COVID-19 được phép đi vào cơ sở và tất cả các cá nhân phải đeo khẩu trang hoặc đồ che mặt.
- Cung cấp nước rửa tay diệt khuẩn để có thể thuận tiện sử dụng tại lối vào các cơ sở.
- Cung cấp vật tư để hỗ trợ việc vệ sinh tay tốt. Vật tư bao gồm xà phòng và nước, chất khử trùng tay chứa cồn với ít nhất 60% cồn (đặt trên mỗi bàn, nếu có đủ vật tư), giấy vệ sinh, khăn giấy, khăn lau khử trùng và thùng rác không cần chạm/dùng chân đạp.
- Thông báo và nhắc nhở các tài xế giao hàng của bên thứ ba và bất kỳ nhà cung cấp nào về các yêu cầu giãn cách xã hội, đeo đồ che mặt, và vệ sinh tay.
- Quầy buffet, salad và các khu vực phục vụ chung khác được cho phép nếu một nhân viên phục vụ các mặt hàng thực phẩm.
- Khuyến khích mạnh mẽ sử dụng các thực đơn giấy dùng một lần. Thực đơn dùng một lần nên được vứt bỏ sau mỗi lần sử dụng. Nếu sử dụng các thực đơn tái sử dụng, chúng nên được làm sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng.
- Các vật dụng ở các khu vực tự phục vụ như trạm nước uống, tủ gia vị, và các tủ dụng cụ ăn uống và khăn ăn nên được loại bỏ, và thay vào đó nhân viên cần cung cấp các vật dụng này trực tiếp cho khách hàng. Khuyến khích mạnh mẽ sử dụng các vật dụng dùng một lần.

Những điều cần cân nhắc về Nhân viên

- Cung cấp cho nhân viên các thiết bị bảo hộ cá nhân phù hợp (ví dụ: khẩu trang, găng tay) và khẩu trang vải.
- Bố trí so le ca làm việc, thời gian vào làm, và thời gian nghỉ giải lao nhiều nhất có thể.
- Thực hiện các chính sách nghỉ phép linh hoạt và không trừng phạt, và cho phép nhân viên bị bệnh ở nhà. Chính sách nghỉ phép cũng nên tính đến những nhân viên cần ở nhà với con cái nếu trường học hoặc nhà trẻ đóng cửa, hoặc để chăm sóc các thành viên gia đình bị bệnh.
- Phổ biến kiến thức cho nhân viên về COVID-19. Tham khảo coronavirus.dc.gov để biết thêm thông tin.
- **Để biết thêm thông tin cụ thể dành cho các nhà hàng**, hãy xem trang web của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC): [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/business-employers/bars-restaurants.html)

Tránh Tiếp xúc Gần và Giảm các Điểm Tiếp xúc

- Nếu có thể, bố trí một lối vào và lối ra riêng cho cơ sở để các khách hàng ra vào theo luồng một chiều.
- Thiết kế và thực hiện một quy trình để đảm bảo phân tách các khách hàng trong khi họ chờ để vào chỗ ngồi (ví dụ: đánh dấu trên sàn, giãn cách ngoài trời hoặc chờ trong xe hơi.) Không cho phép khách tụ tập tại các khu vực chờ hoặc khu vực quầy bar.
- Cấm các hoạt động khiến khách tụ tập trung lại một chỗ.
- Khi có thể, nhân viên phải được chia so le theo không gian để ngăn chặn việc tụ tập và duy trì các hướng dẫn về giãn cách xã hội 6 ft
- Việc bắt tay và tiếp xúc trực tiếp giữa các nhân viên hoặc với khách hàng không được khuyến khích tại nơi làm việc
- Nhân viên nên tránh sử dụng điện thoại, bàn, văn phòng hoặc các công cụ và thiết bị làm việc khác của các nhân viên khác (ví dụ: bút, bút chì, kẹp giữ hóa đơn, v.v.)

Sàng lọc và Theo dõi để phát hiện các Triệu chứng

- Thực hiện sàng lọc (ví dụ: bảng câu hỏi về triệu chứng) các nhân viên hàng ngày, trước khi họ đi vào cơ sở, qua điện thoại hoặc trực tiếp.
- Các nhân viên báo cáo có các triệu chứng hoặc xét nghiệm dương tính với COVID-19 không nên vào doanh nghiệp.

- Tách các nhân viên bị bệnh tại nơi làm việc với các nhân viên và khách hàng khác. Hãy cho nhân viên bị bệnh về nhà ngay lập tức
- Duy trì hồ sơ theo dõi hàng ngày của các cá nhân trong nhà hàng trong ít nhất 30 ngày.

