

DỊCH VỤ THỰC PHẨM | QUÁN BAR | QUÁN CÀ PHÊ

Các cơ sở này bao gồm nhà hàng, xe tải bán thực phẩm và đồ ăn, quán bar, nhà máy rượu vang, quán rượu, quán cà phê và các công ty phục vụ ăn uống.

MỨC ĐỘ TƯƠNG TÁC TRUNG BÌNH CỦA KHÁCH HÀNG



Công việc đòi hỏi tiếp xúc với khách hàng và nhân viên khác.

BẢO VỆ NHÂN VIÊN + KHÁCH



- Bảo đảm số lượng trang thiết bị bảo hộ cá nhân tối thiểu là đủ cho 15 ngày dùng.
- Đăng các biển báo hướng dẫn khách hàng đeo khẩu trang cho tới khi họ đến bàn ngồi của mình.
- Yêu cầu chủ địa điểm và người phục vụ đeo khẩu trang trong khu vực ăn uống.
- Yêu cầu nhân viên phải đeo khẩu trang và găng tay trong khu vực nhà bếp khi xử lý thực phẩm, phù hợp với hướng dẫn của Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ (*Food and Drug Administration, FDA*).
- Tạo các tài liệu truyền thông cho khách hàng (ví dụ: biển báo ở tất cả các lối vào và tại trạm chủ, trang web, trang mạng xã hội) để thông báo cho họ về những thay đổi đối với thực hành của nhà hàng hoặc quán bar và để giải thích các biện pháp phòng ngừa đang được thực hiện để ngăn ngừa lây nhiễm.



- Thực hiện kiểm tra sàng lọc khi vào cơ sở hàng ngày đối với nhân viên, nhà thầu và nhà cung cấp. Việc sàng lọc phải bao gồm:
 - Một bảng câu hỏi bao gồm các triệu chứng và khả năng phơi nhiễm với những người bị nghi ngờ mắc COVID-19
 - Kiểm tra thân nhiệt (khi có nhiệt kế đo mà không cần chạm vào người).
 - Truy cập trang www.KentCountyBacktoWork.com để tìm hiểu cách quý vị có thể tham gia chương trình Kiểm tra Sức khỏe để Trở lại Làm việc của Quận Kent (*Kent County Back to Work Health Check*).
 - Đăng các biển báo tại tất cả các lối vào, thông báo cho khách hàng không được vào nếu họ đang hoặc gần đây bị ốm.



- Giới hạn sức chứa ở mức tối đa là 50% chỗ ngồi bình thường.
- Yêu cầu khoảng cách 6 feet giữa các nhóm tại các bàn, quầy hoặc quầy bar khác nhau (ví dụ: trải bàn ra, cứ hai bàn mới sử dụng một bàn, cất các ghế không sử dụng, đặt các tấm chắn cao 24 inch làm bằng nhựa hoặc mica giữa các ngăn).
- Đặt các rào cản, ví dụ như các vách ngăn và tấm chắn chống hắt hơi tại máy tính tiền, quán bar, chỗ của chủ quán và các khu vực khác, khi việc duy trì khoảng cách 6 feet là khó khăn.
- Chấp nhận đặt chỗ trước và đóng cửa các khu vực chờ để tránh tập trung tại sảnh. Yêu cầu khách hàng chờ trong xe cho tới khi có bàn thì quán sẽ gọi.
- Cung cấp các hướng dẫn, ví dụ như bằng dính trên sàn hoặc via hè và biển báo trên tường để đảm bảo rằng khách hàng giữ khoảng cách ít nhất là 6 feet khi xếp hàng.
- Đóng các tùy chọn đồ ăn uống tự phục vụ, ví dụ như tiệc tự chọn, quầy salad và khu vực đồ uống.
- Cấm sử dụng máy hát tự động, các trò chơi điện tử và trên bàn và các thiết bị giải trí dùng chung khác.



- Ở mức tối thiểu, cần đào tạo nhân viên về:
 - Sử dụng hợp lý các trang thiết bị bảo hộ cá nhân kết hợp với các hướng dẫn về an toàn thực phẩm.
 - Các biện pháp giữ sức khỏe về an toàn thực phẩm (ví dụ: vệ sinh sau khi phục vụ mỗi lượt khách hàng, không bao giờ chạm vào thực phẩm ăn liền bằng tay không).
 - Khuyến khích nhân viên tham gia lớp ServSafe Food Handler để tìm hiểu thêm về an toàn thực phẩm.
 - Thực hiện theo 4 bước để giữ an toàn thực phẩm: làm sạch, tách riêng, nấu nướng và làm lạnh.
 - Cách thức để quản lý khách hàng có triệu chứng khi vào hoặc ở trong nhà hàng.
- Trong phạm vi tối đa có thể, nên giới hạn số lượng nhân viên trong các không gian chung, bao gồm nhà bếp, phòng nghỉ và văn phòng để duy trì khoảng cách ít nhất 6 feet giữa các nhân viên.



- Hạn chế các món đồ dùng chung cho khách hàng (ví dụ: gia vị và khay đựng, thực đơn, khay phục vụ, thìa dao đĩa, ly).
- Khuyến khích khách hàng sử dụng các tùy chọn thanh toán không chạm, khi có sẵn. Giảm thiểu việc cầm tiền mặt, thẻ tín dụng, thẻ phần thưởng và thiết bị di động, nếu có thể.
- Làm sạch và khử trùng các khu vực tiếp xúc cao và sử dụng chung (ví dụ: quầy, bàn, ghế, ghế cao/ghế nâng, thực đơn, đồ gia vị, máy tính tiền, khay nhận biên lai, hộp trưng bày, quầy đặt hàng).
- Thiết lập một hệ thống để các vật dụng cần được làm sạch và khử trùng tách biệt khỏi các vật dụng đã được làm sạch và khử trùng.
- Tăng cường làm sạch tủ lạnh, lò vi sóng và máy bán hàng tự động.
- Phòng vệ sinh nên được làm sạch và khử trùng thường xuyên, đặc biệt là các bề mặt nhiều người tiếp xúc như vòi, nhà vệ sinh, tay nắm cửa và công tắc đèn. Nên dùng sử dụng máy sấy tay và thay thế bằng khăn giấy dùng một lần.



- Nhân viên nên rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước trong thời gian ít nhất là 20 giây.
- Sử dụng dung dịch rửa tay có chứa 60% cồn nếu không có xà phòng và nước.
- Nhân viên nên tránh dùng tay chưa rửa sạch để chạm vào mắt, mũi hoặc miệng.



- Chỉ định người giám sát cho mỗi địa điểm cụ thể để theo dõi và giám sát việc thực hiện các chiến lược kiểm soát COVID-19. Người giám sát phải có mặt tại chỗ mọi lúc trong các hoạt động. Có thể chỉ định một nhân viên tại chỗ để thực hiện vai trò giám sát.
- Khuyến khích nhân viên ở nhà và tự báo cáo cho người giám sát càng sớm càng tốt khi có các triệu chứng COVID-19.
- Đóng cửa nhà hàng ngay lập tức nếu nhân viên hoặc khách đến thăm có nhiều triệu chứng mắc COVID-19 (sốt, khó thở bất thường, ho bất thường) và thực hiện làm sạch sâu, phù hợp với hướng dẫn của FDA và Trung tâm kiểm soát dịch bệnh. Có thể thực hiện việc làm sạch như vậy trong đêm.
- Thông báo cho nhân viên nếu chủ lao động biết rằng một cá nhân (bao gồm nhân viên, khách hàng, nhà thầu hoặc nhà cung cấp) đã được xác định là mắc COVID-19 đến cửa hàng.
- Đưa nhân viên có khả năng bị phơi nhiễm về nhà sau khi xác định trường hợp dương tính với COVID-19 tại cơ sở.
- Trong mọi trường hợp, hãy làm theo hướng dẫn về phơi nhiễm và triệu chứng của nhân viên.
- Nếu một nhân viên được xác nhận là mắc COVID-19 thì yêu cầu có xác nhận cho phép trở lại làm việc của bác sĩ.

LẤY HÀNG + GIAO HÀNG



- Nếu cung cấp các tùy chọn giao hàng:
 - Cần đảm bảo thùng vận chuyển và dụng cụ giữ lạnh được làm sạch và vệ sinh.
 - Duy trì kiểm soát thời gian và nhiệt độ của thực phẩm.
 - Tránh ô nhiễm chéo (ví dụ, bọc hoặc niêm phong thực phẩm trước khi vận chuyển).



