

Hướng dẫn về việc ăn uống ngoài trời (có hiệu lực từ ngày 5 tháng 6 năm 2020)

Bắt đầu từ ngày 5 tháng 6 năm 2020, các nhà hàng và các cơ sở thực phẩm khác chuẩn bị và phục vụ các bữa ăn tại bàn có thể cung cấp bữa ăn tại bàn ở ngoài trời cho khách hàng (“Ăn uống ngoài trời”) phù hợp với **Lệnh Ở Yên Tại Nhà** của Giám đốc Sở Y tế Quận Hạt, [Phụ lục C-1](#) và luật theo lệnh này được áp dụng. Các nhà hàng mở lại cho việc Ăn uống ngoài trời phải nghiêm ngặt tuân theo các quy định trong Giao thức giữ Khoảng cách Xã hội ([Phụ lục A](#)) đính kèm theo Lệnh của Giám đốc Y tế), bản [Biện pháp Giảm thiểu Rủi ro nhiễm COVID-19 cho các Cơ sở Thực phẩm](#) mới nhất do Sở Sức khỏe Môi trường của Quận Hạt ban hành và các biện pháp bổ sung sau đây cho việc Ăn uống ngoài trời.

Quy tắc chung

- Chỉ các cơ sở thực phẩm cung cấp dịch vụ ăn tại bàn mới được phép mở để phục vụ việc ăn uống ngoài trời. Quán bia, nhà máy bia, quán bar, quán rượu, nhà máy bia thủ công, nhà máy rượu và phòng ném bia rượu không được phép tự cung cấp dịch vụ ăn tại bàn phải đóng cửa và không được phục vụ công chúng, ngoại trừ việc bán lẻ cho khách đến lấy hàng đi như được cho phép theo Lệnh, bao gồm [Phụ lục C-1](#) và các điều luật khác được áp dụng.
- Việc ăn uống sẽ giới hạn ở khu vực ngoài trời. Khách hàng ăn uống tại cơ sở chỉ có thể vào khu vực trong nhà của cơ sở để sử dụng nhà vệ sinh hoặc trạm rửa tay.
- Hoàn thành, tuân theo và phát cho tất cả Nhân viên bản Giao thức giữ Khoảng cách Xã hội bằng cách sử dụng mẫu đơn trong [Phụ lục A](#) được đính kèm theo Lệnh của Giám đốc Y tế (được cập nhật vào ngày 22 tháng 5 năm 2020).
- Dán các bản hướng dẫn theo yêu cầu của Giao thức giữ Khoảng cách Xã hội. · Tuân theo các biện pháp trong bản [Biện pháp Giảm thiểu Rủi ro nhiễm COVID-19 cho các Cơ sở Thực phẩm](#) mới nhất được cấp bởi Sở Sức khỏe Môi trường của Quận Hạt.

Biện pháp duy trì khoảng cách xã hội (1/2)

- Tất cả các bàn ăn phải được tách riêng để tất cả các thành viên của các gia đình khác nhau hoặc không sống trong cùng nhà có thể dễ dàng giữ khoảng cách an toàn tối thiểu sáu feet (xa thêm thì càng tốt) với nhau vào mọi lúc.
- Giới hạn các bàn ăn không có quá sáu người tại mỗi bàn. Thông báo cho tất cả khách hàng rằng tất cả những người ngồi cùng một bàn phải là những thành viên sống cùng trong một gia đình.
- Khuyến khích khách hàng đặt bàn trước hoặc gọi trước để biết nhà hàng có đủ chỗ ngồi/khả năng phục vụ hay không.
- Cung cấp hướng dẫn về các biện pháp giữ khoảng cách an toàn cho khách hàng qua phương tiện điện tử và/hoặc qua điện thoại khi giúp khách đặt bàn.
- Hãy nghĩ về việc cho khách hàng đặt thức ăn trước để giới hạn thời gian ở tại cơ sở.
- Yêu cầu khách hàng ở lại trong xe của họ hoặc rời khỏi cơ sở trong khi đang chờ có bàn trống. Nếu có thể, hãy báo cho khách hàng qua điện thoại di động khi bàn của họ đã sẵn sàng để tránh sử dụng các thiết bị dùng chung như máy rung báo buzzer.
- Cho mỗi khách ngồi từng người một.
- Các nhân viên phải giảm thiểu lượng thời gian tiếp xúc trong khoảng cách sáu feet với khách hàng và các nhân viên khác.
- Giới hạn số lượng nhân viên phục vụ các nhóm khách. Hãy nghĩ về việc chỉ định cùng nhân viên phục vụ cùng một bàn trong toàn bữa ăn (miễn là không có mâu thuẫn với luật cho nhân viên ăn uống và nghỉ ngơi).

