

Các Tiêu Chuẩn An Toàn MA



Các nhà hàng có thể phục vụ bàn ngoài trời khi bắt đầu Giai Đoạn 2 của Chương Trình Mở Cửa Lại của Khối Thịnh Vượng Chung. Sau đó các nhà hàng sẽ được cho phép theo Lệnh Giai Đoạn 2 để bắt đầu phục vụ bàn trong nhà nếu dữ liệu sức khỏe cộng đồng cho thấy tình hình tiếp tục tiến triển tích cực

CÁC TIÊU CHUẨN AN TOÀN BẮT BUỘC



GIỮ KHOẢNG CÁCH XÃ HỘI

Khi được cho phép phục vụ bàn trong nhà thì các nhà hàng được khuyến khích sắp xếp hoạt động để phục vụ nhiều nhất dịch vụ bàn ngoài trời và hạn chế nghiêm ngặt phục vụ bàn trong nhà để bảo đảm tuân theo các đòi hỏi giữ khoảng cách và hạn chế hoạt động ở nơi chật hẹp

Các nhà hàng phải tuân theo quy định giữ khoảng cách cụ thể theo ngành sau đây khi cung cấp dịch vụ ăn uống trong tất cả các khu vực có chỗ ngồi cho khách hàng:

- Phải đặt các bàn sao cho giữ khoảng cách tối thiểu 6 bộ với tất cả các bàn khác và bất kỳ nơi nào có nhiều người qua lại (như đường đến phòng vệ sinh, lối ra vào); có thể đặt các bàn gần nhau hơn nếu có rào chắn bảo vệ/không có lối hông (như tường cứng hoặc vách ngăn bằng kính plexi) không thấp hơn 6 bộ đặt giữa các bàn và nơi có nhiều người đi lại
- Không được ngồi quá 6 người một bàn
- Nhà hàng không được cho khách hàng ngồi tại quầy rượu, nhưng theo bất kỳ đòi hỏi hiện dụng nào về luật tòa nhà và hỏa hoạn, có thể sắp xếp lại quầy rượu để xếp bàn hay chỗ ngồi theo tất cả các đòi hỏi về khoảng cách và đòi hỏi khác trong các tiêu chuẩn an toàn COVID-19 này
- Tất cả khách hàng đều phải có chỗ ngồi; cấm các dịch vụ ăn uống tại chỗ cho khách hàng đứng (như xung quanh khu vực quầy rượu)
- Nhà hàng có thể cung cấp dịch vụ mang đi hoặc giao hàng, nhưng phải giữ tất cả các tiêu chuẩn an toàn về xếp bàn có khoảng cách, số người ngồi, và vệ sinh dù xếp bàn ngoài trời hay trong nhà có sẵn cho khách hàng
- Phải đóng và dọn dẹp tất cả các tiện nghi và khu vực khác không sử dụng để phục vụ đồ ăn và đồ uống (như sân nhảy, bàn bi-da, sân chơi, v.v...) để ngăn khách hàng tụ tập

Phải giữ khoảng cách 6 bộ trở lên giữa mọi người (nhân viên, người cung cấp và khách hàng) trừ khi điều này nguy hiểm cho sự an toàn do tính chất công việc hoặc sắp xếp nơi làm việc:

- Đóng cửa hoặc sắp xếp lại những khu vực chung của nhân viên và nơi nhiều nhân viên có thể tụ tập (như phòng giải lao, khu vực ăn uống) để giữ khoảng cách 6 bộ; thiết kế lại các chỗ làm việc để giữ khoảng cách (như có bàn riêng, xen kẽ bàn làm việc ở hai bên của nơi chế biến để nhân viên không đối diện với nhau, đánh dấu khoảng cách để giữ khoảng cách, cả ở trong bếp)
- Chỉ dẫn đi bộ theo hướng trên hành lang và lối đi, nếu có thể được, để giảm thiểu tiếp xúc (như vào một đường rồi ra khỏi nhà hàng một đường). Dán các bảng chỉ dẫn về các chính sách này ở nơi dễ thấy rõ
- Không được nán lại ở các khu vực chung (như khu vực chờ, phòng vệ sinh) và phải giữ khoảng cách ở khu vực chung bằng cách đánh dấu khoảng cách 6 bộ bằng dải băng hoặc sơn trên sàn và biển báo
- Tất cả nhân viên làm việc với khách hàng (như người phục vụ, dọn bàn) phải giảm thiểu thời gian ở gần khách hàng trong vòng 6 bộ

Phân công nơi làm việc đã định cho nhân viên khi có thể được để hạn chế di chuyển trong nhà hàng và hạn chế tiếp xúc giữa các nhân viên (như chỉ định khu vực cho người phục vụ)

Sắp xếp xen kẽ lịch biểu làm việc, giờ ăn trưa và giải lao của nhân viên để bớt số người tối đa ở cùng một nơi và bảo đảm giữ khoảng cách tối thiểu 6 bộ

