



CHỈ THỊ BẮT BUỘC PHẢI ÁP DỤNG:



Ngành Nông nghiệp,
Đóng gói thực phẩm
và Chế biến thực phẩm

Ban hành ngày 10 tháng 7 năm 2020

sccgov.org/coronavirus



CHỈ THỊ BẮT BUỘC CHO DOANH NGHIỆP NGÀNH NÔNG NGHIỆP, ĐÓNG GÓI THỰC PHẨM VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

Vui lòng xác nhận rằng cơ sở của quý vị được phép mở lại theo Lệnh của Tiểu Bang. Trong trường hợp có sự khác biệt giữa Lệnh của Quận Hạt địa phương và Lệnh của Tiểu Bang, quý vị sẽ phải tuân theo lệnh nào gắt gao hơn. Tiểu Bang cũng có hướng dẫn cụ thể mà một số cơ sở phải tuân theo ngoài chỉ thị bắt buộc này.

Có thể xem thông tin về Lệnh và Hướng dẫn của Tiểu Bang tại [covid19.ca.gov](https://www.covid19.ca.gov).

Ban hành: ngày 10 tháng 7 năm 2020

Sửa đổi: ngày 13 tháng 10 năm 2020

Các ngành nông nghiệp, đóng gói thực phẩm và chế biến thực phẩm cung cấp các dịch vụ quan trọng cho chuỗi cung ứng thực phẩm của quốc gia. Những ngành này bao gồm các doanh nghiệp chăn nuôi gia súc, trồng trọt hoặc trồng cây trong nhà và ngoài trời (bao gồm làm vườn, trồng cây trong nhà kính, chăn nuôi gia súc, trang trại nuôi cá và trại sản xuất bơ sữa) và đóng gói hoặc chế biến các sản phẩm nông nghiệp, bao gồm thịt, cá, sữa, hoặc nông phẩm. Bởi vì các doanh nghiệp ngành nông nghiệp thường cung cấp nơi ở và các bữa ăn cho công nhân của họ tại chỗ làm và vì các ngành này thường có xe dùng chung ở nơi làm việc, họ phải đương đầu với những thử thách chuyên biệt cho ngành này trong việc ngăn chặn và kiểm soát sự lây lan của COVID-19. Ngoài ra, nhiều hoạt động chế biến và đóng gói thực phẩm đã trở thành điểm nóng để lan truyền COVID-19 vì môi trường làm việc, bao gồm cả tình trạng thông gió và dây chuyền chế biến và các khu vực khác tạo điều kiện tiếp xúc gần gũi giữa các công nhân.

Chỉ thị này giải thích cách các doanh nghiệp ngành nông nghiệp, đóng gói thực phẩm và chế biến thực phẩm có thể hoạt động. **Chỉ thị này là bắt buộc và nếu bất tuân là vi phạm Lệnh của Viên Chức Y Tế ban hành vào ngày 5 tháng 10 năm 2020 ("Lệnh")**. Quý vị phải tuân thủ Lệnh này và tất cả các yêu cầu của Chỉ thị này.

Lệnh ban hành vào ngày 5 tháng 10

Lệnh này áp đặt một số hạn chế với tất cả các doanh nghiệp và sinh hoạt để giúp Quận Hạt được an toàn ở mức khả thi nhất, bao gồm nhưng không chỉ có những điều sau đây:

- **Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao:** Tất cả các doanh nghiệp và các cơ quan nhà nước phải điền và nộp bản Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao được Sửa đổi trong vòng 14 ngày kể từ ngày Lệnh này có hiệu lực. Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao được Sửa đổi phải được điền bằng mẫu đơn đã cập nhật, mẫu này sẽ có sẵn [ở đây](#). Thẻ thức này được nộp với lời cam kết sẽ chịu phạt nếu khai man, có nghĩa là mọi điều được viết trên mẫu đơn phải là thật và chính xác theo sự hiểu biết tốt nhất của người ký và việc gửi thông tin giả dối sẽ là một tội hình. Bản Thẻ thức phải được phát cho tất cả các nhân viên và phải được trình bày cho tất cả các viên chức thực thi Lệnh này.
- **Bản thông báo:** Tất cả các doanh nghiệp phải in bản dấu hiệu (1) SẴN SÀNG ỨNG PHÓ COVID-19 được cập nhật và (2) Bản Thông tin cho Khách về Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao và cả hai tờ này phải được niêm yết ở nơi dễ thấy tại tất cả các lối vào của cơ sở. Các bản thông báo này sẽ được cung cấp để in sau khi bản Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao được Sửa đổi đã được nộp trực tuyến. Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao được Sửa đổi nêu rõ các yêu cầu bổ sung về các bản thông báo.
- **Đeo khăn che mặt:** Lúc nào mọi người cũng phải đeo khăn che mặt được quy định trong [Hướng dẫn sử dụng khăn che mặt](#) (“Hướng dẫn về Khăn che Mặt”) bắt buộc của Sở Y tế Công Cộng California và trong bất kỳ chỉ thị cụ thể nào của Viên Chức Sở Y Tế Quận Hạt ban hành. Ngoài ra, ngay cả khi không được hướng dẫn và lệnh của Tiểu Bang hoặc địa phương yêu cầu, khăn che mặt nên được mang ở mức tối đa (1) khi ở bên trong tòa nhà không phải là nơi ở của mình và (2) khi nào ở ngoài trời và trong vòng sáu feet với người không sống cùng nhà.
- **Số người tối đa:** Tất cả các doanh nghiệp phải hạn chế số người bên trong cơ sở cùng một lúc để mọi người luôn có thể duy trì khoảng cách an toàn ít nhất 6 feet với người không sống cùng nhà.

Xem [Lệnh](#) và [trang Hỏi đáp](#) để biết thêm chi tiết.

Các doanh nghiệp ngành nông nghiệp, chế biến thực phẩm và đóng gói thực phẩm phải tuân thủ tất cả các điều khoản hiện hành trong [Hướng dẫn của Tiểu bang về Ngành Nông nghiệp và Chăn nuôi](#) và [Hướng dẫn về Đóng gói và Chế biến Thực phẩm](#), cũng như các biện pháp sau.

Biện pháp giữ khoảng cách xã giao với những người khác

1. Các biện pháp bắt buộc để bảo đảm việc giữ khoảng cách Xã giao

Ngoài các yêu cầu được liệt kê trong Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao, các doanh nghiệp ngành nông nghiệp, chế biến thực phẩm và đóng gói thực phẩm sẽ phải thực hiện các điều sau để mọi người tại cơ sở hoặc nơi làm việc có thể duy trì khoảng cách Xã giao ít nhất 6 feet khi có thể:

- a. Niêm yết bản thông báo nhắc nhở và hướng dẫn mọi người tại cơ sở hoặc nơi làm việc cách xa người không thuộc gia đình họ ít nhất 6 feet. Quy định 6 feet này áp dụng cho cả không gian bên trong nhà (như dây chuyền sản xuất, đóng gói và chế biến và nhà kính) và không gian ngoài trời (như cánh đồng).
- b. Thực hiện các biện pháp để các công nhân cách nhau ít nhất sáu feet khi có thể tại dây chuyền chế biến/đóng gói và tại các trạm làm việc khác. Các biện pháp này có thể bao gồm các đồ vật chắn (như màn nhựa, tấm Plexiglas hoặc các vách ngăn hoặc tấm rào chắn không thấm nước khác) cũng như các dấu hiệu, như dấu trên sàn, băng màu hoặc các bản hướng dẫn để chỉ ra nơi công nhân nên đứng nhằm duy trì đủ khoảng cách an toàn.
- c. Bố trí lại các trạm làm việc, bao gồm cả các dây chuyền chế biến/đóng gói, nếu được, sao cho các công nhân cách nhau ít nhất 6 feet trong mọi hướng (ví dụ: lúc đứng cạnh nhau và khi đối diện nhau). Lý tưởng nhất là bố trí các trạm làm việc theo cách nào đó để các công nhân không phải đối mặt với nhau.
- d. Chỉ định công nhân giám sát và tạo khả năng cho mọi người giữ khoảng cách an toàn trong dây chuyền chế biến và đóng gói và trong quá trình thu hoạch và làm việc ngoài đồng.
- e. Nếu cần thiết để bảo đảm có đủ khoảng cách an toàn, hãy tăng số ca làm việc trong một ngày, làm chậm tốc độ của dây chuyền và tạo không gian giữa các công nhân. Điều chỉnh ca làm việc và cho công nhân làm khác giờ nhau khi cần thiết để giữ đủ khoảng cách xã giao. Tính đến việc có ít nhất một ca đặc biệt để làm sạch và khử trùng trong các nhà máy chế biến. Thực hành việc giữ khoảng cách Xã giao 6 feet ở mức tối đa, ngay cả khi điều này làm chậm dây chuyền sản xuất.
- f. Sử dụng các dấu hiệu (như dấu trên sàn) ở những nơi có người xếp hàng (chẳng hạn như tại máy bấm giờ ca làm và khu vực nghỉ giải lao) để chỉ cho công nhân biết nơi đứng để duy trì khoảng cách ít nhất 6 feet.
- g. Khi có thể, tổ chức các cuộc họp và huấn luyện trực tuyến hoặc tổ chức ngoài trời. Không nên có các cuộc họp trực tiếp trừ khi cần thiết để bảo đảm sự hoạt động an toàn của cơ sở.
- h. Thiết lập các địa điểm nhận hàng xa các khu vực có nhiều người đi lại trong cơ sở và trên cánh đồng. Bảo đảm rằng công nhân duy trì khoảng cách Xã giao ít nhất 6 feet với tài xế giao hàng.
- i. Gọi điện cho người nhận trước khi giao hàng, và mang hàng đến các địa điểm đã được chỉ định để tránh tiếp xúc đụng chạm với người nhận.

- j. Huấn luyện công nhân tránh bắt tay, ôm hoặc sử dụng cách chào tương tự với nhau và với tài xế giao hàng và những người khác đến cơ sở hoặc nơi làm việc.
 - k. Thiết lập giờ nghỉ giải lao chênh lệch cho công nhân, trong lúc vẫn tuân thủ các quy định về tiền lương và giờ làm việc, để hạn chế số lượng công nhân trong phòng nghỉ hoặc cafeteria cùng một lúc hoặc nghỉ giải lao với nhau.
 - l. Bố trí lại, hạn chế hoặc đóng các phòng nghỉ và các khu vực chung khác để duy trì khoảng cách xã giao. Phòng nghỉ giải lao sẽ đưa đến các rủi ro vì nhân viên sẽ tháo khăn che mặt khi ăn hoặc uống và các phòng này cũng thường ở trong những không gian nhỏ và kín hơn. Nếu có thể, hãy tạo các khu vực nghỉ ngoài trời có mái che phù hợp với quy định của Cal/OSHA.
2. *Các biện pháp được khuyến khích mạnh mẽ để giữ khoảng cách giữa mọi người*

Các biện pháp giữ khoảng cách bổ sung sau đây được Viên Chức Sở Y Tế đề nghị nhưng không bắt buộc:

- a. Nghĩ về việc xếp các công nhân vào cùng một nhóm với nhau bằng cách bảo đảm rằng các công nhân luôn được phân công làm cùng ca với cùng đồng nghiệp. Việc lập nhóm có thể giảm sự lây bệnh tại nơi làm việc bằng cách làm giảm bớt số công nhân khác nhóm tiếp xúc gần gũi với nhau trong suốt một tuần và có thể giảm số công nhân cần phải cách ly nếu có người bị dương tính tại nơi làm việc.
- b. Chỉ định các lối đi một chiều trong các đường đi hẹp (như hành lang hoặc các dãy lối đi trên cánh đồng) để tránh các công nhân tiếp xúc gần gũi với nhau.
- c. Sửa đổi hoặc sắp xếp chênh lệch giờ bắt đầu và kết thúc ca làm; thay đổi vị trí của tủ khóa để gia tăng khoảng cách an toàn trong phòng thay đồ và tại máy bấm giờ ca làm.

Biện pháp cho việc đưa đón công nhân

3. *Các biện pháp bắt buộc khi chủ sở làm đưa đón công nhân*

Chủ sở làm sẽ phải có các biện pháp sau khi đưa đón công nhân:

- a. Hạn chế số người trong xe càng nhiều càng tốt để duy trì khoảng cách Xã giao. Có thể cần thêm xe hoặc nhiều chuyến đi để đưa đón tất cả công nhân đến cơ sở hoặc địa điểm làm việc.
- b. Khi có thể, đưa đón công nhân bằng xe có đủ chỗ cho mọi người bên trong ngồi cách xa ít nhất 6 feet với những người không thuộc gia đình của họ.

- c. Yêu cầu tài xế và hành khách lúc nào cũng đeo khăn che mặt khi ở trong xe.
- d. Hướng dẫn hành khách giữ khoảng cách Xã giao càng nhiều càng tốt với người thuộc các gia đình khác khi ở trong xe.
- e. Làm sạch và khử trùng các bề mặt thường chạm vào sau mỗi chuyến đi (như tay nắm cửa, tay vịn, dây an toàn và khóa cửa dây an toàn).
- f. Mở cửa sổ xe khi có thể và chọn chế độ lấy gió ngoài thay vì lấy gió trong của máy sưởi/AC.
- g. Cung cấp chất khử trùng tay cho tài xế và hành khách có thể sử dụng khi vào xe và những khi cần thiết trong xe.

4. *Các biện pháp làm giảm bớt rủi ro khi công nhân đi chung xe*

Chủ sở làm phải khuyến khích công nhân không tự dàn xếp với những người không ở trong gia đình để tránh việc đi chung xe đến và về từ chỗ làm. Hướng dẫn công nhân rằng nếu họ cần đi chung xe với những người bên ngoài gia đình thì họ nên:

- a. Hạn chế số người trong xe càng nhiều càng tốt để duy trì khoảng cách Xã giao.
- b. Duy trì khoảng cách Xã giao càng nhiều càng tốt với người của các gia đình khác khi ở trong xe.
- c. Lúc nào cũng mang khăn che mặt khi ở trong xe với những người không thuộc gia đình của họ.
- d. Làm sạch và khử trùng các bề mặt thường được chạm vào sau mỗi chuyến đi (như tay nắm cửa, tay vịn, dây an toàn và khóa cửa dây an toàn).
- e. Mở cửa sổ xe khi có thể và chọn chế độ lấy gió ngoài thay vì lấy gió trong của máy sưởi/AC

Các biện pháp khử trùng và vệ sinh

Các doanh nghiệp ngành nông nghiệp, chế biến thực phẩm và đóng gói thực phẩm phải áp dụng các biện pháp vệ sinh sau đây để làm giảm bớt rủi ro lây bệnh bên trong cơ sở hoặc tại nơi làm việc:

5. *Vệ sinh thường xuyên cho cơ sở và nơi làm việc*

Thường xuyên vệ sinh cơ sở và nơi làm việc theo [Hướng dẫn của CDC](#), bao gồm:

- a. Thường xuyên khử trùng tất cả các khu vực và bề mặt thường được chạm vào (như tay nắm cửa, tay cầm, tay vịn, nút bật/tắt đèn, trạm khử trùng, phòng vệ sinh, bồn rửa tay, bồn cầu, máy bấm giờ vào/ra ca và phòng thay đồ).
- b. Vệ sinh thường xuyên và kỹ lưỡng trong các khu vực nhiều người đi lại (như phòng nghỉ giải lao và nơi thay đồ).
- c. Làm sạch và khử trùng tất cả các dụng cụ, thiết bị, thiết bị bảo vệ dùng chung (như mũ cứng) và nút điều khiển giữa các ca hoặc giữa những lần sử dụng bởi những người khác nhau, tùy theo điều nào xảy ra thường xuyên hơn.
- d. Nếu cần thiết, sửa đổi giờ mở cửa để có thể khử trùng thường xuyên và kỹ lưỡng tại cơ sở hoặc nơi làm việc.
- e. Các chất khử trùng được sử dụng để tuân thủ phần này của Chỉ thị phải có hiệu quả để chống lại COVID-19. CDC đã cung cấp một danh sách các chất khử trùng hiệu quả [ở đây](#).

6. *Rửa tay*

Ngoài việc cung cấp chất khử trùng tay cho công nhân trong toàn bộ cơ sở hoặc nơi làm việc (theo yêu cầu của Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao), hãy niêm yết các bản thông báo yêu cầu công nhân thường xuyên sử dụng chất khử trùng tay hoặc rửa tay (bằng xà phòng và nước, trong ít nhất 20 giây). Tay của công nhân nên được rửa:

- a. Khi đến nơi làm việc và trước khi rời cơ sở
- b. Sau khi sử dụng nhà vệ sinh
- c. Sau khi ho, hắt hơi, dùng khăn giấy hoặc hút thuốc
- d. Trước, trong và sau khi chuẩn bị thức ăn
- e. Trước và sau khi ăn
- f. Trước khi đeo bao tay dùng một lần
- g. Sau khi tiếp xúc gần gũi với người khác
- h. Sau khi chạm vào các bề mặt hoặc dụng cụ dùng chung
- i. Trước và sau khi đeo khẩu trang hoặc bao tay
- j. Sau khi chạm vào động vật, thức ăn gia súc hoặc chất thải của động vật

k. Sau khi chạm vào rác

l. Sau khi tham gia vào các sinh hoạt khác có thể làm nhiễm bẩn tay

7. *Thiết bị rửa tay và nhà vệ sinh*

Cung cấp các thiết bị rửa tay và nhà vệ sinh có đủ chất làm sạch, nước và khăn dùng một lần hoặc máy sấy tay. Lắp đặt bồn rửa, hộp cung cấp xà phòng, hộp cung cấp nước khử trùng và hộp cung cấp khăn giấy không cần chạm khi có thể.

8. *Cho công nhân đủ thời gian để làm sạch*

Cho công nhân đủ thời gian để làm sạch trong ca làm việc của họ. Nhiệm vụ làm sạch nên được phân công trong giờ làm việc như một phần nhiệm vụ của công nhân.

9. *Các biện pháp bổ sung*

- a. Nghĩ về việc lắp đặt các máy lọc không khí di động có năng suất cao, nâng cấp các bộ lọc không khí của tòa nhà thành hiệu suất cao nhất như có thể, mở cửa và cửa sổ có lưới chắn và thực hiện các sửa đổi khác để tăng sự trao đổi không khí và thông gió với bên ngoài.
- b. Nếu máy quạt được sử dụng trong cơ sở, hãy biết chắc rằng quạt thổi không khí sạch vào khu vực công nhân hít thở.
- c. Làm sạch xe và thiết bị giao hàng trước và sau mỗi chuyến giao hàng và mang theo vật liệu khử trùng trong chuyến giao hàng.

Chỗ ở cho công nhân

10. *Tiêu chuẩn tối thiểu bắt buộc*

Chỗ ở cho công nhân nông nghiệp do người chủ cung cấp sẽ phải đáp ứng các tiêu chuẩn tối thiểu sau đây:

- a. Cung cấp khu ngủ, nhà bếp và phòng vệ sinh riêng và tách biệt cho công nhân được xác nhận hoặc nghi ngờ bị nhiễm COVID-19 để họ cô lập và phục hồi mà không lây nhiễm cho người khác.
- b. Các cơ sở nhà ở cho công nhân phải đáp ứng các luật về nhà ở của Tiểu Bang để ngăn chặn số người quá đông. Phải chắc chắn rằng các công nhân lúc nào cũng có thể duy trì khoảng cách Xã giao ít nhất 6 feet với nhau trong các khu nhà ở, bao gồm luôn cả trong giờ giải trí, nấu ăn, ăn uống và ngủ.

- c. Giường trong phòng chung nên được bố trí để những giường cạnh nhau quay ngược hướng với nhau và các giường phải cách nhau ít nhất sáu feet. Nếu khu nhà ở có giường tầng, sắp xếp cho công nhân dùng xen kẽ các tầng trên và dưới, hoặc lý tưởng là hoàn toàn bỏ trống một giường tầng giữa mỗi giường có người sử dụng. Không bao giờ cho phép cả giường trên và giường dưới được sử dụng cùng lúc.
- d. Thúc đẩy việc rửa tay thường xuyên và kỹ lưỡng. Bảo đảm rằng các trạm rửa tay có đủ xà phòng, nước và khăn giấy và cung cấp chất khử trùng tay để bổ sung cho các trạm rửa tay.
- e. Bảo đảm rằng các nhà ở thường xuyên được làm sạch và lúc nào cũng có đủ chất sát khuẩn và chất khử trùng.
- f. Bảo đảm rằng các phòng dùng chung có luồng không khí và thông gió đầy đủ. Thực hiện các biện pháp để làm thông luồng không khí ngoài trời một cách tối đa, như mở cửa sổ, khi an toàn và có thể.
- g. Làm giảm bớt việc sử dụng chung phòng tắm vòi hoa sen/tắm bồn. Nếu các nhóm công nhân sử dụng phòng tắm vòi/tắm bồn một lúc, họ phải làm theo nhóm nhỏ để các công nhân có thể cách nhau ít nhất 6 feet trong khi tắm. Phòng tắm vòi/tắm bồn phải được vệ sinh kỹ lưỡng sau khi mỗi nhóm công nhân sử dụng.

11. *Tiêu chuẩn tối thiểu bắt buộc cho nhà bếp và khu vực ăn uống chung*

Nhà bếp và khu vực ăn uống chung trong các khu nhà ở do người chủ cung cấp sẽ phải đáp ứng các tiêu chuẩn tối thiểu sau:

- a. Làm chên lệch thời gian phục vụ bữa ăn để giảm bớt sự đông đúc trong nhà bếp và khu vực ăn uống và để nhân viên và người cư ngụ lúc nào cũng có thể duy trì khoảng cách Xã giao ít nhất 6 feet. Khu vực ăn uống phải được làm sạch kỹ lưỡng sau mỗi lần có người ngồi.
- b. Nhắc nhở nhân viên nhà bếp về các thực hành vệ sinh tốt nhất, bao gồm rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước trong ít nhất 20 giây và thường xuyên ngừng công việc để rửa tay.
- c. Tăng tần suất làm sạch và khử trùng tất cả các bề mặt cứng trong nhà bếp và khu vực ăn uống, bao gồm bàn, mặt bàn và dụng cụ nấu ăn được nhân viên nhà bếp sử dụng và dụng cụ mà các công nhân dùng để múc thức ăn, theo [Hướng dẫn của CDC](#).
- d. Không cho phép công nhân tự phục vụ tại các bữa ăn tự chọn "buffet", quầy rau

cải, hoặc các hộp đựng thức ăn và đồ uống chung khác. Cung cấp thực phẩm đóng gói sẵn hoặc chỉ định nhân viên phân phát thực phẩm và đồ uống.

- e. Không cho phép dùng chung chén đĩa, ly uống, cốc và dụng cụ ăn uống. Các dụng cụ ăn uống tái sử dụng phải được rửa bằng xà phòng và nước nóng hoặc trong máy rửa chén giữa các lần sử dụng.

