

HƯỚNG DẪN AN TOÀN ĐỐI VỚI NHÀ HÀNG & QUÁN BAR



Illinois
Department of Commerce
& Economic Opportunity
JB Pritzker, Governor

PHỤC HỒI ILLINOIS
Một Biện Pháp Y Tế Cộng Cộng Đê Mở Cửa Trở Lại Tiểu Bang
Của Chúng Ta An Toàn

GIAI ĐOẠN 4 CỦA KẾ HOẠCH PHỤC HỒI ILLINOIS

ÁP DỤNG CHO TỪNG VÙNG KHI CHUYỂN SANG GIAI ĐOẠN IV | BAN HÀNH NGÀY 25 THÁNG TÁM NĂM 2020 | NGÀY HIỆU LỰC SỚM NHẤT 26 THÁNG TÁM NĂM 2020

Biện pháp y tế cộng đồng trong Giai Đoạn Phục Hồi Illinois để mở cửa trở lại nền kinh tế Illinois bao gồm cho phép tụ tập số người đông hơn, thêm các hoạt động kinh doanh được mở cửa trở lại và tăng thêm công suất. Tất cả chúng ta phải tiếp tục tuân thủ quy định về giãn cách xã hội, thường xuyên rửa tay và đeo khẩu trang để duy trì các kết quả tích cực trong phòng chống COVID-19.

Cập nhật ngày 25 tháng 8, 2020 HƯỚNG DẪN AN TOÀN MỚI ĐỐI VỚI KHÁCH HÀNG

Những Hướng Dẫn Tối Thiểu

- MỚI: Khách hàng phải đeo khẩu trang trùm qua mũi và miệng khi nhân viên cơ sở lại gần và phục vụ, bao gồm nhưng không giới hạn đối với khi các nhân viên nhận đặt món của khách hàng, giao đồ ăn và đồ uống, và phục vụ tại bàn, cho dù ăn uống trong nhà hay ngoài trời.
- MỚI: Khách hàng phải đeo khẩu trang trùm qua mũi và miệng khi nhận đơn hàng mang đi.

Các Thực Hành Tốt Nhất Được Khuyến Khích

- MỚI: Khách hàng được khuyến khích đeo khẩu trang trùm qua mũi và miệng khi nhận đồ ăn mang đi tại một cửa giao hàng lái xe qua.

Tổng Quan

SAR-CoV-2 là một chủng virus corona mới gây ra bệnh virus corona, gọi tắt là COVID-19. Các chuyên gia sức khỏe cộng đồng vẫn tiếp tục tìm hiểu về COVID-19, nhưng dựa trên những dữ liệu hiện tại và các loại virus corona tương tự, thì việc lây lan từ người sang người chủ yếu xảy ra khi tiếp xúc gần¹ qua những giọt nước li ti đường hô hấp. Hiện tượng truyền sang người từ những bề mặt nhiễm virus vẫn chưa được chứng minh, nhưng hiện có chứng cứ cho thấy virus có thể sống sót trong nhiều giờ đến nhiều ngày trên các bề mặt làm bằng các loại vật liệu khác nhau.

Mục Đích

IDPH cung cấp hướng dẫn an toàn sau đây cho các cơ sở nhà hàng và quầy bar bán lẻ. Để đề phòng tiếp xúc và lây lan của COVID-19 Sở cung cấp các hướng dẫn sau đây. Có thể cần những hướng dẫn bổ sung khi những điều kiện bùng phát của COVID-19 thay đổi, kể cả khi có thông tin mới về virus này, sự lây lan, và tác động của nó.

Lúc này, các nhà hàng và quán bar được phép nổi lại hoạt động ăn uống trong nhà, như quy định trong kế hoạch “Phục Hồi Illinois” của Thống Đốc Pritzker. Kế hoạch Phục Hồi Illinois chia Tiểu Bang thành 4 vùng khác nhau, mỗi vùng sẽ được đánh giá dựa trên những số liệu riêng để xác định vùng đó đang trong Giai Đoạn Phục Hồi nào. Để xác định giai đoạn của mỗi vùng mà Tiểu Bang đang áp dụng, xin truy cập liên kết sau: [Giai Đoạn Phục Hồi Illinois](#). Khi một vùng có các cơ sở nhà hàng và quán bar bán lẻ được nâng lên giai đoạn phục hồi IV, thì các hoạt động có thể mở lại và tuân thủ Hướng Dẫn An Toàn Mở Cửa Trở Lại Đối Với Nhà Hàng và Quán Bar này.

Lưu ý: Các tổ chức hoạt động trong nhiều môi trường làm việc nên tham khảo hướng dẫn Giai đoạn IV hiện hành để biết hướng dẫn về những nơi làm việc đó.

Lưu ý: Kể từ khi ban hành, công suất khu vực ngồi của nhà hàng và quán bar được xác định bởi sắp xếp chỗ ngồi với khoảng cách tối thiểu sáu feet giữa các bàn hoặc các khu vực phục vụ khách hàng. Các khu vực đứng của nhà hàng và quán bar có thể hoạt động với tối đa 25% công suất khu vực đứng. Các hạn chế về công suất sẽ được liên tục đánh giá lại dựa trên các số liệu khoa học và sức khỏe cộng đồng mới nhất trong suốt Giai đoạn IV.

¹Tiếp xúc gần bao gồm tiếp xúc trong gia đình, tiếp xúc với bạn bè, hoặc tiếp xúc trong khoảng cách 6 ft trong 15 phút hoặc lâu hơn trừ khi có đeo khẩu trang N95 trong thời gian tiếp xúc.