Hạn chế nhiều người dùng nơi chật hẹp (như thang máy, xe cộ) cùng lúc

Tất cả khách hàng và nhân viên phải đeo khẩu trang, ngoại trừ người không thể đeo khẩu trang do tình trạng y tế hay tàn tật

Các thực hành tốt nhất được khuyến cáo

Cải tiến hệ thống thông gió cho những khu vực kín khi có thể được (thí dụ như mở cửa và cửa sổ)

Khách hàng có thể bỏ khăn che mặt khi ngồi tại bàn



THỂ THỨC VỆ SINH

Tất cả nhân viên phải rửa tay thường xuyên, người phục vụ bàn phải rửa tay hoặc dùng nước khử trùng tay giữa mỗi lần phục vụ bàn

Phải bảo đảm có bồn rửa tay tại địa điểm, bao gồm xà bông và nước vòi, và cho nhân viên có đủ giờ giải lao để rửa tay thường xuyên; có thể sử dụng nước rửa tay có ít nhất 60% cồn để thay thế

Nên để sẵn nước khử trùng tay có ít nhất 60% cồn ở lối ra vào và trong khu vực ăn uống

Cung cấp đủ sản phẩm chùi sạch cho nhân viên tại chỗ làm (thí dụ như nước rửa tay, khăn lau khử trùng)

Dán biển hiệu dễ thấy khắp địa điểm để nhắc nhân viên và khách hàng về các thể thức vệ sinh và an toàn

Phải đóng cửa các khu vực tự phục vụ, tiệt tự phục vụ, quầy rượu tự lấy, trạm đồ uống và các khu vực phục vụ chung khác

Không nên để sẵn đồ gia vị và các sản phẩm tương tự (như muối, tiêu và nước trộn salad) trên bàn và chỉ nên cung cấp theo yêu cầu trong các khẩu phần một người ăn (như đựng trong gói hoặc cốc riêng) hoặc trong các hộp đựng được vệ sinh giữa mỗi lần sử dụng

Các Tiêu Chuẩn An Toàn MA



CÁC TIÊU CHUẨN AN TOÀN BẮT BUỘC



THỂ THỨC VỆ SINH

Thực đơn phải có một trong những dạng sau đây: 1) thực đơn bằng giấy dùng một lần rồi bỏ sau mỗi lần sử dụng, 2) thực đơn hiển thị (như trên thiết bị kỹ thuật số, bảng trắng, bảng phấn), 3) thực đơn điện tử có thể xem trên điện thoại của khách hàng

Đồ dùng và sắp xếp trên bàn phải là đồ dùng một lần hoặc được khử trùng sau mỗi lần sử dụng; nên cuộn hay gói đồ dùng bàn ăn lại. Không nên sắp xếp bàn trước để giảm nguy cơ tiếp xúc

Bàn và ghế phải được lau chùi và vệ sinh kỹ lưỡng giữa mỗi lần khách ngồi



NHÂN SỰ VÀ HOẠT ĐỘNG

Khi có thể được thì nên đặt chỗ trước hoặc gọi trước đặt chỗ; người quản lý phải không để thực khách đang chờ bàn tụ tập tại các khu vực chung hoặc xếp hàng

Các nhà hàng không được cho khách hàng dùng chuông run hay thiết bị khác để cho biết có chỗ ngồi hay món đã gọi; nhà hàng nên sử dụng các phương pháp không tiếp xúc như thông báo bằng loa, nhắn tin, và thông báo trên màn hình video hoặc bảng đen cố định

Huấn luyện nhân viên về các thông tin an toàn cập nhật và biện pháp phòng ngừa gồm vệ sinh và các biện pháp khác để giảm lây lan bệnh, bao gồm:

- Giữ khoảng cách, rửa tay, đòi hỏi sử dụng đồ che mặt đúng cách
- Sửa đổi cách phục vụ để giảm thiểu thời gian ở gần khách hàng dưới 6 bộ
- Tự kiểm tra tại nhà, gồm đo nhiệt độ hoặc kiểm tra triệu chứng
- Yêu cầu nhân viên không được đi làm nếu không khỏe
- Nếu các triệu chứng trở nên nghiêm trọng thì cần tìm nơi chăm sóc y tế
- Những tình trạng sức khỏe tiềm ẩn nào có thể làm cho con người dễ bị bệnh và nhiễm siêu vi nghiêm trọng

Người hoạt động nhà hàng nên điều chỉnh giờ và ca làm việc cho nhân viên để giảm thiểu tiếp xúc giữa các nhân viên và bị đông người tại các cửa ra vào

Hạn chế khách viếng và người cung cấp dịch vụ ở địa điểm; hoàn tất việc giao gửi hàng ở nơi được chỉ định

Nhân viên không được đến nơi làm việc nếu thấy không khỏe

Nhà hàng phải kiểm tra nhân viên trong mỗi ca làm việc và bảo đảm những điều sau đây:

- Nhân viên không bị bất kỳ triệu chứng nào như sốt (100.3 trở lên), ho, khó thở hoặc đau họng;
- Nhân viên không có "tiếp xúc gần" với người bị chẩn đoán bị COVID-19. "Tiếp xúc gần" nghĩa là sống chung nhà với người thử nghiệm dương tính với COVID-19, chăm sóc một người thử nghiệm dương tính với COVID-19, ở trong vòng 6 bộ với người thử nghiệm dương tính với COVID-19 trong khoảng 15 phút trở lên, hay tiếp xúc trực tiếp với chất bài tiết (thí dụ như dùng chung đồ dùng, bị ho vào người) từ người thử nghiệm dương tính với COVID-19, dù người này không có triệu chứng
- Nhân viên chưa bị bác sĩ hay viên chức sức khỏe công cộng địa phương yêu cầu tự cô lập hay cách ly
- Nhân viên nào bị đau ốm hay thấy không khỏe phải về nhà.

Bất cứ người nào có triệu chứng bị đau ốm đều không được vào

Nếu người chủ được thông báo về ca dương tính tại nơi làm việc thì phải báo cho Hội Đồng Sức Khỏe Địa Phương (Local Board of Health, hay LBOH) ở nơi làm việc và hợp tác với họ để truy tìm những người có thể tiếp xúc tại chỗ làm và yêu cầu nhân viên cô lập và tự cách ly.

Báo cho nhân viên là họ không thể làm việc nếu thử nghiệm dương tính với COVID-19 (họ nên cô lập tại nhà) hoặc bị phát hiện có tiếp xúc gần với người bị COVID-19 (họ nên được cho cách ly tại nhà)

Có thể khuyến cáo thử nghiệm các nhân viên khác phù hợp với hướng dẫn và/hoặc theo yêu cầu của LBOH Dán thông báo cho nhân viên và khách hàng biết về những thông tin sức khỏe quan trọng và các biện pháp an toàn phù hợp như nêu trong các hướng dẫn của chính phủ

Dán thông báo cho nhân viên và khách hàng biết về những thông tin sức khỏe quan trọng và các biện pháp an toàn liên quan như nêu trong các [Tiêu Chuẩn An Toàn Bắt Buộc Nơi Làm Việc của Khối Thịnh Vượng Chung](#)

Chỉ định Người Chịu Trách Nhiệm (105 CMR 590) cho mỗi ca làm việc để giám sát việc thực hiện các hướng dẫn trong tài liệu này

Các nhà hàng sẽ được dùng tối đa nơi ăn uống ngoài trời, gồm sân hiên và bãi đậu xe nếu có, ở nơi nào được thành phố cho phép

Các thực hành tốt nhất được khuyến cáo

Khi nhận đặt chỗ và xếp chỗ ngồi cho khách hàng miễn hẹn thì nhà hàng nên xin số điện thoại của một người đặt tiệc để có thể truy tìm người tiếp xúc

Khuyến khích sử dụng các giải pháp kỹ thuật khi có thể được để giảm tương tác giữa người với người (như trả tiền không tiếp xúc, đặt hàng qua thiết bị di động, nhắn tin khi đến nơi để lấy chỗ ngồi)

Những nhân viên đặc biệt dễ bị bệnh nặng do COVID-19 theo Trung Tâm Kiểm Ngừa Bệnh (như do tuổi tác hoặc bệnh trạng có sẵn) được khuyến khích ở nhà hoặc sắp xếp công việc thay thế

Hãng sở rất khuyến khích nhân viên tự xác định các triệu chứng hoặc bất kỳ tiếp xúc gần nào với người ghi ngờ hoặc đã biết nhiễm COVID-19

Khuyến khích nhân viên có kết quả tương tính với COVID-19 cho hãng sở biết để lau chùi/khử trùng và truy tìm người tiếp xúc

Các Tiêu Chuẩn An Toàn MA



CÁC TIÊU CHUẨN AN TOÀN BẮT BUỘC



LAU CHÙI VÀ KHỬ TRÙNG

Lau chùi thường xuyên các bề mặt thường chạm vào trong phòng vệ sinh (như bồn cầu, tay nắm cửa, chốt cầu, bồn rửa, hộp đựng khăn giấy, hộp đựng xà phòng) và theo hướng dẫn của CDC

Lập sổ lau chùi ghi rõ ngày, giờ, và phạm vi lau chùi

Khử trùng thường xuyên các khu vực nhiều người ra vào và những nơi thường chạm vào (như tay nắm cửa, nút bấm thang máy, cầu thang)

Thực hiện các thể thức tăng cường lau chùi/khử trùng sau nhà. Tránh tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khi sử dụng chất khử trùng. Phải lau chùi và khử trùng các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng bằng nước khử trùng được phép dùng cho các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Phải lau chùi thường xuyên các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm

Trường hợp nhân viên bị cho là hoặc dương tính với COVID-19 thì người bảo trợ hoặc người cung cấp, nhà hàng phải đóng cửa ngay lập tức trong 24 giờ và sau đó phải lau chùi và khử trùng theo hướng dẫn hiện dụng của CDC trước khi mở lại