



Hướng dẫn mở cửa lại Giai đoạn một

Lĩnh Vực: Nhà hàng/Quán bar/Cơ sở sản xuất bia/Phòng ném/Cơ sở chưng cất

Hướng dẫn cụ thể cho các nhà hàng, quán bar, cơ sở sản xuất bia, quán rượu bán bia, cơ sở sản xuất rượu, phòng ném và cơ sở chưng cất

Giữ khoảng cách và số người vào:

Cơ sở phải:

- Xem xét và thực hiện [Hướng dẫn chung cho nhà tuyển dụng](#).
- Giới hạn sức chứa tụ tập tối đa 100 người trong nhà hoặc 250 người ngoài trời, không vượt quá 250 người trong nhà và ngoài trời, hoặc số lượng người, bao gồm cả nhân viên, trên cơ sở xác định diện tích cho mỗi người (foot vuông/đầu người), tùy theo cách nào có ít người hơn.
- Đảm bảo tuân thủ [Hướng dẫn của OHA về tụ tập](#).
- Đảm bảo các bàn được đặt cách nhau ít nhất sáu (6) feet để duy trì khoảng cách ít nhất sáu (6) feet giữa các nhóm, kể cả khi khách hàng vào hoặc rời khỏi bàn.
 - Các cơ sở sẽ cần xác định cách bố trí chỗ ngồi để tuân thủ các yêu cầu giãn cách này.
 - Bỏ bớt hoặc hạn chế chỗ ngồi để tạo điều kiện thực hiện yêu cầu giãn cách ít nhất sáu (6) feet giữa những người không cùng nhóm.
 - Nếu chỗ ngồi của gian hàng là giáp lưng, chỉ bố trí gian hàng cách nhau.
- Giới hạn các nhóm từ 10 người trở xuống. Không kết hợp các nhóm/khách trong các tình huống chỗ ngồi chung, những người đã không chọn tụ tập cùng nhau. Những người trong cùng một nhóm ngồi cùng một bàn không phải cách nhau sáu (6) feet.
- Nếu một cơ sở không thể duy trì khoảng cách ít nhất sáu (6) feet, ngoại trừ các tương tác ngắn (ví dụ: đưa thức ăn đến bàn), thì cơ sở chỉ có thể hoạt động khi cung cấp dịch vụ đến lấy/mang đi. Quy định này áp dụng cho cả chỗ ngồi trong nhà và ngoài trời.

Nhân viên:

Cơ sở phải:

- Giảm thiểu nhân viên tiếp xúc tay trần với thực phẩm thông qua việc sử dụng các dụng cụ.
- Nhấn mạnh rằng việc vệ sinh tay kỹ lưỡng (rửa tay thường xuyên và đúng cách) là vô cùng quan trọng đối với tất cả nhân viên, bao gồm đầu bếp, nhóm trưởng và nhân viên phục vụ bàn.

- Cho nhân viên đeo găng tay khi thực hiện các hoạt động làm sạch, vệ sinh hoặc khử trùng. Xin lưu ý rằng đối với các hoạt động phi vệ sinh, nhân viên của cơ sở không được cấp phép của Sở Nông nghiệp Oregon (ODA) không bắt buộc phải đeo găng tay. Đeo găng tay trong các hoạt động có thể trùng lặp với xử lý thực phẩm có thể tạo điều kiện cho lây nhiễm chéo. Nếu cơ sở chọn cho nhân viên sử dụng găng tay, họ phải cung cấp găng tay phi latex và nhân viên phải ngăn ngừa lây nhiễm chéo bằng cách thay găng tay sau khi chạm vào mặt hoặc thay đổi nhiệm vụ (ví dụ: chuẩn bị thực phẩm và đi bỏ rác). [Xem Tờ thông tin về Quy tắc Thực phẩm #1 - Tối thiểu hóa Tiếp xúc Tay trần.](#)
- Xem xét và thực hiện [Hướng dẫn về mặt nạ, tấm che mặt, khẩu trang cho toàn tiểu bang.](#)

Yêu cầu bổ sung cho các cơ sở được ODA cấp phép:

- Không được phép tiếp xúc tay trần với thực phẩm theo yêu cầu cấp phép của họ.

