

# Hạt Santa Clara

Sở Y Tế Công Cộng

Viên Chức Y Tế  
976 Lenzen Avenue, 2<sup>nd</sup> Floor  
San José, CA 95126  
408.792.5040



## CHỈ THỊ BẮT BUỘC PHẢI ÁP DỤNG CHO CÁC CƠ SỞ 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 trên trang mạng covid19.ca.gov.

**Ban hành: ngày 14 tháng 7 năm 2020**

*Vào ngày 13 tháng 7 năm 2020, Viên Chức Bộ Y Tế của Tiểu bang ban hành lệnh đóng cửa tất cả các hoạt động bên trong cơ sở trên toàn Tiểu bang (hiệu lực từ ngày 13 tháng 7 năm 2020) áp dụng cho các nhà hàng, hãng làm rượu vang và phòng ném thử rượu; và ban hành lệnh bắt buộc các quán bar, quán rượu, hãng làm rượu và quán bia phải ngừng tất cả các hoạt động cả trong nhà và ngoài trời trên toàn tiểu bang, trừ khi họ có dịch vụ ăn uống ngoài tại bàn ngoài trời và bán rượu đi kèm với bữa ăn. Quý vị có thể xem Lệnh cho toàn Tiểu bang của Viên Chức Bộ Y tế Công cộng [ở đây](https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SHO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%207-13-2020.pdf) (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SHO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%207-13-2020.pdf>). Những doanh nghiệp này không được hoạt động ngoại trừ khi theo Lệnh của Viên Chức Bộ Y Tế Công Cộng cho toàn Tiểu bang.*

*Tất cả các dịch vụ ngoài trời cũng phải tuân theo các quy định bắt buộc trong Chỉ thị này.*

Các cơ sở thực phẩm bao gồm cửa hàng tạp hóa, nhà hàng, quán cà phê, tiệm bánh, xe bán thức ăn, doanh nghiệp cung cấp thức ăn theo đơn đặt hàng, cửa hàng tiện lợi và các cơ sở lưu trữ, đóng gói, chuẩn bị, phục vụ và bán thực phẩm với giấy phép hợp lệ của Sở Sức khỏe Môi trường. Mặc dù các doanh nghiệp này là một thành phần thiết yếu trong chuỗi cung ứng thực phẩm trong xã hội, nhưng đồng thời cũng có thể gây ra những rủi ro đáng kể ảnh hưởng đến sức khỏe của cộng đồng trong mùa đại dịch COVID-19. Bởi vì những cơ sở này liên quan đến việc xử lý thực phẩm và cũng có thể đưa đến việc tiếp xúc giữa người thuộc các gia đình khác nhau cũng như giữa nhân viên với công chúng, các cơ sở thực phẩm phải có thêm biện pháp phòng ngừa để giảm rủi ro lây truyền COVID-19 cho khách hàng và nhân viên của họ.

Chỉ thị này giải thích cách các cơ sở thực phẩm có thể hoạt động. **Chỉ thị này bắt buộc phải được áp dụng và nếu không tuân theo là vi phạm Lệnh của Viên Chức Sở Y Tế ban hành**

**ngày 2 tháng 7 năm 2020** ("Lệnh"). Quý vị phải tuân thủ Lệnh và tất cả các yêu cầu của Chỉ thị này. Ngoài ra, các cơ sở thực phẩm điều hành dịch vụ ăn uống ngoài trời hoặc có sở làm rượu vang hoặc phòng nếm rượu phải tuân thủ Chỉ thị bắt buộc về Dịch vụ Ăn uống Ngoài trời, cơ sở làm rượu vang và phòng thử rượu ngoài trời của Viên Chức Sở Y tế.

### *Lệnh này được ban hành vào ngày 2 tháng 7*

Lệnh áp đặt một số hạn chế với tất cả các doanh nghiệp và sinh hoạt để cho Quận Hạt được càng an toàn càng tốt, bao gồm nhưng không chỉ có những điều sau đây:

