

# REOPEN Connecticut<sup>®</sup>

SAFER. STRONGER. TOGETHER.



## Thống đốc Ned Lamont

Quy tắc ngành để mở cửa trở lại vào ngày  
17 tháng 6

Ngày 6 tháng 6 năm 2020

# QUY TẮC NGÀNH ĐỂ MỞ CỬA TRỞ LẠI VÀO NGÀY 17 THÁNG 6

## MỤC TIÊU

Chủ động bảo vệ y tế công cộng và đẩy nhanh nhịp độ hồi phục kinh tế, giáo dục và cộng đồng, đồng thời khôi phục chất lượng cuộc sống tại Connecticut.

# 1

### AN TOÀN LÀ TRÊN HẾT

Chúng ta sẽ mở cửa xã hội trở lại một cách an toàn và chắc chắn với một chương trình chủ động bảo vệ sức khỏe của những người dân dễ bị tổn thương của chúng ta, tiếp tục giãn cách xã hội và đặt ra các quy tắc bảo vệ rõ ràng cho các doanh nghiệp và tổ chức được coi là có thể mở cửa trở lại an toàn.

# 2

### TRÊN CƠ SỞ KHOA HỌC

Chiến lược của chúng ta sẽ dựa vào một loạt các can thiệp về y tế công cộng đã được xác thực về mặt khoa học. Đánh giá bệnh nhân, xét nghiệm, theo dõi chủ động, nghiên cứu thực địa và hướng dẫn y tế công cộng sẽ được triển khai đồng thời để kiểm chế lây nhiễm.

# 3

### CHUẨN BỊ SẴN SÀNG

Chúng tôi sẽ hợp tác chặt chẽ với các bệnh viện và hệ thống y tế để mua và phân phát thiết bị bảo hộ cá nhân quan trọng, đồng thời đánh giá công suất giường bệnh và máy thở để đảm bảo tiêu chuẩn chăm sóc tối ưu.

# 4

### LỰA CHỌN

Mỗi doanh nghiệp trong các ngành được phép mở cửa có quyền tự chọn thời điểm mở cửa trở lại. Khi mở cửa, họ phải tuân thủ các quy tắc chúng tôi đặt ra để bảo vệ nhân viên và khách hàng.

# 5

### LINH HOẠT

Chúng tôi có một bộ công cụ để thông báo kế hoạch thích nghi, có thể được nhân rộng hoặc thu hẹp linh hoạt một cách nhanh chóng dựa trên các chuẩn đo y tế tới hạn theo thời gian thực.

# QUY TẮC NGÀNH ĐỂ MỞ CỬA TRỞ LẠI VÀO NGÀY 17 THÁNG 6

## CHÚNG TA SẼ MỞ CỬA NỀN KINH TẾ AN TOÀN NHƯ THẾ NÀO

Kế hoạch mở cửa nền kinh tế của chúng tôi sẽ đề cập đến hai yếu tố:

Những **DOANH NGHIỆP NÀO** có thể mở cửa và mở cửa khi nào.

Các doanh nghiệp phải hoạt động **NHƯ THẾ NÀO nếu chọn mở cửa.**

## DOANH NGHIỆP NÀO:

- Chúng tôi hiểu rằng một vài doanh nghiệp đem lại rủi ro lây nhiễm cao hơn cho nhân viên và khách hàng.
- Chúng tôi sẽ ưu tiên mở cửa các doanh nghiệp có rủi ro lây nhiễm thấp hơn và tạo động lực đáng kể đối với nền kinh tế.
- Nguy cơ lây nhiễm được định nghĩa là cường độ tiếp xúc và tiềm năng điều chỉnh của các doanh nghiệp.
  - Cường độ tiếp xúc gồm các yếu tố độ gần tiếp xúc, thời gian tiếp xúc và số lần tiếp xúc.
  - Tiềm năng điều chỉnh gồm các yếu tố khả năng của các doanh nghiệp trong việc giãn cách xã hội và vệ sinh theo quy định.
- Chúng tôi sẽ đánh giá tác động đến tình hình kinh tế của tiểu bang, tập trung vào số người có việc làm, tổng GDP bị tác động và tác động đến các doanh nghiệp nhỏ tạo nên trụ cột cho nền kinh tế của chúng ta.

