



**Hướng Dẫn Tạm Thời:**  
**Dịch Vụ Nhà Hàng Trong Đại Dịch COVID-19 – Bên Trong và Ngoài Trời**

**Ngày 30 tháng 9 năm 2020**

Hướng dẫn này do Sở Y Tế Công Cộng San Francisco (San Francisco Department of Public Health, SFDPH) soạn thảo để sử dụng tại địa phương. Hướng dẫn này sẽ được đăng tại <http://www.sfdcp.org/foodfacilities>. Hướng dẫn này có thể thay đổi khi có thông tin mới và tình hình lây nhiễm trong cộng đồng tại địa phương có thay đổi.

**BỐI CẢNH:** Với các hoạt động sửa đổi, các cơ sở nhà hàng được phép mở cửa phục vụ ăn uống ngoài trời và phục vụ ăn uống bên trong với số lượng giới hạn. Các cơ sở ăn uống phải tuân theo những hướng dẫn này, đồng thời phải giám sát và tuân theo tất cả các Chỉ Thị Y Tế được áp dụng, được đăng tại <http://www.sfdph.org/directives>.

*Có thể được – và thậm chí có khả năng – số ca nhiễm bệnh và các chỉ số khác sẽ tăng cao trong Mùa Thu và khiến mức độ rủi ro của San Francisco tăng lại lên mức nghiêm trọng, cấp 2 (màu đỏ) hoặc thậm chí là lan rộng, cấp 1 (cấp màu tím). Viên Chức Y Tế sẽ liên tục giám sát tất cả các chỉ số trong khu vực và sẽ tạm dừng hoặc đảo ngược các biện pháp này cùng những biện pháp mở cửa trở lại khác (nếu cần) để ngăn chặn sự lây lan của đại dịch tại San Francisco.*

**ĐỐI TƯỢNG:** Tất cả các cơ sở ăn uống cung cấp **bữa ăn trung thực** và khách hàng của họ.

Vui lòng xem mục **Dịch Vụ Ăn Uống Bên Trong** để biết các thông số về sức chứa.

**Vắc-xin cúm là một yếu tố vô cùng quan trọng trong cuộc chiến chống lại đại dịch COVID-19** khi (1) giữ cho các công nhân và cộng đồng khỏe mạnh và (2) giảm trạng thái căng thẳng về các hệ thống thử nghiệm và chăm sóc sức khỏe đang phải ứng phó với đại dịch COVID-19. Đặc biệt khuyến khích tất cả nhân viên chích ngừa cúm. Đăng [biển báo](#) để khuyến khích khách hàng, khách thăm viếng, v.v. chích vắc-xin ngừa cúm.



## THÔNG TIN CƠ BẢN VỀ ĐẠI DỊCH COVID-19

### Đại Dịch Covid-19 Lây Lan Như Thế Nào?

Đại dịch COVID-19 lây truyền từ người sang người và được cho là xảy ra khi

- các giọt bắn cỡ lớn khi ho và hắt hơi được đẩy trực tiếp vào mặt, mũi, mắt và miệng của người ở gần, thường trong khoảng cách 6 feet (lây truyền qua giọt bắn),
- một người thở, nói chuyện, ca hát, ho hoặc hắt hơi thải ra các hạt truyền nhiễm nhỏ có thể lơ lửng trong không khí trong một khoảng thời gian và / hoặc di chuyển xa hơn 6 feet theo luồng không khí bên trong (lây truyền qua khí dung) và
- một người chạm vào bề mặt bị ô nhiễm rồi sau đó chạm vào màng nhầy, ví dụ như mũi, mắt hoặc miệng (lây truyền qua tiếp xúc).

### Biện Pháp Cơ Bản để Phòng Chống Bệnh COVID-19

- **Rửa tay thường xuyên bằng xà bông và nước.** Nếu không có xà bông và nước, hãy sử dụng dung dịch sát khuẩn tay có chứa ít nhất 60% cồn.
- **Tránh Tiếp Xúc Gần.** Trong phạm vi tối đa có thể, hãy duy trì cách ly giao tiếp xã hội trong khoảng cách 6 feet giữa quý vị và những người không sống trong cùng nhà.
- **Đeo Khăn Che Mặt.** Che miệng và mũi bằng khẩu trang ở nơi công cộng và khi ở gần những người không sống trong cùng nhà.
- **Vệ sinh và khử trùng** đều đặn các bề mặt thường xuyên tiếp xúc.
- **Theo Dõi Sức Khỏe của Quý Vị Hàng Ngày.** Chú ý các triệu chứng như sốt, ho, hụt hơi hoặc những triệu chứng khác

## CÁC YÊU CẦU CHUNG

### Định Nghĩa về Cơ Sở Nhà Hàng

Để mở cửa trở lại Cơ Sở Nhà Hàng, một kinh doanh phải phục vụ đồ ăn dưới hình thức “**bữa ăn trung thực**”. Không được phép phục vụ đồ uống có cồn nếu không cung cấp dịch vụ bữa ăn thực sự một cách trung thực.

### Định Nghĩa về Bữa Ăn Trung Thực

**Bữa ăn trung thực** có nghĩa là lượng thức ăn đủ thành phần của một món ăn chính. Các Cơ Sở Nhà Hàng cần tham khảo hướng dẫn từ Sở Kiểm Soát Đồ Uống Có Cồn về thành phần của một bữa ăn trung thực. Quý vị có thể tìm hướng dẫn tại địa chỉ <https://www.abc.ca.gov/what-is-required-to-be-considered-a-meal>. Việc chỉ phục vụ đồ ăn đóng gói sẵn như bánh kẹp hoặc salad hoặc đơn giản là hâm nóng các bữa ăn đông lạnh hoặc chế biến sẵn *không* đủ điều kiện là bữa ăn trung thực. Sở Kiểm Soát Đồ Uống Có Cồn của Tiểu Bang đã tuyên bố sẽ xem xét toàn bộ hoạt động của cơ sở kinh doanh được cấp phép hành nghề để xác định xem doanh nghiệp đó có đang phục vụ các bữa ăn hợp pháp một cách trung thực hay không hoặc thức ăn được cung cấp chỉ là cái cớ để mở cửa theo Bản Thiết Kế của Tiểu Bang cho một Nền Kinh Tế An Toàn Hơn. Tiêu điểm chính của các cơ sở được cấp phép phải là phục vụ bữa ăn trung thực,



còn việc phục vụ đồ uống có cồn chỉ là dịch vụ phụ để hỗ trợ cho tiêu điểm chính đó.

