Public Health
Seattle & King County

Hướng Dẫn Giai Đoạn 2 Cho Cơ Sở Kinh Doanh Dịch Vụ Ăn Uống Quận King

Ngày 2 tháng 6 năm 2020

Sở Y Tế Công Cộng - Seattle & Quận King xin cảm ơn quý đối tác kinh doanh dịch vụ ăn uống được cấp phép của chúng tôi đã giúp giảm sự lây lan của COVID-19. Văn bản này tóm tắt kế hoạch mở cửa trở lại một cách an toàn cho cơ sở kinh doanh và bảo vệ sức khỏe cộng đồng khi các nhà hàng chuẩn bị cho Giai Đoạn 2. Giai Đoạn 2 trong kế hoạch Khởi Động An Toàn (Safe Start) của Thống Đốc cho phép các nhà hàng và quán rượu mở cửa với các biện pháp nghiêm ngặt về an toàn và sức khỏe.

Các nhà hàng và quán rượu phải xây dựng và áp dụng quy trình bằng văn bản cho dịch vụ ăn uống trong nhà hàng để đáp ứng các nguyên tắc của Giai Đoạn 2 được liệt kê dưới đây. Quy trình cũng phải tuân thủ tất cả các yêu cầu về an toàn và sức khỏe của Sở Y Tế Công Cộng - Seattle & Quận King, Thống Đốc Jay Inslee, Bộ Y Tế Tiểu Bang Washington và Bộ Lao Động & Công Nghiệp Tiểu Bang Washington. Để biết thêm thông tin, xin hãy đọc Hướng Dẫn về COVID-19 cho Nhà Hàng và Nơi Làm Việc của Sở Y Tế Công Cộng.

**Các thủ tục bằng văn bản không cần phải nộp cho Sở Y Tế Công Cộng - Seattle & Quận King để phê duyệt, nhưng phải có sẵn trong các đợt kiểm tra.*

Quy Trình Dịch Vụ Ăn Uống Trong Nhà Hàng:

1. Cung cấp chất khử trùng tay cho tất cả nhân viên và khách hàng, nếu có.
2. Dịch vụ quầy phục vụ không được phép hoạt động trong Giai Đoạn 2. Quầy phục vụ đề cập đến việc nhiều khách ngồi ở quầy phục vụ đồ ăn hoặc đồ uống. Ví dụ cụ thể bao gồm các khu vực quầy sushi, quầy tapas, và quầy bar trong các cơ sở cung cấp đồ uống có cồn và không có cồn. Bàn ghế bên cạnh khu vực quầy phục vụ được cho phép nếu có khoảng cách thích hợp giữa các khách hàng.
3. Các nhà hàng không có dịch vụ phục vụ tại bàn phải có các quy tắc giãn cách xã hội tại các khu vực đến lấy thức ăn và đồ uống và khu vực ăn uống. Dịch vụ phục vụ tại bàn là khi các nhân viên để khách đặt đồ ăn tại bàn của họ và mang thức ăn trực tiếp đến bàn cho khách.
4. Tất cả các nhóm khách và bàn ăn phải có 5 khách trở xuống.
5. Số lượng khách phải bằng hoặc thấp hơn 50% sức chứa tối đa của tòa nhà theo xác định của Trưởng Ty Cứu Hỏa địa phương. Chỗ ngồi ngoài trời được cho phép nhưng cũng phải dưới mức 50% sức chứa. Chỗ ngồi ngoài trời không nằm trong giới hạn sức chứa tối đa của tòa nhà. Chỗ ngồi ngoài trời phải tuân theo tất cả các yêu cầu khác trong văn bản này.
6. Bàn ăn phải cách nhau đủ xa để khách ngồi cách xa người khác tối thiểu 6 feet. Một rào cản vật lý hoặc tường ngăn cách các buồng hoặc các bàn ăn là chấp nhận được.
7. Khách hàng được khuyến khích đeo khẩu trang bất cứ khi nào họ không ngồi tại bàn (trong khi đang chờ ngồi vào bàn hoặc đang rời khỏi nhà hàng, hoặc trong khi đi bộ vào phòng vệ sinh).