## NHƯ THẾ NÀO:

- Chúng tôi sẽ đưa ra hướng dẫn hoạt động rõ ràng cho các doanh nghiệp về cách mở cửa lại trong khi vẫn đảm bảo an toàn cho cả nhân viên và khách hàng.
- Hướng dẫn sẽ bao gồm giãn cách xã hội và vệ sinh, cũng như sử dụng thiết bị bảo hộ cá nhân - cho người điều hành doanh nghiệp, người lao động và khách hàng.
- Mục tiêu là không chỉ mở cửa an toàn mà còn tạo dựng sự tự tin giữa những người sử dụng lao động, người lao động và khách hàng trong xã hội chúng ta.
- Mức độ hướng dẫn sẽ được nới lỏng dần theo thời gian, khi chúng ta ngày càng tự tin về khả năng giám sát và kiểm chế dịch bệnh.

# QUY TẮC NGÀNH ĐỂ MỞ CỬA TRỞ LẠI VÀO NGÀY 17 THÁNG 6

## DOANH NGHIỆP NÀO: MỞ CỬA LẠI NGÀNH THEO THỜI GIAN

Tiểu bang sẽ mở cửa nền kinh tế với phương pháp tiếp cận dần.

Các doanh nghiệp đầu tiên đã bắt đầu mở cửa trở lại khi chúng ta chứng kiến số ca nhập viện giảm 14 ngày liên tục, có đủ năng lực xét nghiệm, có hệ thống theo dõi tiếp xúc sẵn sàng và mua sắm đủ PPE (thiết bị bảo hộ cá nhân). Thời điểm mở cửa trở lại đó là ngày 20 tháng 5.

<b>LUÔN MỞ CỬA</b>	Sản xuất Xây dựng Bất động sản Tiện ích	Bán lẻ thiết yếu Chăm sóc trẻ em Bệnh viện	
<b>NGÀY 20/5</b>	Nhà hàng (chỉ ngoài trời, không có khu vực quầy bar) Hoạt động giải trí ngoài trời (công suất giới hạn)	Bán lẻ khác Văn phòng (tiếp tục WFH (làm việc tại nhà) nếu có thể)	Bảo tàng, sở thú (chỉ ngoài trời) Nghiên cứu đại học
<b>NGÀY 1/6</b>	Tiệm làm tóc, hiệu cắt tóc		
<b>NGÀY 17/6</b>	Nhà hàng (ngoài trời, trong nhà, không có khu vực quầy bar) Khách sạn/lưu trú Tất cả các dịch vụ cá nhân Giải trí trong nhà	Thể thao, câu lạc bộ & tổ hợp thể thao, phòng tập thể hình, trung tâm tập thể dục, bể bơi Nghệ thuật ngoài trời, thư giãn, các sự kiện (công suất giới hạn)	Công viên giải trí Thư viện Bảo tàng, sở thú, thủy cung Câu lạc bộ xã hội

# QUY TẮC NGÀNH ĐỂ MỞ CỬA TRỞ LẠI VÀO NGÀY 17 THÁNG 6

## NHƯ THẾ NÀO: CÁC BIỆN PHÁP BẢO VỆ

Khi tiếp tục mở cửa trở lại các doanh nghiệp vào ngày 17 tháng 6, chúng ta sẽ mở cửa theo các biện pháp kiểm soát chặt chẽ nhất đối với các hoạt động kinh doanh và giao tiếp xã hội. Trong đó bao gồm các biện pháp:

- Giới hạn công suất 50% đối với hầu hết các doanh nghiệp mở cửa trở lại.
- Các quy trình vệ sinh và khử trùng nghiêm ngặt trong mọi môi trường.
- Những người có thể làm việc tại nhà nên tiếp tục làm việc tại nhà.
- Những người thuộc nhóm có rủi ro cao (mắc nhiều bệnh cùng lúc) và trên 65 tuổi nên tiếp tục giữ an toàn và ở nhà.
- Nên tiếp tục đeo khẩu trang mọi lúc ở nơi công cộng.
- Các buổi tập trung xã hội sẽ bị hạn chế theo sắc luật của Thống đốc.

Khi thấy tập hợp các chuẩn đo y tế công cộng đã xác định (như trình bày chi tiết dưới đây) có tiến triển, chúng tôi sẽ dần nới lỏng các biện pháp bảo vệ. Việc này sẽ cho phép nhóm các doanh nghiệp tiếp theo mở cửa và có khả năng các doanh nghiệp đã mở cửa sẽ được hoạt động tự do hơn. Chúng tôi hy vọng việc này sẽ diễn ra trong những tháng tiếp theo.

