

Mở Cửa Trở Lại Cho Các Cơ Sở Kinh Doanh Dịch Vụ Ăn Uống: Giảm Thiểu Sự Lây Lan Của COVID-19

Public Health
Seattle & King County



Ngày 14 tháng 5 năm 2020

Kính Thưa Nhà Điều Hành Cơ Sở Kinh Doanh Dịch Vụ Ăn Uống,

Cảm ơn quý vị đã làm tròn phần trách nhiệm của mình để giảm sự lây lan của COVID-19. Các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đã đóng cửa nhà bếp và/hoặc khu vực ăn uống nên thực hiện những điều sau đây khi mở cửa trở lại:

Thiết Bị và Cơ Sở Vật Chất

- Đảm bảo các hệ thống tiện ích vẫn hoạt động tốt (ví dụ: điện, ống nước, máy sưởi ấm, thông gió/điều hòa không khí, và hệ thống chữa cháy)
- Xả hệ thống nước và tắt cả các thiết bị nhà bếp có kết nối với đường ống nước tối thiểu 5 phút
- Máy làm đá phải làm sạch hoàn toàn, đường ống nước khô ráo, và các thiết bị được rửa, tráng và khử trùng
- Đánh giá và loại bỏ thực phẩm không còn an toàn (ví dụ: thực phẩm đã hết hạn hoặc hư hỏng)
- Đảm bảo tất cả các thiết bị hoạt động đúng chức năng và duy trì nhiệt độ thích hợp
- Rửa, tráng, và khử trùng tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm
- Tiếp tục các dịch vụ mà quý vị có thể đã ngừng (ví dụ: dịch vụ kiểm soát dịch hại (pest control), dịch vụ thu gom rác và tái chế)
- Làm sạch hoàn toàn và sửa chữa tất cả các cơ sở vật chất bao gồm sàn, tường, và trần nhà

Sức Khỏe & An Toàn Của Nhân Viên

Ngăn chặn sự lây lan của COVID-19 thông qua việc theo dõi sức khỏe của nhân viên là rất quan trọng và các cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống cần phải xem xét thực hiện các điều sau đây:

- Huấn luyện cho nhân viên về các triệu chứng của COVID-19 và sự cần thiết của vệ sinh tay
- Kiểm tra nhân viên xem có các triệu chứng COVID-19 hay không. Những người có các triệu chứng sau đây có thể bị nhiễm COVID-19: ho, hụt hơi, hoặc khó thở. Họ cũng có thể nhiễm COVID-19 nếu có ít nhất hai trong số các triệu chứng này: sốt, ớn lạnh, run rẩy liên tục với cảm giác ớn lạnh, đau cơ bắp, nhức đầu, đau họng hoặc mất khả năng vị giác hoặc khứu giác
- Đảm bảo các bồn rửa tay có đủ xà phòng và khăn giấy và có sẵn chất khử trùng tay
- Đảm bảo các nhân viên giữ khoảng cách 6 feet với nhau ở cả trong nhà bếp cũng như ngoài khu vực ăn uống
- Yêu cầu các nhân viên phải đeo khẩu trang bằng vải. Tuy nhiên điều này không thể thay thế cho việc cách ly xã hội 6 feet. Theo Chỉ Thị của Viên Chức Y Tế Địa Phương, nhân viên chuẩn bị, mang đi, và giao đồ ăn phải đeo khẩu trang bằng vải.
- Cố gắng sắp xếp giờ làm việc để giảm sự tiếp xúc của các nhân viên với nhau
- Xây dựng các chính sách và quy trình nghỉ ốm cho nhân viên

Bảo Vệ Khách Hàng

Trong khi chờ sự chấp thuận của Thống Đốc về sắp xếp chỗ ngồi cho khách hàng, xin vui lòng lập kế hoạch và chuẩn bị các điều sau đây:

