



Cán bộ Y tế Công cộng Hạt Alameda đã ban hành Nơi tạm trú mới theo Đơn hàng. Hướng dẫn này được phát triển để hỗ trợ các cơ sở thực phẩm tuân thủ Đơn đặt hàng và giảm rủi ro tiếp xúc với cả khách hàng và nhân viên.

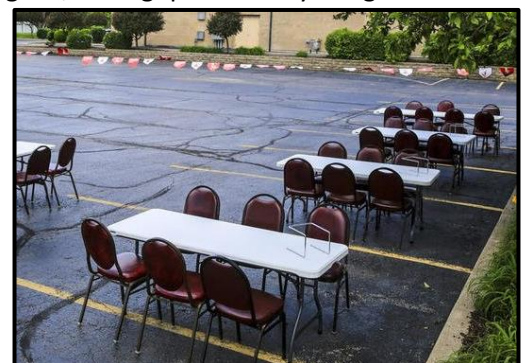
### Xa cách xã hội

- ✓ Một kế hoạch bảo vệ cụ thể của một trang web khác phải được hoàn thành và đăng tải tại hoặc gần lối vào của tất cả các doanh nghiệp đã mở. Xem Phụ lục A của Đơn hàng tạm trú gần đây nhất để biết mẫu của Kế hoạch bảo vệ cụ thể trên trang web.
- ✓ Thực thi sự xa cách xã hội bằng cách yêu cầu các thành viên của công chúng phải cách nhau ít nhất sáu (6) feet so với những người khác, càng nhiều càng tốt. Những người là thành viên gia đình hoặc liên lạc trong gia đình, có thể đứng hoặc di chuyển cùng nhau nhưng phải cách xa người khác ít nhất sáu (6) feet.
- ✓ Băng hoặc dấu của tách ít nhất sáu feet được sử dụng trong bất kỳ khu vực nào nơi các thành viên của công chúng có thể tạo thành một dòng, chẳng hạn như thanh toán đường dây hoặc phòng vệ sinh.
- ✓ Cung cấp chất khử trùng tay (cần 60%), xà phòng và nước, hoặc hiệu quả chất khử trùng cho công chúng tại hoặc gần lối vào của cơ sở, tại quầy thanh toán, và bất cứ nơi nào khác trong cơ sở hoặc ngay lập tức bên ngoài nơi mọi người có tương tác trực tiếp.
- ✓ Đề nghị cung cấp cho khách hàng thêm khăn ăn hoặc khăn giấy để sử dụng khi họ ho hoặc hắt hơi.
- ✓ Đăng một dấu hiệu ở một nơi dễ thấy ở tất cả các lối vào công cộng hướng dẫn các thành viên của cộng đồng không được vào nếu họ có các triệu chứng phù hợp với COVID-19.
- ✓ Nhắc nhở khách hàng rằng phải che mặt, trừ khi được miễn trừ cụ thể, bên ngoài nhà của họ.
- ✓ Thực hiện theo hướng dẫn của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (CDC) về Làm sạch và Khử trùng: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>



### Cơ sở ăn uống

- ✓ Tất cả các nhà hàng và cơ sở bán lẻ thực phẩm không được phép phục vụ thức ăn để ăn tại chỗ trong khi ở trong nhà.
- ✓ Order Lệnh Y tế mới nhất cho phép Ăn uống ngoài trời với các yêu cầu cụ thể. Vui lòng xem lại và thực hiện Quy trình vận hành nhà hàng (<https://deh.acgov.org/covid-19.page?>) Được đăng trên trang web của Bộ Y tế Môi trường.
- ✓ Các nhà hàng và cơ sở thực phẩm bán lẻ có thể tiếp tục hoạt động cho mục đích chuẩn bị và cung cấp thực phẩm cho khách hàng thông qua dịch vụ giao hàng, để được nhận, hoặc cho lái xe qua đường. Đối với các cơ sở thực phẩm cung cấp tùy chọn nhận thực phẩm hoặc giao hàng, nhà điều hành cơ sở thực phẩm phải thiết lập các thực hành xa cách xã hội cho những khách hàng đó trong hàng đợi khi đặt hàng hoặc trong quá trình lấy hàng.
- ✓ Khách hàng có thể mang theo túi, cốc, dụng cụ tái sử dụng hoặc các loại khác các mặt hàng tái sử dụng sẽ được lấp đầy bởi khách hàng. Nhân viên là cấm xử lý đồ đạc của khách hàng.
- ✓ Duy trì các vật dụng sử dụng một lần như cốc, dao kéo, đĩa và đồ gia vị đóng gói phía sau quầy và cung cấp theo yêu cầu.
- ✓ Nhắc nhở nhân viên thực hành vệ sinh tốt nhất bao gồm rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước trong ít nhất 20 giây.
- ✓ Tăng tần suất làm sạch và vệ sinh theo hướng dẫn Vệ sinh và Khử trùng CDC trên tất cả các bề mặt cứng, bao gồm cả bàn và mặt bàn đang được nhân viên và khách hàng sử dụng trong các tùy chọn nhận / giao hàng.





- ✓ Các nhà hàng cung cấp các sản phẩm loại thực phẩm (ví dụ: nguyên liệu thô, sản phẩm, v.v.) để bán lẻ phải đóng gói các sản phẩm chỉ để giao hàng hoặc mang đi. Các nhà hàng không được phép thiết lập một cửa hàng tạp hóa trong phòng ăn để khách hàng tự lựa chọn mà không có sự chấp thuận từ Bộ này. Các sản phẩm tạp hóa để bán được giới hạn trong thực phẩm không nguy hiểm.
- ✓ Sức khỏe cộng đồng sẽ không thực thi ghi nhãn các sản phẩm đóng gói được đóng gói cho mục đích thuận tiện, miễn là họ có thể cung cấp nguyên liệu cho khách hàng theo yêu cầu.

### Cửa hàng và cửa hàng tiện lợi

- ✓ Đảm bảo có cách vệ sinh giỏ hàng và tay cầm giỏ - bằng cách làm cho khăn lau dễ dàng tiếp cận với khách hàng hoặc bằng cách nhân viên quản lý quy trình và vệ sinh giữa mỗi lần sử dụng của khách hàng.
- ✓ Hạn chế số lượng khách hàng tại bất kỳ thời điểm nào khi cần thiết để giảm sự đông đúc ngoài trời / trong nhà và đáp ứng hướng dẫn cách xa xã hội. Trong các khu vực có lưu lượng truy cập lớn, chẳng hạn như các dòng thanh toán, hãy xem xét sử dụng các công cụ giãn cách hoặc băng trên sàn để giữ cho khách hàng cách đều nhau.
- ✓ Tăng tần suất làm sạch và vệ sinh phòng vệ sinh và các khu vực tiếp xúc cao khác. Đảm bảo rằng phòng vệ sinh được dự trữ đầy đủ xà phòng, khăn / máy sấy tay sử dụng một lần và thùng đựng rác không chạm.
- ✓ Huấn luyện nhân viên các biện pháp vệ sinh tốt nhất bao gồm rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước trong ít nhất 20 giây.
- ✓ Các cửa hàng có đặt hàng trực tuyến với các tùy chọn nhận hoặc giao hàng bên ngoài nên khuyến khích sử dụng những thứ này khi có thể thay cho mua sắm trong nhà.
- ✓ Cân nhắc việc cung cấp dịch vụ giao hàng cho khách hàng có rủi ro cao để họ có thể tránh đi vào cửa hàng tạp hóa.
- ✓ Cửa hàng tạp hóa có khu vực tiêu thụ tại chỗ có thể không cung cấp bất kỳ tùy chọn ăn tối, trừ khi nó ở ngoài trời.
- ✓ Cửa hàng tạp hóa và cửa hàng tiện lợi cung cấp dịch vụ tự phục vụ thực phẩm không đóng gói (ví dụ: thanh salad, thanh súp, thùng thực phẩm số lượng lớn) phải ngừng cho phép khách hàng tự phục vụ. Cơ sở có thể phân công một nhân viên thành viên để phân phối sản phẩm và cung cấp cho khách hàng.
- ✓ Cấm lấy mẫu sản phẩm.
- ✓ Đề xuất giới hạn các cuộc hội thoại tại quầy đặt hàng và quầy thanh toán giữa nhân viên thực phẩm và khách hàng.



### Cơ sở thực phẩm di động (ví dụ: xe tải thực phẩm, xe thức ăn)

- ✓ Giám sát năng lực khách hàng để đảm bảo khoảng cách xã hội của khách hàng. Điều này đặc biệt quan trọng đối với các dòng xếp hàng khi đặt hàng tại quầy.
- ✓ Ngừng khách hàng tự phục vụ thực phẩm không đóng gói.
- ✓ Duy trì các vật dụng sử dụng một lần như cốc, dao kéo, đĩa và đồ gia vị đóng gói phía sau quầy và cung cấp theo yêu cầu.





### Cleaning and Disinfecting Practices

- ✓ Bề mặt cứng phải được làm sạch bằng chất tẩy rửa hoặc xà phòng và nước trước khi khử trùng.
- ✓ Các bề mặt mềm như sàn trải thảm, thảm và màn, loại bỏ các chất gây ô nhiễm có thể nhìn thấy nếu có và làm sạch bằng chất tẩy rửa thích hợp được chỉ định để sử dụng trên các bề mặt này. Sau khi làm sạch, nếu đồ giặt có thể được giặt, hãy giặt đồ theo hướng dẫn của nhà sản xuất bằng cách sử dụng cài đặt nước thích hợp ấm nhất cho đồ và sau đó lau khô đồ hoàn toàn. Nếu các mặt hàng không thể được giặt, hãy sử dụng sản phẩm đã đăng ký EPA phù hợp với bề mặt xốp.
- ✓ Chỉ định nhân viên dọn dẹp và khử trùng tất cả các trò chơi cảm ứng cao các bề mặt như quầy dịch vụ, mặt bàn, điện lạnh tay nắm cửa, quầy tính tiền, máy thẻ tín dụng, đồ đạc trong phòng tắm, nhà vệ sinh, tay nắm cửa, thùng rác và điện thoại, thường xuyên.
- ✓ Sử dụng Cơ quan bảo vệ môi trường (EPA) đã đăng ký sản phẩm làm sạch (loại bỏ vi trùng) và khử trùng (giết chết vi trùng). Luôn luôn làm theo hướng dẫn trên nhãn của sản phẩm tẩy rửa và khử trùng. Để biết danh sách EPA đã đăng ký sản phẩm, tham quan <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>
- ✓ Dung dịch thuốc tẩy gia dụng pha loãng (1000ppm natri hypochlorite) có thể được sử dụng nếu thích hợp với bề mặt. Thực hiện theo các hướng dẫn của nhà sản xuất cho ứng dụng, đảm bảo thời gian liên lạc ít nhất 1 phút và cho phép thông gió thích hợp trong và sau khi sử dụng. Kiểm tra để đảm bảo sản phẩm không quá hạn sử dụng.
  - Dung dịch thuốc tẩy 1000ppm natri hypochlorite được pha chế bằng cách trộn:
    - 5 muỗng canh (1/3 cốc) mỗi gallon nước, hoặc
    - 4 muỗng cà phê thuốc tẩy mỗi lít nước





## Nhân viên cơ sở thực phẩm

- ✓ Thực hiện theo Hướng dẫn sàng lọc COVID-19 cho các doanh nghiệp và tổ chức để sàng lọc nhân viên trước khi chuyển đổi công việc.
- ✓ Nhân viên cần tuân theo Tự đánh giá COVID-19 cho Hướng dẫn nhân sự trước khi chuyển đổi công việc.
- ✓ Nhân viên bị ốm khi đến làm việc hoặc bị ốm trong ngày nên được gửi về nhà ngay lập tức.
- ✓ Nhân viên có các triệu chứng phù hợp với COVID-19 được khuyến khích ở nhà và không trở lại làm việc cho đến ít nhất 3 ngày sau khi hồi phục, **VÀ** ít nhất 10 ngày đã trôi qua kể từ khi các triệu chứng xuất hiện lần đầu tiên.
- ✓ Lớp phủ mặt được yêu cầu phải được đeo mọi lúc trừ khi bạn được bảo vệ sức khỏe. Thảo luận về mối quan tâm liên quan đến sức khỏe của bạn với một nhà cung cấp y tế cho các miễn trừ sức khỏe. Một miếng che mặt có thể chấp nhận được làm bằng vải, vải hoặc vật liệu mềm hoặc thấm khác, không có lỗ, và che mũi và miệng và các khu vực xung quanh của mặt dưới. Sử dụng phán đoán tốt và chọn một khuôn mặt phù hợp ở nơi làm việc.
- ✓ Đề nghị sắp xếp nhân viên theo cùng một ca và không thay đổi nhân viên giữa các ca để giảm thiểu lây lan trong trường hợp nhân viên được chẩn đoán mắc COVID-19.
- ✓ Xem xét tạm thời phân công nhân viên rủi ro cao cho các nhiệm vụ hạn chế tiếp xúc với công chúng. Nguy cơ cao đề cập đến người lớn tuổi, phụ nữ mang thai và những người có hệ thống miễn dịch bị tổn thương hoặc các vấn đề y tế tiềm ẩn.
- ✓ Yêu cầu nhân viên giữ khoảng cách 6 feet giữa cả họ và khách hàng.
- ✓ Thông báo cho Bộ Y tế Cộng đồng nếu nhân viên thực phẩm được xét nghiệm dương tính hoặc được cho là dương tính dựa trên các triệu chứng liên quan đến COVID-19.

## Hướng dẫn rửa tay cho tất cả nhân viên

- ✓ Đảm bảo nhân viên được phép rửa tay và cánh tay bằng xà phòng và nước ấm trong ít nhất 20 giây mỗi 30 phút và thêm vào đó là cần thiết như trước khi đến nơi làm việc, sau khi sử dụng nhà vệ sinh, trước và sau khi ăn, khi thay đổi nhiệm vụ, hoặc khi tay bị nhiễm bẩn. Tránh chạm vào mắt, mũi hay miệng.
- ✓ Đề nghị chỉ định một nhân viên ở mỗi ca để đảm bảo rằng bồn rửa tay được dự trữ xà phòng và khăn giấy mọi lúc.
- ✓ Đề nghị sử dụng găng tay một cách thích hợp như một công cụ bổ sung, nhưng điều quan trọng cần nhớ là găng tay không thay thế nhu cầu rửa tay và thực hành vệ sinh tay tốt.



## Tuân thủ các Thực hành An toàn Thực phẩm Cơ bản

- ✓ Giữ thực phẩm nóng nóng (135°F trở lên) và thực phẩm lạnh lạnh (41°F trở xuống).
- ✓ Nấu kỹ thực phẩm đến nhiệt độ nấu cần thiết.
- ✓ Làm sạch và vệ sinh dụng cụ và thiết bị với tần suất yêu cầu.
- ✓ Lưu ý khử trùng khác với khử trùng bề mặt cảm ứng cao. Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được rửa, tráng và khử trùng bằng 100 phần triệu natri hypochlorite (Chlorine bằng tiếng Anh), 200 phần triệu Amoniac bậc bốn (Quaternary Ammonium bằng tiếng Anh), hoặc 25 phần triệu iốt (Iodine bằng tiếng Anh).
- ✓ Tuân thủ các thực hành về sức khỏe và vệ sinh của nhân viên.
- ✓ Đảm bảo tất cả các thành phần thực phẩm và thực phẩm là từ một nguồn thực phẩm được phê duyệt.