Hướng Dẫn An Toàn Đối Với Nhà Điều Hành Nhà Hàng và Quán Bar

Trong các hướng dẫn dưới đây có nhiều hướng dẫn được lấy từ FDA và có thể xem danh mục đầy đủ ở đây: [Danh Mục Của FDA: Những Thực Hành Tốt Nhất đối với Mở Cửa Trở Lại Các Cơ Sở Bán Lẻ Thực Phẩm Trong COVID-19](#)

VẬN HÀNH CƠ SỞ - TRƯỚC KHI MỞ CỬA BAN ĐẦU CHO ĂN UỐNG TRONG NHÀ

i. Hướng dẫn tối thiểu

2. Dán [bảng hiệu](#) chỉ dẫn cách ngăn chặn sự lây lan của COVID-19 và khuyến khích áp dụng các biện pháp bảo vệ hàng ngày.
3. Tiến hành tự kiểm tra để đảm bảo các cơ sở trong tình trạng tốt và thiết bị hoạt động tốt.
4. Đảm bảo tất cả các khu vực của cơ sở thực phẩm, bao gồm cả nhà vệ sinh và khu vực chờ, được vệ sinh, diệt khuẩn, làm sạch, chuẩn bị đầy đủ vật dụng vệ sinh, và không có dấu hiệu phá hoại hay cư trú của côn trùng.
5. Đảm bảo các bồn 3 ngăn sạch sẽ và được trang bị nước rửa bát và nước diệt khuẩn, và máy rửa bát sạch sẽ và hoạt động và được trang bị nước rửa bát và nước diệt khuẩn (máy có nhiệt độ 165F) hoặc đạt đến 180F khi rửa (ở nhiệt độ cao). Chuẩn bị sẵn các que thử nước diệt khuẩn và thích hợp để diệt khuẩn.
6. Đảm bảo hệ thống thông gió kể ống dẫn khí và đường thông gió trong cơ sở được vệ sinh sạch sẽ, thay bộ lọc mới và hoạt động tốt. Các bạn được khuyến nghị làm việc với cơ quan y tế địa phương để tối ưu dòng khí trong cơ sở.

NƯỚC, HỆ THỐNG ỐNG NƯỚC, VÀ NƯỚC ĐÁ - TRƯỚC KHI MỞ CỬA BAN ĐẦU CHO ĂN UỐNG TRONG NHÀ

i. Hướng dẫn tối thiểu

1. Đảm bảo nước nóng và lạnh uống được có trong khắp cơ sở và hệ thống cấp nước và thoát nước hoạt động tốt.
2. Vệ sinh và diệt khuẩn tất cả các máy làm nước đá và các thùng đựng.
3. Xúc rửa tất cả các đường ống nước, kể cả thiết bị và đầu nối của hệ thống đường ống theo: [Hướng Dẫn Duy Trì Hệ Thống Nước Trong Khi Giảm Sử Dụng và Trở Lại Sử Dụng Bình Thường Hệ Thống Nước Sau Thời Gian Dài Giảm Sử Dụng](#).



CÁC BỀ MẶT TIẾP XÚC VÀ KHÔNG TIẾP XÚC VỚI THỰC PHẨM (VỆ SINH, DIỆT KHUẨN, SÁT TRÙNG)

i. Hướng dẫn tối thiểu

- Sử dụng các chất sát trùng và diệt khuẩn theo [tiêu chuẩn của EPA](#) chống SARS-CoV-2 như hướng dẫn trên nhãn để làm sạch và diệt khuẩn cơ sở trong giờ làm việc và đảm bảo các nhân viên được huấn luyện sử dụng các chất này đúng cách.
- [Vệ sinh và diệt khuẩn](#) các khu vực sử dụng chung (như nhà vệ sinh, quán ăn tự phục vụ), và các khu vực và thiết bị thường xuyên chạm vào (như tay nắm cửa, giá trưng bày, tay cầm thiết bị, các quầy thanh toán, quầy gọi món) thường xuyên hơn; đề xuất vệ sinh mỗi giờ đối với các khu vực đông người qua lại.
- Chuẩn bị đầy đủ các vật dụng phục vụ một lần và sử dụng một lần (như bộ đồ ăn, bộ đồ ăn mang đi) thay cho bát đĩa và các bộ đồ ăn có thể sử dụng lại. Nếu không, đảm bảo tất cả các vật dụng phục vụ thực phẩm có thể sử dụng lại được xử lý bằng găng tay và rửa đúng cách trong bồn 3 ngăn hoặc trong máy rửa bát.
 - Vệ sinh những vật dụng dùng nhiều lần (như thực đơn, nếu tái sử dụng, thẻ ưu đãi, bút, bìa đựng tờ séc...vv) sau mỗi lần dùng.
 - Vứt bỏ các vật dụng dùng một lần hoặc bằng giấy (như thực đơn bằng giấy) sau khi sử dụng.
- Diệt khuẩn bàn và ghế giữa các bữa tiệc và một lần nữa khi đóng cửa (xem [Danh sách các chất diệt khuẩn được EPA phê duyệt](#)).
- Các nhân viên phục vụ phải vệ sinh xe cộ theo [hướng dẫn của GSA](#).
- Xây dựng và thực hiện lịch vệ sinh/làm sạch kỹ lưỡng đối với tất cả các bề mặt có tiếp xúc với thực phẩm, và vệ sinh/điệt khuẩn các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm; nếu có thể, phân công nhân viên chịu trách nhiệm vệ sinh.
- Nhân viên chế biến thức ăn phải đeo găng tay theo quy định về chế biến thức ăn trước khi COVID xảy ra, như chuẩn bị đồ ăn sẵn (RTE).
- Tất cả các hoạt động diệt khuẩn, làm sạch hoặc vệ sinh do nhân viên thực hiện phải được tiến hành trong ngày làm việc thông thường hoặc trong thời gian làm bù khác.