- Khuyến khích khách hàng sử dụng các cách thức giao hàng không chạm (ví dụ: cung cấp cho khách hàng tùy chọn nhận đơn đặt hàng mà không cần tiếp xúc trực tiếp với con người, tránh giao thực phẩm tận tay).
- Thông báo trước cho khách hàng khi đến giao hàng bằng tin nhắn văn bản hoặc gọi điện thoại.

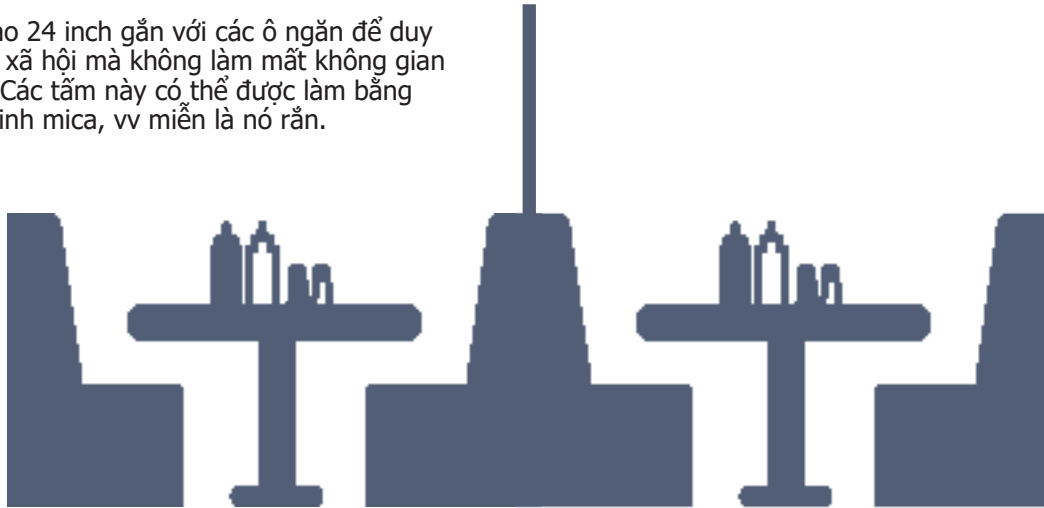


- Cung cấp dịch vụ lấy hàng tại lề đường cho những khách hàng gọi điện theo đơn đặt hàng.
- Thiết lập khu vực lấy hàng dành riêng cho khách hàng.
- Thực hành giãn cách xã hội bằng cách cung cấp để hàng trong cốp xe.

TẠO RÀO NGĂN

Quý vị có thể thực hành giãn cách xã hội trong quán bar/nhà hàng của mình bằng cách sắp xếp lại các bàn để đảm bảo chúng cách nhau 6 feet. Tuy nhiên, nếu cơ sở của quý vị có các ô ngăn, quý vị có thể đặt một tấm chắn cao 24 inch giữa các ô ngăn để duy trì giãn cách xã hội.

Tấm chắn cao 24 inch gắn với các ô ngăn để duy trì giãn cách xã hội mà không làm mất không gian của ô ngăn. Các tấm này có thể được làm bằng nhựa, thủy tinh mica, vv miễn là nó rắn.



CÁC NGUỒN LỰC HỖ TRỢ BỔ SUNG ĐỐI VỚI DỊCH VỤ ĂN UỐNG

National Restaurant Association (*Hiệp hội Nhà hàng Quốc gia*)

<https://restaurant.org/covid19>

Brewers Association (*Hiệp hội Sản xuất Bia*)

<https://www.brewersassociation.org/brewing-industry-updates/coronavirus-resource-center/>

Michigan Restaurant and Lodging Association (*Hiệp hội Nhà hàng và Nhà nghỉ Michigan*)

<https://www.mrla.org/open.html>

West Michigan COVID-19 Business Coalition (*Liên minh Doanh nghiệp chống COVID-19 Tây Michigan*)

<https://www.covidwm.org/restarting-operations>

Centers for Disease Control and Prevention (*Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Bệnh tật*)

<https://www.cdc.gov/>

Occupational Safety and Health Administration (*Cơ quan Quản lý An toàn và Sức khỏe Nghề nghiệp*)

<https://www.osha.gov/>