

Lời khuyên vệ sinh nhà hàng, xe thức ăn và các hoạt động dịch vụ thực phẩm khác để giúp ngăn chặn sự lây lan của COVID-19

Cơ quan Y tế Oregon (Oregon Health Authority) đã nhận được câu hỏi của bạn về lời khuyên vệ sinh đối với COVID-19. Bạn thực hiện một dịch vụ quan trọng khi bạn tuân theo các quy tắc vệ sinh thực phẩm và thực hành an toàn. **Những gì bạn đã làm giúp giảm sự lây lan của COVID-19.** Bạn có thể sử dụng tờ thông tin lời khuyên này làm nhắc nhở hữu ích.

Quầy salad và tự phục vụ

- Hãy chắc chắn rằng thực phẩm tự phục vụ ăn liền có dụng cụ phù hợp bảo vệ thực phẩm tránh bị lây nhiễm.
- Hãy chắc chắn rằng các nhân viên được đào tạo về an toàn thực phẩm, để mắt đến các khu vực tự phục vụ, chẳng hạn như tiệc buffet và quầy salad. Ví dụ, nhân viên phải loại bỏ thực phẩm hoặc dụng cụ bị lây nhiễm do khách hàng.
- Bảo vệ thực phẩm được trưng bày tránh bị lây nhiễm bằng cách sử dụng:
 - » Đóng gói
 - » Lớp bảo vệ tránh hắt hơi hoặc lớp bảo vệ thực phẩm
 - » Hộp trưng bày
 - » Phương tiện hiệu quả khác



Làm sạch và vệ sinh các điểm chạm vào

- Phòng ăn và sảnh phục vụ ăn uống
 - » Bàn, khay phục vụ, ghế và ghế cao
 - » Thớt
 - » Trạm cà phê và đồ uống
 - » Điểm tiếp xúc của thùng rác
 - » Tay nắm cửa, vị trí ấn và lan can tay vịn



- » Bàn phím
- » Máy tính tiền
- » Điện thoại
- » Máy bán hàng tự động và máy làm đá
- » Ki-ốt
- Phòng vệ sinh
 - » Tay nắm cửa
 - » Vòi rửa và tay cầm bồn cầu
 - » Vị trí ấn của thiết bị lấy xà phòng
 - » Tay cầm thiết bị lấy khăn
 - » Trạm thay đồ cho bé
 - » Điểm tiếp xúc của thùng rác
- Bếp và sau nhà
 - » Tay cầm của tất cả các cửa thiết bị và miếng đẩy vận hành
 - » Tay cầm của máy pha chế (đồ uống, v.v.)
 - » Muỗng lấy đá
 - » Tay nắm cửa và vị trí ấn
 - » Tay cầm tủ bước vào hoặc tủ lạnh khác hoặc tay cầm tủ đông
 - » Rèm cửa nhựa bước vào
 - » Bồn rửa tay và tay cầm vòi
 - » Vị trí ấn thiết bị lấy xà phòng
 - » Tay cầm thiết bị lấy khăn



- » Bồn rửa 3 ngăn
- » Công cụ vệ sinh
- » Xô
- » Bàn phím
- » Điện thoại và ống nghe điện thoại
- » Máy vi tính
- » Cửa sổ



Cách giữ gìn sức khỏe cho bản thân và những người khác

- Hiệp hội Nhà hàng Quốc gia khuyến cáo nhân viên bị sốt, ho, đau họng hoặc khó thở nên hạn chế làm việc.
- Luật pháp Oregon hạn chế nhân viên làm việc khi họ bị tiêu chảy, nôn ói hoặc đau họng khi bị sốt.
- Nhấn mạnh việc nhân viên ở nhà khi bị bệnh.
- Xem xét vệ sinh cá nhân, đặc biệt là:
 - » [Rửa tay](#)
 - » Che miệng khi ho hoặc hắt hơi bằng khăn giấy, sau đó vứt đi. Nếu quý vị không có khăn giấy, hãy ho vào khuỷu tay áo. Ngoài ra, hãy rửa tay của bạn.
- Phổ biến và thông báo cho nhân viên về kiểm soát lây nhiễm.
- Xem lại cách làm sạch và vệ sinh bề mặt cứng.
- Hướng dẫn nhân viên cách đồ đầy cốc hoặc hộp đựng của khách hàng mà không cần để bình, nôi hoặc cần gạt chạm vào mép cốc hoặc hộp đựng.
- Giảm thiểu tiếp xúc bằng tay với thực phẩm ăn liền.

Tài nguyên

- Chương trình Thuốc Trừ sâu của Sở Nông nghiệp Oregon [Chất khử trùng Hiệu quả trong danh sách Bề mặt Tiếp xúc với thực phẩm](#)
- Tờ rơi ServSafe của Hiệp hội Nhà hàng Quốc gia: [VI RÚT CORONA BẠN CÓ THỂ LÀM GÌ?](#) (Tiếng Anh và Tiếng Tây Ban Nha)
- Hiệp hội Lưu trú & Nhà hàng Oregon (ORLA) [Trang web Tài nguyên và Thông tin về vi rút corona](#)
- Trung tâm Hóa chất Diệt khuẩn [Vi rút Corona mới \(COVID-19\) Sản phẩm ngăn ngừa](#)
- [Sở Y tế Tiểu bang Washington](#) Khuyến nghị phòng ngừa COVID-19 cho các cơ sở thực phẩm

Cập nhật thông tin

[Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Bệnh \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#)
[Cơ quan y tế Oregon \(Oregon Health Authority, OHA\)](#)
[211](#)

Oregon
Health
Authority

PHÒNG Y TẾ CÔNG CỘNG

Để tìm hiểu thêm, vui lòng truy cập healthoregon.org/coronavirus hoặc gọi số 211.

Quý vị có thể nhận tài liệu này bằng ngôn ngữ khác, ở dạng bản in khổ lớn, chữ braille hay theo định dạng quý vị muốn. Liên hệ với bộ phận Sức khỏe Cộng đồng Môi trường theo số 971-673-0440 hoặc email brett.w.sherry@dhsosha.state.or.us. Chúng tôi nhận mọi cuộc gọi chuyển tiếp hoặc quý vị có thể quay số 711.