Làm sạch và Khử trùng/Vệ sinh

- Làm sạch và khử trùng các bề mặt thường xuyên được nhân viên chạm vào hoặc sử dụng (ví dụ: tay nắm cửa, khu vực làm việc, máy tính) ít nhất bốn đến sáu giờ một lần, và các vật dụng và bề mặt dùng chung (ví dụ: thiết bị đặt hàng và thanh toán, máy tính tiền, bàn, mặt bàn/quầy, khay hóa đơn) giữa các lần sử dụng.
- Tất cả các vật dụng trên bàn ăn phải được dùng một lần và vứt bỏ sau khi sử dụng, hoặc được làm sạch và vệ sinh giữa các lần sử dụng/lượt khách ngồi bàn. Bao gồm màn hình gọi món kỹ thuật số, dụng cụ ăn uống, bát đĩa, cốc chén, khăn trải bàn, khăn ăn và hộp đựng gia vị (tức là, bất kỳ vật dụng nào có thể bị khách hàng chạm vào).
- Bàn ăn và ghế phải được làm sạch và khử trùng sau mỗi lượt khách ngồi, và các kẹp hóa đơn phải được làm sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng. Đảm bảo rằng dư lượng sản phẩm làm sạch hay khử trùng không lưu lại trên bề mặt bàn ăn.
- Các phòng vệ sinh phải được làm sạch và khử trùng thường xuyên, được đánh dấu và giám sát phù hợp để đảm bảo tuân thủ các hướng dẫn giãn cách xã hội. Đảm bảo cung cấp đầy đủ xà phòng và giấy vệ sinh mọi lúc.
- Tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được làm sạch và vệ sinh ít nhất 2 giờ một lần. Quy trình làm sạch trong toàn bộ nhà hàng phải được xây dựng trước khi mở và chia sẻ với nhân viên để họ có thể được huấn luyện đúng cách.
- Xác nhận máy rửa chén đang hoạt động ở nhiệt độ rửa và xả cần thiết và đảm bảo cung cấp đủ chất tẩy rửa và chất tẩy trùng thích hợp.
- Để biết thêm thông tin về các chất khử trùng có hiệu quả chống lại virus gây ra COVID-19, hãy xem trang web của CDC [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html)

Những Điều cần Cân nhắc về Tòa nhà

- Nếu tòa nhà bị đóng cửa trong một thời gian dài, hãy nhớ kiểm tra các hệ thống HVAC và đảm bảo tất cả các hệ thống nước đều an toàn để sử dụng. Để biết thêm thông tin, hãy xem Hướng dẫn của CDC về việc Mở cửa Trở lại các Tòa nhà sau Thời gian Dài Không Hoạt động hoặc Giảm Hoạt động: [cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html).

Thiết lập Kế hoạch Ứng phó với Phơi nhiễm COVID-19

- Thiết lập kế hoạch phòng trường hợp có nhân viên, khách hàng được chẩn đoán mắc COVID-19.
- Xác định một người liên lạc tại cơ sở mà nhân viên có thể thông báo cho người đó nếu họ xét nghiệm dương tính với COVID-19 và chọn tiết lộ thông tin này.
- Nếu có nhân viên chọn báo cáo với cơ sở rằng họ dương tính với COVID-19, cơ sở cần có quy trình thông báo để chia sẻ những điều sau với nhân viên:
 - Phổ biến kiến thức về COVID-19, bao gồm các dấu hiệu và các triệu chứng của COVID-19
 - Giới thiệu đến Hướng dẫn dành cho Người Tiếp xúc với Người được xác nhận mắc COVID-19, có sẵn tại [coronavirus.dc.gov](https://www.coronavirus.dc.gov)
 - Thông tin về các lựa chọn xét nghiệm COVID-19 tại District of Columbia, có sẵn tại [coronavirus.dc.gov/testing](https://www.coronavirus.dc.gov/testing)
- Nếu một nhân viên thông báo cho cơ sở rằng họ đã xét nghiệm dương tính với COVID-19 **VÀ** nhân viên này đã tiếp xúc rộng rãi với khách hàng/khách tới thăm **HOẶC** nếu một khách hàng/khách tới thăm thông báo cho cơ sở rằng họ đã xét nghiệm dương tính với COVID-19, thì cơ sở nên
 - thông báo cho DC Health bằng cách gửi email tới coronavirus@dc.gov và food.safety@dc.gov với các thông tin sau:
 - “COVID-19 Consult” (“Tham khảo ý kiến về COVID-19”) trong dòng tiêu đề của email

- Tên và số điện thoại trực tiếp của người liên lạc tốt nhất tại cơ sở để DC Health trả lời cuộc gọi điện thoại
 - Ước tính số lượng khách hàng/khách tới thăm có khả năng bị phơi nhiễm.
 - Tóm tắt ngắn gọn về sự cố/tình huống.
- Một điều tra viên của DC Health sẽ tiếp tục phụ trách trong vòng 24 giờ đối với tất cả các thông báo được gửi đúng cách qua email.

Các hướng dẫn trên sẽ tiếp tục được cập nhật khi tình hình dịch bệnh thay đổi. Vui lòng truy cập coronavirus.dc.gov thường xuyên để biết thông tin mới nhất.