



COLORADO

Division of Environmental
Health & Sustainability

Department of Public Health & Environment

16 Tháng Ba, 2020

Cơ sở Kinh doanh Thực phẩm Bán lẻ Thực hiện Lệnh Y tế Công cộng đối với COVID-19

Hướng dẫn này đang được cập nhật và cung cấp nhằm đáp ứng “THÔNG BÁO LỆNH Y TẾ CÔNG CỘNG 20-22 ĐÓNG CỬA CÁC QUÁN BAR, NHÀ HÀNG, RẠP HÁT, VÀ SÒNG BẠC TRÊN TOÀN TIỂU BANG.” Điều quan trọng cần lưu ý là “Lệnh” vẫn cho phép và khuyến khích mua đồ mang đi và giao đồ ăn tận nơi. Mục tiêu tổng thể của Lệnh này là giảm thiểu tương tác trực tiếp, vốn là cách lây nhiễm chủ yếu.

- Các cơ sở có thể tiếp tục cung cấp thực phẩm và đồ uống bằng dịch vụ giao hàng, dịch vụ qua cửa sổ, dịch vụ giao hàng tại quầy, dịch vụ drive-through (giao dịch khi lái xe qua), hay dịch vụ drive-up (lái xe tới và nhận hàng), và phải sử dụng biện pháp cản trở khi làm vậy để giảm khả năng lây nhiễm COVID-19, bao gồm giãn cách xã hội.
- Các cơ sở có thể cho phép tối đa năm người khách vào khuôn viên của cơ sở cùng một thời điểm để nhận đơn hàng đồ ăn hoặc đồ uống của họ, miễn là những người đó cách nhau ít nhất sáu feet.
- Ngoài ra, lệnh này không áp dụng với các cửa hàng tạp hóa, chợ, cửa hàng tiện lợi, cửa hàng dược, hiệu thuốc, tủ thực phẩm, dịch vụ mang đồ lên phòng ở khách sạn, cơ sở chăm sóc sức khỏe, cơ sở chăm sóc cư dân, cơ sở chăm sóc nhóm chuyên sâu, cơ sở giáo dục, nơi tạm lánh khủng hoảng hay các tổ chức tương tự, quầy bán hàng ở sân bay, và bất kỳ cơ sở khẩn cấp nào cần thiết cho việc đối phó với các sự kiện này.

Nếu một cơ sở vẫn mở cửa trong thời gian có Lệnh Y tế Công cộng này để cung cấp thực phẩm qua giao hàng tận nơi hay nhận hàng tại quầy, cơ sở đó sẽ phải có mọi biện pháp hợp lý để tránh việc khách hàng tụ tập đông đúc bên trong hay bên ngoài cơ sở và:

- Các cơ sở có đường drive thru phải đóng cửa dịch vụ giao hàng tại quầy đối với khách đến bằng xe hơi, đặt biển báo ở cửa cho biết rằng khu vực ngồi ăn đã đóng và hướng dẫn khách đến bằng xe hơi đi tới đường drive thru.
- Khi phù hợp, các cơ sở không có đường drive thru phải có biển báo ở cửa và nơi nào khác để ngăn dịch vụ giao hàng tại quầy đối với khách hàng tới bằng xe hơi và yêu cầu nhân viên phục vụ đến tận chỗ đậu xe để nhận đơn hàng và giao hàng tại xe.
- Các cơ sở chuyển nhân viên sang cung cấp dịch vụ giao hàng tận nơi.
- Đối với các cơ sở không thể thực hiện một trong các lựa chọn ở trên đối với các khách hàng tới bằng xe, và đối với khách đi bộ hay đi xe đạp, cơ sở đó phải có quy trình đảm bảo không có nhiều hơn 5 khách ở cơ sở tại cùng một thời điểm và họ phải cách nhau 6 feet. Điều này có thể bao gồm:
 - Bố trí nhân viên ở bên ngoài trong giờ cao điểm để cho khách mới vào khi các khách cũ rời đi.
 - Chỉ mở một cửa, giám sát cửa đó và có biển báo trên cửa, cả trong và ngoài cho biết các địa điểm để đứng và duy trì khoảng cách 6 feet theo yêu cầu.
 - Đóng tất cả các khu vực ngồi ăn trong nhà và ngoài trời của cơ sở ngoại trừ một vài khu vực được chỉ định cho năm khách trở xuống đó mà có thể được phép ở bên trong cơ sở, chỉ trong thời gian họ đến nhận hàng hoặc nhận hàng tại quầy.

CÁC MỤC HÀNH ĐỘNG BỔ SUNG CHO CÁC CƠ SỞ KINH DOANH THỰC PHẨM BÁN LẺ

Biện pháp thực hành tốt nhất đối với các cơ sở kinh doanh thực phẩm bán lẻ là **triển khai liên tục và cần mẫn các thành phần của quy định về thực phẩm giúp ngăn ngừa bệnh**. Các bước bổ sung có thể thực hiện bao gồm chú ý đặc biệt những điều sau trong các hoạt động hàng ngày của quý vị:

- ❑ Nâng cao thực hành vệ sinh bao gồm quan sát của đồng nghiệp (theo dõi và chỉ dẫn cho đồng nghiệp) và chỉ đạo của người giám sát (chú ý đến kỹ thuật và tần suất) để đảm bảo nhân viên rửa tay thường xuyên và đúng cách.
- ❑ Sử dụng biển báo để báo cho khách, người bán: Đặt biển báo ở cửa chính để cảnh báo khách hàng *không* vào nếu họ bị ốm hay không cảm thấy khỏe, gần đây đã đi du lịch ra ngoài Hoa Kỳ, hoặc có thể đã tiếp xúc với một người nhiễm COVID-19. Đây là một ví dụ về biển báo mà quý vị có thể áp dụng ở cơ sở của mình.
<https://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/1600/coronavirus/COVID-19-CoronavirusAnnouncementforVisitors.pdf> và
<https://paltc.org/sites/default/files/Attention%20Visitors%20All%20facilities.pdf>
- ❑ Liên tục trao đổi (trước, trong và sau mỗi ca làm việc) với nhân viên về tình trạng sức khỏe của họ và sức khỏe của bất kỳ ai mà họ tiếp xúc gần (thành viên gia đình, bạn ở cùng nhà, v.v.).
- ❑ Ngay lập tức loại bỏ các nhân viên có triệu chứng hoặc đã được chẩn đoán mắc COVID-19 hoặc đã tiếp xúc với một người được chẩn đoán mắc COVID-19 và liên hệ cơ quan y tế công cộng địa phương của quý vị và CDPHE ngay lập tức.
- ❑ Trong giờ làm việc thông thường, làm sạch và tẩy trùng thường xuyên và kỹ lưỡng tất cả các đồ vật thường xuyên chạm vào trong khu vực ăn và khu vực phục vụ khách (tay nắm cửa, tay nắm ngăn kéo, tay vịn hành lang, công tắc đèn, mặt bệ bếp, bàn ăn). Có thể sử dụng các sản phẩm làm sạch và tẩy trùng thông thường. Để xem một danh sách bổ sung các sản phẩm tẩy trùng được khuyến nghị, hãy truy cập: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- ❑ Làm sạch kỹ và tẩy trùng toàn bộ cơ sở trong giờ không vận hành ít nhất 2 lần mỗi tuần. Có thể sử dụng các sản phẩm làm sạch và tẩy trùng thông thường. Để xem một danh sách bổ sung các sản phẩm tẩy trùng được khuyến nghị, hãy truy cập: <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- ❑ Nhân viên cần đeo găng tay dùng một lần khi làm sạch và tẩy trùng các bề mặt. Cần vứt bỏ găng tay sau khi hoàn thành việc làm sạch và tẩy trùng. Đảm bảo là nhân viên rửa tay đúng cách ngay sau khi tháo găng tay.
- ❑ Tiếp tục làm sạch và làm vệ sinh các bề mặt dùng để chuẩn bị thực phẩm trong bếp và các khu vực cất trữ thực phẩm khác.
- ❑ Cho nhân viên phục vụ đồ ăn từ dãy buffet hay ngừng dịch vụ buffet để ngăn khách hàng sử dụng lại dụng cụ ăn.
- ❑ Ngừng các dịch vụ cho phép khách hàng tự đồ uống cho mình như bình cà phê hay bình đựng đồ uống.
- ❑ Hướng dẫn nhân viên cách ho hay hắt hơi vào cánh tay có tay áo hoặc che mũi và miệng của họ bằng khăn giấy. Ném khăn giấy đi sau khi sử dụng và rửa tay.
- ❑ Đảm bảo là nhân viên KHÔNG chia sẻ cốc và dụng cụ ăn với nhau.
- ❑ Đảm bảo là nhân viên tránh chạm tay vào mắt, mũi hay miệng.