Quy định cho trường hợp có người nhiễm bệnh

12. Quy định chung

Bất cứ khi nào một doanh nghiệp ngành nông nghiệp, đóng gói thực phẩm hoặc chế biến thực phẩm biết rằng có người xét nghiệm dương tính với COVID-19 đã có mặt tại cơ sở hoặc nơi làm việc trong vòng 48 giờ kể từ ngày họ được xét nghiệm hoặc trong vòng 48 giờ sau khi có triệu chứng, doanh nghiệp đó phải tuân theo bản hướng dẫn tại www.sccsafeworkplace.org, bao gồm:

- a. Ngay lập tức thực hiện các quy trình của Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao dành cho nơi làm việc khi có người có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19.
- b. Báo cáo về trường hợp dương tính này với Sở Y tế Công cộng Quận Hạt trong vòng bốn giờ kể từ khi doanh nghiệp đó biết về trường hợp nhiễm dương tính bằng cách làm theo các hướng dẫn tại www.sccsafeworkplace.org.
- c. Đóng cửa các địa điểm nào mà công nhân bị nhiễm bệnh được biết là đã có mặt trong vòng 48 giờ qua và tiếp tục đóng các khu vực đó cho đến khi được làm sạch và khử trùng.
- d. Tuân thủ tất cả các quy trình thăm dò bệnh nhân, tìm người đã tiếp xúc với bệnh nhân và các biện pháp xét nghiệm các công nhân của Quận Hạt.

13. Nhà thầu lao động phải báo cáo về các trường hợp nhiễm dương tính ngay lập tức

Tất cả các nhà thầu lao động phải (trong vòng 1 giờ, bất kể thời gian nào trong ngày) thông báo cho doanh nghiệp ngành nông nghiệp hoặc doanh nghiệp đóng gói/chế biến thực phẩm ngay lập tức khi họ biết rằng có nhân viên của họ đã được xét nghiệm dương tính hiện đang ở nơi làm việc hoặc đã có mặt tại nơi làm việc trong vòng 48 giờ kể từ ngày họ được xét nghiệm, hoặc trong vòng 48 giờ sau khi có triệu chứng.

Quy định về giờ nghỉ bệnh

Sắc Lệnh N-51-20 và Phần 248 của Bộ luật Lao động California yêu cầu tất cả các sở làm có từ 500 công nhân trở lên làm việc trong dây chuyền cung ứng thực phẩm bắt buộc phải cung cấp tới

80 giờ nghỉ bệnh cho những người làm việc toàn thời gian (và số giờ nghỉ bệnh cho người làm việc bán thời gian sẽ được tính dựa trên số giờ trước). Điều này bao gồm các công nhân nông trại và những người trong dây chuyền chế biến và đóng gói thực phẩm. Nhân viên có thể được nghỉ bệnh nếu họ (1) phải tuân theo lệnh ở nhà để cách ly hoặc cô lập, (2) được nhà cung cấp dịch vụ y tế khuyên nên ở nhà tự cách ly hoặc tự cô lập vì có những lo ngại liên quan đến COVID-19 hoặc (3) cơ quan tuyển dụng của họ cấm đến sở làm vì những lo ngại liên quan đến việc truyền nhiễm COVID-19.

Người chủ nào không phải tuân theo luật này thì được khuyến khích cho công nhân có thể dùng giờ nghỉ bệnh khẩn cấp để bảo vệ cho các công nhân và gia đình họ khỏi bị lây COVID-19.

Để nhận thông tin mới nhất

Để biết câu trả lời cho các câu hỏi thường gặp về ngành này và các chủ đề khác, vui lòng xem [trang Hỏi đáp](#). **Xin lưu ý rằng Chỉ thị này sẽ có thể được cập nhật.** Để biết thông tin cập nhật về Lệnh của Viên Chức Y Tế, hãy vào trang mạng của Sở Y tế Công Cộng tại www.sccgov.org/coronavirus.

Thông tin bổ sung cho doanh nghiệp và công nhân ngành nông nghiệp, chế biến thực phẩm và đóng gói thực phẩm

- [Làm thế nào để công nhân nông trại có thể giữ an toàn khỏi bị nhiễm siêu vi khuẩn corona \(COVID-19\)](#) (Bộ Y tế Công cộng California)
- [Hướng dẫn cho công nhân và chủ nhân ngành chế biến thịt và gia cầm](#) (Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh)
- [Hướng dẫn cho công nhân và chủ sở làm ngành nông nghiệp](#) (Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh)
- [Hướng dẫn cho người lao động](#) (Sở Y tế Công cộng Hạt Santa Clara)