

THIẾT LẬP VỀ THỰC PHẨM GIAI ĐOẠN 2 DANH SÁCH KIỂM TRA KHI MỞ CỬA LẠI

Xuất Bản 2 tháng 6, 2020



Cảm ơn bạn đã làm những gì có thể để giảm sự lây lan của COVID-19. Tiểu bang Washington đang sử dụng cách [tiếp cận theo từng giai đoạn](#) để mở lại cơ sở ăn uống tại chỗ, mà bị đóng cửa bởi lệnh của Thống Đốc "[Ở Nhà, Giữ Sức Khỏe](#)". Khi quận được chấp thuận để vào giai đoạn 2, các cơ sở ăn uống có thể mở cửa lại ăn uống tại chỗ nếu họ đáp ứng [các yêu cầu mở cửa lại của Nhà hàng/Quán rượu Giai đoạn 2 COVID-19](#) trên trang [web](#) này. Các cơ sở ăn uống đã đóng cửa bếp và/hoặc khu vực ăn uống nên sử dụng danh sách kiểm tra ở dưới đây khi mở lại trong giai đoạn 2:

Thiết bị và cấu trúc vật chất

- Đảm bảo điện, nước, ga đều hoạt động. Kiểm tra hệ thống điện, ống nước, sưởi ấm, thông gió/điều hòa không khí và chữa cháy.
- Xả hệ thống nước và tất cả các thiết bị thực phẩm có gắn ống thải trong tối thiểu 5 phút. Tham khảo [hướng dẫn](#) này để biết thông tin về hướng dẫn làm sạch và xả nước cho các thiết bị cụ thể. Sau khi xả nước, đảm bảo tất cả các cống thoát nước đều hoạt động tốt.
- Kiểm tra chỗ đựng dầu mỡ và làm sạch nếu cần.
- Kiểm tra nước nóng và nước lạnh đều có ở tất cả các bồn.
- Đổ hết đá trong máy làm đá, sau đó xả ống nước, và rửa, xả, và khử trùng thiết bị.
- Kiểm tra và loại bỏ thực phẩm không còn an toàn.
- Đảm bảo tất cả các thiết bị đều hoạt động tốt và duy trì nhiệt độ thích hợp:
 - Thiết bị làm lạnh ở hoặc dưới 41°F.
 - 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.
- Rửa, xả và vệ sinh tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Làm sạch các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm khi cần thiết.
- Khởi động lại các dịch vụ mà bạn có thể đã ngừng (dịch vụ kiểm soát vật gây hại, rác và tái chế).
- Khảo sát cơ sở để nhận biết các dấu hiệu của vật gây hại và xử lý trước khi mở cửa lại.
- Làm sạch hoàn toàn và kiểm tra tất cả các cơ sở vật chất bao gồm sàn, tường và trần nhà.

Đào tạo nhân viên, sức khỏe và sự an toàn

- Xây dựng các chính sách và quy trình cho nhân viên lúc bị bệnh.
- Đào tạo nhân viên bằng ngôn ngữ mà họ hiểu rõ nhất về:
 - Sức khỏe và sự an toàn của nhân viên bao gồm các triệu chứng của COVID-19, cách phòng ngừa lây truyền, vệ sinh tay cần thiết và yêu cầu báo cáo lúc bị bệnh.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, XIN TRUY CẬP: WWW.SNOHD.ORG/FOOD

THIẾT LẬP VỀ THỰC PHẨM GIAI ĐOẠN 2 DANH SÁCH KIỂM TRA KHI MỞ CỬA LẠI

Xuất Bản 2 tháng 6, 2020



- Quy trình vệ sinh, khử trùng và sát trùng đúng cách.
- Quy trình bằng văn bản bao gồm khoảng cách đứng xa nhau và các yêu cầu thay đổi dịch vụ.
- Ngoài các yêu cầu về sức khỏe của nhân viên trong Bộ luật Thực phẩm, PIC cần theo dõi tình trạng của nhân viên về [các triệu chứng COVID-19](#) trước mỗi ca và thực thi các quy trình cụ thể của COVID-19.
- Kiểm tra nhân viên về các triệu chứng COVID-19 trước mỗi ca làm việc bằng cách làm theo [hướng dẫn](#) Kiểm Tra Nhân Viên Và Khách Hàng COVID-19 Mỗi Ngày.
- Sử dụng [hướng dẫn](#) Kế Hoạch Về Sức Khỏe & Quyết Định Của Nhân Viên để xác định khi nào nhân viên thực phẩm nên ở nhà, tự cách ly và trở lại làm việc.
- Cung cấp thiết bị bảo vệ cá nhân (PPE) khi thích hợp hoặc cần thiết cho công việc được thực hiện.
- Đảm bảo bồn rửa tay có đầy đủ xà phòng và khăn giấy và chất khử trùng tay có sẵn.
- Đảm bảo khoảng cách 6 feet giữa các nhân viên ở cả phía sau và phía trước nhà.
- Lập kế hoạch các biện pháp phòng ngừa khác khi khoảng cách đứng xa nhau là không thể. Có thể sử dụng các tấm ngăn, giảm thiểu nhân viên hoặc khách hàng trong các khu vực hẹp hoặc kín, sắp xếp giờ nghỉ giải lao và giờ làm việc xen kẽ nhau.
- Yêu cầu đeo khẩu trang cho nhân viên. Đây không phải là biện pháp thay thế cho việc đứng xa nhau 6 feet.
- Sắp xếp lịch làm việc xen kẽ nhau tốt nhất có thể để giảm sự tiếp xúc của nhân viên với nhau.
- Thiết lập một lịch trình để thường xuyên làm sạch và khử trùng các khu vực hay tiếp xúc.

Bảo vệ khách hàng

- Làm các quy trình bằng văn bản để đáp ứng các dịch vụ được sửa đổi và yêu cầu đứng xa nhau.
- Giới hạn số người còn 50% số người tối đa của tòa nhà. Đảm bảo tất cả các bữa tiệc và bàn ăn có 5 khách trở xuống. Chỗ ngồi ngoài trời thì không tính chung với số lượng người bên trong, nhưng không thể vượt quá 50%.
- Cung cấp chất khử trùng tay ở tất cả các lối vào cho nhân viên và khách (giả sử có đủ nguồn cung cấp).
- Có kế hoạch và đánh dấu sàn nhà để duy trì khoảng cách 6 feet giữa các khách hàng. Sử dụng kế hoạch này trong sảnh, khu vực chờ, khu vực phục vụ hoặc chỗ gọi món, trạm đồ uống/đồ gia vị, trạm lấy thức ăn và khu vực thanh toán. Duy trì việc đứng xa nhau trong đối với việc xếp hàng ở trong nhà hoặc ngoài trời.
- Lưu lại thông tin tất cả các khách tự nguyện cung cấp thông tin liên lạc, bao gồm tên khách hàng, điện thoại, email và thời gian họ đến/ăn tại cơ sở. Duy trì thông tin trong 30 ngày để giúp theo dõi những người tiếp xúc.

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, XIN TRUY CẬP: WWW.SNOHD.ORG/FOOD

THIẾT LẬP VỀ THỰC PHẨM GIAI ĐOẠN 2 DANH SÁCH KIỂM TRA KHI MỞ CỬA LẠI

Xuất Bản 2 tháng 6, 2020



- Gắn một bảng hiệu ở lối vào và bên trong khuyến cáo khách nên đeo khẩu trang khi đến, đi về hoặc đi nhà vệ sinh.
- Đặt các bàn cách nhau đủ xa để mỗi ghế ngồi cách tối thiểu 6 feet với khách ở các bàn liền kề. Nếu 6 feet không khả thi, phải có một rào cản hoặc tường ngăn cách các buồng ăn hoặc bàn.
- Không được phép ngồi ở quầy bar hoặc quầy hàng. Cho phép ngồi tại khu vực bàn ăn và buồng ăn 21+. Thực hiện theo các biện pháp tương tự về việc cách xa nhau, khoảng cách giữa các bàn, và rào cản để tách riêng biệt các buồng ăn.
- Đóng quầy buffet và quầy salad tự phục vụ.
- Tối thiểu số lượng nhân viên phục vụ bàn. Xem xét một nhân viên đi lấy đơn món ăn, phục vụ đồ uống/thực phẩm/đồ dùng, thanh toán, v.v.
- Ngừng sử dụng các menu có thể tái sử dụng. Đăng menu hoặc cung cấp các menu dùng một lần.
- Rửa, làm sạch và khử trùng bề mặt tiếp xúc với thực phẩm theo quy trình thông thường.
- Làm sạch và khử trùng những bề mặt hay tiếp xúc không có thức ăn mỗi giờ bằng cách sử dụng [sản phẩm đã đăng ký EPA](#) có hiệu quả chống lại COVID-19. Thực hiện theo hướng dẫn của nhãn.
- Đồ gia vị (sốt cà chua, nước tương, v.v.) phải được sử dụng một lần hoặc khử trùng sau mỗi nhóm khách.
- Làm sạch và khử trùng các điểm tiếp xúc khu vực ăn uống sau mỗi nhóm khách. Điều này bao gồm lưng ghế, đồ gia vị và bàn rê cảm ứng.
- Tối đa hóa dịch vụ mang đi hoặc giao hàng.

Tên của cơ sở

Địa chỉ

Người chịu trách nhiệm

Ngày được mở lại

ĐỂ BIẾT THÊM THÔNG TIN, XIN TRUY CẬP: WWW.SNOHD.ORG/FOOD