- Đặt các trạm để khăn lau tay hay dung dịch rửa tay gốc cồn ở các khu vực chung, như khu vực đợi, phòng vui chơi, hay sảnh. Nếu có sẵn, hãy cân nhắc đặt một lọ dung dịch rửa tay trên tất cả các bàn ăn.
- Ở cửa chính, đặt một trạm có dung dịch rửa tay gốc cồn, khăn giấy, và một thùng rác cho khách.

Những điều cần Cân nhắc về Quản lý ở Các Cơ sở Kinh doanh Thực phẩm Bán lẻ

Các cơ sở kinh doanh thực phẩm bán lẻ cũng phải cân nhắc:

1. Các cơ sở kinh doanh thực phẩm bán lẻ phục vụ nhóm dân cư dễ bị ảnh hưởng như nhà dưỡng lão, cơ sở chăm sóc dài hạn, cơ sở sinh sống có chăm sóc hỗ trợ, và bệnh viện cần biết rằng có mối quan ngại cao đối với những người sống trong các cơ sở này. Vui lòng kiểm tra trang web của CDPHE để biết hướng dẫn về các nhóm cư dân dễ bị ảnh hưởng.
2. Hợp tác chặt chẽ với các cơ quan y tế công cộng địa phương khi có quan ngại hoặc nếu quý vị muốn được hướng dẫn thêm.
3. Thông báo về COVID-19 cho nhân viên và các đối tác. Chia sẻ thông tin về những gì hiện đã biết về COVID-19, tiềm năng gia tăng lây lan, kế hoạch chuẩn bị của tổ chức của quý vị, và bất kỳ tác động tiềm năng nào đối với hoạt động và dòng công việc của tổ chức của quý vị. Sự minh bạch liên quan đến hành động của tổ chức và thông tin cập nhật đáng tin cậy về COVID-19 có thể giảm căng thẳng và sự sợ hãi giữa các nhân viên.
4. Theo dõi nhân viên của quý vị. Các nhân viên có thể vô tình lây lan virus. Một người trẻ và khỏe mạnh bị sổ mũi và ngứa họng có thể cảm thấy hơi mệt, nhưng không bị sốt, và có thể cảm thấy đủ khỏe để đi làm. Loại bỏ các nhân viên đang có triệu chứng
5. Khi nào cần đóng cửa. Việc đóng cửa cơ sở kinh doanh có thể là một quyết định khó khăn. Điều quan trọng là cần phải hợp tác chặt chẽ với Sở Y tế Công cộng Địa phương khi quý vị bắt đầu cân nhắc việc đóng cửa. Quý vị có thể nên đóng cửa khi có trường hợp mắc COVID-19 đã được xác nhận trong số các nhân viên của quý vị. Quý vị nên đóng cửa khi tỷ lệ vắng mặt đạt 5%-10% hoặc khi được chỉ thị của Sở Y tế Công cộng Địa phương.
6. Khi nào thì mở cửa trở lại: Quý vị nên hỏi ý kiến Sở Y tế Công cộng Địa phương khi quý vị cân nhắc mở cửa kinh doanh trở lại.