- Không dùng các thực đơn (menu) sử dụng được nhiều lần nếu không thể khử trùng chúng sau mỗi lần sử dụng – dán menu lên tường hoặc cung cấp menu dùng một lần
- Làm sạch và khử trùng các điểm tiếp xúc mỗi giờ, bao gồm tất cả các bề mặt của bàn ăn sau mỗi lần sử dụng
- Các quầy đồ ăn và quầy nước uống tự phục vụ vẫn có thể bị hạn chế
- Loại bỏ các hũ gia vị tự phục vụ khỏi bàn ăn hoặc khu vực dùng chung càng nhiều càng tốt
- Khử trùng các hũ gia vị sau khi mỗi nhóm khách hàng đã dùng
- Đảm bảo các nhóm khách hàng ngồi cách nhau ít nhất 6 feet và loại bỏ hoặc chặn những chỗ ngồi thừa
- Sử dụng hệ thống thanh toán không tiếp xúc, đặt hàng tự động và thanh toán di động hoặc cung cấp rửa tay hoặc gel rửa tay cho nhân viên xử lý thanh toán
- Khử trùng tất cả các bề mặt chạm tay khi thanh toán (touchpads) sau mỗi lần sử dụng
- Tối đa hóa dịch vụ đồ ăn mang đi (take-out) hoặc giao đồ ăn
- Khuyến khích khách hàng đeo khẩu trang bằng vải khi chưa ngồi vào bàn nếu họ sẽ ăn trong cơ sở hoặc khi họ đang chờ lấy đồ ăn mang đi (take-out) theo Chỉ Thị của Viên Chức Y Tế Địa Phương. Tải áp-phích [ở đây](#).

Kế Hoạch Mở Cửa Trở Lại Theo Giai Đoạn Của Thống Đốc Inslee

Hiện tại, các cơ sở bán lẻ dịch vụ ăn uống thuộc Giai Đoạn 1 không cho phép ăn uống tại cơ sở, thay vào đó chỉ có thể cung cấp dịch vụ lái xe qua (drive-thru) và mua đồ ăn mang đi (take-out). Dưới kế hoạch mở cửa trở lại theo giai đoạn cho các doanh nghiệp của Thống Đốc Inslee, những điều sau đây sẽ xảy ra dựa trên bằng chứng giảm rủi ro COVID-19 trong cộng đồng:

Giai đoạn I	Giai đoạn II	Giai đoạn III	Giai đoạn IV
▪ Chỉ cho phép các dịch vụ đồ ăn mang đi (take-out) & giao đồ ăn (delivery) ▪ Khu vực ăn uống trong cơ sở phải đóng cửa với bàn ghế xếp chồng lên nhau ▪ Chỉ cho phép các dịch vụ thiết yếu	▪ Nhà hàng cho khách ngồi < 50% sức chứa ▪ Bàn ăn giới hạn không quá 5 người ▪ Quán rượu (bar) đóng cửa ▪ Cần duy trì cách ly xã hội	▪ Nhà hàng cho khách ngồi < 75% sức chứa ▪ Bàn ăn giới hạn không quá 10 người ▪ Quán rượu (bar) < 25% sức chứa ▪ Cần duy trì cách ly xã hội	▪ Các cơ sở vận hành với sức chứa tối đa

- Thời gian dự kiến giữa các giai đoạn là 3-4 tuần, tuy nhiên điều này cần dựa trên bằng chứng về sự lan truyền của COVID-19 trong cộng đồng. Trong trường hợp có nguy cơ COVID-19 tăng lên, thì các giai đoạn 2-4 có thể quay trở lại giai đoạn 1.

Thông Tin và Nguồn Hỗ Trợ Liên Quan Đến COVID-19

Cập nhật thường xuyên về [tình hình COVID-19 ở Washington](#), [các tuyên bố của Thống Đốc Inslee](#), [các triệu chứng](#), [cách thức lây lan](#), và [thời điểm mọi người nên đi xét nghiệm](#). Xem các [câu hỏi thường gặp](#) của chúng tôi để biết thêm thông tin.

- Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia: [Hướng Dẫn Mở Cửa Trở Lại Cho Nhà Hàng](#)
- Hiệp Hội Các Quan Chức Thực Phẩm và Dược Phẩm: [Khuyến Nghi Về Việc Giảm Bớt Hạn Chế COVID-19 Cho Ngành Công Nghiệp Bán Lẻ Thực Phẩm](#)
- Y Tế Công Cộng – Seattle & Quận King COVID-19 Các [Nguồn Hỗ Trợ](#)
- Bộ Y Tế Tiểu Bang Washington:
 - [Bộ Y Tế Tiểu Bang Washington Sự Bùng Phát Của Vi-Rút Corona Chủng Mới 2019 \(COVID-19\)](#)
 - [Sự Phản Hồi Về Vi-Rút Corona \(COVID-19\) của Tiểu Bang Washington](#)
 - [CDC Vi-Rút Corona \(COVID-19\)](#)
 - [Các Nguồn Hỗ Trợ Giảm Sự Kỳ Thi](#)