### Ai Có Thể Phục Vụ Bữa Ăn Trung Thực

Cơ sở nhà hàng hoặc một người hoặc doanh nghiệp khác hoạt động theo thỏa thuận với cơ sở nhà hàng đều có thể phục vụ bữa ăn trung thực. Cơ Sở Nhà Hàng phải có giấy phép hợp lệ để hoạt động như cơ sở kinh doanh thực phẩm, cùng với bất cứ giấy phép có liên quan nào khác thường được yêu cầu.

### Đồ Uống Có Cồn

**Cấm bán đồ uống có cồn nếu không có bữa ăn trung thực** và mỗi khách hàng gọi đồ uống có cồn cũng phải gọi một bữa ăn trung thực.

### Chuẩn Bị và Đăng Kế Hoạch Đảm Bảo Sức Khỏe và An Toàn và Quy Trình Cách Ly Giao Tiếp Xã Hội

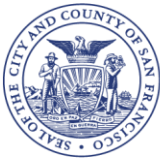
Mỗi cơ sở nhà hàng phải hoàn thành Kế Hoạch Đảm Bảo Sức Khỏe và An Toàn, đồng thời đăng tại vị trí công cộng và trên trang mạng của cơ sở nhà hàng, nếu có. **Phải tuân theo yêu cầu này của chỉ thị để duy trì giấy phép kinh doanh thực phẩm.** Kế Hoạch Đảm Bảo Sức Khỏe và An Toàn ở định dạng danh mục kiểm tra và có tác dụng nhắc nhở tất cả các phương pháp hay nhất mà cơ sở kinh doanh của quý vị cần tuân theo, bao gồm các yêu cầu chung như yêu cầu đeo khăn che mặt, [biển báo](#) và duy trì khoảng cách sáu feet giữa mọi người. Quy Trình Cách Ly Giao Tiếp Xã Hội cũng phải hoàn thành và đăng tải, quý vị có thể tìm quy trình này tại <https://www.sfdph.org/dph/alerts/files/C19-07i-Appendix-A.pdf>.

## CHUẨN BỊ ĐỂ MỞ CỬA TRỞ LẠI

### Cải Thiện Sự Thông Thoáng

Thực hiện bất cứ cải tiến cần thiết nào để đảm bảo hệ thống thông thoáng của cơ sở, bao gồm:

- Hệ thống sưởi ấm, thông gió và điều hòa không khí (heating, ventilation, and air conditioning, HVAC) (nếu có)
  - Đảm bảo hệ thống HVAC được bảo dưỡng và hoạt động bình thường.
  - Đánh giá khả năng nâng cấp hệ thống lọc khí để có thể đạt được hiệu quả cao nhất.
  - Tăng tỷ lệ không khí ngoài trời qua hệ thống HVAC, điều chỉnh lại hoặc loại bỏ các van điều tiết tuần hoàn khép kín (“bộ tiết kiệm”).
  - Tắt các hệ thống điều khiển thông gió kiểm soát theo nhu cầu làm giảm lượng khí cung cấp dựa trên nhiệt độ hoặc sức chứa
  - Đánh giá quy trình vận hành hệ thống thông gió của tòa nhà ngay cả khi tòa nhà không có người để tối đa hóa hiệu quả thông thoáng. Ở mức tối thiểu, thiết lập lại hệ thống thông gió vận hành theo bộ hẹn giờ để bắt đầu hoạt động 1-2 giờ trước khi tòa nhà mở cửa và 2-3 giờ sau khi tòa nhà đóng cửa.
- Tăng cường thông gió tự nhiên bằng cách mở cửa sổ và cửa ra vào khi điều kiện môi trường và các yêu cầu của tòa nhà cho phép.
- Xem xét lắp đặt máy làm sạch không khí di động (“bộ lọc các hạt phóng xạ gây ô nhiễm [High-efficiency particulate air, HEPA]”).



- Nếu cơ sở sử dụng quạt đứng hoặc quạt gắn cố định, hãy điều chỉnh hướng quạt để giảm thiểu luồng gió thổi từ không gian của người này sang không gian của người khác.

Để biết thêm thông tin và các nguồn thông tin bổ sung, vui lòng xem:

<https://www.sfcddp.org/COVID-ventilation>

### **Kiểm Tra Không Gian Của Quý Vị Sau Một Thời Gian Dài Ít Sử Dụng.**

Kiểm tra tình hình quấy phá và ẩn náu của sinh vật gây hại, đồng thời đảm bảo tất cả các biện pháp kiểm soát sinh vật gây hại đều có tác dụng. Tiến hành bảo trì đều đặn các hệ thống thông gió, bao gồm ống và lỗ thông hơi, cân nhắc xả hết nước đọng từ đường ống nước bằng cách xả nước máy qua thiết bị cố định. Quý vị có thể tìm hướng dẫn chi tiết tại địa chỉ: <https://www.sfwater.org/flushingguidance>.

### **Đào Tạo Nhân Viên**

Đảm bảo tiến hành đào tạo cho toàn thể nhân viên về những quy trình sau:

- Kế Hoạch Đảm Bảo Sức Khỏe và An Toàn, Cách Ly Giao Tiếp Xã Hội và Kiểm Tra Sàng Lọc. Chia sẻ thông tin về đại dịch [COVID-19](#), [cách ngăn chặn dịch bệnh lây lan](#) và [những tình trạng sức khỏe tiềm ẩn](#) có thể làm cho các cá nhân dễ bị nhiễm vi rút hơn.
- Hướng dẫn về cách theo dõi việc thực hiện cách ly giao tiếp xã hội và đưa ra những lời nhắc nhở nhẹ nhàng với khách hàng để duy trì thực hiện cách ly giao tiếp xã hội và đeo Khăn Che Mặt. Khách hàng cần duy trì khoảng cách sáu feet nếu không sống trong cùng nhà trong khi xếp hàng chờ nhận đồ, chờ được thu xếp chỗ ngồi hoặc chờ sử dụng nhà vệ sinh. Nhân viên cần nhắc nhở khách hàng không được khiêu vũ và tụ họp để làm việc khác, ví dụ: đứng và rời xa khỏi bàn của họ.
- Trang bị bảo hộ cá nhân phù hợp, bao gồm cả đúng cách để đeo khăn che mặt và sử dụng găng tay bảo vệ.
- Các phương pháp vệ sinh và khử trùng, và tầm quan trọng của việc khử trùng các bề mặt thường xuyên tiếp xúc. Xem [Hướng dẫn vệ sinh của Sở Y Tế Công Cộng \(Department of Public Health, DPH\)](#).
- Giảm căng thẳng mâu thuẫn với khách hàng không tuân theo các chính sách và cung cấp tài nguyên cho nhân viên để giải quyết tình trạng lo lắng, căng thẳng và sức khỏe tâm thần. Ví dụ về các khóa đào tạo bao gồm cả chương trình đào tạo về cách giảm căng thẳng mâu thuẫn từ Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia. (<https://www.servsafe.com/freecourses>) Nhận biết nỗi sợ hãi khi trở lại làm việc, giao tiếp minh bạch, lắng nghe và khảo sát thường xuyên.
- Nghỉ ốm có lương và các phúc lợi khác do chủ nhân hoặc chính quyền tài trợ mà nhân viên có thể có quyền nhận để giúp việc ở nhà dễ dàng hơn về mặt tài chính (xem Chính sách nghỉ ốm có lương tại San Francisco). Hãy nhớ rằng không thể sa thải nhân viên do kết quả xét nghiệm COVID-19 hoặc thời gian nghỉ cần thiết để hồi phục. Để truy cập các liên kết trong Hướng Dẫn này, vui lòng xem tại [www.sfcddp.org/foodfacilities](http://www.sfcddp.org/foodfacilities)

### **Tạo Không Gian An Toàn Hơn**

Quý vị có thể cần thay đổi cách bố trí cơ sở vật chất của cơ sở kinh doanh để tạo điều kiện thực hiện cách ly giao tiếp xã hội cho khách hàng và nhân viên. Những điều chỉnh cần cân nhắc bao gồm tạo lối vào



và lối ra riêng biệt, đánh dấu các không gian bằng băng keo hoặc đề-can khác để cho biết khoảng cách sáu feet và dựng các tấm chắn trong suốt xung quanh các khu vực tiếp xúc nhiều với khách hàng như quầy thanh toán.

- **Thiết kế lại cách bố trí để cho phép thực hiện cách ly giao tiếp xã hội sao cho phù hợp.** Các trạm làm việc phải cách nhau ít nhất sáu feet.
- **Tạo khoảng trống riêng biệt cho các quy trình nhận hàng từ nhà cung cấp và/hoặc giao hàng, mang đi và dùng bữa tại cơ sở.** Trong phạm vi tối đa có thể, tạo lối đi riêng cho khách hàng dùng bữa tại cơ sở, cho khách hàng thanh toán và/hoặc nhận hàng nếu có thể. Có biển báo rõ ràng cho các khu vực mang đi và dùng bữa tại cơ sở.
- **Tạo đủ khoảng trống để cho phép khách hàng đứng cách quầy thu ngân ít nhất sáu feet** trong khi đang thanh toán cho các mục hoặc dựng rào chắn vật lý, ví dụ: kính thủy tinh hữu cơ (Plexiglas) đủ lớn để ngăn chặn các giọt hô hấp lây truyền giữa khách hàng và người thu ngân.
- **Đóng cửa các khu vực khách hàng có thể tụ tập, tự phục vụ hoặc chạm vào các vật dụng mà khách khác có thể sử dụng.** Ví dụ: đóng cửa trạm rau xà lách, trạm tự chọn, trạm gia vị và máy rút thức ăn tự phục vụ.
- **Đánh dấu khoảng cách 6 feet để báo cho khách hàng tại nhiều môi trường khác nhau** (ví dụ: chờ gọi món, chờ đi vệ sinh, gọi đồ mang đi hoặc chờ được thu xếp chỗ ngồi). **Phải đánh dấu rõ ràng lối vào nhà vệ sinh, quầy lấy hàng/mang đi và lối vào/lối ra.**
- **Đăng biển báo** nhắc nhở khách hàng cần **luôn đeo khăn che mặt**, trừ trong lúc ăn uống.
- **Cung cấp dung dịch sát khuẩn tay tại khu vực bán hàng và lối ra/lối vào.**
- **Khu vực giữ áo khoác và túi phải được đóng lại.**

## BẢO VỆ NHÂN VIÊN

### Phối Hợp với Sự Nỗ Lực của Quý Vị

**Chỉ định một Nhân Viên Giám Sát An Toàn Tại Nơi Làm Việc trong Đại Dịch COVID-19**, là người có thể đóng vai trò là giao liên của nhân viên và là đầu mối liên hệ duy nhất cho Nhân Viên tại mỗi địa điểm giải đáp các thắc mắc hoặc mối quan ngại về những thông lệ thực hành, quy trình hoặc khả năng phơi nhiễm. Người này cũng đóng vai trò là người liên lạc với Sở Y Tế Công Cộng San Francisco (San Francisco Department of Public Health, SFPDH). Người này cần đào tạo nhân viên để thông báo cho khách hàng, nếu cần, rằng cơ sở nhà hàng sẽ từ chối phục vụ khách hàng nếu họ không tuân theo các yêu cầu đảm bảo an toàn.

