

# THIẾT LẬP ĐỀ MỞ CỬA LẠI ĐỐI VỚI THỰC PHẨM: CƠ SỞ VẬT CHẤT

Xuất bản 2 tháng 6, 2020



Sử dụng hướng dẫn sau đây để hỗ trợ mở lại các cơ sở thực phẩm và khu vực ăn uống bị đóng cửa do đại dịch COVID-19. Các khu vực và thiết bị trong các cơ sở thực phẩm không được sử dụng trong thời gian đóng cửa khu vực ăn uống sẽ cần được lau dọn sạch sẽ và đưa trở lại đúng cách để đảm bảo an toàn. Hướng dẫn này dựa trên các tình huống được quan sát thường xuyên và có thể được sửa đổi nếu cần thiết cho mỗi cơ sở hoặc cộng đồng.

## Chuẩn bị

Để đảm bảo việc mở lại an toàn:

- Thực hiện theo bất kỳ yêu cầu nào từ Sở Y tế Snohomish hoặc Bộ Y tế Tiểu Bang Washington.
- Điều chỉnh mô hình kinh doanh của bạn và phát triển một kế hoạch hoạt động bằng cách sử dụng hướng dẫn Hoạt Động Thiết Lập về Thực Phẩm Giai Đoạn 2.
- Sử dụng Danh Sách Kiểm Tra Khi Mở Cửa Lại Thiết Lập Về Thực Phẩm Giai Đoạn 2 COVID-19 để đảm bảo rằng bạn không bỏ lỡ bất cứ điều gì và để đánh dấu các biện pháp phòng ngừa an toàn thích hợp mà bạn đã làm.

## Các dịch vụ điện, nước, ga

- Đảm bảo điện, ga, và nước luôn sẵn có trong toàn bộ cơ sở.
- Kiểm tra xem tất cả hệ thống ống nước, như bồn rửa và nhà vệ sinh, có hoạt động tốt không.
- Kiểm tra nước nóng và nước lạnh đều có ở tất cả các bồn.
- Kiểm tra chỗ đựng dầu mỡ và làm sạch nếu cần.
- Xác nhận đèn hoạt động và hoạt động đúng.
- Đảm bảo các thiết bị thông gió và hệ thống chữa cháy đang hoạt động.

## Nước uống

Các cơ sở đã bị đóng cửa trong thời gian dài cần phải thực hiện các bước để đảm bảo nước uống và thiết bị sử dụng nước được an toàn.

- Thực hiện theo các hướng dẫn để xả đường nước và bảo trì các thiết bị như máy làm đá, máy pha nước giải khát và máy pha cà phê ở trang 2 và 3 của tài liệu này: [www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/Pubs/333-249.pdf](http://www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/Pubs/333-249.pdf)
- Sau khi xả nước, đảm bảo tất cả các rãnh thoát nước đều hoạt động bình thường.

## Tủ lạnh và tủ đông

- Kiểm tra cẩn thận tất cả các thực phẩm được lưu trữ trong tất cả các chỗ làm lạnh và khu vực lưu trữ xem còn tốt không và loại bỏ khi cần thiết.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, XIN TRUY CẬP: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)

# THIẾT LẬP ĐỀ MỞ CỬA LẠI ĐỐI VỚI THỰC PHẨM: CƠ SỞ VẬT CHẤT

Xuất bản 2 tháng 6, 2020



- Kiểm tra xem tất cả các thiết bị làm lạnh có hoạt động tốt và có thể duy trì nhiệt độ thực phẩm ở hoặc dưới 41°F không.
- Kiểm tra xem tủ đông có hoạt động tốt và thực phẩm có đông cứng không.

## Làm sạch và vệ sinh

- Đảm bảo sử dụng các phương pháp vệ sinh bằng nước nóng và hóa chất thích hợp.
  - Máy khử trùng hóa chất ở nhiệt độ thấp cung cấp nhiệt độ nước và nồng độ chất khử trùng chính xác.
  - Máy khử trùng ở nhiệt độ cao (nước nóng) cung cấp nước rửa và nhiệt độ xả cuối cùng, và áp suất xả cuối cùng chính xác.
  - Các thiết bị pha chế hóa chất đều cung cấp nồng độ chính xác của chất khử trùng.
  - Cung cấp que thử thích hợp.
- Rửa, xả và vệ sinh tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng, bao gồm:
  - Thớt
  - Bồn rửa thức ăn
  - Bồn 3 ngăn
  - Đồ dùng ăn uống, cốc, đĩa và các đồ dùng khác
- Làm sạch các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm khi cần thiết.

## Những vấn đề khác

- Sắp xếp bàn ăn để khách hàng ở các bàn liền kề ngồi cách nhau ít nhất 6 feet.
- Xác định các điểm tiếp xúc cần khử trùng thường xuyên như tay cầm, bàn, ghế và thiết bị thanh toán.
- Đặt hàng thực phẩm và các đồ dùng làm sạch thật sớm trước khi mở lại, mà không đặt hàng quá nhiều, vì một số mặt hàng đang thiếu và thời gian vận chuyển có thể bị kéo dài.
- Đảm bảo các nhà cung cấp dịch vụ như cung cấp thực phẩm, thu gom dầu, rác và tái chế, kiểm soát con vật gây hại, bảo trì thiết bị và cung cấp hóa chất có thể phục vụ nhu cầu của bạn.
- Đảm bảo phòng vệ sinh được dự trữ đầy đủ.
- Cân nhắc việc lắp đặt dụng cụ khử trùng tay, đặc biệt tại các lối vào, lối ra và khu vực chuyển tiếp.
- Khảo sát cơ sở để nhận biết các dấu hiệu của vật gây hại và xử lý trước khi mở cửa lại.

**ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, XIN TRUY CẬP: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)**

# THIẾT LẬP ĐỀ MỞ CỬA LẠI ĐỐI VỚI THỰC PHẨM: CƠ SỞ VẬT CHẤT

Xuất bản 2 tháng 6, 2020



## Các thông tin thêm về COVID-19

Luôn cập nhật về [tình hình COVID-19 hiện tại ở Washington](#), [các tuyên bố của thống đốc Inslee](#), [các triệu chứng](#), [cách thức lây lan](#), và [cách thức và thời điểm mọi người nên đi xét nghiệm](#). Xem [Các Câu Hỏi Thường Gặp](#) của DOH để biết thêm thông tin.

Nguy cơ nhiễm bệnh của COVID-19 không liên quan đến chủng tộc, sắc tộc hay quốc tịch. [Sự kỳ thị sẽ không giúp chống lại bệnh tật](#). Chia sẻ thông tin chính xác với những người khác để giữ cho tin đồn và thông tin sai lệch không bị lan truyền.

- [Sở Y Tế Snohomish \(COVID-19\)](#)
- [Bộ Y Tế Bang WA 2019 Bùng Phát Coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [Đối Phó Với Coronavirus Bang WA \(COVID-19\)](#)
- [CDC Coronavirus \(COVID-19\)](#)
- [Thông Tin Giảm Thiểu Sự Kỳ Thị](#)

**Có thêm câu hỏi về COVID-19?** Gọi cho đường dây nóng của Bộ Y tế Tiểu bang Washington: **1-800-525-0127**. Đối với dịch vụ thông dịch, **bấm #** khi họ trả lời và **nói ngôn ngữ của bạn**. (Mở cửa từ 6 a.m. đến 10 p.m.) Đối với các câu hỏi về sức khỏe của chính bạn, xét nghiệm COVID-19 hoặc kết quả xét nghiệm, vui lòng liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe của bạn.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, XIN TRUY CẬP: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)