Hoạt Động:

Cơ sở phải:

- Tuân thủ hướng dẫn được nêu trong tài liệu này, cũng như tất cả các đạo luật và quy tắc hành chính hiện hành mà cơ sở thường phải tuân theo.
- Kết thúc toàn bộ hoạt động dùng thực phẩm và đồ uống tại chỗ, bao gồm cả đồ uống có cồn trước 10 giờ tối.
 - Một cơ sở kinh doanh ở hạt nằm trong Giai đoạn 1 phải đóng cửa trước 10 giờ tối. Sau đó, các cơ sở kinh doanh có thể mở cửa lại vào ngày hôm sau khi tiếp tục giờ hoạt động bình thường của họ, nhưng không sớm hơn 4 giờ sáng. Đối với một cơ sở kinh doanh mở cửa 24 giờ một ngày, cơ sở không được mở cửa đến 4 giờ sáng ngày hôm sau để đảm bảo cơ sở có thể khử trùng và vệ sinh nhà hàng đúng cách theo Hướng dẫn của OHA.
- Cấm các hoạt động tự phục vụ của khách hàng, bao gồm buffet, quầy salad, máy soda và máy nạp bia.
- Khử trùng các bề mặt khách hàng chạm vào tại các bàn sau mỗi lần khách hàng/nhóm ăn uống sử dụng bao gồm ghế ngồi, bàn, thực đơn, hộp đựng gia vị và tất cả các điểm tiếp xúc khác.
- Cung cấp gia vị, chẳng hạn như muối và hạt tiêu, sốt cà chua, nước sốt nóng và đường, trong các gói dùng một lần hoặc từ hộp đựng dùng một lần. Nếu điều đó là không thể, không nên đặt sẵn các hộp đựng gia vị trên bàn và phải khử trùng sau mỗi lần khách hàng hoặc nhóm ăn uống sử dụng. Khử trùng phải được thực hiện theo cách không làm nhiễm bẩn sản phẩm thực phẩm. Ví dụ, không sử dụng dụng cụ xịt trên hộp đựng muối muối.
- Không đặt sẵn bộ đồ ăn (khăn ăn, đồ dùng, đồ thủy tinh) trên bàn.
- Cấm ngồi ở quầy và quầy bar trừ khi quầy đối diện với cửa sổ hoặc tường và duy trì khoảng cách ít nhất sáu (6) feet giữa các nhóm. Quy định này áp dụng cho tất cả các cơ sở bao gồm quán bar, cơ sở sản xuất bia và phòng ném. Đặt mua tại quầy và quầy bar được chấp nhận nếu hoạt động thấy rằng điều này làm giảm sự tiếp xúc của nhân

viên. Cách thức đặt mua tại quầy yêu cầu thực phẩm và rượu được đưa đến một bàn đáp ứng các yêu cầu giãn cách để sử dụng và duy trì khoảng cách ít nhất sáu (6) feet giữa khách hàng và nhân viên trong quá trình đặt hàng.

- Đảm bảo khách hàng/cách nhóm vẫn cách nhau ít nhất sáu (6) feet khi đặt hàng.
 - Cần treo biển chỉ dẫn khi cần thiết để đảm bảo rằng khách hàng đáp ứng các yêu cầu của hướng dẫn này.
 - Đánh dấu các vị trí bố trí trên sàn nhà, nơi khách hàng sẽ xếp hàng chờ.
- Thường xuyên khử trùng tất cả các khu vực chung và các điểm tiếp xúc, bao gồm các thiết bị thanh toán.
- Sử dụng các menu sử dụng một lần, có thể vệ sinh sau khi khách hàng sử dụng (nhiều lớp), trực tuyến hoặc treo trên bảng trắng hoặc một cái gì đó tương tự để tránh nhiều điểm tiếp xúc.
- Cấm sử dụng máy karaoke, bàn bi-a và bowling.
- Đối với sử dụng hộp máy hát tự động và máy chơi arcade hoạt động bằng tiền xu, phải tuân theo các quy trình tương tự như được đưa ra cho Máy chơi xổ số (Video Lottery Terminals) bên dưới.

Trong phạm vi có thể, các cơ sở nên, nhưng không bắt buộc phải:

- Chỉ định một người chào hoặc tiếp đón để quản lý lưu lượng khách hàng và theo dõi khoảng cách trong khi chờ xếp hàng, đặt hàng và trong quá trình ra vào. Không chặn lối ra của lối thoát hỏa hoạn.
- Giới hạn số lượng nhân viên phục vụ các nhóm riêng lẻ. Cân nhắc việc phân công cùng một nhân viên phục vụ mỗi nhóm trong toàn bộ trải nghiệm (dịch vụ, dọn bàn, thanh toán). Một nhân viên có thể được phân công phục vụ nhiều nhóm nhưng phải rửa tay kỹ hoặc sử dụng nước khử trùng tay (nồng độ còn 60-95%) khi di chuyển giữa các nhóm.
- Chỉ định (các) nhân viên giám sát khách hàng vào các khu vực chung như phòng vệ sinh để đảm bảo rằng khách hàng không tụ tập.
- Khuyến khích đặt trước hoặc khuyên mọi người gọi trước để xác nhận lượng chỗ ngồi/phục vụ. Cân nhắc một hệ thống đặt chỗ qua điện thoại cho phép mọi người xếp hàng hoặc chờ đợi trong xe hơi và chỉ vào khi gọi điện thoại, văn bản hoặc thiết bị “buzzer” do nhà hàng cung cấp, cho biết rằng bàn đã sẵn sàng.
- Cân nhắc việc cung cấp các thiết bị rửa tay cho khách hàng sử dụng trong và xung quanh cơ sở. Nước khử trùng tay có hiệu quả đối với tay sạch; cơ sở có thể cung cấp nước khử trùng tay (ít nhất 60-95% nồng độ còn) cho khách hàng. Nước khử trùng tay không được thay thế việc nhân viên rửa tay.
- Treo biển chỉ dẫn rõ ràng (có tại healthoregon.org/coronavirus) liệt kê các triệu chứng COVID-19, yêu cầu nhân viên và khách hàng có các triệu chứng ở nhà và liệt kê những người cần liên hệ nếu họ cần hỗ trợ.

Hoạt động của Video Lottery Terminal (VLT):

Cơ sở phải:

- Đặt các VLT cách nhau ít nhất sáu (6) feet, nếu có không gian để làm như vậy. Nếu các VLT không thể cách nhau ít nhất sáu (6) feet, Oregon Lottery có thể tắt các VLT để duy trì khoảng cách cần thiết giữa máy vận hành và người chơi.
- Yêu cầu các cá nhân yêu cầu quyền truy cập VLT từ một nhân viên trước khi chơi; một nhân viên sau đó phải vệ sinh và khử trùng máy để cho phép chơi. Cơ sở không được phép truy cập vào các VLT hoặc thay đổi các VLT mà không yêu cầu quyền truy cập từ nhân viên.
- Cân nhắc một người chơi tại máy VLT giống như một khách hàng ngồi tại bàn phục vụ.
- Giới hạn một người chơi tại hoặc xung quanh một VLT.
- Lưu ý: Oregon Lottery sẽ không bật VLT cho đến khi cơ quan thấy thỏa mãn với việc tắt cả các điều kiện đã được đáp ứng.
- Xem xét và thực hiện [Hướng dẫn chung cho nhà tuyển dụng](#).

Tài nguyên bổ sung:

- [Các biển chỉ dẫn có thể treo](#)
- [Hướng dẫn về mặt nạ, tấm che mặt, khẩu trang cho toàn tiểu bang](#)
- [Hướng dẫn dành cho công chúng của OHA](#)
- [Hướng dẫn chung dành cho nhà tuyển dụng của OHA](#)
- [Tờ thông tin về Quy tắc Thực phẩm #1 - Tối thiểu hóa Tiếp xúc Tay trần](#)

Khả năng tiếp cận tài liệu: Đối với các cá nhân bị khuyết tật hoặc các cá nhân không nói được tiếng Anh, OHA có thể cung cấp thông tin ở định dạng khác, chẳng hạn như ở bản dịch, in chữ lớn hay chữ nổi. Xin hãy liên hệ với Mavel Morales theo số 1-844-882-7889, 711 TTY hoặc OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us.