Như mọi khi, chúng tôi sẽ ra quyết định trên cơ sở dữ liệu và khoa học. Kế hoạch của chúng tôi dự định tạo đủ thời gian để tìm hiểu, điều chỉnh hành vi và cuối cùng là đạt được các chuẩn đo y tế được cải thiện, tạo môi trường cần thiết cho các hoạt động kinh doanh mới. Nếu chuẩn đo y tế công cộng suy giảm, Tiểu bang có thể chọn áp dụng lại các biện pháp bảo vệ chặt chẽ hơn.



.....

# NHÀ HÀNG

# NHÀ HÀNG

## TỔNG QUAN

Khi các Nhà hàng của Connecticut được mở cửa trở lại, điều quan trọng nhất cần cân nhắc sẽ là sức khỏe và sự an toàn của nhân viên và khách hàng. Các doanh nghiệp phải thận trọng trong suốt thời gian mở cửa trở lại, đảm bảo tuân thủ chặt chẽ các quy trình nêu trong tài liệu này. Các doanh nghiệp không thể đáp ứng những quy tắc nêu trong tài liệu này phải trì hoãn việc mở cửa cho đến khi đáp ứng được các quy tắc.

Mặc dù những quy tắc này tạo điều kiện mở cửa trở lại các nhà hàng một cách an toàn nhất có thể nhưng không thể loại trừ hoàn toàn các rủi ro đối với khách hàng và nhân viên. Khách hàng chọn đến các nhà hàng trong suốt thời gian này cần nhận thức được đầy đủ các rủi ro tiềm tàng. Những người trên 65 tuổi hoặc có các bệnh trạng khác không nên đến nhà hàng mà thay vào đó tiếp tục ở nhà và giữ an toàn.

Các doanh nghiệp phải coi những quy tắc này là các biện pháp thận trọng cơ sở tối thiểu cần thiết để bảo vệ y tế công cộng tại Connecticut. Các hộ kinh doanh cá thể nên thực hiện thêm các biện pháp khác như được khuyến nghị theo nguyên tắc chỉ đạo ngành hoặc thường thức áp dụng cho tình huống cụ thể của họ.

Chúng tôi đặc biệt đề xuất khách hàng cảnh giác và chú ý các nhà hàng mà họ thường đến có thực hiện trung thực các quy tắc này hay không.

## CÁC QUY TẮC MỞ CỬA TRỞ LẠI CHO NHÀ HÀNG

Trong Giai đoạn II, mỗi cơ sở chỉ được phục vụ trong nhà tối đa **50% sức chứa trong nhà thường lệ**. Chúng tôi vẫn khuyến khích dùng bữa ngoài trời miễn là nhà hàng không vượt quá công suất hoạt động thường lệ và có thể duy trì giãn cách xã hội. Ngoài ra, nếu cơ sở đã thiết lập thêm công suất phục vụ ngoài trời trong Giai đoạn I thì có thể duy trì phần công suất ngoài trời thêm đó trong Giai đoạn II nếu thành phố tiếp tục phê duyệt công suất thêm đó (theo quy trình phê duyệt của thành phố).

Mục đích của những quy tắc này là để giúp các nhà hàng quay lại hoạt động an toàn. Thông tin trong tài liệu này có thể được bổ sung bởi hướng dẫn từ các nhóm khác trong ngành, một số hướng dẫn trong đó được liệt kê dưới đây. Những quy tắc này có thể được cập nhật khi tình hình thay đổi.

## CÁC TÀI NGUYÊN KHÁC

- **HIỆP HỘI NHÀ HÀNG QUỐC GIA**

<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

- **FDA (Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm Hoa Kỳ)**

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>

- **OSHA (Cơ quan Quản lý An toàn và Sức khỏe Nghề nghiệp)**

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

# NHÀ HÀNG



## KẾ HOẠCH MỞ CỬA TRỞ LẠI

Chia sẻ các quy tắc này với nhân viên của quý vị và thông báo cho họ về bất kỳ biện pháp cụ thể nào khác đang được thực hiện để đối phó với đại dịch COVID-19.



## NGƯỜI QUẢN TRỊ CHƯƠNG TRÌNH

Chỉ định một người quản trị chương trình, là người chịu trách nhiệm giải trình về việc thực hiện những quy tắc này. Đối với các nhà hàng, người quản trị phải là Quản lý Bảo vệ Thực phẩm được Chứng nhận.