Nhân viên cơ sở kinh doanh phải đeo khẩu trang khi không thể giữ khoảng cách ít nhất 6 feet với người khác.

8. Quầy buffet và quầy xa-lát (salad) không được cho phép.
9. Nhà hàng có phục vụ tại bàn phải hỏi khách hàng về thông tin liên lạc. Tuy nhiên, khách hàng không bắt buộc phải cung cấp thông tin của họ. Nếu khách hàng tình nguyện cung cấp thông tin của họ, nhà hàng nên ghi lại tên khách hàng, điện thoại hoặc thông tin liên lạc qua email, ngày, và thời gian. Nhà hàng phải giữ thông tin khách hàng trong 30 ngày. Nếu có xuất hiện các ca nhiễm COVID-19 trong các khách hàng, thông tin này sẽ giúp Sở Y Tế Công Cộng liên hệ với họ.
10. Cung cấp một menu bằng một trong các tùy chọn sau đây; 1) menu dùng một lần, 2) menu điện tử, bảng phấn, hoặc bảng trắng, 3) dịch vụ ứng dụng hoặc trang mạng để xem trên thiết bị cá nhân của khách hàng. Menu tái sử dụng không được cho phép.
11. Bất kỳ chai gia vị nào (như nước sốt cà chua hoặc nước tương) phải chỉ được sử dụng một lần hoặc khử trùng sau mỗi lần sử dụng.
12. Các nhà hàng phải đảm bảo giãn cách vật lý thích hợp trong hành lang, khu vực chờ, và quầy thanh toán.
13. Giảm thiểu số lượng nhân viên phục vụ tại bàn. Một nhân viên nên nhận đơn đặt đồ ăn tại bàn, mang đồ uống, thức ăn và đồ dùng cũng như thanh toán với khách hàng.

An Toàn và Sức Khỏe của Nhân Viên:

Chủ lao động phải tuân theo các yêu cầu COVID-19 của Bộ Lao Động và Công Nghiệp Tiểu Bang Washington để bảo vệ nhân viên:

1. Giáo dục cho nhân viên về vi-rút corona và cách phòng chống lây lan bệnh. Các nhân viên cũng nên biết chính sách về COVID-19 của chủ lao động. Điều này nên được trình bày trong ngôn ngữ các nhân viên hiểu tốt nhất.
2. Luôn duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet giữa tất cả nhân viên và khách hàng. Nếu không thể thực hiện giãn cách vật lý cho một công việc cụ thể, hãy sử dụng các biện pháp phòng ngừa khác: sử dụng các rào cản vật lý, giới hạn số người trong khu vực hẹp hoặc khép kín, bố trí thời gian nghỉ giải lao và bắt đầu ca làm việc để ít người làm việc cùng một lúc.
3. Cung cấp thiết bị bảo hộ cá nhân (personal protective equiptment, PPE) như găng tay, kính bảo hộ, tấm chắn mặt, và khẩu trang phù hợp với nhân viên cho hoạt động làm việc.

An Toàn và Sức Khỏe của Khách Hàng:

Các nhà hàng và quán rượu phải thực hiện các bước sau đây để đảm bảo rằng khách hàng hiểu và thực hành các hành vi giúp giảm thiểu sự lây lan của COVID-19.

1. Đặt biển báo ở lối vào để khuyến khích khách hàng: 1) ở nhà nếu bị bệnh hoặc có các triệu chứng của COVID-19, 2) đeo khẩu trang trừ khi ăn, 3) sử dụng chất khử trùng tay khi vào tòa nhà, 4) giữ khoảng cách sáu feet với những người khác trong mọi lúc.
2. Đảm bảo phòng vệ sinh đủ cung cấp nước ấm, xà phòng, và khăn lau tay dùng một lần.

3. Thường xuyên làm sạch và khử trùng các bề mặt dùng chung trong khu vực ăn uống và phòng vệ sinh.