Biện pháp duy trì khoảng cách xã hội (2/2)

- Cung cấp các dịch vụ khác ngoài việc ăn uống ngoài trời, như cho khách đến lấy thực phẩm tại lề đường, đến nhận thực phẩm rồi đi và/hoặc giao thực phẩm tận nhà.
- Mở rộng chỗ ngồi ngoài trời khi có thể dọc theo lối đi hoặc các khu vực ngoài trời khác như được chấp thuận bởi thẩm quyền địa phương để có đủ khoảng cách an toàn.

Các biện pháp tăng cường việc khử trùng và sát khuẩn

- Làm sạch và khử trùng cẩn thận từng địa điểm ăn uống của khách hàng (bao gồm cả bàn và ghế) trước khi cho nhóm khách hàng tiếp theo đến ngồi.
- Phòng vệ sinh phải được làm sạch và khử trùng ít nhất mỗi giờ.
- Bảo đảm rằng tất cả các dụng cụ ăn uống và ly, đĩa và chén được rửa sạch và khử trùng đúng cách sau mỗi lần sử dụng hoặc cung cấp các dụng cụ ăn uống và ly, đĩa chén dùng một lần.
- Cuốn dụng cụ ăn uống trong khăn ăn trước khi được khách hàng sử dụng và cất trong hộp đựng sạch sẽ. Dụng cụ ăn uống cuộn trong khăn ăn nên được một nhân viên đặt trên bàn sau khi đã rửa tay và sau khi khách hàng đã ngồi xuống.
- Cung cấp chất khử trùng tay để khách hàng dùng khi họ vào cơ sở.
- Trang bị các không gian chung như khu vực ăn uống ngoài trời, quầy tiếp khách và nhà bếp với các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm cả nước rửa tay và khăn lau khử trùng. Các sản phẩm vệ sinh phải có sẵn cho tất cả các Nhân viên trực tiếp phục vụ khách hàng.
- Nhân viên phục vụ thức ăn phải rửa hoặc khử trùng tay sau mỗi lần phục vụ mỗi bàn.

Các biện pháp tăng cường việc khử trùng và sát khuẩn

- Làm sạch và khử trùng cẩn thận từng địa điểm ăn uống của khách hàng (bao gồm cả bàn và ghế) trước khi cho nhóm khách hàng tiếp theo đến ngồi.
- Phòng vệ sinh phải được làm sạch và khử trùng ít nhất mỗi giờ.
- Bảo đảm rằng tất cả các dụng cụ ăn uống và ly, đĩa và chén được rửa sạch và khử trùng đúng cách sau mỗi lần sử dụng hoặc cung cấp các dụng cụ ăn uống và ly, đĩa chén dùng một lần.
- Cuốn dụng cụ ăn uống trong khăn ăn trước khi được khách hàng sử dụng và cất trong hộp đựng sạch sẽ. Dụng cụ ăn uống cuộn trong khăn ăn nên được một nhân viên đặt trên bàn sau khi đã rửa tay và sau khi khách hàng đã ngồi xuống.
- Cung cấp chất khử trùng tay để khách hàng dùng khi họ vào cơ sở.
- Trang bị các không gian chung như khu vực ăn uống ngoài trời, quầy tiếp khách và nhà bếp với các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm cả nước rửa tay và khăn lau khử trùng. Các sản phẩm vệ sinh phải có sẵn cho tất cả các Nhân viên trực tiếp phục vụ khách hàng.
- Nhân viên phục vụ thức ăn phải rửa hoặc khử trùng tay sau mỗi lần phục vụ mỗi bàn.