## ĐÀO TẠO

Tổ chức chương trình đào tạo và đảm bảo nhân viên tham gia chương trình trước khi mở cửa trở lại. Chương trình đào tạo phải bao gồm:

- Các quy tắc trong tài liệu này
- Các quy trình về cách vệ sinh và sử dụng các sản phẩm vệ sinh (bao gồm cả chất khử trùng) an toàn
- Có thể tìm thêm hướng dẫn tại đây:  
[https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet\\_Cleaning\\_Final\\_UWDEOH\\_S\\_0.pdf](https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet_Cleaning_Final_UWDEOH_S_0.pdf)

**LƯU Ý:** Nếu ký hợp đồng thầu phụ cho bất kỳ công việc nào tại cơ sở, người sử dụng lao động có trách nhiệm đảm bảo các nhà thầu phụ cũng được đào tạo phù hợp.

Chương trình đào tạo phải được thực hiện miễn phí cho nhân viên và trong giờ làm việc. Tư liệu đào tạo phải được trình bày bằng ngôn ngữ và ở trình độ đọc viết của nhân viên. Cũng phải có các buổi bồi dưỡng hàng tuần về các chính sách.



## LẬP KẾ HOẠCH

Xây dựng danh sách kiểm tra vệ sinh tích hợp các quy tắc này. Đảm bảo quy định rõ những nhân viên nào chịu trách nhiệm triển khai kế hoạch.



## BẢO HỘ CÁ NHÂN

Ước tính lượng thiết bị bảo hộ cá nhân cần thiết cho nhân viên và bắt đầu mua hàng.



# NHÀ HÀNG



## VỆ SINH KỸ CÀNG

Hoàn thành công việc vệ sinh cơ sở kỹ càng trước khi mở cửa trở lại, bao gồm nhưng không giới hạn tất cả các khu vực dùng bữa, nhà bếp, phòng vệ sinh và chỗ ngồi và bất kỳ bề mặt nào tiếp xúc chung.



## NHẬT KÝ NHÂN VIÊN

Lưu nhật ký nhân viên tại cơ sở theo thời gian để hỗ trợ công tác theo dõi tiếp xúc.



## CHỨNG NHẬN

Hoàn tất quy trình tự chứng nhận trên trang web của DECD (Bộ Kinh tế và Phát triển Cộng đồng) để nhận huy hiệu Reopen CT (Huy hiệu Mở cửa trở lại của Connecticut). Sau khi hoàn tất, các doanh nghiệp có thể chọn đăng huy hiệu tại cơ sở và trên mạng xã hội để quảng bá tình hình tuân thủ các quy tắc của Connecticut và gây dựng niềm tin của khách hàng.



## THEO DÕI CÔNG SUẤT

Người sử dụng lao động có trách nhiệm thực thi giới hạn công suất đã sửa đổi (50%).



## CA-KÍP

Bố trí xen kẽ thời gian bắt đầu/kết thúc các ca làm việc và thời gian nghỉ để giảm thiểu tiếp xúc giữa các nhân viên.

- Cân nhắc việc nhóm nhân viên trong mỗi ca làm việc (ví dụ: duy trì các lịch ca làm việc giống nhau và tránh kết hợp nhân viên giữa các ca làm việc).



# NHÀ HÀNG

## LỐI VÀO & LỐI RA

Cần nhắc bố trí lối ra của cơ sở tách biệt với lối vào để đảm bảo lưu thông một chiều.



## BIỂN BÁO

Đăng biển báo rõ ràng ủng hộ các chính sách mới, ví dụ:

- Các quy trình giãn cách xã hội
- Các quy trình vệ sinh và khử trùng
- Bảo hộ cá nhân (khẩu trang, găng tay)
- Nhân viên nên ở nhà nếu bị ốm/có các triệu chứng
- Khách hàng không nên đến cơ sở nếu họ có các triệu chứng