### Kiểm Tra Sàng Lọc Nhân Viên và Khuyến Khích Mọi Người Thực Hiện Xét Nghiệm

- **Tiến hành kiểm tra sức khỏe cho mọi người (nhân viên, nhà cung cấp và nhân viên giao hàng) trước khi họ đi vào tòa nhà.** Quý vị có thể tìm hướng dẫn kiểm tra sàng lọc nhân viên tại [www.sfdcp.org/screening-handout](http://www.sfdcp.org/screening-handout). **Các cơ sở phải từ chối những người trả lời có cho bất cứ câu hỏi nào trong mẫu trên.**
- **Khuyến khích mọi người thực hiện xét nghiệm COVID-19.** Nhiều người nhiễm COVID-19 không biết rằng họ đang bị bệnh vì họ không có triệu chứng nhưng họ vẫn có thể lây truyền sang những người khác. Mọi người có thể thực hiện xét nghiệm COVID-19 tại San Francisco. Các nhà



cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe tại San Francisco PHẢI tiến hành xét nghiệm bất cứ người nào có triệu chứng của bệnh COVID-19 (xem [sfcdcp.org/covid19symptoms](https://sfcdcp.org/covid19symptoms)). Nếu quý vị muốn được xét nghiệm khi không có triệu chứng, các công ty bảo hiểm y tế tại California PHẢI thanh toán chi phí xét nghiệm đối với nhân viên làm việc trong lĩnh vực thiết yếu, bao gồm cả nhân viên nhà hàng. Nếu quý vị chọn thực hiện xét nghiệm khi không có triệu chứng, đừng xét nghiệm nhiều hơn mức 2 tuần một lần. Nếu không có bảo hiểm, quý vị có thể được xét nghiệm tại CityTestSF ([sf.gov/citytestsf](https://sf.gov/citytestsf)).

- **Nếu cảm thấy mình bị nhiễm bệnh với các triệu chứng như cảm lạnh hoặc cúm, quý vị PHẢI thực hiện xét nghiệm COVID-19** và có kết quả âm tính trước khi được phép quay lại làm việc (xem [sfcdcp.org/screen](https://sfcdcp.org/screen) and [sfcdcp.org/rtw](https://sfcdcp.org/rtw)). Nếu quý vị cảm thấy mình bị nhiễm bệnh, hãy thực hiện xét nghiệm và KHÔNG đi vào một cơ sở kinh doanh hoặc tổ chức, trừ khi nhằm mục đích để đáp ứng những nhu cầu thiết yếu chính (ví dụ như thực phẩm, nhà ở, dịch vụ chăm sóc sức khỏe, v.v.) mà quý vị không thể có được bằng bất cứ phương cách nào khác.
- **Tiến hành tất cả các bước có thể để ngăn ngừa nguy cơ nhiễm bệnh.** Đeo khăn che mặt, giữ vệ sinh tay thật tốt, tạo khoảng cách với những người khác (tối thiểu sáu feet) và không đến gần bàn ăn cho đến khi khách hàng đeo khẩu trang.
- **Đặc biệt khuyến khích tất cả nhân viên chích ngừa cúm.** Vắc-xin cúm là một yếu tố vô cùng quan trọng trong cuộc chiến chống lại đại dịch COVID-19 khi (1) giữ cho người công nhân và các cộng đồng khỏe mạnh và (2) giảm sự căng thẳng đối với các hệ thống chăm sóc sức khỏe và xét nghiệm đang phải ứng phó với đại dịch COVID-19. Đăng biển báo để khuyến khích Khách Hàng, khách ghé thăm, v.v. chích vắc-xin ngừa cúm.

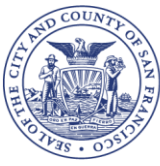
### **Yêu Cầu Đeo Khẩu Trang và Trang Bị Bảo Vệ Khác**

**Mọi người phải luôn đeo khăn che mặt trừ lúc đang ăn hoặc uống.** Quy định này áp dụng cho cả nhân viên (nhà cung cấp, tài xế giao hàng) và khách hàng.

**Nhân viên phục vụ và nhân viên “tiếp xúc với khách hàng” khác có thể chọn đeo khẩu trang có hiệu quả bảo vệ cao hơn (“khẩu trang phòng độc”) thay vì khăn che mặt bằng vải để tăng cường khả năng bảo vệ khi làm việc bên trong – đặc biệt nếu họ có nguy cơ cao sẽ bị bệnh nặng khi nhiễm COVID-19 (xem [www.sfcdcp.org/vulnerable](https://www.sfcdcp.org/vulnerable)). Xem Khẩu Trang Phòng Độc N95 [được Viện Sức Khỏe và An Toàn Lao Động Quốc Gia Hoa Kỳ \(National Institute for Occupational Safety and Health, NIOSH\) phê duyệt](#) nếu quý vị có ý định mua. *Nếu sử dụng Khẩu Trang Phòng Độc N95 có van, quý vị phải che van bằng đồ che mặt khác.***

### **Cần Nhớ Thực Hiện Các Biện Pháp Khác để Bảo Vệ Nhân Viên**

- **Hạn chế tụ tập nhân viên trực tiếp** (ví dụ: họp nhân viên) trong phạm vi tối đa có thể. Cần nhắc tổ chức họp nhân viên trực tuyến.
- **Tạo thêm ca làm việc** với ít nhân viên hơn cho phù hợp với quy định cách ly giao tiếp xã hội.
- **Mỗi nhân viên cần có bút riêng hoặc bút chì riêng** mà không dùng chung.



## BIỂN BÁO

Các cơ sở nhà hàng **phải** đăng biển báo nêu rõ như sau. Mẫu biển báo sẽ được cung cấp tại địa chỉ <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.

- Đăng biển báo dễ thấy quanh Cơ Sở Nhà Hàng – bao gồm tất cả các lối vào công cộng – nhắc nhở mọi người tuân theo tạo khoảng cách, vệ sinh và Các Yêu Cầu về Khăn Che Mặt và phải ở nhà khi cảm thấy bệnh. Biển báo được đăng phải bao gồm biển độc lập ghi rõ thông điệp: (1) bệnh COVID-19 lây truyền qua không khí và rủi ro cao hơn nhiều khi ở bên trong và (2) người cao tuổi và những người có nguy cơ về sức khỏe cần tránh các môi trường bên trong nơi tụ tập đông người. Quý vị có thể tìm mẫu biển tại <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>. Đăng biển báo nhắc nhở Khách Hàng và Nhân Viên rằng COVID-19 có thể lây lan bởi những người không cảm thấy bị bệnh hoặc có các triệu chứng nhiễm bệnh ra bên ngoài cũng có thể làm lây lan dịch bệnh COVID-19.
- Đăng biển báo thông báo cho khách hàng rằng họ phải ngồi tại bàn để tiêu thụ thức ăn hoặc đồ uống, và họ phải luôn cách Khách Hàng ở các bàn khác ít nhất sáu feet.
- Đăng biển báo tại bàn nhắc nhở khách hàng đeo Khăn Che Mặt khi tương tác với nhân viên (gọi món hoặc thanh toán) và tại mọi thời điểm khác khi họ không ăn hoặc uống.
- Các cơ sở nhà hàng phục vụ đồ uống có cồn phải đăng biển báo thông báo cho Khách Hàng biết họ không được uống hoặc mang theo đồ uống đã mở nắp ra ngoài cơ sở và đồ uống có cồn chỉ được phục vụ kèm bữa ăn.

## DỊCH VỤ ĂN UỐNG – TẤT CẢ CÁC CƠ SỞ

### Chào Đón Khách Hàng

- **Các cơ sở ăn uống phải kiểm tra sàng lọc bằng cách hỏi đáp với mọi khách hàng khi họ đi vào cơ sở** qua câu hỏi về các triệu chứng của bệnh COVID-19 và nguy cơ phơi nhiễm bệnh COVID-19. Các cơ sở phải đặt các câu hỏi và chuyển tiếp thông tin tìm thấy tại: <https://www.sfdcp.org/screeningvisitors>. Các cơ sở phải từ chối phục vụ những người trả lời có cho bất cứ câu hỏi nào trong mẫu trên.
- **Khuyến nghị Khách Hàng phải đeo khăn che mặt tại bất kỳ thời điểm nào khi họ không ăn hoặc uống**, bao gồm nhưng không giới hạn: Trong khi đang chờ thu xếp chỗ ngồi; trong khi xem thực đơn và gọi món; trong khi nói chuyện tại bàn để chờ được phục vụ đồ ăn và đồ uống hoặc sau khi ăn xong các món hoặc bữa ăn và tại bất kỳ thời điểm nào họ rời khỏi bàn, ví dụ như để sử dụng nhà vệ sinh. Khách hàng cũng phải đeo đồ che mặt tại bất kỳ thời điểm nào có nhân viên phục vụ, nhân viên dọn bàn hoặc Nhân Viên khác đến gần bàn của họ. Nhân Viên chỉ được đến gần bàn khách hàng sau khi khách hàng đã đeo khăn che mặt.

### Điều Chỉnh Đặt Chỗ và Quy Trình Thu Xếp Chỗ Ngồi

- **Khuyến khích đặt chỗ để hạn chế tụ tập đông người**. Đảm bảo thời gian đặt chỗ cho phép có đủ thời gian để vệ sinh và khử khuẩn sau mỗi lượt khách hàng.
- **Yêu cầu Khách Hàng tự nguyện cung cấp tên và số điện thoại liên lạc** cho nhóm của họ để có thể truy dấu người tiếp xúc. Các nhà hàng cần lưu trữ thông tin này trong hồ sơ trong ít nhất 3



tuần. Khách hàng không buộc phải cung cấp thông tin liên hệ.

- **Giới hạn số khách hàng trong một nhóm riêng lẻ chỉ tối đa sáu Khách Hàng, trừ khi tất cả cùng thuộc một hộ gia đình.** Chúng tôi đặc biệt khuyến khích những người trong cùng một hộ gia đình nên ngồi cùng nhau trong một môi trường ăn uống. Những người trong cùng một bữa tiệc ngồi cùng một bàn không nhất thiết phải cách nhau sáu feet
- **Toàn bộ Khách Hàng phải ăn hoặc uống tại bàn.** Không được phép đứng giữa các bàn hoặc tụ tập tại những khu vực khác của cơ sở nhà hàng. Khách hàng không được phép đứng, tụ tập, khiêu vũ hoặc đi lại giữa các bàn.
- **Không được phục vụ đồ ăn hoặc đồ uống cho khách hàng trong khi khách hàng đang chờ sắp xếp chỗ ngồi.**
- **Lập kế hoạch sắp xếp chỗ ngồi cho khách hàng,** chỉ định từng nhóm khách hàng để thúc đẩy việc giữ khoảng cách.
- **Cần nhắc để Khách Hàng tự đến chỗ ngồi** bằng cách hiển thị số bàn. Bố trí nhân viên tiếp đón đứng sau kính thủy tinh hữu cơ để chỉ định bàn cho Khách Hàng (sau khi kiểm tra sàng lọc COVID-19 bằng cách hỏi đáp).
- **Lưu trữ hồ sơ về lịch làm việc của nhân viên** để tạo điều kiện thuận lợi cho hoạt động truy để dấu người tiếp xúc.
- **Giới hạn số nhân viên phục vụ mỗi nhóm khách** để giảm khả năng tiếp xúc. Lý tưởng nhất là mỗi người phục vụ một bàn.
- **Cấm chế biến thức ăn bên cạnh bàn hoặc trình bày thức ăn bên cạnh bàn.**

### **Phòng Ngừa lây Nhiễm Chéo do Tiếp Xúc với Các Vật Dụng Thường Xuyên Chạm Vào**

- **Cần nhắc sử dụng thực đơn điện tử và/hoặc đặt món điện tử** để khách hàng có thể xem trên thiết bị di động của họ. Hoặc cung cấp thực đơn ép nhựa dẻo để có thể khử trùng sau mỗi lần sử dụng.
- **Khuyến khích Khách Hàng sử dụng các phương thức thanh toán không tiếp xúc** và sát trùng bất kỳ bút hoặc thiết bị nào khác sau mỗi lần sử dụng.
- **Ngừng việc bố trí sẵn dụng cụ ăn uống và đồ thủy tinh trên bàn,** cung cấp dụng cụ ăn uống trong khăn giấy hoặc khăn giấy gói sẵn và sử dụng khăn ăn hoặc khăn trải bàn dùng một lần nếu có thể.
- **Bọc dụng cụ ăn uống như dao, nĩa, thìa dụng cụ ăn dẹt, ly cốc có chân, bát đĩa, v.v. đã được rửa sạch** và cất đi để tránh tiếp xúc với Khách Hàng và nhân viên cho đến khi sẵn sàng sử dụng.
- **Khử trùng vị trí ăn uống sau mỗi lần sử dụng.** Bao gồm bàn, ghế và ghế cao trẻ em/ghế nâng cho trẻ em. Làm theo hướng dẫn về chất khử trùng, thông báo cho khách để có thời gian khử trùng
- **Giới hạn số đồ vật có thể chừa lại trên bàn** (Không để kệ kẹp thẻ, nến, lọ hoa) và cung cấp hộp đựng gia vị như sốt cà chua, mù tạt, tương ớt trong từng khẩu phần theo yêu cầu.
- **Phải thay khăn trải bàn sau mỗi lần sử dụng.**
- **Không cung cấp các vật dụng giải trí dùng chung** như trò chơi cờ bàn, bàn bi-a hoặc trò chơi





điện tử.

- **Chỉ cung cấp hộp đựng thức ăn thừa khi có yêu cầu.** Nhân viên không được đổ vào hộp đựng thức ăn thừa. Mỗi nhóm phải có hộp đựng thức ăn thừa riêng. Bất kỳ Nhân Viên nào di chuyển các vật dụng mà khách hàng đã sử dụng, đồ vật bằng vải bẩn hoặc xử lý túi rác phải rửa tay sau khi xử lý những vật dụng đó hoặc sử dụng găng tay dùng một lần (và rửa tay trước khi đeo găng tay và sau khi tháo găng tay) và thay áo choàng thường xuyên.
- **Phải rửa, tráng sạch và sát khuẩn các vật dụng có thể tái dụng mà khách hàng sử dụng, bao gồm dụng cụ ăn uống, đồ đựng thức ăn, cái giỏ đựng bánh mì, v.v.** Sử dụng các vật dụng dùng một lần nếu không thể vệ sinh phù hợp các vật dụng có thể tái sử dụng.

## DỊCH VỤ ĂN UỐNG NGOÀI TRỜI

### Khuyến Khích Bố Trí Chỗ Ngồi Ngoài Trời

- **Ưu tiên các khu vực chỗ ngồi ngoài trời cho Khách Hàng nếu có thể.** Ngày càng có nhiều bằng chứng cho thấy vi-rút COVID-19 có thể lây lan qua không khí. Không khí sạch là rất quan trọng và các môi trường ngoài trời thường an toàn hơn bên trong.
- **Khách hàng ăn uống ngoài trời chỉ được ở ngoài trời** và chỉ có thể đi vào cơ sở để sử dụng nhà vệ sinh, để tiếp cận không gian ngoài trời chỉ có thể tiếp cận được khi đi qua nhà hàng hoặc để đặt hoặc lấy thức ăn tại quầy bên trong.

### Tạo Không Gian An Toàn Hơn

- **Rào chắn:** Nếu các bàn phục vụ ngoài trời không thể có khoảng cách đủ xa để đảm bảo Khách Hàng cách nhau ít nhất sáu feet với bàn khác, thì cơ sở ăn uống phải lắp đặt rào chắn vật lý không thấm nước giữa các bàn dịch vụ ngoài trời để bảo vệ Khách Hàng và Nhân Viên.
- **Dù, mái che và các cấu trúc che nắng khác phải cho phép luồng không khí tự do lưu thông trong khu vực.**
- **Cấm hoạt động biểu diễn giải trí trực tiếp có thể gia tăng nguy cơ lây truyền bệnh COVID-19.** Ví dụ: cấm các nhạc cụ thổi, ca hát hoặc khiêu vũ hay tập thể dục tốn nhiều sức, còn nhạc cụ dây hoặc đàn dương cầm thì được sử dụng.

## DỊCH VỤ ĂN UỐNG BÊN TRONG

### Giảm Sức Chứa của Chỗ Ngồi

- **Các cơ sở nhà hàng phải giới hạn số lượng Khách hàng là 25% giới hạn sức chứa đã thiết lập cho không gian và không quá 100 người.** Hạn chế này áp dụng cho số Khách Hàng chứ không tính Nhân Viên.
- **Đối với các cơ sở có nhiều phòng, hạn chế sức chứa trong mỗi phòng ở mức 25% sức chứa tối đa.** Giới hạn sức chứa này bao gồm cả khách hàng ăn uống ngoài trời có thể cần đi vào tòa nhà để đặt món hoặc sử dụng nhà vệ sinh và Khách Hàng có thể cần đi vào tòa nhà để nhận đồ ăn hoặc mang đi.
- **Đăng giới hạn sức chứa ở lối vào tòa nhà.**



### Tạo Không Gian An Toàn Hơn

- **Đảm bảo Khách Hàng đã có chỗ ngồi duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet với những Khách Hàng khác ngồi tại bàn được phục vụ khác nhau.** Sử dụng biển báo, dây thừng, di chuyển ghế hoặc các cách khác để cho biết những bàn không thể sử dụng. Ở mức 25% sức chứa, không được sử dụng các rào chắn không thấm nước để thay thế cho việc duy trì khoảng cách sáu feet.
- **Sắp xếp chỗ ngồi nên lan rộng** Khách trong khoảng trống có sẵn để tạo khoảng cách tối đa giữa các Khách Hàng.
- **Ngừng sắp xếp chỗ ngồi cho Khách Hàng tại những khu vực họ không thể duy trì khoảng cách tối thiểu sáu feet với khu vực làm việc của Nhân Viên**, ví dụ như quầy thanh toán hoặc khu vực chế biến thức ăn.
- Không được phép tổ chức hoạt động giải trí bên trong tại thời điểm này. Bao gồm cả biểu diễn trực tiếp hoặc qua truyền hình hay các loại màn hình khác.
- Cần giới hạn thời gian dùng bữa bên trong là hai giờ sáng.
- Việc phục vụ đồ ăn và thức uống sẽ kết thúc vào lúc **12:00 đêm**, Khách Hàng có thể ở lại và kết thúc bữa ăn cho đến 12:30 đêm. **Tại thời điểm 12:30 giờ đêm, phải đóng cửa việc ăn uống bên trong, không để công chúng đi vào.**

## VỆ SINH VÀ KHỬ TRÙNG

### Nội Dung và Thời Điểm Khử Trùng

- **Sử dụng các chất khử trùng cho các bề mặt thường xuyên tiếp xúc nhưng không sử dụng các bề mặt tiếp xúc với thức ăn.** Đối với các bề mặt tiếp xúc với thức ăn, tiếp tục tuân thủ các yêu cầu của tiểu bang về Vệ Sinh và Sát Trùng Thiết Bị và Dụng Cụ Ăn Uống (Bộ Luật Sức Khỏe & An Toàn California, Phần 7, Chương 5).
- **Khử trùng các bề mặt thường xuyên tiếp xúc mỗi giờ một lần.** Khử trùng là hoạt động quan trọng nhất đối với các bề mặt thường xuyên bị đụng chạm, như bàn, tay nắm cửa, công tắc đèn, kệ bếp, tay cầm, bàn làm việc, điện thoại, bàn phím, bồn vệ sinh, vòi nước, bồn rửa, v.v. Để sẵn một chai khử trùng và khăn gần những khu vực nhiều người sử dụng, ví dụ như khu vực thanh toán, để tiện sử dụng.
- **Khử trùng từng vị trí chỗ ngồi của khách hàng trước khi mở cửa hàng ngày và sau mỗi lần sử dụng, bao gồm bàn, ghế, ghê nâng cho trẻ em, ghế cao trẻ em, ghế lô, gian hàng và bên hông của các bề mặt đó.**
- **Thường xuyên khử trùng nhà vệ sinh, tối thiểu là bốn giờ một lần.** Đăng danh mục kiểm tra ở chỗ dễ thấy bên trong mỗi nhà vệ sinh, nêu rõ chi tiết ngày và thời gian phòng được vệ sinh, khử trùng hoặc bổ sung vật dụng lần gần nhất.

### Hướng Dẫn Khử Trùng

- **Đọc và làm theo hướng dẫn trên nhãn sản phẩm đối với thiết bị bảo hộ cần thiết.** Thông thường phải có găng tay để bảo vệ người dùng, còn áo dài tay và đồ bảo vệ mắt thì không phổ



biến.

- **Trước tiên phải vệ sinh, sau đó mới khử trùng.** Chất khử trùng không có hiệu quả tốt trên các bề mặt bị bẩn. Xem Hướng Dẫn Vệ Sinh của SFDPH.
- **Sử dụng sản phẩm phù hợp.** Chọn các chất khử trùng đã đăng ký với Cơ Quan Bảo Vệ Môi Sinh (Environmental Protection Agency, EPA) được phê duyệt để sử dụng trong đại dịch COVID-19. Tìm danh sách đầy đủ các sản phẩm được phê duyệt tại <https://cfpub.epa.gov/giwiz/disinfectants/index.cfm>; quý vị cũng có thể xem trang mạng của Sở Môi Trường San Francisco (SF Environment) để biết các sản phẩm có nguy cơ thấp.
- **Nếu phải sử dụng sản phẩm có nồng độ đậm đặc, thì cần phải cẩn thận làm theo hướng dẫn pha loãng, đồng thời đeo đồ bảo vệ mắt và găng tay.** Làm theo hướng dẫn trên nhãn đối với các sản phẩm cần pha loãng. Đo lường, thay vì "ước lượng bằng mắt" cả chất cô đặc và nước; một số nhà cung cấp có "Hệ Thống Pha Chế Có Định Lượng" tự động hóa quy trình đo. Đừng quên dán nhãn rõ ràng tất cả các đồ đựng sản phẩm đã pha loãng".
- **Sử dụng quá nhiều sản phẩm không cải thiện hiệu quả và có thể tạo ra nguy cơ cho cả người dùng và những người khác tiếp xúc với các bề mặt được xử lý.** Trong trường hợp sử dụng thuốc tẩy clo, xin lưu ý rằng đối với đại dịch COVID-19, Trung Tâm Kiểm Soát và Phòng Ngừa Dịch Bệnh (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) chỉ định nồng độ thuốc tẩy khác (5 muỗng canh cho mỗi gallon nước hoặc 4 muỗng cà phê cho mỗi quart nước) hơn được sử dụng cho các ứng dụng khác.
- **Đừng lau chất khử trùng ngay.** Các chất khử trùng được EPA phê duyệt cần có thời gian tiếp xúc tối thiểu để có hiệu quả chống lại vi-rút corona ở người và phải để chất khử trùng lưu lại trên bề mặt trong khoảng thời gian này trước khi lau đi.

