



Ngày có hiệu lực: Ngày 3 tháng 12 năm 2020

Hướng dẫn dành cho ngành - Các cơ sở ăn uống

Thẩm quyền: Sắc lệnh số 20-66, ORS 433.441, ORS 433.443, ORS 431A.010

Áp dụng: Hướng dẫn này áp dụng cho các cơ sở ăn uống, bao gồm nhưng không giới hạn ở 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 trên toàn tiểu bang. Đối với các giới hạn về sức chứa, vui lòng tham khảo ma trận mức độ nguy cơ hoạt động của quận [tại đây](#).

Lưu ý: Các quán bar Hookah và trung tâm cấp cao không được phép hoạt động bất kể mức độ nguy cơ được chỉ định của quận nơi cơ sở đặt trụ sở.

Hiệu lực thực thi: Trong phạm vi hướng dẫn này yêu cầu các cơ sở tuân thủ các quy định nhất định, nó có hiệu lực thi hành theo quy định trong Sắc lệnh số 20-66, đoạn 10.

Định nghĩa: Theo mục đích của hướng dẫn này, các định nghĩa sau đây được áp dụng:

- “Các cơ sở ăn uống” có nghĩa là các cơ sở ăn uống bao gồm nhưng không giới hạn ở, 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 trên toàn tiểu bang.
- “Ngoài trời” có nghĩa là không gian ngoài trời bao gồm bất kỳ không gian nào có thể có mái che tạm thời hoặc cố định (chẳng hạn như mái hiên hoặc vòm) và ít nhất là bảy mươi lăm phần trăm bộ vuông của các phía mở ra cho không khí lưu thông.

Hoạt động:

Các cơ sở ăn uống bắt buộc phải:

- Xem xét và thực hiện [Hướng dẫn về khẩu trang y tế tiêu chuẩn, khẩu trang thông thường, tấm che mắt trên toàn tiểu bang](#).
- Xem xét và thực hiện [Hướng dẫn chung dành cho người sử dụng lao động và tổ chức](#).
- Tuân thủ thời gian đóng cửa và giới hạn quy mô bữa tiệc đối với các cơ sở ăn uống dựa trên [mức độ nguy cơ được chỉ định cho quận](#) nơi cơ sở đặt trụ sở.
- Đảm bảo rằng bất kỳ không gian nào dành cho ăn uống ngoài trời đều đáp ứng định nghĩa về khái niệm “ngoài trời”. **Bất kỳ không gian nào được sử dụng làm không**

gian ngoài trời không đáp ứng định nghĩa về ngoài trời phải tuân thủ các yêu cầu và hướng dẫn vận hành trong nhà.

- 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 doanh nghiệp thường phải tuân theo.
- Cung cấp các loại gia vị, chẳng hạn như muối và hạt tiêu, sốt cà chua, nước sốt nóng và đường, trong các gói dùng một lần hoặc ở hộp đựng dùng một lần. 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.
- Tuân thủ ORS chương 471 và bất kỳ quy tắc nào được áp dụng theo đó đối với bất kỳ hoạt động bán đồ uống có cồn để tiêu thụ tại cơ sở.
- Tuân thủ các [Hướng dẫn dành cho các hoạt động tự phục vụ](#).
- 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.

Nhân viên:

Các cơ sở ăn uống bắt buộc phải:

- Đảm bảo cho nhân viên tuân thủ [Hướng dẫn về khẩu trang y tế tiêu chuẩn, khẩu trang thông thường, tấm che mặt trên toàn tiểu bang](#).
- Giảm thiểu việc nhân viên tiếp xúc bằng 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, phụ bếp 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 không 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 doanh nghiệp chọn cho nhân viên sử dụng găng tay, họ phải cung cấp găng tay không có cao su 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 đổ rác). [Xem Tờ thông tin về quy tắc thực phẩm số 1 - Tối thiểu hóa tiếp xúc bằng tay trần](#).

Yêu cầu bổ sung đối với các doanh nghiệp được Bộ Nông nghiệp Oregon (ODA) cấp phép:

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

Khoảng cách và sức chứa:

Các cơ sở ăn uống bắt buộc phải:

- Giới hạn sức chứa tối đa, bao gồm cả nhân viên, dựa trên [mức độ nguy cơ được chỉ định cho quận](#) nơi cơ sở đặt trụ sở.
- Đảm bảo khách hàng/các bên cách nhau ít nhất sáu (6) feet khi đặt hàng, chờ đợi, xếp hàng hoặc ngồi.
- Tuân thủ giới hạn quy mô bữa tiệc cho các cơ sở ăn uống dựa trên [mức độ nguy cơ được chỉ định cho quận](#) nơi cơ sở đặt trụ sở.
- Không kết hợp các bữa tiệc/khách mời trong các tình huống ngồi chung mà chưa chọn tham gia bữa tiệc ngồi cùng nhau.
- Đăng các biển báo 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.
- Đảm bảo nhân viên cách nhau ít nhất sáu (6) feet, khi có thể.

