



# Hướng dẫn cho các Nhà hàng cung cấp Thực phẩm Thô và Số lượng Lớn

Trong tình hình khẩn cấp y tế công cộng COVID-19 này, quy định hạn chế bán lại thực phẩm số lượng lớn đang được dỡ bỏ và cho phép tạm thời mới đối với:

- Cung cấp dịch vụ cho cộng đồng
- Giúp nhà hàng duy trì khả năng tài chính và tuyển dụng khác.

Các nhà hàng có thể cung cấp một số hàng hóa cho người tiêu dùng để mua hoặc tặng. Những sản phẩm này bao gồm:

- Hàng gia dụng như:
  - >> Giấy vệ sinh
  - >> Khăn giấy
- Vật tư vệ sinh
- Các mặt hàng thực phẩm như:
  - >> Hàng hóa không dễ hỏng và hộp đựng sữa và các sản phẩm sữa chưa mở
  - >> Pho mát đóng gói chưa mở
  - >> Thịt sống
  - >> Đồ biển
  - >> Hoa quả và rau
  - >> Gia cầm
  - >> Trứng

Nhà hàng có thể bán thịt và gia cầm sống đóng gói cho người tiêu dùng, nhưng không phải để bán lại. Những hàng hóa này phải có nhãn mác đúng, hướng dẫn xử lý và nấu ăn. Thịt

được bán phải có nguồn gốc từ một nhà cung cấp được USOA kiểm tra

và có thể được đóng gói lại. Không bít kín chân không thịt đóng gói lại trừ khi bạn có Kiểm soát Tới hạn Phân tích Mỗi ngày



Các nhà hàng có thể cung cấp thịt và gia cầm sống được USDA kiểm tra để bán lẻ cho người tiêu dùng.

Kế hoạch điểm (HACCP) và được sở y tế, môi trường địa phương của bạn phê duyệt. Dưới đây là liên kết đến cách điền đạt nhãn xử lý an toàn bằng tiếng Anh và tiếng Tây Ban Nha:

<https://go.usa.gov/xvbdP>.

Một số điều cần lưu ý:

- Hãy chắc chắn rằng khách hàng có thể đặt hàng qua điện thoại, trực tuyến hoặc theo cả hai cách. Chuẩn bị sẵn sàng đơn đặt hàng để tránh đám đông. Đảm bảo mọi người có thể cách nhau 6 feet trở lên
- Thực phẩm phải đến từ một nguồn được phê duyệt.
- Các sản phẩm cần làm lạnh phải được kiểm soát nhiệt độ ( $\leq 41^{\circ}\text{F}$ ) cho đến khi sẵn sàng để nhận hoặc giao hàng.
- Bán các mặt hàng số lượng lớn (thực phẩm khô và đông lạnh) phải có nhãn đầy đủ và chính xác theo [Hướng dẫn của Sở Nông nghiệp Oregon](#).
- Bán và giao rượu phải đáp ứng yêu cầu của cả hai:
  - >> Sắc lệnh 20-12 và
  - >> Ủy ban Kiểm soát Rượu Oregon.

Tham khảo <https://www.oregon.gov/olcc/LIC/Pages/index.aspx>.

## Cập nhật thông tin

[Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh \(CDC\)](#)

[Cơ quan Y tế Oregon \(QHA\)](#)





[211](#)

Để tìm hiểu thêm, vui lòng truy cập [healthoregon.org/coronavirus](http://healthoregon.org/coronavirus) hoặc gọi số 211.

Phần câu hỏi thường gặp này được phỏng theo tài liệu của Sở Môi trường & Y tế Công cộng Colorado.

## Hướng dẫn xử lý an toàn

Sản phẩm này được làm từ thịt và/hoặc thịt gia cầm được kiểm tra và thông qua. Một số sản phẩm thực phẩm có thể chứa vi khuẩn có thể gây bệnh nếu sản phẩm bị xử lý sai hoặc nấu không đúng cách. Để bảo vệ bạn, hãy làm theo các hướng dẫn xử lý an toàn

-  Giữ lạnh hoặc đông lạnh  
Làm tan băng trong tủ lạnh hoặc lò vi sóng
-  Giữ thịt sống và thịt gia cầm tách biệt với các thực phẩm khác Rửa bề mặt làm việc (bao gồm thớt), đồ dùng, và tay sau khi chạm vào thịt hoặc gia cầm sống
-  Nấu kỹ
-  Giữ thức ăn nóng. Làm lạnh thức ăn thừa ngay