## THÔNG GIÓ

Đối với các cơ sở có hệ thống thông gió trung tâm, tăng tốc độ thông gió và tỷ lệ không khí ngoài trời lưu thông trong hệ thống nếu có thể. Đối với các cơ sở không sử dụng hệ thống thông gió trung tâm, cần điều chỉnh các bộ phận điều hòa không khí gần cửa sổ hoặc máy thông gió bộ phận để tối đa hóa không khí trong lành đưa vào hệ thống; cần điều chỉnh quạt bơm gió ở tốc độ thấp và quay ra phía ngược với những người trong phòng càng xa càng tốt. Cần điều chỉnh quạt trần để cánh quạt quay theo hướng hút không khí lên trần chứ không thổi khí xuống người trong phòng. Cần quay quạt gần cửa sổ để xả khí ra ngoài cửa sổ theo hướng ngoài trời. Không được sử dụng quạt gần cửa sổ thổi khí vào phòng hoặc quạt đứng độc lập chỉ phục vụ mục đích lưu thông không khí trong phòng.



## KHU VỰC CHỜ

Đóng các khu vực chờ trong nhà.



## MỐC ĐÁNH DẤU GIÃN CÁCH XÃ HỘI

Lắp đặt các mốc đánh dấu giãn cách xã hội trực quan để khuyến khích khách hàng duy trì khoảng cách 6 foot (ví dụ: lối vào nhà hàng, hàng chờ vào bàn, hàng chờ thanh toán, hàng chờ vào phòng vệ sinh).



## CÁC QUẦY BUFFET & TỰ PHỤC VỤ

Loại bỏ các quầy buffet và tự phục vụ.



## BỐ TRÍ BÀN/CHỖ NGỒI

Bố trí không gian sao cho duy trì khoảng cách tối thiểu 6 foot giữa các nhóm khách hàng. Có thể bố trí các nhóm khách hàng cách nhau dưới 6 foot nếu lắp rào chắn không xốp (ví dụ: kính Plexiglas, gỗ) cao hơn mặt bàn 30 inch giữa các bàn/quầy. Chủ nhà hàng cần tham khảo ý kiến của Sở Cứu hỏa địa phương để đảm bảo mọi rào chắn được dựng lên trong nhà hàng đều tuân thủ các quy định của tiêu chuẩn an toàn nhân mạng.

# NHÀ HÀNG



## TIỆN NGHI KHÔNG THIẾT YẾU

Đóng hoặc di dời các tiện nghi không thiết yếu đối với chức năng chính của doanh nghiệp (ví dụ: sàn nhảy, bàn bi-a).



## CÁC KHU LÀM VIỆC TÁCH BIỆT CHO NGƯỜI PHỤC VỤ

Người phục vụ cần phục vụ các khu nhất định trong nhà hàng để giảm thiểu chồng chéo nếu có thể.



## TRONG NHÀ BẾP

Bố trí lại các trạm làm việc để các nhân viên chế biến thức ăn không đối diện nhau và cách nhau 6 foot nếu có thể (ví dụ: bố trí các trạm làm việc xen kẽ cả hai phía của dây chuyền chế biến).



## ĐỒ ĂN BẰNG BẠC

Dụng cụ ăn uống cần được cuộn trong khăn/giấy hoặc bọc lại.



## DỤNG CỤ KHÔNG TIẾP XÚC

Lắp đặt các dụng cụ không tiếp xúc bất kể khi nào có thể, bao gồm:

- Thiết bị thanh toán không tiếp xúc, hộp đựng khăn giấy, hộp đựng xà phòng, thùng rác



## THIẾT BỊ DÙNG CHUNG

Đảm bảo nhân viên không dùng chung thiết bị nếu có thể (ví dụ: dụng cụ nấu, khay, v.v.). Vệ sinh sau mỗi lần sử dụng nếu dùng chung.



## THỰC ĐƠN

Chúng tôi đặc biệt khuyến khích các doanh nghiệp sử dụng các lựa chọn thực đơn không tiếp xúc hoặc dùng một lần (ví dụ: ứng dụng điện thoại, bảng trắng). Nếu không sử dụng các lựa chọn không tiếp xúc hoặc dùng một lần, các doanh nghiệp phải sát trùng thực đơn sau mỗi lần sử dụng.



## ĐỒ GIA VỊ

Sử dụng các túi hoặc hộp gia vị dùng một lần.



## QUY MÔ TỎ CHỨC TIỆC TỐI ĐA

Trừ khi có lệnh cấm khác thì được phép dùng bữa theo nhóm, với điều kiện là các nhóm đều tuân thủ những quy tắc này và tất cả cả sắc lệnh khác và có liên quan về ứng xử nơi công cộng. Quy mô tập trung tối đa được phép sẽ được cập nhật theo sắc lệnh được ban hành định kỳ tương ứng với dữ liệu hiện hành về y tế công cộng.

