



Câu hỏi thường gặp về Hướng dẫn Mở cửa trở lại Giai đoạn Một

Nhà hàng và Quán bar (Cập nhật ngày 26–8-2020)

Dưới đây là câu trả lời cho các câu hỏi thường gặp về Hướng dẫn mở cửa trở lại Giai đoạn một của Cơ quan Y tế Oregon (OHA): 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 chung cất ([Hướng dẫn cho nhà hàng và quán bar trong giai đoạn một](#)). Hướng dẫn và những Câu hỏi thường gặp này chỉ áp dụng cho những cơ sở hoạt động trong một hạt đã được phê duyệt cho Mở cửa trở lại trong Giai đoạn Một. OHA cung cấp các Câu hỏi thường gặp này để giúp công chúng hiểu hướng dẫn, trả lời các câu hỏi của các bên liên quan và làm rõ hướng dẫn có thể được áp dụng trong các tình huống cụ thể như thế nào. Các Câu hỏi thường gặp này có thể được cập nhật vào từng thời điểm cụ thể. FAQ không nhằm thay thế hướng dẫn mà để giúp diễn giải, bổ sung và giúp đưa ra thông tin chi tiết của hướng dẫn.

Hoạt động

Câu hỏi 1: Có thể bố trí đặt trước bàn không? Dường như bố trí đặt trước bàn giúp làm giảm cơ hội phơi nhiễm thêm cho nhân viên và khách hàng?

Câu trả lời 1: Không. Không thể bố trí đặt trước bàn và để vậy mà không có khách hàng. Nếu một nhân viên muốn bố trí đặt bàn trước ngay trước khi khách vào ngồi, đặc biệt nếu điều này giảm thiểu sự tương tác giữa nhân viên và khách hàng, đây là một thực tế có thể chấp nhận được.

Câu hỏi 2: Trong nhà vệ sinh, chúng ta có người theo dõi cửa ra vào không? Nếu có, người này có nên ở đó toàn thời gian không?

Câu trả lời 2: Trong phạm vi có thể, các cơ sở nên, nhưng không bắt buộc phải bố trí một nhân viên giám sát khách hàng ra vào các khu vực chung như phòng vệ sinh để đảm bảo rằng khách hàng không tụ tập. Các cơ sở cũng có thể treo biển hiệu rõ ràng để nhắc nhở khách hàng duy trì giãn cách.

Câu hỏi 3: Tại sao có giờ giới nghiêm 10 giờ tối cho các hạt nằm trong Giai đoạn Một và giờ này dựa trên cơ sở gì? Người ở bàn có thể ăn xong lúc 10 tối hay mọi người phải ra ngoài lúc 10 tối?

Câu trả lời 3: Tất cả các nhà hàng phải kết thúc toàn bộ hoạt động dùng thực phẩm và đồ uống tại chỗ trước 10 giờ tối. Các cơ sở này phải đóng cửa không tiếp công chúng vào thời gian đó ngoại trừ dịch vụ mua đem đi. Cần tiến hành tiếp nhận xếp chỗ ngồi lần cuối cùng để đảm bảo tuân thủ. Nhà hàng sẽ xác định cách tuân thủ dựa trên mô hình dịch vụ của mình.

Câu hỏi 4: Chúng ta có làm sạch bằng dung dịch tẩy hoặc peroxide không? Có cần dùng dung dịch mạnh hơn ở những nơi nhất định không? Tần suất, với sản phẩm nào và khi nào thì chúng ta nên vệ sinh?

Câu trả lời 4: Việc vệ sinh bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trong nhà bếp và “hậu sảnh” nên được thực hiện theo [Quy tắc Vệ sinh Thực phẩm OAR 333-150-0000](#). Đối với khu vực “tiền sảnh”, Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ đã phê duyệt trước một số sản phẩm có hiệu quả chống lại các loại virus tương tự như COVID-19. Tất cả các sản phẩm khử trùng đáp ứng tiêu chuẩn này được đặt [tại đây](#).

Không phải tất cả các chất khử trùng được chấp thuận cho các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm và phải được rửa sạch và khử trùng theo nhãn. Hãy tìm phần “Khử trùng” trên nhãn của sản phẩm đã chọn và sử dụng thời gian tiếp xúc tối đa và tỷ lệ pha cô đặc nhất (lượng chất khử trùng trộn với nước) trong phần này.

Câu hỏi 5: Máy rửa chén của tôi, khi chạy theo chu kỳ thông thường, có tiêu diệt virus COVID-19 không?

Câu trả lời 5: Có, máy rửa chén đáp ứng các tiêu chuẩn hiện hành trong quy tắc thực phẩm bằng cách sử dụng clo hoặc nhiệt độ cao ở 160F tại giá bát đĩa có hiệu quả trong việc tiêu diệt vi rút.

Câu hỏi 6: Mọi người có phải ngồi để dùng thực phẩm và đồ uống tại chỗ?

Câu trả lời 6: Dịch vụ truy cập được phép cho các mục đích đặt hàng và/hoặc chọn thực phẩm. Khuyến khích mạnh mẽ xếp chỗ ngồi để khách hàng ăn uống để giúp đảm bảo tuân thủ yêu cầu giãn cách sáu (6) feet.

Câu hỏi 7: Các Cơ quan Y tế Công cộng Địa phương (Local Public Health Authorities, LPHA) có phải phê duyệt kế hoạch mở lại nhà hàng trước khi thực hiện không? Nhà hàng phải xây dựng một kế hoạch bằng văn bản không? Có giấy chứng nhận tuân thủ COVID-19 được cấp không hoặc có yêu cầu giấy chứng nhận để chứng minh rằng một cơ sở tuân thủ hướng dẫn mở cửa lại của Thống đốc?

Câu trả lời 7: Không. Cơ sở được yêu cầu phải tuân theo [Hướng dẫn của OHA](#) nhưng không cần xin chấp thuận trước từ LPHA để xây dựng kế hoạch bằng văn bản hoặc xin giấy tờ chứng nhận tuân thủ.

Câu hỏi 8: Các nhà hàng được yêu cầu ngừng phục vụ thực phẩm và rượu tại chỗ vào lúc 10 giờ tối, nhưng khi nào nhà hàng được phép mở cửa lại?

Câu trả lời 8: Các nhà hàng và quán bar nên mở cửa vào ngày hôm sau dựa trên giờ hoạt động theo lịch thông thường, nhưng không thể mở trước 4 giờ sáng.

Câu hỏi 9: Nhà vệ sinh có cần phải được khử trùng sau mỗi lần khách hàng sử dụng không?

Câu trả lời 9: Không. Phòng vệ sinh nên được vệ sinh và khử trùng thường xuyên và khi cần thiết, nhưng không bắt buộc sau mỗi lần khách hàng sử dụng.

Câu hỏi 10: Các cơ sở như sân chơi bowling cung cấp thực phẩm nhưng cung cấp một hoạt động được đóng theo Sắc lệnh của Thống đốc có thể mở lại phần dịch vụ thực phẩm không?

Câu trả lời 10: Có. Nếu cơ sở chỉ mở phần dịch vụ thực phẩm và tuân theo Hướng dẫn của OHA.

Câu hỏi 11: Các hoạt động tự phục vụ của khách hàng, chẳng hạn như bữa sáng kiểu lục địa, tiệc tự chọn buffet, quầy salad, đồ nướng Mông Cổ, trạm nạp đồ uống (thùng bia growler và soda), và máy làm sữa chua có vẫn bị cấm không?

