

Hướng dẫn Giai đoạn 1

Coronavirus 2019 (COVID-19): Hướng dẫn dành cho các Nhà hàng

Trong Giai đoạn 1, 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 nguy cơ cho tất cả mọi người. Hướng dẫn này dành cho các cơ sở ăn uống trong Giai đoạn 1. Khi cung cấp dịch vụ, **cần thực hiện các biện pháp sau đây để giúp giảm nguy cơ lây nhiễm COVID-19 giữa các nhân viên, khách hàng, và cộng đồng. Để biết thêm thông tin, hãy truy cập coronavirus.dc.gov/phaseone.**

Những điều cần cân nhắc dành cho Khách hàng

- **Không đến nhà hàng nếu quý vị bị bệnh.**
- Dịch vụ chỉ giới hạn trong dịch vụ ngoài trời cho khách ngồi bàn, với các bàn được đặt cách nhau ít nhất 6 feet, hoặc dịch vụ mua hàng mang đi. **Cấm đứng và/hoặc ngồi tại quầy bar ngoài trời.**
- Các bàn được giới hạn chỉ dành cho các nhóm khách từ 6 người trở xuống.
- Khuyến khích việc đặt chỗ trước và thông tin của thực khách sẽ được lưu trữ trong ít nhất 30 ngày. Khách hàng cần cung cấp tên, thông tin liên hệ và thời gian đến.
- Phải đeo đồ che mặt những lúc không ăn hoặc uống (ví dụ: khi gọi đồ ăn và trước khi được phục vụ, và sau khi dùng xong bữa), và duy trì khoảng cách 6 feet với những người không trong cùng nhóm với quý vị.

Những điều cần cân nhắc dành cho Nhân viên

- **Không đến làm việc nếu quý vị bị bệnh.**
- Đeo đồ che mặt thích hợp 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 dọn bát đĩa, cốc chén, dụng cụ ăn uống, và khăn ăn đã qua sử dụng khỏi bàn.
- Nhân viên phải đeo găng tay khi xử lý thực phẩm ăn liền.
- Khi có thể, nhân viên phải được bố trí so le để phòng ngừa việc tụ tập và để đảm bảo các hướng dẫn về khoảng cách giãn cách xã hội 6 feet.
- Việc bắt tay và tiếp xúc trực tiếp giữa các nhân viên hoặc với khách hàng không được khuyến khích tại nơi làm việc.
- Tránh sử dụng điện thoại, bàn làm việc, văn phòng, hoặc các công cụ và thiết bị làm việc khác (ví dụ: bút, bút chì, kẹp hóa đơn, v.v.) của nhân viên khác.
- Vệ sinh và khử trùng các bề mặt mà nhân viên thường xuyên chạm vào hoặc sử dụng (ví dụ: tay nắm cửa, bàn làm việc, máy vi tính) ít nhất bốn đến sáu giờ một lần, và các đồ vật và bề mặt dùng chung (ví dụ: thiết bị gọi món và thiết bị thanh toán, máy tính tiền, bàn, bệ bếp/quầy bar, khay đựng biên lai) giữa các lần sử dụng.
- Nếu nhân viên bị bệnh hoặc bắt đầu biểu hiện các triệu chứng giống với COVID-19, họ nên ngừng làm việc ngay lập tức, thông báo các triệu chứng này cho người quản lý và rời nơi làm việc theo các hướng dẫn để liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ y tế để được đánh giá thêm về sức khỏe.

Những điều cần cân nhắc dành cho Chủ lao động

- Nhân viên cần được phổ biến kiến thức về các dấu hiệu và triệu chứng của COVID-19 và các biện pháp phòng ngừa cơ bản. Để biết thêm thông tin, xem coronavirus.dc.gov
- Thông báo cho tất cả nhân viên bằng văn bản rằng họ không được đến làm việc nếu bị bệnh và được hưởng thời gian nghỉ phép có lương. Thực hiện các chính sách nghỉ phép linh hoạt và không trừng phạt, và cho phép nhân viên bị bệnh ở nhà.
- Sàng lọc nhân viên bằng cách đánh giá các triệu chứng của họ (gồm cả sốt) bằng bảng câu hỏi, khi bắt đầu ca làm việc, lý tưởng nhất là trước khi họ đi vào cơ sở hoặc doanh nghiệp. Nhân viên bị bệnh không được đến làm việc.

- 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.

Hoạt động tại Cơ sở

- Lập các biển báo nêu rõ rằng không ai bị sốt hoặc có triệu chứng của COVID-19 được phép đi vào cơ sở và 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.
- Nếu có thể, bố trí một lối vào và lối ra riêng biệt cho các cơ sở để khách đi theo một chiều.
- Thiết kế và thực hiện quy trình để đảm bảo tách biệt các khách khi họ chờ để được bố trí chỗ ngồi (ví dụ: đánh dấu mặt sàn, giãn cách ngoài trời, hoặc đợi trong xe hơi). Không cho phép khách tụ tập tại các khu vực chờ hoặc khu vực quầy bar.
- Chỉ được phép cung cấp dịch vụ ngồi ngoài trời
- Cấm các hoạt động khiến khách tập trung lại một chỗ.
- 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 dùng nhiều lần, chúng cần được vệ sinh và khử trùng giữa mỗi lần sử dụng.
- Cấm tiệc buffet, quầy salad và các khu vực phục vụ chung khác.
- 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 Tòa nhà

- Xả các hệ thống nước để loại bỏ nước tù đọng và thay thế bằng nước mới. Điều này sẽ loại bỏ bất kỳ kim loại nào (ví dụ như chì) có thể đã ngấm vào nước và giảm thiểu nguy cơ mắc bệnh viêm phổi Legionnaires và các bệnh khác liên quan đến nước.
(<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/php/building-water-system.html>).

Làm sạch và Khử trùng/Vệ sinh

- 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 triển khai trước khi mở cửa và chia sẻ với các nhân viên để họ có thể được đào tạo 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/organizations/cleaning-disinfection.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html).

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.