Biện pháp ngăn chặn sự tiếp xúc không cần thiết (1/2)

- Rượu chỉ có thể được bán kèm theo bữa ăn.

Biện pháp ngăn chặn sự tiếp xúc không cần thiết (2/2)

- Các quầy ăn tự phục vụ, quầy salad, và các khu vực thực phẩm tự phục vụ khác và quầy pha chế đồ uống phải đóng cửa và không phục vụ khách. Cơ sở có thể chỉ định một nhân viên phân phát thực phẩm và mang chúng đến khách hàng đã ngồi tại bàn của họ.
- Không để kẹo bạc hà, kẹo, đồ ăn nhẹ, tăm xỉa răng hoặc các mặt hàng tương tự ra ngoài để khách hàng lấy
- Cung cấp lọ đựng gia vị và lọ rắc muối và tiêu dùng một lần cho khách hàng. Nếu không thể, chỉ cung cấp theo yêu cầu và kỹ lưỡng khử trùng sau mỗi lần sử dụng.
- Cung cấp bản thực đơn dùng một lần hoặc bằng điện tử hoặc, nếu không thể, khử trùng bản thực đơn trước và sau khi sử dụng. Loại bỏ tất cả các vật phẩm dùng chung khác khỏi bàn, chẳng hạn như giá giữ thẻ và hộp đựng khăn ăn.
- Một khi thức ăn ra khỏi bếp, hãy mang chúng thẳng đến bàn của khách. Nhân viên không được đặt thức ăn tại các trạm chờ hoặc ghé đến nhiều bàn trong một chuyến đi.
- Không được chuẩn bị thức ăn ngoài trời trừ khi được Sở Sức khỏe Môi trường phê duyệt.
- Không phục vụ tại quầy bar, chuẩn bị thực phẩm tại bàn, hoặc trình bày thực phẩm tại bàn (như cho khách chọn thức ăn từ xe đẩy).
- Các hộp đựng thức ăn dư sẽ phải có sẵn theo yêu cầu và khách hàng phải tự đặt thức ăn dư vào hộp.

Biện pháp khác

- Khăn che mặt phải được đeo bởi tất cả các Nhân viên mọi lúc (trừ Nhân viên được miễn đeo khăn che mặt theo Hướng dẫn quan trọng về Khăn che mặt của Giám đốc Y tế).
- Khách hàng phải đeo khăn che mặt trong khi chờ trong hàng, đi đến hoặc đi từ bàn của họ, đặt món ăn và vào những lúc khác mà cơ sở có thể yêu cầu để giữ an toàn cho Nhân viên và khách hàng. Khăn che mặt không bắt buộc phải được đeo bởi trẻ em từ 6 tuổi trở xuống, những người được khuyên không nên đeo khăn che mặt do sức khỏe và những người khác được miễn đeo khăn che mặt theo Hướng dẫn quan trọng về Khăn che mặt của Giám đốc Y tế.
- Dù, lều che, và các cấu trúc che nắng khác chỉ được dùng nếu chúng không có màn che xung quanh để thông thoáng không khí.
- Việc ăn uống ngoài trời, chỗ ngồi ngoài trời và dịch vụ ăn uống phải tuân theo luật pháp, quy định của địa phương và các điều kiện cho phép mở. Những thay đổi lớn đối với hoạt động của dịch vụ thực phẩm, chẳng hạn như đặt thêm trạm rửa tay, khu vực chuẩn bị thực phẩm hoặc khu vực lưu trữ thực phẩm có thể cần được Sở Sức khỏe Môi trường phê duyệt trước. Liên lạc với Sở Sức khỏe Môi trường (Department of Environmental Health) để biết thêm thông tin tại: www.EHinfo.org, DEHWEB@cep.sccgov.org, hoặc (408) 918-3400.