Trong phạm vi có thể, các cơ sở ăn uống cần phải, nhưng không bắt buộc phải:

- Lắp đặt tấm chắn trong suốt plexiglaa (acrylic) hoặc rào cản vật lý không thấm nước khác có thể dễ dàng lau chùi, trước quầy thu ngân hoặc quầy dịch vụ khách hàng, hoặc ở những nơi khác khó duy trì khoảng cách vật lý sáu (6) feet giữa nhân viên và khách hàng.
- Chỉ định một người chào hỏi hoặc người dẫn chương trình để giám sát việc phân cách trong khi chờ xếp hàng hoặc gọi món và trong quá trình ra vào. Không chặn lối ra của lối thoát hỏa hoạn.
- Chỉ định nhân viên giám sát việc khách hàng ra vào các khu vực chung như phòng vệ sinh để đảm bảo rằng khách hàng không tụ tập.
- 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.

Vệ sinh và khử trùng:

Các cơ sở ăn uống bắt buộc phải:

- Thường xuyên làm sạch và vệ sinh các khu vực làm việc, khu vực đông người qua lại và các bề mặt thường tiếp xúc ở cả khu vực khách hàng/công cộng và nhân viên của doanh nghiệp. Ví dụ: làm sạch máy thanh toán và mặt trên quầy giữa mỗi lần khách hàng sử dụng. Sử dụng chất khử trùng có trong danh sách [được Cơ quan Bảo vệ Môi trường \(Environmental Protection Agency, EPA\) phê chuẩn](#) đối với vi rút SARS-CoV-2 gây bệnh COVID-19.
- Khử trùng các bề mặt tiếp xúc với khách hàng bao gồm quầy, thực đơn, hộp đựng gia vị và tất cả các điểm tiếp xúc khác.
- Thường xuyên khử trùng tất cả các khu vực chung và các điểm tiếp xúc, bao gồm các thiết bị thanh toán.

Trong phạm vi có thể, các cơ sở ăn uống cần phải, nhưng không bắt buộc phải:

- Cần nhắc việc cung cấp các thiết bị rửa tay cho khách hàng sử dụng trong và xung quanh doanh nghiệp. Dung dịch sát trùng tay có hiệu quả đối với tay sạch. Doanh nghiệp có thể cung cấp dung dịch sát trùng tay (nồng độ cần ít nhất là 60-95%) cho khách hàng. Dung dịch sát trùng tay không được thay thế việc rửa tay của nhân viên.

Hoạt động của Video Lottery Terminal (VLT):

Các cơ sở ăn uống bắt buộc phải:

- Xác định xem các VLT có thể hoạt động hay không dựa trên mức độ nguy cơ được chỉ định của quận nơi mà cơ sở có trụ sở.
 - Đối với các cơ sở ăn uống có thể vận hành VLTL dựa trên mức độ nguy cơ được chỉ định cho quận cụ thể thì họ bắt buộc phải:
 - Đảm bảo các VLT được đặt cách nhau ít nhất là sáu (6) feet để duy trì khoảng cách ít nhất là sáu (6) feet giữa các nhóm. Nếu các VLT không thể cách nhau ít nhất là sáu (6) feet, doanh nghiệp có thể lắp đặt tấm mica (acrylic) hoặc tấm ngăn cách không thấm nước khác có thể dễ dàng vệ sinh, giữa các VLT thay vì phải giãn cách sáu (6) feet, nếu tấm ngăn cách cao hơn ít nhất là một (1) feet so với mức đầu của khách hàng ngồi và ít nhất là rộng ba (3) feet hoặc ít nhất là chiều rộng của VLT nếu rộng hơn ba (3) feet.
 - Yêu cầu các cá nhân phải 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. Doanh nghiệp 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.
 - Xem xét và thực hiện [Hướng dẫn chung dành cho người sử dụng lao động và tổ chức.](#)

Lưu ý: Oregon Lottery sẽ không bật VLT cho đến khi cơ quan này thấy thỏa mãn với việc tất cả các điều kiện đã được đáp ứng.

Tài nguyên bổ sung:

- [Các biển chỉ dẫn có thể treo](#)
- [Hướng dẫn về khẩu trang y tế tiêu chuẩn, khẩu trang thông thường, tấm che mặt cho toàn tiểu bang](#)
- [Hướng dẫn chung của OHA dành cho người sử dụng lao động và Tổ chức](#)
- [Bảng thông tin mã thực phẩm #1-Giảm thiểu tiếp xúc bằng tay trần](#) (chỉ áp dụng cho các cơ sở được cấp phép của quận)
- [Tờ thông tin về tiếp xúc bằng tay không để trần của ODA](#) (áp dụng cho tất cả các cơ sở được cấp phép ODA)

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 theo các định dạng khác, chẳng hạn như ở bản dịch, in chữ lớn hay chữ nổi. Liên hệ với Trung tâm Thông tin Y tế (Health Information Center) theo số 1-971-673-2411, 711 TTY hoặc COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us