# NHÀ HÀNG



## CHỖ NGỒI Ở QUẦY BAR

Được phép ngồi ở quầy bar với điều kiện là:

- Không có khu vực làm việc hay nhân viên nào đang làm việc phía sau quầy bar hoặc
- Có rào chắn vật lý (ví dụ: kính Plexiglas) tách biệt khách hàng và không gian quầy bar
- Ngoài ra, các bên phải ngồi tại quầy bar (không có phục vụ khách hàng đứng) và các bên phải giữ khoảng cách tối thiểu 6 foot.



## NHẬN HÀNG, LÁI XE QUA & GIAO HÀNG

Các cơ sở cần tuân thủ nguyên tắc chỉ đạo của FDA về các hoạt động nhận hàng, lái xe qua và giao hàng đăng trên trang web của FDA. Các nhà hàng cũng phải tiến hành các bước sau để hỗ trợ khách hàng giãn cách xã hội:

- Khuyến khích khách hàng gọi món trực tuyến hoặc qua điện thoại
- Cung cấp dịch vụ nhận hàng bên đường nếu có thể
- Vạch khoảng cách 6 foot giữa các địa điểm nhận hàng và thanh toán và giữa hàng chờ để khách hàng chờ theo hàng.
- Nếu có thể, lắp đặt các rào chắn vật lý không xốp (ví dụ: kính Plexiglas, kính nhựa) tại những điểm tương tác chính với khách hàng (ví dụ: khu vực nhận hàng, quầy thanh toán)



## ĐƯỜNG DÂY NÓNG BÁO CÁO VI PHẠM

Đăng biển báo rõ ràng chứa thông tin về đường dây nóng của tiểu bang (211) để nhân viên và khách hàng báo cáo các vi phạm có thể xảy ra đối với các quy tắc này.



## NGƯỜI BIỂU DIỄN

Những người biểu diễn được miễn đeo khẩu trang khi biểu diễn và phải giữ khoảng cách tối thiểu 12 foot với người gần nhất (bao gồm cả những người biểu diễn khác).

# NHÀ HÀNG



## BẢO HỘ CÁ NHÂN CHO KHÁCH HÀNG

- Toàn bộ nhân viên phải đeo khẩu trang hoặc khẩu trang vải khác che toàn bộ mũi và miệng, trừ khi việc đó không tốt cho sức khỏe hoặc sự an toàn của họ do bệnh trạng.
- Nhân viên có thể sử dụng khẩu trang vải riêng thay vì khẩu trang do người sử dụng lao động cung cấp nếu muốn.
- Người phục vụ bàn phải đeo găng tay không chứa nhựa mủ latex và phải thay mới thường xuyên, bao gồm cả sau khi xử lý bất kỳ đĩa hoặc dụng cụ ăn uống nào mà khách hàng đã sử dụng trước đó.
- Phải đeo găng tay không chứa nhựa mủ latex và thiết bị bảo vệ mắt khi sử dụng các hóa chất vệ sinh.
- Toàn bộ nhân viên nhà hàng phải tuân thủ nguyên tắc chỉ đạo của FDA về sử dụng găng tay nếu phù hợp.



## NGƯỜI SỬ DỤNG LAO ĐỘNG CÓ TRÁCH NHIỆM CUNG CẤP THIẾT BỊ BẢO HỘ CÁ NHÂN CHO NHÂN VIÊN

- Các doanh nghiệp không được mở cửa nếu không có đủ thiết bị bảo hộ cá nhân.



## BẢO HỘ CÁ NHÂN CHO KHÁCH HÀNG

Khách hàng phải mang theo và đeo khẩu trang y tế hoặc khẩu trang khác (ví dụ: khẩu trang vải) che toàn bộ mũi và miệng khi ở trong nhà hàng, trừ khi việc đó không tốt cho sức khỏe hoặc sự an toàn của họ do bệnh trạng hoặc khi đang ăn trong nhà hàng.

# NHÀ HÀNG



## NƯỚC RỬA TAY KHÔ

Phải cung cấp nước rửa tay khô tại các điểm vào cơ sở và khu vực chung nếu có thể.



## RỬA TAY

Đảm bảo nhân viên rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước trong ít nhất 20 giây.