KIỂM SOÁT THỰC PHẨM VÀ NHIỆT ĐỘ

i. Hướng dẫn tối thiểu

- Đảm bảo tất cả thiết bị làm lạnh, làm mát, và giữ nóng và lạnh hoạt động tốt, sạch sẽ, đã sát trùng và bảo vệ khỏi nhiễm bẩn
- Cẩn chỉnh các nhiệt kế để kiểm tra nhiệt độ của thiết bị và sản phẩm để đảm bảo thực hiện các kế hoạch an toàn thực phẩm/HACCP như thiết kế
- Kiểm tra tất cả các thực phẩm xem có bị thối, hỏng, hết hạn, xáo trộn hoặc có côn trùng không.
- Đảm bảo thực phẩm được dán nhãn và thay đổi đúng cách và tất cả thực phẩm, bao bì, và hoá chất được bảo quản và bảo vệ đúng cách để khỏi bị nhiễm bẩn

CÁC ĐIỂM RỬA TAY

i. Hướng dẫn tối thiểu

1. Huấn luyện và nhắc nhở nhân viên thực hành rửa tay hiệu quả bao gồm cả rửa tay bằng xà bông và nước trong ít nhất 20 giây 30 phút một lần, và:
 - i. Khi đến làm việc
 - ii. Trước và trong khi chế biến đồ ăn
 - iii. Khi di chuyển giữa các công việc
 - iv. Trước khi mang găng tay để làm việc với thức ăn hoặc thiết bị vệ sinh và bộ đồ ăn
 - v. Sau khi sử dụng nhà vệ sinh
 - vi. Sau khi xử lý bát đĩa và bộ đồ ăn bẩn
 - vii. Khi tay rõ ràng bị bẩn
 - viii. Sau khi ho, hắt hơi, dùng khăn giấy, hoặc chạm vào mặt
 - ix. Sau khi ăn hoặc uống
 - x. Sau khi hút thuốc hoặc hút tẩu
 - xi. Sau khi dùng điện thoại di động
2. Các bồn rửa tay phải dễ tiếp cận, có chức năng nước nóng và lạnh có dòng chảy và được trang bị đầy đủ xà bông, thiết bị lau khô tay và thùng rác.
3. Có khăn giấy và thùng rác trong phòng vệ sinh để có thể mở và đóng cửa mà không cần chạm trực tiếp vào tay nắm.
4. Cung cấp nước rửa tay khô (tối thiểu 60% cồn), khi thích hợp, tại nhiều địa điểm để khuyến khích cả khách hàng và nhân viên rửa tay thường xuyên hơn



KIỂM TRA/SỨC KHỎE NHÂN VIÊN

i. Hướng dẫn tối thiểu

1. Hãng sở phải chuẩn bị dụng cụ kiểm tra nhiệt độ cơ thể cho nhân viên và khuyến khích họ sử dụng. Hãng sở phải đăng tải thông tin về các triệu chứng của COVID-19 để cho phép nhân viên tự đánh giá họ có bất kỳ triệu chứng nào không và tự xem xét có cần về nhà.
2. Tất cả các hãng sở phải có chương trình kiểm tra sức khỏe. Các tài nguyên để soạn thảo các thực tiễn tốt nhất của chương trình kiểm tra được đăng tải trên [Trang web hướng dẫn Phục Hồi Illinois của DCEO](#).
 - i. Hãng sở phải tiến hành kiểm tra trực tiếp nhân viên khi đến làm việc để xác nhận không có những triệu chứng của COVID-19.
 - ii. Nếu ca làm việc của nhân viên dài hơn 5 giờ đồng hồ, các hãng sở cũng phải kiểm tra giữa ca để xác nhận không có bất kỳ triệu chứng nào của COVID-19 (kiểm tra trực tiếp là tốt nhất, mặc dù được phép kiểm tra qua mạng).
3. Nếu nhân viên báo cáo có bất kỳ triệu chứng nào của COVID-19, thì họ phải cách ly ở nhà trong ít nhất 10 ngày sau khi xuất hiện triệu chứng VÀ tới khi hết sốt và thấy khỏe (không dùng thuốc giảm sốt) trong ít nhất 72 giờ đồng hồ HOẶC được xác nhận không có COVID-19 khi 2 lần xét nghiệm COVID-19 âm tính liên tiếp, và các xét nghiệm được thực hiện cách nhau ít nhất 24 giờ.
4. Nếu nhân viên báo cáo có bất kỳ triệu chứng nào liên quan đến COVID-19, hãng sở phải khuyến khích nhân viên liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe của họ; nếu nhiều nhân viên báo cáo có bất kỳ triệu chứng nào liên quan đến COVID-19, thì hãng sở phải thông báo cho cơ quan y tế địa phương trong vòng ba ngày sau khi được thông báo về tỷ lệ mắc các triệu chứng COVID-19; nếu nhiều nhân viên xét nghiệm dương tính COVID-19, thì hãng sở phải thông báo cho cơ quan y tế địa phương trong vòng một ngày kể từ khi có các kết quả xét nghiệm dương tính.
5. Nếu một nhân viên được xét nghiệm COVID-19 dương tính, thì phải vệ sinh và khử trùng [theo hướng dẫn của CDC](#).
6. Nếu thích hợp, hãy thông báo cho những nhân viên đã tiếp xúc. Hãng sở không nên tiết lộ tên nhân viên có kết quả xét nghiệm dương tính.
7. Bất kỳ nhân viên nào tiếp xúc gần² với đồng nghiệp hoặc bất kỳ ai được chẩn đoán mắc COVID-19 đều phải bị cách ly 14 ngày sau lần tiếp xúc cuối cùng/gần nhất với người mắc bệnh và phải xét nghiệm COVID-19 tại trung tâm xét nghiệm, trung tâm y tế hoặc các địa điểm xét nghiệm khác của địa phương hoặc tiểu bang. Tất cả những nhân viên khác phải được thông báo về các triệu chứng sốt, ho, hoặc khó thở và đo nhiệt độ nếu có các triệu chứng này.
8. Cung cấp đầy đủ thiết bị bảo vệ cá nhân (PPE) và/hoặc khẩu trang vải cho nhân viên, cũng như có chính sách và tổ chức huấn luyện cho nhân viên đeo khẩu trang.
 - i. Nhân viên phải đeo khẩu trang che mũi và miệng khi trong khoảng cách 6-ft với người khác (khuyến khích dùng khẩu trang vải). Có thể chấp nhận ngoại lệ khi có những điều chỉnh thích hợp – xem [Hướng dẫn của IDHR](#).



ii. Các thực hành tốt nhất được khuyến khích

1. Xem xét phân công một nhân viên làm trưởng nhóm an toàn COVID-19. Trách nhiệm của trưởng nhóm có thể bao gồm huấn luyện và giám sát, cũng như hỗ trợ khách hàng khi họ có thắc mắc hoặc có vấn đề.
2. Giám sát và có kế hoạch chuẩn bị cho mức độ nhân viên vắng mặt cao hơn bình thường.
3. Đảm bảo những người rửa bát được cấp cả khẩu trang và kính bảo hộ để bảo vệ mắt, mũi và miệng khỏi bị nước bắn vào.

²Tiếp xúc gần bao gồm tiếp xúc trong gia đình, tiếp xúc với bạn bè, hoặc tiếp xúc trong khoảng cách 6 ft trong 15 phút hoặc lâu hơn trừ khi có đeo khẩu trang N95 trong thời gian tiếp xúc.

CÁC CHÍNH SÁCH NHÂN SỰ VÀ ĐI CÔNG TÁC

i. Hướng dẫn tối thiểu

1. Tất cả nhân viên và công nhân đến làm việc (như nhân viên tạm thời hoặc nhân viên hợp đồng) phải hoàn thành khóa huấn luyện về sức khỏe và an toàn liên quan đến COVID-19 khi mới trở lại làm việc. Các nguồn lực để thiết kế một khóa huấn luyện được đăng trên [Trang web hướng dẫn Phục Hồi Illinois của DCEO](#).
2. Nhân viên phải tuân thủ [hướng dẫn đi lại của CDC](#) để bảo vệ bản thân và những người khác trong khi đi công tác
3. Nhân viên không được đi làm, hoặc được phép ở nguyên một chỗ, nếu bị ốm hoặc có triệu chứng (ho, thở dốc, khó thở, sốt từ 100.4 độ trở lên, ớn lạnh, đau cơ, đau đầu, đau họng, mới mất vị giác hoặc khứu giác, hoặc [những triệu chứng khác mà CDC hướng dẫn](#)), và các nhân viên bị ốm hoặc có triệu chứng được khuyến khích làm xét nghiệm COVID-19 tại trung tâm xét nghiệm, trung tâm y tế hoặc các địa điểm xét nghiệm khác của địa phương hoặc tiểu bang
4. Các hãng sở phải giải thích rõ ràng tất cả các chính sách về việc nghỉ có hưởng lương và thông báo để người lao động biết rằng họ có thể đủ điều kiện nhận trợ cấp nếu họ bị bệnh hoặc có triệu chứng.
5. Các hãng sở nên biết rằng Đạo luật Sức khỏe và An toàn Lao động năm 1970 và các quy định của pháp luật tiểu bang nghiêm cấm các hãng sở trả thù người lao động vì đã nêu lên những lo ngại về an toàn hoặc sức khỏe.



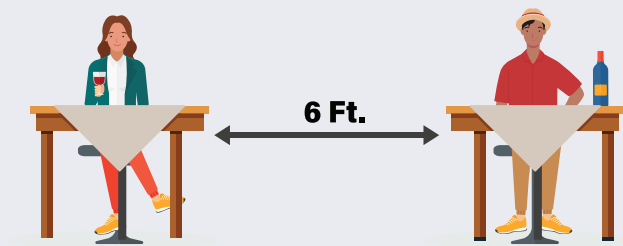
ii. Các thực hành tốt nhất được khuyến khích

1. Cung cấp những điều chỉnh hợp lý cho những nhân viên nhạy cảm với COVID-19, bao gồm nhưng không giới hạn làm việc tại nhà (nếu có thể), giảm tiếp xúc với người khác, sử dụng hàng rào để đảm bảo giãn cách tối thiểu với người khác nếu khả thi hoặc những điều chỉnh khác để giảm cơ hội tiếp xúc.

SỬ DỤNG

i. Hướng dẫn tối thiểu

1. *[Khu vực có chỗ ngồi]* Công suất khu vực ngoài trời được xác định bởi sắp xếp chỗ ngồi với khoảng cách tối thiểu sáu feet giữa các bàn hoặc khu vực phục vụ khách hàng khác.
2. *[Khu vực đứng]* Công suất tối đa của khu vực đứng không quá 25%.
3. Hạn chế mỗi nhóm chỉ có 10 người.
4. Sắp xếp không gian để đảm bảo giãn cách ít nhất 6 ft giữa các bàn hoặc các khu vực phục vụ khác hàng; nếu không thể di chuyển các bàn/lều, thì hãng sở phải bố trí khách hàng cách một bàn/lều để đảm bảo sự cách biệt giữa các bàn tiệc không liên quan đến nhau.
 - i. Các quầy bar có chỗ ngồi phải đảm bảo giãn cách xã hội 6 ft giữa các khách hàng của các nhóm không liên quan đến nhau.
 - ii. *[Chỉ áp dụng với lều]* Hãng sở có thể sử dụng các lều sát với nhau để phục vụ các khách hàng trong những bàn tiệc không liên quan đến nhau nếu có thể lắp tấm chắn giọt bắn với độ cao 6 ft hoặc cao hơn tính từ sàn giữa các lều. Việc sử dụng tấm chắn không được cản trở lối vào/lối ra hoặc gây nguy cơ hỏa hoạn. Dụng cụ chắn thủy tinh plexi là tốt nhất.
5. Nếu có thể, khách hàng chờ phục vụ bên ngoài cơ sở, hoặc ngoài trời và giữ giãn cách xã hội 6 ft và khuyến cáo đeo khẩu trang hoặc ngồi trong xe. Khách hàng có thể đợi trong khu vực chờ, nhưng phải tuân thủ những hướng dẫn về giãn cách 6 ft.
6. Được phép tổ chức biểu diễn âm nhạc nhưng nhân viên và người biểu diễn phải tuân thủ các hướng dẫn về giãn cách xã hội, giữ khoảng cách tối đa với nhau và với khách hàng có thể. Người biểu diễn phải đeo khẩu trang nếu có thể và rất khuyến khích sử dụng rào chắn giữa ca sĩ và khách hàng và nhân viên trong quá trình biểu diễn; có thể xem các hướng dẫn bổ sung đối với những người biểu diễn trong [Hướng dẫn đối với Nhà Hát và Nghệ Thuật Biểu Diễn](#).
7. Trước khi cho phép nhà cung cấp bên ngoài hoặc khách đến thăm không phải là khách hàng (trừ khách đến thăm bên thứ ba chỉ cung cấp dịch vụ mang đi) vào khu nhà, hoặc khi yêu cầu họ đợi trong khu vực dành riêng, hãng sở phải hỏi xem nhà cung cấp bên ngoài hiện có những triệu chứng của COVID-19 không.
 - i. Nếu có thể, hãng sở phải đo thân nhiệt của nhà cung cấp bên ngoài hoặc khách đến thăm không phải là khách hàng (sử dụng camera hồng ngoại/tầm nhiệt là tốt nhất, hoặc nhiệt kế không chạm khi được phép).
8. Lập sổ theo dõi tất cả những nhà cung cấp bên ngoài đi vào cơ sở.
9. Các nhà cung cấp và khách đến thăm không phải là khách hàng khác phải đeo khẩu trang che mũi và miệng khi vào cơ sở (trừ những người có bệnh trạng hoặc khuyết tật khiến họ không thể đeo khẩu trang an toàn).



ii. Các thực hành tốt nhất được khuyến khích

1. Nếu có thể, thay đổi giờ làm việc để giảm sự đi lại của khách hàng và tăng thêm thời gian làm việc sinh.
2. Bố trí thời gian bắt đầu và kết thúc ca làm việc so le để giảm thiểu tập trung đông nhân viên trong thời gian giao ca.
3. Nếu có thể, phân chia nhân viên thành các nhóm và sắp xếp các nhóm làm việc trong cùng một ca để giảm sự tiếp xúc chéo giữa các nhóm.
4. Hạn chế tiếp xúc giữa các nhà cung cấp bên ngoài và nhân viên.
5. Hạn chế các nhà cung cấp đi vào cơ sở và nếu có thể, yêu cầu giao hàng ngoài cửa.
6. Trước khi vào, hãng sở phải hỏi liệu khách hàng hiện có những triệu chứng COVID-19 không.
 - i. Nếu có thể, hãng sở phải đo thân nhiệt của khách hàng bằng nhiệt kế (sử dụng camera hồng ngoại/tầm nhiệt là tốt nhất, hoặc nhiệt kế không chạm khi được phép).

GIÃN CÁCH XÃ HỘI / NƠI LÀM VIỆC

i. Hướng dẫn tối thiểu

1. Hãng sở phải treo **bảng hiệu** tại cổng vào và trong khắp nơi làm việc yêu cầu mọi người sử dụng khẩu trang, tuân thủ giãn cách xã hội và vệ sinh, và bất kỳ hạn chế công suất nào khác bằng nhiều ngôn ngữ cần thiết.
2. Nhân viên phải thực hiện giãn cách xã hội đối với khách hàng khi không thực hiện dịch vụ.
3. Nhân viên phải duy trì giãn cách xã hội ở mức tối đa có thể khi thực hiện các dịch vụ.
4. Hạn chế số người trong khu vực chung/ phòng giải lao để thực hiện quy định giãn cách xã hội 6 ft bằng cách gỡ bỏ/tháo đồ đạc hoặc bố trí thời gian giải lao luân phiên; hướng dẫn này không giảm bớt những yêu cầu về thời gian nghỉ giải lao của nhân viên.
5. Áp dụng hình thức đặt chỗ hoặc gọi điện trước, nhất là trong những giờ cao điểm, nếu có thể.
6. Các điểm tổ chức ăn buffet và tự phục vụ (như các quán bar tự phục vụ đồ uống, thực phẩm khối lượng lớn, các loại đồ nướng) phải tuân thủ các hướng dẫn tối thiểu bổ sung:
 - i. Khách hàng có thể tự phục vụ đồ ăn nếu điểm cung cấp nước rửa tay khô đặt tại cả hai đầu của dãy buffet hoặc các điểm tự phục vụ có bảng hiệu yêu cầu sát trùng tay trước khi tự phục vụ.
 - ii. Nếu các khu vực này không bố trí cho tự phục vụ, thì các nhân viên được phân công (như người phục vụ buffet) phải phục vụ đồ ăn vào đĩa cho khách và có đeo khẩu trang và găng tay thích hợp, đồng thời duy trì giãn cách xã hội 6 ft với khách và những nhân viên khác.
 - iii. Các điểm phục vụ buffet riêng biệt phải duy trì giãn cách xã hội 6 ft giữa các khách trong toàn cơ sở.
 - iv. Lắp tấm chắn giọt bắn giữa những người phục vụ và khách; các khách ăn và người phục vụ không được trao đổi hoặc đưa cùng một chiếc đĩa nhiều lần.
 - v. Các điểm xếp hàng phải được đánh dấu cách nhau 6 ft để khuyến khích tuân thủ giãn cách xã hội.
 - vi. Cố gắng tối đa xếp các khách trong cùng nhóm vào một hàng.
 - vii. Các bộ dụng cụ phải được thay từng giờ.
7. Không được bố trí sẵn những vật dụng trên bàn (như dù che bàn, thực đơn, chai tương cà, lọ muối và tiêu, chanh, ống hút, các đồ gia vị dùng chung...vv).
8. Không sử dụng khăn trải bàn hoặc tấm lót cốc.
9. Bỏ phục vụ đồ ăn vật chung tại quầy bar.
10. Bỏ những vật dụng dùng chung (như tạp chí) ra khỏi khu vực chờ và sắp xếp chỗ ngồi cách nhau 6 ft để thực hiện giãn cách xã hội.
 - i. Bất kỳ bề mặt nào trong khu vực chờ (như ghế ngồi) mà các khách hàng chạm vào đều phải được diệt khuẩn sau mỗi lần sử dụng.
11. Dùng các gói gia vị riêng, nếu có thể, HOẶC phục vụ các gia vị trong các hộp đựng - như một tô gia vị có thể rửa được hoặc trong tách giấy - có thể vệ sinh hoặc bỏ đi sau khi sử dụng (không được phép dùng chung gia vị).
12. Sử dụng bộ đồ ăn dùng một lần, nếu có thể, HOẶC bộ đồ ăn được cuộn lại hoặc đặt lên giá (nhân viên phải sử dụng găng tay khi cuộn/đặt lên giá).
13. Sử dụng thực đơn dùng một lần hoặc không chạm, nếu có thể, hoặc sử dụng thực đơn có thể vệ sinh sau mỗi lần dùng.
 - i. Nếu có thể, sử dụng thực đơn Kỹ Thuật Số QR hoặc gọi đồ ăn qua ứng dụng.
14. Nếu có thể, bỏ những đồ uống để khách tự đổ đầy và sử dụng cốc mới đã rửa sạch theo quy trình rửa chén đĩa hoặc một chiếc cốc dùng một lần mới.
 - i. Hãng sở sử dụng cốc dùng một lần có thể đổ đầy lại đồ uống nếu nhân viên mang khẩu trang và găng tay đúng cách và sử dụng bình đựng để đổ đầy lại đồ uống. Theo hướng dẫn đối với nhà hàng, không được chạm vành cốc vào bình đựng.



- ii. Được phép mở lại các tháp đồ uống tự phục vụ với những đề phòng sau đây:
 - Khách hàng không được sử dụng lại cốc và phải đổ đầy lại đồ uống bằng những cốc dùng một lần mới;
 - Khách hàng không được chạm vào vòi của tháp đồ uống và hạn chế tối thiểu tiếp xúc với các bề mặt phân phối.
 - Phải vệ sinh và sát trùng các bề mặt của tháp đồ uống mỗi giờ.
- 15. Các khu vực đứng trong quầy bar có thể mở cửa; nhưng hãng sở phải định rõ những khu vực cụ thể với khoảng cách 6 ft cho các khách hàng cùng nhóm sử dụng và đánh dấu khoảng cách 6 feet trên sàn để hướng dẫn tuân thủ giãn cách xã hội giữa các bàn tiệc không liên quan đến nhau.
- 16. Đảm bảo khu vực dành cho khách mua mang đi cách khu vực khách ăn tại chỗ ít nhất 6 ft.
- 17. Hãng sở phải tuân thủ [Hướng Dẫn Đối Với Giải Trí Trong Nhà và Ngoài Trời](#) đối với các trò chơi không phải đánh bạc/các hoạt động tiêu khiển (bàn bi-da, phi tiêu, vv.).
- 18. Hãng sở phải tuân thủ [Hướng dẫn đối với Khôi Phục Hoạt Động Sòng Bạc của Hội Đồng Trò Chơi Illinois](#) đối với các trò chơi đánh bạc/các hoạt động tiêu khiển.

ii. Các thực hành tốt nhất được khuyến khích

1. Phục vụ đồ ăn uống bằng các khay để giảm thiểu tiếp xúc bằng bàn tay.
2. Hạn chế các điểm ăn uống tối đa có thể.
 - i. Nếu có thể, nhân viên phải đeo khẩu trang và găng tay thích hợp để phục vụ thức ăn hoặc đồ uống trong những thùng chứa sử dụng và đặt cạnh lối đi để mọi người nhặt. Không ai được tự phục vụ, và phải dùng các thùng mới hoặc vừa diệt khuẩn để tiếp thêm đồ dùng.
3. Định rõ khu vực cụ thể hoặc xếp hàng để gọi đồ uống tại quầy bar HOẶC yêu cầu đặt đồ uống thông qua nhân viên phục vụ khi khách hàng ngồi tại bàn.
4. Đánh dấu rõ ràng khoảng cách 6 ft tại điểm xếp hàng của khách (như xếp hàng tại quầy bar hoặc phòng vệ sinh).
5. Treo thêm bảng hiệu tại lối ra của nhà vệ sinh nhằm khuyến khích sử dụng khăn giấy khi mở cửa ra.
6. Treo thêm bảng hiệu khuyến khích giãn cách trong các nhà vệ sinh dùng chung.
7. Bỏ ngời tại quầy bar trong nhà hàng nếu có thể.
8. Nếu có thể, hãy lắp rào chắn giọt bắn trong các khu vực tiếp xúc gần (như bụi dẫn chương trình, thu ngân). Việc sử dụng tấm chắn không được cản trở lối vào/lối ra hoặc gây nguy cơ hỏa hoạn. Dụng cụ tấm chắn thủy tinh plexi là tốt nhất.
9. Nếu có thể, thực hiện các giao dịch không chạm.
10. Nếu có thể, phân chia riêng biệt lối đi vào và ra khỏi nhà hàng để hạn chế đông người.
11. Nếu có thể, bỏ những vật dụng thường xuyên dùng chung (như bỏ những đồ dùng chung trong các khu vực dùng chung, dùng thiết bị mở cửa không chạm).
12. Khi thực tế quản lý tòa nhà cho phép, hãy tăng lượng khí trao đổi trong không gian kín và tăng lượng khí tươi từ bên ngoài với mức độ tối đa có thể.
13. Nếu có thể, giảm thiểu giữ áo khoác và túi và thường xuyên vệ sinh khu vực.



Có thể xem thêm quy định đối với các nhà điều hành dịch vụ thực phẩm hoặc quán bar tại đây:

- FDA: [An Toàn Thực Phẩm và COVID-19](#)
- FDA: [Những Thực Hành Tốt Nhất đối với Các Cửa Hàng Bán Lẻ Thực Phẩm, Nhà Hàng, và Bán Thực Phẩm Mang Đi/Giao Hàng Tận Nơi Trong Thời Kỳ COVID-19](#)
- FDA: [Sử dụng máy thở, khẩu trang, và khăn che mặt trong lĩnh vực thực phẩm và nông nghiệp trong đại dịch virus Corona \(COVID-19\)](#)
- FDA: [Sổ Tay Sức Khỏe và Vệ Sinh Cá Nhân đối với Nhân Viên](#)
- CDC: [Hướng Dẫn Tạm Thời Thực Hành Các Biện Pháp An Toàn đối với Những Người Lao Động Trong Cơ Sở Hạ Tầng Thiết Yếu Có Thể Đã Tiếp Xúc với Người Bị Tình Nghi hoặc Xác Nhận Nhiễm COVID-19](#)
- CDC: [Những Điều Nhân Viên Tập Hóa và Bán Lẻ Thực Phẩm Cần Biết Về COVID-19](#)
- CDC: [Các Nguồn Lực Dành Cho Doanh Nghiệp và Hãng Sở Trong COVID-19](#)
- CDC: [Cây Quyết Định Mở Lại Nhà Hàng và Quán Bar](#)
- CDC: [Bản In Các Nguồn Lực COVID-19](#)
- IDPH: [Các Nguồn Lực Dành Cho Doanh Nghiệp và Tổ Chức Trong COVID-19](#)
- IDPH: [Hướng Dẫn Duy Trì Hệ Thống Nước Trong Khi Giảm Sử Dụng và Trở Lại Sử Dụng Bình Thường Hệ Thống Nước Sau Thời Gian Dài Giảm Sử Dụng](#)
- IDPH: [Trang Bán Lẻ Thực Phẩm và Các Mã Thực Phẩm](#)
- Sở Dịch Vụ Nhân Sinh Illinois: [Những Câu Hỏi Thường Gặp về Sử Dụng Khẩu Trang Trong Các Hoạt Động Kinh Doanh Trong Thời Kỳ COVID-19](#)
- EPA: [Danh Sách Các Chất Diệt Khuẩn Đã Đăng Ký EPA](#)
- AFDO: [Kế Hoạch Mở Lại Các Cơ Sở Phục Vụ Thực Phẩm Bởi Ảnh Hưởng COVID-19 Thực Hành và Phương Pháp Tốt Nhất](#)
- OSHA: [Hướng Dẫn Chuẩn Bị Nơi Làm Việc đối với COVID-19](#)
- Hiệp Hội Nhà Hàng Quốc Gia: [Hướng Dẫn Mở Cửa Trở Lại Do COVID-19: Hướng Dẫn đối với Ngành Nhà Hàng](#)

Hướng Dẫn An Toàn Đối Với Khách Nhà Hàng và Quán Bar

Khuyến khích thực hiện hướng dẫn sâu đối với khách hàng của các cơ sở thực phẩm. Trong nỗ lực ngăn chặn sự lây lan của COVID-19, điều quan trọng là cần tuân thủ những hướng dẫn an toàn bên dưới khi đến các cơ sở thực phẩm:

HƯỚNG DẪN AN TOÀN ĐỐI VỚI KHÁCH HÀNG

i. Hướng dẫn tối thiểu

1. Tuân thủ hướng dẫn của tiểu bang và liên bang để hạn chế sự lây lan của COVID-19 và bảo vệ những người khác, khách hàng nên ở trong nhà càng nhiều càng tốt và tránh đi lại không cần thiết.
2. Khách hàng phải tuân thủ giãn cách xã hội bằng việc luôn giữ khoảng cách ít nhất 6 feet với những người của các đám tiệc khác khi ra ngoài nhà, kể cả khi ở trong nhà hàng và quán bar.
3. Khách hàng phải đeo khẩu trang che mũi và miệng khi đang trong nhà hàng, trừ lúc ăn và uống tại bàn (trừ những người có bệnh trạng hoặc khuyết tật khiến họ không thể đeo khẩu trang an toàn).
4. Khách hàng có những triệu chứng của COVID-19 (bao gồm sốt, ho, hoặc khó thở) phải ở nhà.
5. Khách hàng phải mang khẩu trang và nước rửa tay khô khi đến cơ sở thực phẩm hoặc quán bar.
6. Khách hàng không đặt chỗ trước phải kiểm tra công suất hiện có của cơ sở trước khi đến.
7. Khi xếp hàng gọi đồ, lấy đồ, hoặc trả tiền, khách hàng phải đeo khẩu trang và tuân thủ giãn cách xã hội theo đề xuất ít nhất 6 feet. Khách hàng không được tụ tập đông người tại khu vực chờ hoặc quán bar.
8. **MỚI:** Khách hàng phải đeo khẩu trang trùm qua mũi và miệng khi nhân viên cơ sở lại gần và phục vụ, bao gồm nhưng không giới hạn đối với khi các nhân viên nhận đặt món của khách hàng, giao đồ ăn và đồ uống, và phục vụ tại bàn, cho dù ăn uống trong nhà hay ngoài trời.
9. **MỚI:** Khách hàng phải đeo khẩu trang trùm qua mũi và miệng khi nhận đơn hàng mang đi.
10. Khách hàng phải đeo khẩu trang khi chờ được xếp bàn, khi gọi món, và cho tới khi món ăn được đưa ra
11. Khách hàng cần chuẩn bị bởi thời gian chờ lâu hơn và kiên nhẫn hơn, bởi có thể cơ sở phải áp dụng hạn chế công suất. Khách hàng có thể được yêu cầu chờ trong xe nếu khu vực chờ đã đạt công suất tối đa. Nhiều nhà hàng hoặc quán bar bình thường không yêu cầu đặt chỗ giờ có thể yêu cầu phải đặt chỗ
12. Khách hàng phải tôn trọng những bảng hiệu hạn chế tiếp cận hoặc số khách có mặt cùng một lúc
13. Nếu có thể, khách hàng tránh tiếp xúc với những vật dụng dùng chung như các phòng vệ sinh công cộng, các thiết bị của sân chơi trong nhà/ngoài trời, bàn ăn khi đi dã ngoại, và ghế băng. Khách hàng phải rửa tay hoặc dùng nước sát khuẩn nếu có tiếp xúc với những vật dụng hoặc thiết bị dùng chung
14. Khách hàng phải thường xuyên rửa tay bằng xà bông và nước trong ít nhất 20 giây. Nếu không có sẵn xà bông và nước, khách hàng phải sử dụng nước rửa tay khô có chứa ít nhất 60% cồn. Khách hàng phải bôi nước rửa tay khô lên cả hai mặt của bàn tay và chà tay vào nhau cho tới khi thấy tay khô. Khách hàng không được dùng tay chưa rửa chạm vào mắt, mũi, và miệng
15. Khách hàng phải xử lý phần thức ăn thừa để mang đi, nếu có thể

ii. Các Thực Hành Tốt Nhất Được Khuyến Khích

1. **MỚI:** Khách hàng được khuyến khích đeo khẩu trang trùm qua mũi và miệng khi nhận đồ ăn mang đi tại một cửa giao hàng lái xe qua.



Nếu bạn có thắc mắc hoặc cần hỗ trợ thêm:
Vui lòng gọi đến đường dây nóng của chúng
tôi theo số 1-800-252-2923 hoặc gửi email cho
chúng tôi theo địa chỉ ceo.support@illinois.gov
hoặc quay lại illinois.gov/businessguidance

Để biết thêm thông tin và các bản cập nhật của tài liệu này, xin xem trang web của IDPH:

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>