Câu trả lời 11: Có. Thực phẩm phải được nhân viên tiếp thực và hoạt động tự phục vụ của khách hàng vẫn không được cho phép. Món nướng Mông Cổ có thể được phép hoạt động nếu nhân viên tập hợp các nguyên liệu thô khi nguyên liệu được khách hàng lựa chọn trước khi nấu. Hoạt động tự phục vụ trong các cửa hàng tạp hóa, như thực phẩm số lượng lớn và quầy ô liu, được cho phép.

Câu hỏi 12: Hoạt động mở cửa trở lại Giai đoạn Một bao gồm các quán bar, phòng nệm, quán bia và quán rượu?

Câu trả lời 12: Giai đoạn Một cho phép tất cả các cơ sở ăn uống mở cửa. Tuy nhiên, việc dùng thực phẩm và đồ uống tại chỗ phải chấm dứt trước 10 giờ tối.

Câu hỏi 13: Nhân viên có được tính vào giới hạn sức chứa tối đa cho nhà hàng và quán bar không?

Câu trả lời 13: Có, nhân viên được bao gồm trong giới hạn sức chứa tập trung cho nhà hàng và quán bar. Giới hạn là tối đa 100 người trong nhà hoặc 250 người

ngoài trời, hoặc số lượng người trên cơ sở xác định diện tích cho mỗi người (foot vuông/đầu người, tùy theo cách nào nào có ít người hơn. Nếu cơ sở kinh doanh vận hành dịch vụ cả trong nhà và ngoài trời, tổng sức chứa tối đa không được vượt quá 250 người, bao gồm cả nhân viên.

Câu hỏi 14: Chúng tôi mua thuốc xịt, khăn lau khử trùng ở đâu?

Câu trả lời 14: Hiệp hội Lưu trú & Nhà hàng Oregon (ORLA) duy trì một danh sách các nhà cung cấp sản phẩm vệ sinh có cho các cơ sở.

Câu hỏi 15: Chúng tôi tìm hướng dẫn cho phòng ném ở đâu?

Câu trả lời 15: Hướng dẫn cho nhà hàng/quán bar/quán bia/phòng ném/cơ sở chưng cất đều có trong cùng một tài liệu.

Câu hỏi 16: Các nhà hàng có cần phải đăng ký để được mở cửa trở lại không?

Câu trả lời 16: Không. Các hạt phải đăng ký để được chuyển sang Giai đoạn Một. Khi các hạt được chấp thuận để bước vào Giai đoạn 1, các nhà hàng sẽ không còn bị yêu cầu giới hạn ở dịch vụ mang đi/giao hàng. (Nếu giấy phép OLCC của bạn bị mất hiệu lực do không thanh toán, cần phải được gia hạn. Xổ số Oregon cũng sẽ cần kiểm tra các máy VLT của bạn trước khi kích hoạt chúng.)

Câu hỏi 17: Khăn ăn bằng linen so với khăn giấy. Công ty vải linen đến lấy khăn linen đã qua sử dụng một lần một tuần. Lựa chọn đề xuất là gì?

Câu trả lời 17: Khăn ăn sạch có thể được sử dụng. Hãy chú ý cẩn thận đến việc trữ các loại khăn linen đã sử dụng/bắn. Vải linen bẩn nên được để trong một túi nhựa hoặc thùng đựng khác có nắp.

Câu hỏi 18: Có các quy định khác nhau đối với những cơ sở tham gia chương trình thực phẩm do Sở Nông nghiệp Oregon (ODA) thực thi và chương trình thực phẩm do Cơ quan Y tế Oregon (OHA) thực thi không?

Câu trả lời 18: Nói chung, sự khác biệt duy nhất là trong việc sử dụng găng tay. Găng tay là bắt buộc cho tất cả các hoạt động tiếp xúc với thực phẩm trong các cơ sở được ODA điều tiết. Các cơ sở do OHA điều tiết phải tuân theo [Tờ thông tin về quy tắc thực phẩm số 1 - Tối thiểu hóa tiếp xúc tay trần](#).

Câu hỏi 19: Có đề xuất là bọc đồ dùng bằng bạc của nhà hàng trong khăn ăn bằng vải linen không?

Câu trả lời 19: Có, đó là một thực hành tốt nhưng không phải là một yêu cầu của các cơ sở thực phẩm và đồ uống.

Câu hỏi 20: Ai sẽ là người liên hệ tốt nhất để yêu cầu làm rõ hơn về các khuyến cáo?

Câu trả lời 20: Câu hỏi và yêu cầu để làm rõ về hướng dẫn của tiểu bang nên được gửi đến covid19.reopening@dhsosha.state.or.us.

Câu hỏi 21: Có phải băng chuyền sushi và nhà hàng dim sum theo kiểu xe đẩy được bao gồm trong “các hoạt động tự phục vụ” đã bị cấm theo Giai đoạn 1 không?

Câu trả lời 21: Băng chuyền sushi được coi là tự phục vụ và không được cho phép vì các đĩa nhỏ đi xung quanh băng chuyền được khách hàng nhặt lên.

Nếu khách hàng đặt hàng từ xe đẩy dim sum nhưng không tự phục vụ thì sẽ được cho phép theo [hướng dẫn của OHA](#). Cơ sở nên có biện pháp phòng ngừa để bảo vệ thực phẩm trên xe đẩy khỏi bị nhiễm bẩn trong khi đẩy xe đi quanh nhà hàng.

Câu hỏi 22: Sẽ có hướng dẫn cụ thể cho các cơ sở lưu trú nhỏ và bed and breakfast (giường và bữa sáng) mở cho du lịch nói chung (cụ thể liên quan đến xử lý thực phẩm)?

Câu trả lời 22: Cơ sở lưu trú nên tuân theo [hướng dẫn của OHA](#) trong tất cả các hoạt động dịch vụ thực phẩm của họ.

Câu hỏi 23: Có phải giới nghiêm 10 giờ tối đối với dùng thực phẩm và đồ uống tại chỗ áp dụng cho các nhà hàng hoặc quán cà phê bên trong bệnh viện hoặc các cơ sở chăm sóc sức khỏe khác không?

Câu trả lời 23: Không. Các quy định hạn chế đối với dùng tại chỗ không áp dụng cho dịch vụ thực phẩm tại các cơ sở chăm sóc sức khỏe (bao gồm bệnh viện), cơ sở chăm sóc trẻ em, nơi làm việc, các tòa nhà chính phủ, các cơ sở ứng phó khẩn cấp, các chương trình tại trường, hoặc các chương trình ăn uống và lưu trú phục vụ dân cư dễ bị tổn thương.

Câu hỏi 24: Ghế của khách hàng được bọc bằng vải hoặc vật liệu xốp khác cần phải được khử trùng giữa các lần khách hàng sử dụng không?

Câu trả lời 24: Không. Không có yêu cầu khử trùng ghế bọc vải giữa các lần khách hàng sử dụng.

Câu hỏi 25: Tôi có giấy phép bán rượu. Tôi có thể tìm hướng dẫn của OLCC về việc mở cửa lại ở đâu?

Câu trả lời 25: Có thể tìm từ thông tin OLCC về việc mở cửa trở lại [tại đây](#).

Câu hỏi 26: Tôi muốn mở rộng cơ sở kinh doanh của mình vào một không gian công cộng hoặc riêng tư và phục vụ rượu, trong khi duy trì giãn cách. Tôi có thể làm điều này không?

Câu trả lời 26: OLCC có đơn đăng ký để mở rộng cơ sở của bạn. Bạn có thể tìm đơn đăng ký và hướng dẫn [tại đây](#).

Câu hỏi 27: Tôi có câu hỏi khác về COVID-19 liên quan đến giấy phép bán rượu của tôi. Tôi có thể tìm câu trả lời ở đâu?

Câu trả lời 27: OLCC duy trì bảng câu hỏi thường gặp, được cập nhật thường xuyên. Bạn có thể xem [tại đây](#).

Câu hỏi 28: Khách hàng lái xe mua hàng có bắt buộc phải đeo khẩu trang không?

Câu trả lời 28: Có, theo yêu cầu của Hướng dẫn cách sử dụng Mặt nạ, Tấm che mặt, Khẩu trang cho toàn Tiểu bang, nếu khách hàng không thể duy trì khoảng cách vật lý sáu (6) feet giữa xe của họ và cửa sổ của xe mua hàng khác thì họ phải đeo tấm che mặt, khẩu trang hoặc mặt nạ.

Câu hỏi 29: Giờ giới nghiêm 10 giờ tối chỉ áp dụng cho việc ăn uống bên trong hay cũng áp dụng cho việc lái xe mua hàng?

Câu trả lời 29: Giờ giới nghiêm 10 giờ tối chỉ áp dụng cho việc ăn uống trong nhà và ngoài trời - không áp dụng cho việc lái xe mua hàng.

Câu hỏi 30: Các Cơ sở Tổ chức Kín (Fraternal Lodge Organizations) có thể hoạt động trong Giai đoạn Một không?

Câu trả lời 30: Các cơ sở tổ chức kín hoạt động theo giấy phép nhà hàng có thể cung cấp dịch vụ dùng thực phẩm và đồ uống tại chỗ trong các hạt thuộc Giai đoạn Một, nếu họ tuân thủ [hướng dẫn cho nhà hàng](#).

Các cơ sở tổ chức kín được miễn giấy phép nhà hàng theo ORS 624.038 vì họ chỉ phục vụ thức ăn cho các thành viên và khách của họ có thể cung cấp tiêu thụ thực phẩm và đồ uống tại chỗ trong các hạt được chấp thuận để vào Giai đoạn Một nếu họ tuân thủ [hướng dẫn cho nhà hàng](#).

Ngoài ra, nếu các cơ sở tổ chức các cuộc họp, họ phải tuân theo Sắc lệnh 20-27 về các quy định hạn chế tụ tập và hướng dẫn của OHA (nghĩa là duy trì giãn cách cần thiết, v.v.). Tụ tập không được vượt quá 25 người trong Giai đoạn 1. OHA khuyến nghị rằng các cơ sở tổ chức kín nên cân nhắc những điều sau đây khi quyết định có mở cửa lại hay không và mức độ mà họ hoạt động:

- Nhiều cơ sở tổ chức kín có các thành viên thuộc nhóm người dễ mắc bệnh (bao gồm những người trên 65 tuổi hoặc mắc bệnh mãn tính nghiêm trọng).

Ngay cả với những nỗ lực tốt nhất để tuân thủ tất cả các hướng dẫn của OHA, việc đến cơ sở tổ chức kín cũng có rủi ro. Thống đốc khuyến nghị mạnh mẽ rằng những người dễ mắc bệnh ở nhà trong Giai đoạn Một.

- Với những người dễ mắc bệnh và nghĩa vụ tuân thủ hướng dẫn của nhà hàng (ví dụ, đảm bảo các thành viên giữ khoảng cách sáu (6) feet với nhau, đặc biệt là bất cứ khi nào họ ngồi hoặc đứng một chỗ), có thể phù hợp khi một số cơ sở vẫn đóng cửa tại thời điểm này hoặc chỉ cung cấp dịch vụ hạn chế.

Câu hỏi 31: Có các giới hạn sức chứa khác nhau cho việc ăn uống trong nhà và ngoài trời. Định nghĩa về “không gian ngoài trời” cho mục đích của Hướng dẫn dành cho Nhà hàng và Quầy bar Giai đoạn Một là gì?

Câu trả lời 31: Đối với các mục đích của [Hướng dẫn dành cho Nhà hàng và Quầy bar Giai đoạn Một](#), “không gian ngoài trời” có nghĩa là một không gian ngoài trời có thể có mái che tạm thời hoặc cố định (chẳng hạn như mái hiên hoặc vòm) đủ dài để không gian đó có ít nhất 75% bộ vuông của các phía mở ra cho không khí lưu thông.

Giữ khoảng cách và Số lượng người

Câu hỏi 1: Bạn có thể giải thích rõ khi nào được cho phép xếp chỗ ngồi tại quầy bar/quầy không?

Câu trả lời 1: Nếu một quầy/quầy bar dựa trực tiếp vào tường hoặc cửa sổ, xếp chỗ ngồi được cho phép với điều kiện là duy trì khoảng cách ít nhất sáu (6) feet giữa các nhóm. Nếu có bất kỳ khu vực mở nào giữa quầy/quầy bar và tường hoặc cửa sổ, không được phép xếp chỗ ngồi.

Câu hỏi 2: Làm thế nào để bạn xác định “số lượng ngồi tối đa” để đáp ứng hướng dẫn mở cửa trở lại của Thống đốc?

Câu trả lời 2: Hướng dẫn của OHA cho các nhà hàng và quán bar nói rằng các cơ sở kinh doanh phải giới hạn sức chứa cuộc tụ họp 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 nào có ít người hơn.

Câu hỏi 3: Các cửa hàng bán đồ ăn nhanh và khu vực khách ngồi để ăn trong các cửa hàng tạp hóa phải tuân theo cùng một hướng dẫn OHA cho các nhà hàng và quán bar?

Câu trả lời 3: Có.

Câu hỏi 4: Nếu một gian hàng có lưng ghế cao có thể có khoảng cách dưới sáu (6) feet giữa các nhóm ăn uống không?

Câu trả lời 4: Không. Khách hàng không thuộc cùng một nhóm ăn uống phải giữ khoảng cách sáu (6) feet với người khác.

Câu hỏi 5: Nếu một nhà hàng lắp đặt tấm mica, tấm nhựa hoặc một số rào cản khác giữa các bàn hoặc máy xối số, chúng có thể cách nhau dưới sáu (6) feet không? Một cơ sở có thể lắp đặt tấm mica tại quầy bar không? Tấm mica này có được tính là một bức tường hoặc cửa sổ để cơ sở có thể cho phép xếp chỗ ngồi tại quầy bar và giữ khoảng cách sáu feet giữa các khách hàng không?

Câu trả lời 5: Không. Khách hàng không thuộc cùng một nhóm ăn uống phải giữ khoảng cách sáu (6) feet với người khác. Lắp đặt các rào cản trong một cơ sở để tách khách hàng khỏi nhau hoặc nhân viên có thể hạn chế hoặc thay đổi luồng lưu thông không khí theo cách có thể tạo ra các túi khí tù đọng.

Câu hỏi 6: Có yêu cầu duy trì khoảng cách sáu foot có áp dụng cho chỗ ngồi ngoài trời không?

Câu trả lời 6: Có. Phải duy trì khoảng cách sáu (6) feet giữa các bên bất kể họ ngồi trong nhà hay ngoài trời.

Câu hỏi 7: Nhà hàng cần hạn chế tiếp cận bồn rửa, bồn tiểu hoặc nhà vệ sinh để đảm bảo rằng khách hàng đáp ứng các yêu cầu giãn cách 6 foot không?

Câu trả lời 7: Không. Tuy nhiên, trong phạm vi có thể, các cơ sở nên phân công nhân viên giám sát khách hàng vào các khu vực chung như phòng vệ sinh để đảm bảo rằng khách hàng không tụ tập.

Câu hỏi 8: Đối với khách ngồi và được phục vụ bên ngoài nhà hàng, có giới hạn khoảng cách nào từ tòa nhà cho chỗ ngồi của khách không?

Câu trả lời 8: Hướng dẫn OHA không bao gồm khoảng cách tối thiểu hoặc tối đa giữa tòa nhà và chỗ ngồi của khách. Các nhà hàng cần kiểm tra với thành phố hoặc hạt tại địa phương về các yêu cầu của quy tắc đối với sắp xếp chỗ ngồi ngoài trời.

Câu hỏi 9: Có phải nhà hàng phải được bố trí để khách hàng vào nhà hàng hoặc đi qua nhà hàng đến bàn ăn phải duy trì hàng rào an toàn (6) foot giữa họ và các khách hàng khác trong suốt quãng đường đi đến bàn?

Câu trả lời 9: Cần có khoảng cách sáu (6) feet giữa bất kỳ khu vực nào mà khách hàng có khả năng nán lại (ví dụ, ngay bên trong lối vào hoặc chờ vào nhà vệ sinh). Nếu có thể, phòng ăn nên được bố trí để có thể giãn cách ít nhất sáu (6) feet mọi lúc. Tuy nhiên, trong các nhà hàng nhỏ hơn, nơi không khả thi (ví dụ, sẽ buộc phải loại bỏ hầu hết công suất), có thể chấp nhận để khách hàng nhanh chóng đi qua

trong vòng sáu (6) feet với khách hàng đang ngồi khi họ di chuyển đến hoặc rời khỏi bàn của họ.

Câu hỏi 10: Có quy tắc sáu (6) foot từ bàn này sang bàn khác? Hoặc từ khách hàng đang ngồi sang khách hàng đang ngồi ở bàn khác khác?

Câu trả lời 10: Các bàn cần được đặt cách nhau ít nhất sáu (6) feet để có khoảng cách ít nhất sáu (6) feet giữa những người không cùng nhóm.

Câu hỏi 11: Nhân viên phải đứng cách sáu (6) feet khi tiếp nhận đặt món?

Câu trả lời 11: Vì sự an toàn của nhân viên và khách hàng, phải duy trì khoảng cách sáu (6) foot giữa nhân viên và khách hàng nhiều nhất có thể, nhưng hướng dẫn của OHA cho biết khi đặt món và phục vụ thức ăn tại bàn, sẽ không luôn có thể duy trì khoảng cách sáu (6) foot.

Câu hỏi 12: Phòng ném có thể có âm nhạc bên ngoài không?

Câu trả lời 12: Các nhạc sĩ có thể duy trì khoảng cách ít nhất sáu (6) feet với khách hàng và khoảng cách với các nhạc sĩ khác được cho phép.

Câu hỏi 13: Nếu một bàn đối diện với một bức tường (hoặc rào cản khác), và do đó, lưng của khách hàng sẽ quay vào phòng, chúng ta có vẫn cần khoảng cách sáu (6) foot phía sau khách hàng chứ?

Câu trả lời 13: Có.

Câu hỏi 14: Các quy tắc cho các sự kiện trong không gian tiệc của khách sạn là gì?

Câu trả lời 14: Sắc lệnh 20-27 chỉ cho phép các cuộc tụ họp xã hội và giải trí tối đa 10 người với điều kiện có thể duy trì khoảng cách ít nhất sáu (6) feet giữa các cá nhân từ các hộ gia đình khác nhau.

Nhân Viên

Câu hỏi 1: Tại sao nhân viên nên sử dụng dụng cụ nhà bếp thay vì dùng tay trần khi xử lý thực phẩm?

Câu trả lời 1: Rửa tay bằng xà phòng và nước sạch có thể không đủ để ngăn chặn sự lây truyền vi khuẩn gây bệnh từ tay sang thực phẩm ăn liền trong quá trình chế biến thực phẩm. Các cơ sở được ODA cấp phép không được phép sử dụng tay trần khi xử lý thực phẩm theo quy định của phần yêu cầu trong Quy tắc Thực phẩm của ODA: 3-301.11 Ngăn ngừa lây nhiễm từ tay.

Câu hỏi 2: Nhân viên nhà hàng lo ngại về việc đeo khẩu trang cả ngày trong bếp nóng và tích tụ Carbon Dioxide (CO2.) Có dữ liệu nào về nguy cơ CO2 và khẩu trang vải không?

Câu trả lời 2: Khẩu trang vải không kín khí, do đó, không có khả năng CO2 sẽ tích tụ. Khẩu trang được đeo để che mũi và miệng để tránh lây lan từ người này sang người khác trong môi trường cộng đồng.

Câu hỏi 3: Nhân viên nhà hàng lo ngại về việc đeo khẩu trang cả ngày trong bếp nóng. Người lao động nên làm gì để ngăn ngừa quá nóng, kiệt sức vì nóng hoặc khó thở nếu họ được yêu cầu phải đeo khẩu trang?

Câu trả lời 3: Người lao động nên đeo khẩu trang mà họ có thể tự do hít vào và nghỉ giải lao trong giờ làm việc để rời khỏi bếp nóng. Các cơ sở được yêu cầu cung cấp mặt nạ, tấm chắn mặt hoặc khẩu trang cho nhân viên tuân theo [hướng dẫn của OHA](#).

Câu hỏi 4: Có phải tất cả nhân viên đều phải đeo khẩu trang hoặc chỉ các nhân viên làm việc ở “tiền sảnh” tương tác trực tiếp với khách hàng? Có phải nhân viên phải đeo mặt nạ hoặc thay vào đó, họ có thể đeo khẩu trang vải không?

Câu trả lời 4: Tất cả nhân viên phục vụ thực phẩm, bất kể nhiệm vụ công việc, đều phải đeo khẩu trang trừ khi ăn/uống hoặc khi không ở nơi công cộng nơi có thể duy trì khoảng cách sáu (6) feet trở lên theo Hướng dẫn của OHA Nhân viên có thể đeo khẩu trang, mặt nạ hoặc tấm che chắn mặt theo Hướng dẫn của OHA.

Câu hỏi 5: Tại sao có quy định mới là tất cả nhân viên nhà hàng đều phải đeo khẩu trang, vì trước đây chúng ta không bắt buộc phải đeo khẩu trang?

Câu trả lời 5: Với khách hàng ăn tại chỗ, nói chung có nguy cơ tiếp xúc nhiều hơn. Các nghiên cứu gần đây đã chỉ ra rằng việc đeo khẩu trang có thể làm giảm sự lây lan của COVID-19.

Hoạt động của Video Lottery Terminal (VLT)

Câu hỏi 1: Hướng dẫn về VLT của nhà hàng nói rằng “đặt VLT cách nhau ít nhất sáu (6) feet.” Tôi tin rằng tôi đã được thông báo rằng các cơ sở không được phép chạm vào/tự di chuyển máy. Có đúng không? Hướng dẫn có thực sự là OLCC sẽ kiểm tra máy của bạn và làm việc với bạn để bàn về việc bố trí vị trí thích hợp trước khi kích hoạt không?

Câu trả lời 1: Các VLT được Oregon State Lottery (OSL) kiểm tra. Nếu một nhà hàng/quán bar cần phải di chuyển máy, họ cần liên hệ với OSL, họ sẽ cử trợ giúp từ văn phòng hiện trường gần nhất. Trước khi OSL có thể bật máy trở lại, họ phải thấy hài lòng rằng các yêu cầu về giãn cách sáu (6) feet đã được đáp ứng.

Câu hỏi 2: Giờ chót 10 giờ tối có áp dụng cho Video Lottery Terminals (VLTs) không?

Câu trả lời 2: Có, giờ chót 10 giờ tối áp dụng cho Video Lottery Terminals (VLTs).

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. Liên hệ với Mavel Morales theo số 1-844-882-7889, 711 TTY hoặc theo địa chỉ OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us.