SALT LAKE COUNTY HEALTH DEPARTMENT

MODERATE RISK
or "ORANGE" PHASE

SALT LAKE COUNTY TOGETHER

GIAI ĐOẠN MỞ CỬA

DỊCH VỤ ĂN UỐNG TẠI CHỖ

VỚI NHỮNG ĐIỀU KIỆN DÀNH CHO KHÁCH HÀNG VÀ NHÂN VIÊN

Theo thông báo ngày 28 tháng 4 của chính phủ, Hạt Salt Lake sẽ cho phép mở lại dịch vụ ăn tối có hạn chế bắt đầu vào Thứ Sáu, ngày 1 tháng 5 năm 2020, tại các nhà hàng (bao gồm các quán bar) tuân theo các hướng dẫn nghiêm ngặt để giúp ngăn ngừa sự lây lan của bệnh truyền nhiễm. Như đã nêu trong kế hoạch của bang Utah Utah Leads Together 2.0 plan, dịch vụ ăn uống tại chỗ sẽ không được phép mở cho đến khi các cơ sở đáp ứng tất cả các điều kiện dưới đây. Điều quan trọng nhất với các người dân tại hạt Salt Lake là các chủ doanh nghiệp, nhân viên và khách hàng hiểu rõ và tuân thủ theo các hạn chế này. Doanh nghiệp không tuân thủ có thể bị Sở Y tế Hạt Salt Lake (SLCoHD) đóng cửa.

- *Không cho phép nhân viên hoặc khách hàng bị bệnh.* Người quản lý phải theo dõi về các triệu chứng của bản thân và tất cả nhân viên khi bắt đầu ca làm việc, bao gồm duy trì nhật ký nhiệt độ của nhân viên để kiểm tra bởi bộ y tế. Bất cứ ai có triệu chứng COVID-19 đều không được phép vào cơ sở. Các cơ sở phải ghi lại thông tin liên hệ của khách hàng để có thể liên hệ với khách hàng trong trường hợp có tiếp xúc với COVID-19. Các cơ sở phải đăng các dấu hiệu trong khu vực làm việc khuyên nhân viên không nên làm việc nếu họ bị sốt, ho, khó thở hoặc các triệu chứng của bệnh do thực phẩm; tương tự, họ phải đăng các biển báo ở khu vực công cộng khuyên khách hàng ở nhà nếu bị bệnh. SLCoHD sẽ cung cấp các biển báo trực tuyến mà các cơ sở có thể in và sử dụng để thực hiện yêu cầu này.

- *Đeo khăn che mặt.* Nhân viên thực hiện tương tác với cộng đồng hoặc những người không thể duy trì khoảng cách xã hội ít nhất 6 feet so với đồng nghiệp của họ phải đeo khăn che mặt qua mũi và miệng để giảm sự lây lan của các dịch hô hấp. Nhân viên không tương tác với khách hàng và những người không làm việc gần nhân viên khác không bắt buộc phải đeo khăn che mặt.
  Khách hàng được khuyến khích đeo khăn che mặt và chỉ bỏ khẩu trang/khăn che mặt trong khi ăn uống.

- *Thực hiện khoảng cách vật lý.*
  Khu vực nhân viên: Nhân viên trong bếp nên duy trì khoảng cách vật lý với nhau, việc đeo khăn che mặt được khuyến khích.Khu vực làm việc trong bếp nên được bố trí hợp lý để nhân viên không phải đối mặt với nhau. Khi có thể, các nhân viên nên được chia thành các nhóm để giảm thiểu sự tương tác giữa các nhóm. Tất cả các quy định thực phẩm hiện hành vẫn được áp dụng bao gồm đeo găng tay khi xử lý thực phẩm và rửa tay thường xuyên; nước rửa tay khô không thay thế được việc rửa tay nước đối với người chuẩn bị thực phẩm.

  Khu vực khách hàng: Khu vực ăn uống trong nhà hoặc ngoài trời phải duy trì ít nhất 6 feet giữa các nhóm khách hàng; có thể cất hoặc đánh dấu những bàn không được sử dụng. Khách hàng không thể ngồi các gian liền kề, cho dù lưng ghế có cao đến đâu. Bàn được giới hạn hạn tối đa nhóm 10 người, tốt nhất là nên cùng hộ gia đình . Khu vui chơi trẻ em trong nhà và ngoài trời phải đóng cửa. Các cơ sở nên mở cửa cho khách hàng và hướng dẫn khách đến chỗ ngồi để tránh việc tụ tập.
  Chỗ ngồi trong quán bar: Các khách hàng tại quán bar không được ngồi gần nhau trong vòng 6 feet cũng như không được ngồi gần các vòi, thức ăn, ly hoặc khu vực pha chế của bartender. Các ghế ngồi và ghế cao phải được loại bỏ trong khu vực này. Các trò chơi và giải trí sẽ không được phép hoạt động.

- *Khử trùng sau khi sử dụng.* Tất cả bàn ghế của khách hàng phải được khử trùng sau khi sử dụng. Các bàn phải được làm sạch và khử trùng bởi một nhân viên được chỉ định cho nhiệm vụ (không phải người phục vụ) . Đồ dùng không được cung cấp cho đến khi khách hàng ngồi. Đũa thìa dùng một lần được khuyến khích; nếu phải sử dụng đũa thìa của nhà hàng, những vật dụng này phải được khử trùng sau mỗi lần sử dụng.Các nhà hàng phải tận dụng thời gian giữa các ca làm việc để khử trùng khu vực khách đi lại nhiều và các bề mặt được chạm vào nhiều như bàn ghế, nhà vệ sinh, tay nắm cửa

và sàn nhà.Chất khử trùng / chất khử trùng có hiệu quả chống lại COVID-19 phải có sẵn. (Danh sách được phê duyệt tại https://www.epa.gov/). Sử dụng dụng cụ vệ sinh dùng một lần nếu có thể (khăn, đầu lau, v.v.); nguồn cung cấp khác phải được giặt hàng ngày.

- *Giới hạn tự phục vụ.* Khách hàng có thể sử dụng các trạm đồ uống tự phục vụ, miễn là các máy móc và bề mặt được vệ sinh bởi một nhân viên ít nhất 30 phút một lần. Cốc, nắp, ống hút và các vật dụng sử dụng một lần khác phải được trao cho khách hàng bởi những nhân viên đang đeo găng tay. Đồ gia vị không được giữ trên bàn, chỉ được cung cấp cho khách khi có yêu cầu. Đồ đựng gia vị phải được khử trùng sau mỗi lần sử dụng; trạm gia vị phải được khử trùng ít nhất 30 phút một lần. Nhà hàng buffet và tự phục vụ có thể cung cấp đồ dùng, cốc, đĩa và các mặt hàng dịch vụ khác chỉ từ quầy gọi món ăn; những vật dụng này không được đặt nơi công cộng .Nhân viên sẽ phục vụ thức ăn từ các bữa tiệc để hạn chế tiếp xúc. Khách hàng sẽ không được phép đến gần khu thực phẩm trong vòng 6 feet.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN

Tài liệu này tóm tắt các yếu tố chính để cho phép dịch vụ ăn tối bị hạn chế tại các cơ sở dịch vụ thực phẩm.. Truy cập Utah Leads Together 2.0 plan hoặc gọi cho Bộ Y tế và Sức Khỏe tại 385-468-INFO (4636). để biết thêm thông tin chi tiết.

# # #