## Câu Hỏi Thường Gặp (Frequently Asked Question, FAQ)

**H.** Tôi có thể tính toán số lượng Khách Hàng mà nhà hàng của tôi có thể chứa bằng cách nào?

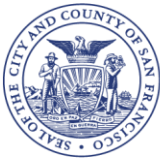
**Đ.** Lấy giới hạn sức chứa đã thiết lập cho cơ sở chia cho bốn. Thực hiện tương tự cho từng phòng, nếu nhà hàng của quý vị có nhiều phòng ăn uống. Tổng số Khách Hàng không được vượt quá 100 người.

**H.** Chúng tôi có nên yêu cầu nhân viên của mình xét nghiệm thường xuyên không?

**A.** Tại thời điểm này, chúng tôi không khuyến nghị xét nghiệm thường xuyên cho nhân viên của quý vị. Tuy nhiên, thông qua kiểm tra sàng lọc hàng ngày, nếu nhân viên của quý vị có câu trả lời "có" cho bất kỳ câu hỏi nào, vui lòng thực hiện các bước cần thiết nêu trong tài liệu sàng lọc được phát để xét nghiệm, cách ly kiểm dịch và cô lập.

**H:** Tôi muốn bảo vệ công nhân của mình ở mức tối đa càng tốt. Tôi cần biết gì về N95 và các khẩu trang tương tự?

**Đ:** Chọn khẩu trang phòng độc N95 đã được Viện An toàn và Sức khỏe Nghề nghiệp Quốc gia (National Institute of Occupational Safety and Health NIOSH) thuộc Trung Tâm Kiểm Soát và Phòng Ngừa Dịch Bệnh phê duyệt. Làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất. Không dùng chung khẩu trang phòng độc. Nếu khẩu trang phòng độc N95 được cung cấp thì các yêu cầu của Ban An Toàn và Sức Khỏe Nghề Nghiệp California (California Division of Occupational Safety and Health, CalOSHA) có thể áp dụng (xem <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>).



- Vì khách hàng của nhà hàng sẽ tháo khẩu trang trong lúc ăn hoặc uống và các tương tác bên trong có rủi ro hơn các tương tác ngoài trời nên nhân viên phục vụ và nhân viên “tiếp xúc với khách hàng” khác có thể chọn đeo khẩu trang phòng độc N95 thay vì đồ che mặt bằng vải để nâng cao khả năng bảo vệ khi làm việc bên trong – đặc biệt nếu họ có nguy cơ cao sẽ bị bệnh nặng khi nhiễm COVID-19 (xem [www.sfdcp.org/vulnerable](http://www.sfdcp.org/vulnerable)). Nếu khẩu trang phòng độc N95 được cung cấp thì các yêu cầu của CalOSHA có thể áp dụng (xem <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>). Nếu sử dụng khẩu trang N95:
  - Chọn các khẩu trang phòng độc N95, N99 hoặc N100, R99 hoặc R100 hoặc P99 và P100 được NIOSH phê duyệt. Phê Duyệt của NIOSH sẽ cho quý vị biết mức độ bảo vệ của khẩu trang phòng độc mà quý vị đang mua. Đọc và lưu ý tất cả các hướng dẫn của nhà cung cấp về sử dụng, bảo trì, vệ sinh và chăm sóc, cũng như các cảnh báo về giới hạn của khẩu trang phòng độc. Thông tin sắp tới về hướng dẫn sử dụng khẩu trang N95 an toàn sẽ được đăng tại địa chỉ: [www.sfdcp.org/ppe](http://www.sfdcp.org/ppe)
  - Không dùng chung khẩu trang phòng độc.
  - Nếu sử dụng khẩu trang phòng độc N95 có van, quý vị phải che van bằng đồ che mặt khác.

**H.** Chúng tôi có được phép mở quầy tự chọn không?

**Đ.** Không, quầy tự chọn bị cấm tại thời điểm này do tăng nguy cơ lây truyền dịch bệnh COVID-19.

**H.** Khách hàng có được phép chơi trò chơi trên bàn/tự nấu trên bàn không?

**Đ.** Không, khách hàng không được phép chơi trên bàn/tự nấu ăn tại bàn để đảm bảo thông khí phù hợp trong không gian ăn uống.

**H.** Cần khử trùng nhà vệ sinh bao lâu một lần?

**A.** Cần khử trùng nhà vệ sinh khi bắt đầu ngày làm việc (hoặc đóng cửa) và cần khử trùng 4 giờ một lần.

**H.** Chúng tôi cần vệ sinh các khu vực bao lâu một lần?

**Đ.** Khử trùng các bề mặt thường xuyên tiếp xúc như tay nắm cửa, máy thanh toán, kệ bếp, bồn vệ sinh và vòi nước tối thiểu bốn giờ một lần. Đăng nhật ký vệ sinh ở nơi dễ thấy trong từng phòng vệ sinh.



**Nguồn Thông Tin**

Hãy liên tục cập nhật. Thông tin thay đổi rất nhanh. Quý vị có thể tìm tài liệu thông tin tại:

- Các nguồn thông tin in được như biển báo:
  - <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>
- Sở Y Tế Công Cộng San Francisco (SFDPH)
  - <https://www.sfcddp.org/covid19>
- Kế Hoạch Chi Tiết để Mở Cửa Kinh Tế An Toàn của California do Tiểu Bang California ban hành
  - <https://covid19.ca.gov/safer-economy/#reopening-data>
- Trung Tâm Kiểm Soát và Phòng Ngừa Dịch Bệnh (Centers for Disease Control and Prevention, CDC)
  - Danh sách Tài Liệu Hướng Dẫn (có thể tìm kiếm)  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/communication/guidance-list.html>
- Thúc đẩy việc đeo khăn che mặt trong đại dịch COVID-19: HƯỚNG DẪN DÀNH CHO CÁC NHÀ HOẠCH ĐỊNH CHÍNH SÁCH
  - <https://preventepidemics.org/wp-content/uploads/2020/08/Promoting-Face-covering-Wearing-During-COVID-19.pdf>