## CÁC SẢN PHẨM VỆ SINH, KHỬ TRÙNG &/HOẶC KHĂN LAU KHỬ TRÙNG DÙNG MỘT LẦN

Cung cấp gần các bề mặt sử dụng chung nếu có thể (ví dụ: bàn và ghế, phòng vệ sinh).



## PHÒNG VỆ SINH

Vệ sinh thường xuyên và sử dụng nhật ký vệ sinh để theo dõi.



## VỆ SINH & KHỬ TRÙNG

Tuân thủ nguyên tắc chỉ đạo của liên bang (CDC (Trung tâm Phòng ngừa và Kiểm soát Dịch bệnh), EPA (Cơ quan Bảo vệ Môi sinh Hoa Kỳ)) về các sản phẩm cụ thể cần sử dụng và cách sử dụng.

- Sử dụng các sản phẩm đáp ứng tiêu chí của EPA để sử dụng chống SARS-CoV-2 và phù hợp cho bề mặt đó. Trước khi lau bề mặt, để nguyên chất khử trùng trên đó trong thời gian tiếp xúc cần thiết theo khuyến nghị của nhà sản xuất. Đào tạo nhân viên về quy trình vệ sinh hợp lệ để đảm bảo sử dụng an toàn và chính xác các chất khử trùng.
- Các chất khử trùng là chất gây kích ứng và chất sát trùng, do đó phải sử dụng thận trọng.
- Tránh mọi bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khi sử dụng chất khử trùng; thay vào đó cần vệ sinh các bề mặt này.
- Vệ sinh và khử trùng các khu vực chung, các khu vực có lưu lượng đi lại cao và các bề mặt thường xuyên tiếp xúc một cách liên tục (ít nhất là hàng ngày) và thường xuyên hơn nếu sử dụng thường xuyên hơn. Vệ sinh và khử trùng các đồ vật chung sau mỗi lần sử dụng (ví dụ: bàn phím nhập mã PIN khi thanh toán).



## KHU VỰC CHỖ NGỒI & BÀN

Khử trùng khu vực ngồi, bàn và các đồ vật chung sau mỗi lần khách sử dụng.



## NHÀ BẾP

Vệ sinh nhà bếp và thiết bị nhà bếp liên tục (ít nhất là hàng ngày) và thường xuyên hơn nếu sử dụng thường xuyên hơn.

# NHÀ HÀNG



## KIỂM TRA SỨC KHỎE HÀNG NGÀY

Yêu cầu nhân viên quay lại làm việc tại cơ sở xác nhận là họ không có các triệu chứng của bệnh COVID-19 do CDC xác định và tự theo dõi các triệu chứng, bao gồm ho, hụt hơi hoặc bất kỳ hai trong số các triệu chứng sau đây:

- Sốt
- Ớn lạnh
- Run nhiều lần kèm theo ớn lạnh
- Đau cơ
- Nhức đầu
- Đau họng
- Mất vị giác hoặc khứu giác mới xuất hiện

Nhân viên nên ở nhà nếu bị ốm.



## TRONG TRƯỜNG HỢP DƯƠNG TÍNH VỚI BỆNH COVID-19

Nhân viên phải thông báo cho người sử dụng lao động và làm theo các quy trình xét nghiệm và theo dõi tiếp xúc của tiểu bang.

Có thể truy cập thêm thông tin tại:  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/general-business-faq.html>.



## BẢO VỆ NGƯỜI TỐ GIÁC

Người sử dụng lao động không được trả đũa người lao động vì nêu lên các quan ngại về tình trạng an toàn và y tế liên quan đến dịch COVID-19.

- Có thể truy cập Thêm thông tin tại [www.whistleblowers.gov](http://www.whistleblowers.gov).
- Có thể truy cập thêm thông tin cho khu vực công tại [www.connosha.com](http://www.connosha.com).



## NGHỈ PHÉP

Người sử dụng lao động phải tuân thủ hướng dẫn của liên bang về nghỉ phép hưởng lương dành cho nhân viên và cung cấp hướng dẫn này cho nhân viên. Người sử dụng lao động phải đăng áp phích Đạo luật Gia đình là Ưu tiên Hàng đầu trong Đối phó với Đại dịch Virus Corona (FFCRA) của Bộ Lao động. Có thể truy cập áp phích tại:

<https://www.dol.gov/agencies/whd/posters>

- Có thể truy cập thêm hướng dẫn tại:  
<https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave>