



Mở Cửa Lại Thành Phố New York: Danh Sách Kiểm Tra cho Các Cơ Sở Dịch Vụ Ăn Uống Cung Cấp Dịch Vụ Ăn Uống Trong Nhà

Các nhà hàng và cơ sở dịch vụ ăn uống khác có thể mở cửa phục vụ ăn uống trong nhà ở NYC bắt đầu từ Ngày 30 Tháng Chín, 2020. Trước khi đọc danh sách kiểm tra này, vui lòng tham khảo Sở Y Tế và Vệ Sinh Tâm Thần NYC (Sở Y Tế NYC) "[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)" (Mở Cửa Lại Thành Phố New York: Những Điều Các Cơ Sở Dịch Vụ Thức Ăn Cần Biết Về Ăn Uống Trong Nhà) để biết thêm thông tin về hướng dẫn của Bang New York (NYS), cách ngăn ngừa lây truyền COVID-19, cách mở cửa lại hoạt động kinh doanh của quý vị và các chủ đề khác.

Các nhà hàng cũng phải tuân theo các yêu cầu của Đạo Luật Y Tế NYC, bao gồm các quy tắc liên quan đến [ăn cùng với chó](#) các khu vực chỗ ngồi ngoài trời. Hãy truy cập nyc.gov/health và tìm kiếm cụm từ "Operating a Restaurant" (Điều Hành Một Nhà Hàng) để biết thêm thông tin.

Trước Khi Mở Cửa Lại

Sở Y Tế NYC khuyên quý vị nên thực hiện các bước này trước khi mở cửa lại nhà hàng của mình nếu nó đã bị đóng cửa để đảm bảo cơ sở của quý vị sẵn sàng cho nhân viên và khách hàng.

- Đảm bảo các tiện ích hoạt động bình thường, bao gồm hệ thống điện, hệ thống ống nước, hệ thống sưởi, thông gió, điều hòa không khí, hệ thống chiếu sáng, khí đốt, hút khói và hệ thống dập lửa.
- Tối đa hóa lưu lượng gió ngoài trời qua hệ thống thông gió.
- Đảm bảo rằng tất cả các thiết bị, bao gồm cả thiết bị nấu, giữ nóng và lạnh, và các bộ phận làm lạnh đang hoạt động bình thường và có thể duy trì nhiệt độ thích hợp.
- Xối nước lạnh từ tất cả các lỗ cắm, chẳng hạn như vòi nước và vòi phun. Sau đó thực hiện tương tự đối với các lỗ cắm vòi nước nóng.
- Xả đường ống nước, làm sạch và khử trùng tất cả các thiết bị thực phẩm sử dụng hệ thống ống nước, theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Đảm bảo rằng các phương tiện rửa tay đang hoạt động và có xà phòng và khăn giấy đúng cách.
- Làm sạch và khử trùng kỹ lưỡng tất cả các khu vực tiếp xúc với thực phẩm không phải là thực phẩm của nhà hàng, bao gồm cả phòng vệ sinh và khu vực chờ (xem "[General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings](#)" (Hướng Dẫn Chung về Làm Sạch và Khử Trùng Cho Các Cơ Sở Không Phải là Cơ Sở Chăm Sóc Sức Khỏe Cài Đặt Chăm Sóc Sức Khỏe)).

- Làm sạch và khử trùng tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Kiểm tra nhãn sản phẩm để đảm bảo chất khử trùng an toàn khi sử dụng trên các bề mặt và thiết bị tiếp xúc với thực phẩm. Hãy nhớ rằng các sản phẩm để làm sạch và khử trùng bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khác với các sản phẩm dành cho bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm.
- Sử dụng [Chất khử trùng và chất sát trùng đã đăng ký EPA](#) hiệu quả để chống lại COVID-19.
- Đổ sạch các thùng đá, và rửa, tráng và khử trùng chúng.
- Kiểm tra tất cả các loại thực phẩm được lưu trữ và loại bỏ một cách đúng đắn bất kỳ thứ gì không còn an toàn.
- Tìm kiếm các dấu hiệu của dịch hại và giải quyết bất kỳ vấn đề nào quan sát được (xem "[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)" (Các Phương Pháp Hay Nhất để Kiểm Soát Dịch Hại)).
- Tiếp tục các dịch vụ cần thiết có thể đã bị ngừng, chẳng hạn như dịch vụ kiểm soát dịch hại thùng rác và tái chế.
- Thực hiện các sửa chữa cần thiết đối với các cơ sở vật chất, bao gồm sàn, tường và trần nhà.
- Kiểm tra tất cả nguồn cung cấp và bổ sung nếu cần.

Tóm tắt Yêu Cầu Và Những Thực Hành Tốt Nhất Của Bang New York (NYS)

Đây là nhiệm vụ và những thực hành tốt nhất được đề xuất từ NYS [hướng dẫn tóm tắt](#). Hãy nhớ xem lại [hướng dẫn chi tiết](#), khẳng định sự tuân thủ và phát triển một [kế hoạch an toàn](#) trước khi quý vị bắt đầu.

Giãn cách vật lý:

Nhiệm vụ

- Công suất giới hạn trong nhà không quá 25% công suất tối đa, không bao gồm nhân viên.
 - Đăng một cách rõ ràng số lượng khách hàng quen chiếm 25%, làm cho tin đăng đó hiển thị cho khách hàng quen thuộc trong và ngoài nhà hàng;
 - Đăng rõ ràng, cả bên trong và bên ngoài cơ sở (ví dụ: trên cửa), số điện thoại và tin nhắn báo cáo vi phạm: những cá nhân quan sát thấy vi phạm có thể báo cáo vấn đề bằng cách gọi 833-208-4160 hoặc nhắn tin "VIOLATION" (VI PHẠM) rồi gửi đến 855-904-5036;
 - Chỉ cho phép nhân viên hoặc khách quen vào cửa nếu họ được đo nhiệt độ trước hoặc ngay khi vào cơ sở và có nhiệt độ không quá 100.0 °F (như mô tả bên dưới trong phần "Sàng Lọc"); và
 - Chỉ cho phép khách hàng quen dùng bữa trong nhà nếu 1 người trong mỗi nhóm ghi tên đi vào hoặc ngay sau khi vào cơ sở, cung cấp họ tên, địa chỉ và số điện thoại để sử dụng trong các nỗ lực truy vết.
- Tất cả nhân viên phải luôn đeo khăn che mặt được chấp nhận.
- Đảm bảo khách hàng luôn đeo khẩu trang, ngoại trừ khi đang ngồi ăn; hoặc giả như khách hàng đó đã trên 2 tuổi và có thể, về mặt y tế, có thể chịu đựng được việc đeo khẩu trang.
- Các bàn trong nhà có chỗ ngồi cho khách phải cách nhau tối thiểu 6 feet ở mọi

hướng. Ở những nơi không khả thi, hãy dựng hàng rào vật lý giữa các bàn đó. Các thanh chắn này phải có chiều cao ít nhất là 5 feet và không được chặn các lối thoát hiểm/cứu hỏa.

- Giới hạn số lượng khách quen cho bất kỳ sự kiện nào tại cơ sở dịch vụ ăn uống ở mức dưới 25% công suất tối đa hoặc các hạn chế xã hội hiện tại đang có hiệu lực đối với khu vực (ví dụ: 50 người trở xuống ở các khu vực ở Giai Đoạn 4, kể từ Ngày 10 Tháng Chín, 2020).
- Mỗi bàn không được quá 10 người; các cá nhân phải là thành viên của cùng một nhóm nhưng có thể thuộc các hộ gia đình khác nhau.
 - Các thành viên có thể đến, ngồi và khởi hành vào những thời điểm khác nhau, miễn là sự tương tác của họ chỉ giới hạn ở những thành viên khác trong nhóm.
 - Chỉ khi có thể duy trì được 6 feet giữa các bên thì khách mới được sắp xếp các bàn chung.
- Cấm ngồi và phục vụ tại các quán bar. Quầy bar chỉ được sử dụng cho nhân viên chuẩn bị đồ uống để phục vụ khách hàng tại bàn của họ.
- Cấm nhiều hơn một cá nhân sử dụng các không gian nhỏ (ví dụ: tủ đông lạnh) cùng một lúc, trừ khi tất cả các nhân viên đều mang khẩu trang. Công suất không bao giờ được vượt quá 25% sức chứa tối đa.
- Thực hiện các biện pháp để giảm lưu lượng chân hai chiều.
- Giám sát chặt chẽ việc kiểm soát và lưu lượng người vào và ở bên trong cơ sở để đảm bảo việc bảo tuân thủ những yêu cầu về số lượng và việc giãn cách xã hội, đồng thời duy trì số lượng chính xác sức chứa hiện tại để đảm bảo không vượt quá 25%.
- Dừng phục vụ đồ ăn và thức uống cho khách hàng từ 12 giờ sáng đến 5 giờ sáng. Khách hàng có thể được phép ngồi sau nửa đêm trong 30 phút sau khi dịch vụ kết thúc, chỉ nhằm mục đích kết thúc bữa ăn của họ.
- Đảm bảo tiệc tự chọn không phải là các món ăn tự phục vụ và có đủ nhân viên để đảm bảo không có việc khách hàng chạm vào các đồ vật thông thường (ví dụ: thìa phục vụ, kẹp gấp) và duy trì khoảng cách xã hội.
- Xây dựng kế hoạch để mọi người duy trì giãn cách xã hội 6 feet trong khi xếp hàng để sàng lọc.

Các thực hành tốt nhất được đề xuất

- Đảm bảo duy trì khoảng cách ít nhất là 6 feet giữa những người lao động vào mọi lúc, trừ khi hoạt động cốt lõi yêu cầu khoảng cách ngắn hơn (ví dụ: nấu ăn, dọn dẹp, dọn dẹp bàn ăn).
- Sửa đổi việc sử dụng và/hoặc hạn chế số lượng trạm làm việc/khu vực chỗ ngồi của nhân viên để duy trì khoảng cách 6 feet ở mọi hướng; khi việc điều chỉnh khoảng cách là không khả thi, hãy dựng các hàng rào vật lý phù hợp với [Hướng dẫn của OSHA](#).
- Chỉ định các khu vực làm việc riêng biệt cho các dịch vụ, nếu có thể. Người phục vụ nên phục vụ các khu cụ thể trong nhà hàng để giảm thiểu sự chồng chéo.
- Đảm bảo nhân viên nhà bếp được dành riêng ở một trạm trong suốt ca làm việc của họ (ví dụ: salad hoặc món nướng hoặc món tráng miệng), trong phạm vi có thể.
- Định cấu hình lại nhà bếp để duy trì khoảng cách 6 feet trong phạm vi có thể.
- Khuyến khích nhân viên nhà bếp đặt đồ trên quầy để người tiếp theo lấy, thay vì

- chuyển đồ từ tay cho người khác.
- Bố trí các ca làm việc nếu có thể, để làm công việc (ví dụ: chuẩn bị thức ăn) trước.
 - Khuyến khích khách hàng đặt chỗ ngồi trước.
 - Khuyến khích khách hàng chờ trong xe hoặc chờ bên ngoài ở một khoảng cách xã hội thích hợp cho đến khi đồ ăn sẵn sàng được nhận/họ đã sẵn sàng để được ngồi.
 - Khuyến khích khách hàng đặt hàng trực tuyến hoặc qua điện thoại.
 - Cho phép đặt hàng, thanh toán, giao hàng và nhận hàng không cần tiếp xúc nếu có thể.
 - Đảm bảo quy trình thực hiện một lần cho các nhà cung cấp, trong đó chỉ một nhà cung cấp phân phối sản phẩm tại một thời điểm, nhân viên làm sạch và khử trùng các bề mặt tiếp xúc nhiều và nhà cung cấp tiếp theo có thể vào cơ sở.
 - Hạn chế lượng người đi vào để quản lý lưu lượng vào tòa nhà và thuận tiện cho việc kiểm tra sức khỏe.
 - Chỉ định lối vào/lối ra cho khách hàng và lối vào/lối ra riêng cho nhân viên, nếu có thể.

Thiết bị bảo vệ

Nhiệm vụ

- Đảm bảo tất cả các nhân viên luôn đeo khẩu trang và thực hành vệ sinh tay và sử dụng rào chắn tay phù hợp với Đạo Luật Vệ Sinh của Tiểu Bang và Địa Phương.
 - Nếu nhân viên đeo găng tay trong các hoạt động không chuẩn bị thực phẩm, hãy đảm bảo họ thay găng tay thường xuyên và khuyến khích họ thay găng tay khi chuyển đổi công việc (ví dụ: chuẩn bị dao nĩa phục vụ khách).
 - Nếu nhân viên không đeo găng tay, hãy đảm bảo họ thường xuyên rửa và/hoặc sát trùng tay.
- Đảm bảo các nhân viên dọn bàn ăn rửa tay bằng xà phòng/nước và nếu họ đeo găng tay, hãy thay găng tay trước và sau khi làm sạch bàn.
- Cung cấp miễn phí khăn che mặt được chấp nhận cho nhân viên.
- Chỉ cho phép khách hàng vào cơ sở nếu họ đeo khăn che mặt được chấp nhận; với điều kiện là khách hàng trên 2 tuổi và có thể chịu đựng được việc đeo khăn che mặt về mặt y tế.
- Yêu cầu khách hàng đeo khăn che mặt khi chưa được ngồi vào bàn (ví dụ: khi chờ nhận thức ăn, đặt hàng tại quầy/cửa sổ, đi bộ đến/từ bàn, đi bộ đến/từ phòng vệ sinh).
- Làm sạch, thay thế và cấm dùng chung khăn che mặt Tư vấn [Hướng dẫn của CDC](#) thêm thông tin.
- Huấn luyện nhân viên cách thay, đổ, làm sạch (nếu có) và loại bỏ PPE.

Các thực hành tốt nhất được đề xuất

- Khi đã ngồi vào chỗ, khuyến khích nhưng không yêu cầu khách hàng phải đeo khăn che mặt khi tiếp xúc với nhân viên hoặc khi không ăn/uống.

Hệ thống lọc và thông gió

Nhiệm vụ

- Đối với các cơ sở có hệ thống xử lý không khí trung tâm, hãy đảm bảo hệ thống lọc

hệ thống HVAC trung tâm đáp ứng mức lọc được đánh giá cao nhất tương thích với hệ thống xử lý không khí và giá bộ lọc hiện đang được lắp đặt, tối thiểu MERV-13, hoặc tương đương hoặc cao hơn (ví dụ: HEPA), nếu có, và được ghi lại bởi kỹ thuật viên HVAC, chuyên gia hoặc công ty được chứng nhận, chuyên gia được [ASHRAE](#) chứng nhận, chuyên gia vận hành lại được chứng nhận hoặc kỹ sư xây dựng chuyên nghiệp được cấp phép ở New York.

- Đối với các cơ sở có hệ thống xử lý không khí trung tâm không thể xử lý mức lọc tối thiểu nêu trên (tức là MERV-13 trở lên), hãy có kỹ thuật viên HVAC được chứng nhận, chuyên gia hoặc công ty, chuyên gia được ASHRAE chứng nhận, chuyên gia vận hành lại được chứng nhận hoặc kỹ sư xây dựng chuyên nghiệp được cấp phép ở New York chứng nhận và ghi lại rằng giá bộ lọc hiện đang được lắp đặt không tương thích với mức lọc tối thiểu đã đề cập ở trên (tức là MERV13 trở lên) và/hoặc hệ thống xử lý sẽ không thể thực hiện việc sưởi ấm và làm mát tối thiểu mà nó có thể cung cấp trước tình trạng khẩn cấp COVID-19 nếu mức độ lọc cao như vậy được cài đặt.
 - Giữ lại các tài liệu đó để các viên chức sở y tế của tiểu bang hoặc địa phương xem xét nhằm vận hành ở mức độ lọc thấp hơn với các quy trình giảm thiểu thông gió và lọc khí bổ sung.
 - Các cơ sở có hệ thống xử lý không khí trung tâm không thể đáp ứng xếp hạng lọc từ MERV13 trở lên phải áp dụng thêm các quy trình giảm thiểu thông gió và/hoặc lọc theo [CDC](#) và [ASHRAE](#), bao gồm:
 - Thực hiện vận hành lại các hệ thống trung tâm cần thiết, cũng như kiểm tra, cân bằng và sửa chữa khi cần thiết;
 - Tăng tỷ lệ thông gió và thông gió ngoài trời đến mức có thể;
 - Giữ cho hệ thống hoạt động trong nhiều giờ hơn, đặc biệt là trong vài giờ mỗi ngày trước và sau khi có người ;
 - Tắt hệ thống thông gió được kiểm soát theo nhu cầu và duy trì các hệ thống tăng cường cung cấp không khí trong lành;
 - Duy trì độ ẩm tương đối từ 40-60% nếu có thể;
 - Mở bộ giảm chấn không khí ngoài trời để giảm hoặc loại bỏ sự tuần hoàn đến mức có thể;
 - Niêm phong các cạnh của bộ lọc để hạn chế bỏ qua;
 - Thường xuyên kiểm tra các hệ thống và bộ lọc để đảm bảo chúng hoạt động bình thường và các bộ lọc đã được lắp đặt, bảo dưỡng và trong vòng đời sử dụng;
 - Mở cửa sổ trong phạm vi cho phép để đảm bảo an toàn và thoải mái cho người ở;
 - Lắp đặt hệ thống chiếu xạ diệt khuẩn bằng tia cực tím (UVGI) được thiết kế và triển khai phù hợp để vô hiệu hóa các hạt vi rút trong không khí; và/hoặc
 - Sử dụng máy làm sạch không khí di động (ví dụ: thiết bị HEPA chạy điện), xem xét các thiết bị cung cấp tốc độ thay đổi không khí cao nhất ở mức hiệu suất thích hợp và không tạo ra các sản phẩm phụ có hại.
- Đối với các cơ sở không có hệ thống xử lý không khí trung tâm hoặc không có khả năng kiểm soát chúng, hãy áp dụng các giao thức giảm thiểu thông gió và lọc không khí bổ sung theo các khuyến cáo của [CDC](#) và [ASHRAE](#) bao gồm:

- Thường xuyên kiểm tra bất kỳ hệ thống thông gió trong phòng nào (ví dụ: cửa sổ, thiết bị treo tường) để đảm bảo chúng hoạt động đúng cách và các bộ lọc được lắp đặt, bảo dưỡng thích hợp và trong vòng đời sử dụng.
- Giữ cho mọi hệ thống thông gió trong phòng hoạt động trong nhiều giờ hơn, đặc biệt là trong vài giờ mỗi ngày trước và sau khi có người ở;
- Đặt hệ thống thông gió trong phòng để tối đa hóa lượng không khí trong lành, đặt quạt thổi ở tốc độ thấp và hướng ra xa người ở trong phạm vi có thể;
- Duy trì độ ẩm tương đối từ 40-60% nếu có thể;
- Mở cửa sổ trong phạm vi cho phép để đảm bảo an toàn và thoải mái cho người ở;
- Đặt bất kỳ quạt trần nào để hút không khí đi lên khỏi người ở, nếu có;
- Ưu tiên quạt cửa sổ để hút không khí trong nhà;
- Tránh sử dụng các loại quạt chỉ tuần hoàn không khí hoặc chỉ thổi không khí vào phòng mà không cung cấp khí thải;
- Lắp đặt hệ thống chiếu xạ diệt khuẩn bằng tia cực tím (UVGI) được thiết kế và triển khai phù hợp để vô hiệu hóa các hạt vi rút trong không khí; và/hoặc
- Sử dụng máy làm sạch không khí di động (ví dụ: thiết bị HEPA chạy điện), xem xét các thiết bị cung cấp tốc độ thay đổi không khí cao nhất ở mức hiệu suất thích hợp và không tạo ra các sản phẩm phụ có hại.

Các thực hành tốt nhất được đề xuất

- Mở bộ giảm chấn không khí ngoài trời để giảm hoặc loại bỏ sự tuần hoàn đến mức có thể;
- Niêm phong các cạnh của bộ lọc để hạn chế bỏ qua;
- Thường xuyên kiểm tra các hệ thống và bộ lọc để đảm bảo chúng hoạt động bình thường và các bộ lọc được lắp đặt, bảo dưỡng thích hợp và trong vòng đời sử dụng;
- Mở cửa sổ trong phạm vi cho phép để đảm bảo an toàn và thoải mái cho người ở;
- Lắp đặt hệ thống chiếu xạ diệt khuẩn bằng tia cực tím (UVGI) được thiết kế và triển khai phù hợp để vô hiệu hóa các hạt vi rút trong không khí; và/hoặc
- Sử dụng máy làm sạch không khí di động (ví dụ: thiết bị HEPA chạy điện), hãy xem xét các thiết bị cung cấp tốc độ thay đổi không khí cao nhất ở mức hiệu suất thích hợp và không tạo ra các sản phẩm phụ có hại.

Vệ Sinh Và Làm Sạch

Nhiệm vụ

- Tuân thủ các yêu cầu vệ sinh, làm sạch và khử trùng từ [Trung Tâm Kiểm Soát Và Phòng Ngừa Dịch Bệnh \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) và [Bộ Y Tế \(Department of Health, DOH\)](#) và duy trì nhật ký tài liệu ngày, thời gian và phạm vi làm sạch.
- Cung cấp và duy trì các trạm vệ sinh tay bao gồm rửa tay bằng xà phòng, nước ấm đang chảy và khăn giấy dùng một lần, cũng như chất khử trùng tay chứa cồn có chứa cồn 60% trở lên cho những khu vực không thể rửa tay hoặc không thực tế nếu đòi hỏi như thế. Chuẩn bị sẵn nước rửa tay ở khắp các khu vực tiếp xúc nhiều.
- Thường xuyên làm sạch và khử trùng cơ sở và thường xuyên làm sạch và khử trùng các khu vực có nguy cơ cao được nhiều cá nhân sử dụng và các bề mặt

thường xuyên chạm vào (ví dụ, phòng vệ sinh). Việc làm sạch và khử trùng phải nghiêm ngặt và liên tục và phải diễn ra ít nhất sau mỗi ca làm việc, hàng ngày hoặc thường xuyên hơn nếu cần.

- Đảm bảo rằng thiết bị được làm sạch và khử trùng thường xuyên bằng cách sử dụng các chất khử trùng đã đăng ký, bao gồm ít nhất là thường xuyên khi nhân viên thay đổi máy trạm. Tham khảo các sản phẩm đã được xác định của Cục Bảo Vệ Môi Trường (Department of Environmental Conservation, DEC) do Cơ Quan Bảo Vệ Môi Trường (Environmental Protection Agency, EPA) đánh giá là chống lại COVID-19 hiệu quả.
- Hoàn thành kiểm tra và đánh giá trước khi trả lại hệ thống bếp để đảm bảo một môi trường lành mạnh và an toàn.
- Giảm thiểu việc chia sẻ thiết bị nhà bếp giữa các nhân viên (ví dụ: dao, nồi, giẻ/khăn tắm), nếu có thể.
- Không cung cấp cho khách hàng các thiết bị (ví dụ: còi), trừ khi chúng được làm sạch và khử trùng kỹ lưỡng giữa mỗi lần sử dụng.
- Cấm nhân viên chia sẻ thức ăn và đồ uống với nhau, khuyến khích họ mang đồ ăn trưa từ nhà và dành đủ không gian để họ có thể giữ khoảng cách trong khi ăn; Nếu nhân viên đang dùng bữa trong nhà tại bàn thường dành cho khách hàng, họ có thể gỡ bỏ khẩu trang khi ăn hoặc uống, nhưng phải sử dụng khẩu trang nếu họ đứng hoặc di chuyển khỏi bàn và sẽ được tính là một phần của 25% cho khu vực ăn uống đó. Nhân viên ăn bữa ăn trong khu vực không công cộng của nhà hàng có thể được loại trừ chứa đó.
- Đối với việc mang đi/giao hàng:
 - Cung cấp các trạm vệ sinh tay cho khách hàng đang đợi thức ăn và/hoặc đồ uống;
 - Đảm bảo nhân viên rửa tay bằng xà phòng/nước hoặc sử dụng nước rửa tay; nếu nhân viên sử dụng găng tay, hãy thường xuyên thay chúng; và
 - Nếu nhận/giao hàng ở trong nhà, hãy đảm bảo mở cửa sổ/cửa ra vào để thông gió.
- Đảm bảo tất cả các loại gia vị được cung cấp trực tiếp cho khách hàng đều được đựng trong hộp đựng dùng một lần hoặc hộp đựng có thể tái sử dụng được thường xuyên làm sạch/khử trùng.
- Nếu thực đơn không dùng một lần được sử dụng, hãy làm sạch và khử trùng thực đơn giữa các lần sử dụng của mỗi bên.
- Hãy sử dụng đồ dùng ăn uống đã đóng gói trước hay đồ dùng ăn uống đã chuẩn bị trước. Đồ dùng ăn uống đã được chuẩn bị trước trong khi đeo khẩu trang và găng tay. Ống hút/tăm xỉa răng chưa bọc đều bị cấm.
- Nếu việc làm sạch hoặc khử trùng sản phẩm gây ra nguy hiểm hoặc làm xuống cấp vật liệu/máy móc, hãy đặt các trạm vệ sinh tay để sử dụng và/hoặc cung cấp găng tay dùng một lần và/hoặc giới hạn số lượng nhân viên sử dụng những máy móc đó.

Các thực hành tốt nhất được đề xuất

- Không khuyến khích nhân viên chuẩn bị thực phẩm thay đổi hoặc vào khu vực làm việc của nhau trong ca làm việc, trừ khi họ đã làm vệ sinh và/hoặc khử trùng một cách đúng đắn.
- Khuyến khích sử dụng máy rút nước rửa tay không chạm.

- Cung cấp cho khách thực đơn dùng một lần, bằng giấy, dùng một lần và/hoặc hiển thị thực đơn trên bảng trắng/bảng phấn/ti vi/máy chiếu, nếu có thể.
- Khuyến khích khách hàng xem thực đơn trực tuyến (ví dụ: trên điện thoại thông minh hoặc thiết bị điện tử của họ), nếu có thể

Giao tiếp

Nhiệm vụ

- Tiểu bang yêu cầu quý vị xác nhận rằng quý vị đã xem xét và hiểu các hướng dẫn về ngành do Tiểu Bang ban hành và quý vị sẽ thực hiện chúng.
- Đăng thông tin rõ ràng cho nhân viên và khách quen bên trong và ngoài nhà hàng:
 - Lượng khách quen chiếm 25% sức chứa tại cơ sở; và
 - Số điện thoại và tin nhắn để báo cáo vi phạm: những cá nhân quan sát thấy vi phạm có thể báo cáo vấn đề bằng cách gọi 833-208-4160 hoặc nhắn tin "VIOLATION" (VI PHẠM) rồi gửi đến 855-904-5036.
- Xây dựng kế hoạch truyền thông cho nhân viên, nhà cung cấp và khách hàng với hướng dẫn, đào tạo, bảng chỉ dẫn và phương tiện nhất quán để cung cấp thông tin.

Các thực hành tốt nhất được đề xuất

- Sử dụng thông báo âm thanh, tin nhắn văn bản hoặc thông báo trên màn hình để giao tiếp với khách hàng đang chờ đặt hàng/chỗ ngồi.

Sàng lọc

Nhiệm vụ

- Yêu cầu nhân viên và khách hàng hoàn thành việc kiểm tra nhiệt độ trước hoặc ngay khi đến cơ sở. Bất kỳ cá nhân nào có nhiệt độ cao hơn 100°F đều không được phép vào, cho dù họ là nhân viên hay khách quen. Kiểm tra nhiệt độ phải được thực hiện theo hướng dẫn của Ủy Ban Việc Làm Cơ Hội Bình Đẳng Hoa Kỳ hoặc DOH.
- Không lưu giữ hồ sơ về dữ liệu sức khỏe của nhân viên hoặc khách hàng (ví dụ: dữ liệu nhiệt độ cụ thể của một cá nhân), nhưng các hồ sơ để xác nhận các cá nhân đã được sàng lọc (ví dụ: đạt/không đạt, xóa/không được xóa) có thể được duy trì.
- Ngoài việc kiểm tra nhiệt độ bắt buộc được đề cập ở trên, hãy thực hiện các thực hành kiểm tra sức khỏe hàng ngày bắt buộc của nhân viên và nhà cung cấp, nếu có thể, nhưng việc kiểm tra như vậy sẽ không bắt buộc đối với khách hàng và nhân viên giao hàng.
- Việc sàng lọc tối thiểu phải có các điều kiện sau: (1) COVID-19 [triệu Chứng](#) trong 14 ngày qua, (2) xét nghiệm chẩn đoán COVID-19 dương tính trong 14 ngày qua, (3) kết thúc tiếp xúc với trường hợp COVID-19 được xác nhận hoặc nghi ngờ trong 14 ngày qua; và/hoặc (4) đi lại trong một tiểu bang có COVID-19 lây lan trong cộng đồng đáng kể trong hơn 24 giờ trong vòng 14 ngày qua.
- Tham khảo DOH [cảnh báo đi lại](#) để biết thông tin cập nhật nhất về các bang có mức độ lây lan đáng kể của COVID19 và các yêu cầu cách ly.
- Một cá nhân có kết quả xét nghiệm dương tính với các triệu chứng COVID-19 không được phép vào cơ sở.
- Chỉ định một đầu mối liên hệ trung tâm để chứng thực đã xem xét tất cả các bảng

- câu hỏi và để các cá nhân thông báo nếu sau đó họ gặp phải các triệu chứng.
- Yêu cầu ít nhất 1 người từ mỗi nhóm khách hàng ghi tên khi vào cơ sở (hoặc trước đó qua việc ghi tên từ xa), cung cấp tên đầy đủ, địa chỉ và số điện thoại để sử dụng trong các nỗ lực truy tìm liên hệ.

Các thực hành tốt nhất được đề xuất

- Sử dụng máy ảnh nhiệt không tiếp xúc trong lối vào tòa nhà để xác định những cá nhân có khả năng mắc các triệu chứng và hướng bất kỳ cá nhân nào như vậy đến khu vực sàng lọc thứ cấp để hoàn thành việc kiểm tra tiếp theo.
- Ngăn không cho nhân viên xen vào hoặc tiếp xúc gần trước khi hoàn thành sàng lọc.
- Người sàng lọc nên được đào tạo bởi những người được chủ lao động xác định là những người này đã quen thuộc với các giao thức CDC, DOH và OSHA.
- Duy trì nhật ký của mọi người, bao gồm cả nhân viên và nhà cung cấp, những người có thể có liên hệ gần hoặc gần với các cá nhân khác tại địa điểm hoặc khu vực làm việc (không bao gồm khách hàng và giao hàng được thực hiện bằng PPE hoặc thông qua các phương tiện không tiếp xúc), vì vậy tất cả các liên hệ có thể được xác định, truy tìm và được thông báo trong trường hợp một cá nhân được chẩn đoán mắc COVID-19.
- Tham khảo DOH [hướng dẫn](#) về các giao thức và chính sách dành cho nhân viên tìm cách trở lại làm việc sau một trường hợp nghi ngờ hoặc được xác nhận về COVID-19 hoặc sau khi nhân viên đã tiếp xúc gần hoặc gần với một người có mắc COVID-19.

Sở Y Tế NYC có thể thay đổi các khuyến nghị khi tình hình có chuyển biến. 9.27.20