- **Thẻ thức Giữ Khoảng cách Xã giao:** Tất cả các doanh nghiệp phải điền và gửi bản mới nhất của Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao cho Quận Hạt qua mạng, có thể tìm thấy [ở đây](#). Thẻ thức được nộp với xác nhận sẽ chịu phạt theo luật pháp nếu man khai, có nghĩa là mọi thông tin được khai phải trung thực và chính xác theo sự hiểu biết tốt nhất của người ký tên, và gửi thông tin sai lệch là phạm tội hình. Thẻ thức này phải được phát cho tất cả nhân viên và tất cả các cơ quan thực thi Lệnh này để họ có thể xem trên mạng. Các thương nghiệp có trách nhiệm giúp nhân viên hiểu và được hướng dẫn về các yêu cầu của chỉ thị trong ngôn ngữ họ thành thạo.
- **Bản thông báo:** Tất cả các doanh nghiệp phải in bản (1) COVID-19 PREPARED đã được cập nhật và (2) Bản Social Distancing Protocol Visitor Information và cả hai tờ này phải được dán ở nơi dễ thấy tại tất cả các lối vào của cơ sở. Quý vị sẽ có thể in những tài liệu này sau khi gửi Thẻ thức giữ khoảng cách xã giao qua mạng.
- **Khăn che mặt:** Mọi người tại cơ sở kinh doanh hoặc nơi làm việc phải luôn luôn đeo khăn che mặt (ngoại trừ trẻ nhỏ, những người không nên che mặt vì lý do sức khỏe, hoặc khi giao tiếp với những người khiếm thính).
- **Giới hạn về số người bên trong cơ sở:** Tất cả các doanh nghiệp phải giới hạn số lượng người có thể ở trong cơ sở cùng một lúc. Đối với nhân viên, giới hạn là 1 người cho mỗi 250 feet vuông của diện tích bên trong cơ sở (có nghĩa là tổng số diện tích, kể cả các khu vực chỉ dành cho nhân viên như kho hàng). Đối với khách hàng, giới hạn là 1 người cho mỗi 150 feet vuông cho diện tích bên trong mở cửa cho công chúng. Các yêu cầu về số người được cho phép ở bên trong, cho doanh nghiệp biết có bao nhiêu người (nhân viên hoặc khách hàng) có thể được cho vào bên trong cơ sở cho đến khi có một người khác rời đi. Trẻ em dưới 12 tuổi đi cùng cha mẹ hoặc người giám hộ không được tính vào giới hạn này, nhưng từ 12 tuổi trở lên thì phải tính. **Chỉ thị này mô tả một ngoại lệ đối với giới hạn về số người bên trong và chỉ áp dụng cho các cơ sở thực phẩm.**

Hãy vào xem [Lệnh](#) và trang các câu hỏi thường gặp [FAQ](#) để biết thêm chi tiết.

Ngoài các yêu cầu chung này áp dụng cho tất cả các doanh nghiệp theo Lệnh, các cơ sở thực phẩm phải tuân thủ các chỉ thị sau.

## ***Các biện pháp để tăng cường việc giữ khoảng cách xã giao***

### ***1. Bảo đảm khoảng cách an toàn 6 feet***

Các cơ sở thực phẩm phải bảo đảm rằng mọi người trong cơ sở của họ lúc nào cũng duy trì khoảng cách an toàn ít nhất 6 feet với người bên ngoài gia đình, ngoại trừ trong phạm vi giới hạn cần thiết để làm một điều gì của công việc hoặc giao dịch cụ thể. Để giúp thực hiện được điều này, các cơ sở thực phẩm phải:

- a. Dùng băng keo để đánh dấu hoặc có các dấu hiệu khác trên mặt đất nơi mọi người xếp hàng để chỉ cho khách biết đứng chỗ nào để lúc nào cũng duy trì được khoảng cách an toàn ít nhất 6 feet (chẳng hạn như lúc đang chờ để đến quầy tính tiền hoặc vào cơ sở).
- b. Tách riêng các khu vực đặt hàng với khu vực giao hàng/nhận hàng để tránh mọi người tụ tập đông đúc.
- c. Niêm yết thông báo nhắc nhở khách hàng tránh xa những người không ở cùng nhà với họ ít nhất 6 feet.
- d. Nhập hàng vào kho theo giờ giấc chênh lệch để giảm số lượng nhân viên ở cùng một lối đi trong cùng một lúc.
- e. Nếu được, hãy gắn tấm mica hoặc tấm chắn không thấm nước tại máy tính tiền và các khu vực khác vì khách hàng và nhân viên thường xuyên tiếp xúc với nhau tại những nơi đó.

### ***2. Giới hạn về số khách hàng bên trong cơ sở***

Hạn chế số lượng khách hàng bên trong cơ sở trong mọi lúc để không có trên 1 khách hàng cho mỗi 150 feet vuông dành cho công chúng bên trong nhà. Trẻ em dưới 12 tuổi đi cùng cha mẹ hoặc người giám hộ sẽ không được tính vào con số giới hạn, nhưng tất cả mọi người từ 12 tuổi trở lên sẽ phải được tính.

### ***3. Giới hạn về số nhân viên bên trong cơ sở***

Giới hạn số nhân viên bên trong cơ sở vào mọi lúc để chỉ có 1 nhân viên cho mỗi 250 feet vuông của cơ sở, ngoại trừ các cơ sở có diện tích 1.000 feet vuông trở xuống có thể có tới 4 nhân viên bên trong bất cứ lúc nào.

- Ví dụ, một cơ sở thực phẩm với diện tích 700 feet vuông được có tối đa 4 nhân viên bên trong vào mọi lúc. Nếu có 300 feet vuông dành cho công chúng thì 2 khách hàng có thể ở trong cơ sở cùng một lúc.

#### 4. *Giám sát số người được ở trong cơ sở*

Chỉ định một nhân viên có trách nhiệm để số khách hàng và nhân viên ở trong cơ sở cùng một thời điểm không vượt quá con số tối đa, và mỗi người phải tuân theo quy định đeo khăn che mặt và các điều khoản khác của Chỉ thị này và Thẻ thức giữ Khoảng cách Xã giao của cơ sở. Các cơ sở có nhiều khách lui tới, như các cửa hàng tạp hóa, nên chỉ định một nhân viên đứng tại lối vào để kiểm soát số khách vào cửa hàng.

#### *Các biện pháp rửa tay và giữ vệ sinh tay*

Các cơ sở thực phẩm phải thực hiện các điều sau để bảo đảm rằng các nhân viên sẽ rửa tay và giữ vệ sinh tay đúng cách:

#### 5. *Vật dụng rửa tay*

Cung cấp đầy đủ xà phòng và nước, nước khử trùng tay và/hoặc vật liệu sát khuẩn tại hoặc gần lối ra vào cơ sở và tại các địa điểm thích hợp khác để công chúng và nhân viên sử dụng, kể cả tại các địa điểm thường xuyên có sự tiếp xúc giữa nhân viên và công chúng (như tại quầy tính tiền).

#### 6. *Quy định cho nhân viên*

- a. Nhân viên phải thường xuyên rửa tay bằng xà phòng và nước trong ít nhất 20 giây khi cần thiết để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, bao gồm:
  - i. Khi vào bếp.
  - ii. Trước khi bắt đầu chuẩn bị thức ăn.
  - iii. Sau khi chạm vào mặt, tóc hoặc các phần khác trên cơ thể.
  - iv. Sau khi sử dụng nhà vệ sinh.
  - v. Sau khi ho, hắt hơi, dùng khăn giấy, hút thuốc, hoặc dùng thức uống.
  - vi. Trước và sau khi ăn.
  - vii. Khi xử lý thực phẩm sống rồi sau đó đến thực phẩm đã nấu chín.
  - viii. Sau khi lau chùi, dọn bàn, hoặc chạm vào bất kỳ đồ vật nào mà khách đã sử dụng.
  - ix. Trước khi đeo bao tay. Để biết thông tin về việc sử dụng bao tay, hãy vào trang [https://www.sccgov.org/sites/deh/Pages/scc\\_deh\\_covid19\\_info.aspx](https://www.sccgov.org/sites/deh/Pages/scc_deh_covid19_info.aspx).
  - x. Giữa những lần chạm vào thực phẩm và chạm vào tiền, thẻ tín dụng, điện thoại, bút hoặc các đồ vật thường xuyên được chạm vào.
  - xi. Sau khi tham gia vào các sinh hoạt khác có thể làm nhiễm bẩn tay.
- b. Cho phép nhân viên rửa tay sau mỗi 30 phút và đi rửa thêm khi cần thiết. (Sắc lệnh hành pháp N-51-20)
- c. Chỉ định nhân viên kiểm tra thường xuyên - ít nhất một lần mỗi giờ - để bảo đảm

ràng các trạm rửa tay có đầy đủ xà phòng và khăn giấy.

- d. Cung cấp thêm thùng rác gần lối ra của nhà vệ sinh.
- e. Hướng dẫn nhân viên:
  - i. Tránh dùng tay trần để tiếp xúc với thực phẩm ăn liền.
  - ii. Bảo vệ thực phẩm và đồ uống khỏi bị nhiễm bẩn khi chuẩn bị và đóng gói để nhân viên đi giao và khách hàng đến lấy.
  - iii. Tránh chạm vào mắt, mũi và miệng.
  - iv. Giảm thiểu chạm vào điện thoại của họ hoặc các vật dụng cá nhân khác.
  - v. Rửa tay thường xuyên hơn bình thường.

### ***Khử trùng Thiết bị và Cơ sở***

Các cơ sở thực phẩm phải thực hiện các biện pháp vệ sinh sau đây để giảm thiểu rủi ro lây truyền bên trong cơ sở:

#### ***7. Các khu vực và bề mặt thường xuyên được chạm vào***

- a. Thường xuyên khử trùng tất cả các khu vực và bề mặt thường xuyên được chạm vào (như tay nắm cửa, tay cầm, lan can, công tắc đèn, trạm vệ sinh, phòng vệ sinh, bồn rửa tay, bồn cầu, quầy thực phẩm, khu vực và thiết bị chuẩn bị thực phẩm, máy tính tiền, băng chuyền đến quầy thu ngân, xe và giỏ đựng hàng, và các khu vực tự trả tiền), tuân theo [Hướng dẫn của CDC](#) và các biện pháp sau:
  - i. Chuẩn bị chất khử trùng dùng clo (thuốc tẩy) ở mức 100 ppm hoặc chất khử trùng amoni bậc bốn ở mức 200 ppm để khử trùng các bề mặt một cách hiệu quả. Sử dụng thanh giấy thử (test strip) để chắc chắn rằng chất khử trùng được chuẩn bị ở nồng độ thích hợp. Chất khử trùng phải được thay đổi thường xuyên khi dung dịch trở nên đục, bẩn hoặc không đáp ứng được nồng độ theo quy định.
  - ii. Sử dụng chất khử trùng được cho là có hiệu quả chống lại mầm bệnh vi khuẩn mới xuất hiện, dung dịch thuốc tẩy gia dụng pha loãng (5 muỗng cho mỗi gallon nước) hoặc dung dịch cồn với ít nhất 70% cồn thích hợp cho bề mặt đó. CDC đã cung cấp một danh sách các chất khử trùng hiệu quả [ở đây](#).
- b. Đặt khăn lau khử trùng có hiệu quả chống COVID-19 gần xe và giỏ đựng hàng cho khách.
- c. Nếu cần thiết, sửa đổi giờ mở cửa để có thể khử trùng thường xuyên và kỹ lưỡng.
- d. Cung cấp các thiết bị rửa ráy và nhà vệ sinh có đủ chất tẩy rửa, nước và khăn

dùng một lần hoặc máy sấy cho khô tay.

### ***Ngăn ngừa việc tiếp xúc không cần thiết***

Các cơ sở thực phẩm phải thực hiện các điều sau để giảm rủi ro lây truyền COVID-19:

8. ***Cấm ném thử thực phẩm.***

Việc ném thử sản phẩm sẽ bị cấm.

9. ***Khách hàng mang vật phẩm từ nhà, Khu vực tự phục vụ và các Vật tư khác***

- a. Có các biện pháp để ngăn ngừa tiếp xúc giữa nhân viên và các vật phẩm mà khách hàng mang từ nhà (như túi, ly, chén, và hộp đựng thức ăn tái sử dụng) hoặc cấm dùng các vật phẩm tái sử dụng khi thích hợp cho cơ sở. Ví dụ, yêu cầu những khách hàng nào mang theo túi tái sử dụng hãy tự bỏ hàng vào túi của họ tại quầy tính tiền hoặc yêu cầu khách hàng nào sử dụng ly hoặc cốc tái sử dụng thì phải đặt chúng trên bề mặt vững vàng để nhân viên rót đồ uống vào.
- b. Không cho phép khách hàng dùng bất kỳ khu vực tự phục vụ nào, bao gồm các trạm bán thức uống, thùng đựng thực phẩm số lượng lớn, trạm xay cà phê và quầy thực phẩm. Nhân viên có thể đứng tại các khu vực tự phục vụ để giúp khách hàng trong các dịch vụ - chẳng hạn như xay cà phê, rót nước giải khát vào ly, phân phối các mặt hàng thực phẩm không đóng gói hoặc cho gia vị vào các sản phẩm (như cho kem vào cà phê) - sau đó đưa các mặt hàng đã được chuẩn bị xong cho khách hàng.
- c. Nấp cho ly chén, gia vị, dao, muỗng, nĩa và khăn ăn sẽ được trao cho khách hàng theo yêu cầu.

### ***Các điều khác được Viên Chức Sở Y Tế đề nghị***

Các điều sau đây không bắt buộc phải áp dụng, nhưng được Viên Chức Sở Y Tế **khuyến khích triệt để**:

- a. Có giờ mở cửa dành riêng cho những khách hàng có thể mắc bệnh nặng vì COVID-19, bao gồm những người từ 50 tuổi trở lên, những người có bệnh mãn tính hoặc hệ thống miễn dịch yếu và phụ nữ mang thai.
- b. Nếu có thể, chỉ có một lối vào duy nhất, được chỉ định rõ ràng và lối ra riêng để giúp giữ khoảng cách an toàn.
- c. Tăng thêm lựa chọn cho khách hàng mua sắm từ xa (qua mạng và điện thoại), nhận hàng tại nhà và đến lấy hàng tại lề đường ngoài cửa tiệm để giảm số khách

hàng vào bên trong cơ sở hoặc xếp hàng chờ đợi.

- d. Xếp đặt các giờ nghỉ giải lao chênh lệch cho nhân viên, trong lúc vẫn tuân thủ các luật lệ về tiền lương và số giờ làm việc, để giảm số lượng nhân viên nghỉ giải lao cùng một lúc với nhau.
- e. Gắn các tấm chắn (ví dụ: tấm chắn bằng nhựa hoặc mica) giữa khách hàng và nhân viên tại nơi giao dịch và tiếp xúc gần gũi, chẳng hạn như tại các quầy tính tiền.

### ***Quy định về giờ nghỉ bệnh***

Có hiệu lực từ ngày 16 tháng 4 năm 2020, Sắc Lệnh N-51-20 của 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 cho 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 nhân viên làm việc tại cửa hàng tạp hóa, nhà hàng và nhà hàng bán thức ăn nhanh, nhân viên tại nhà kho lưu trữ thực phẩm và nhân viên đến nhận hoặc đi giao bất kỳ loại thực phẩm nào. Nhân viên có thể được nghỉ bệnh nếu họ (1) phải tuân theo lệnh ở nhà để cô lập hoặc cách ly, (2) được bác sĩ khuyên nên ở nhà cô lập hoặc tự cách ly vì có những lo lắng liên quan đến COVID-19 hoặc (3) cơ quan tuyển dụng họ cấm đến làm việc vì có lo ngại liên quan đến việc truyền nhiễm COVID-19.

Những sở làm không phải tuân theo luật lệ này được khuyến khích cho nhân viên thêm khả năng dùng giờ nghỉ bệnh khẩn cấp để bảo vệ các nhân viên và gia đình của họ không bị lây COVID-19.

### ***Luôn theo dõi 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 Sở Y Tế, hãy ghé vào trang mạng của Sở Y Tế Công Cộng tại [www.sccgov.org/coronavirus](http://www.sccgov.org/coronavirus).

Để biết thông tin về COVID-19 bên Sở Sức khỏe Môi trường, hãy vào trang [www.EHinfo.org/coronavirus](http://www.EHinfo.org/coronavirus) và cho địa chỉ email của quý vị để nhận được thông tin cập nhật qua mạng. Vui lòng gửi câu hỏi cụ thể liên quan đến hoạt động của dịch vụ thực phẩm tới [dehweb@cep.sccgov.org](mailto:dehweb@cep.sccgov.org).

### ***Tài liệu bổ sung***

Để biết thêm thông tin và các nguồn giúp đỡ cho hoạt động của các cơ sở thực phẩm, vui lòng xem:

- [Hướng dẫn giữ an toàn cho thực phẩm khi vận chuyển/giao hàng](#) (Sở Sức khỏe Môi

trường Hạt Santa Clara)

- [Những điều nhân viên tạp hóa và bán lẻ thực phẩm cần biết về COVID-19](#) (Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh)