

# Danh Mục Kiểm Tra Trước Khi Mở Cửa Lại

## Những cơ sở ăn uống đóng cửa vì COVID-19



### Thực phẩm và đồ uống

- ☐ Vứt bỏ thực phẩm hư hỏng hoặc có khả năng bị nhiễm bẩn.
- ☐ Vứt bỏ thịt mát đã mở trên 7 ngày.
- ☐ Vứt bỏ thực phẩm có khả năng gây độc hại ở nhiệt độ trên 41°F (khoảng 5°C).
- ☐ Vứt bỏ đồ ăn còn thừa trong thiết bị giữ nhiệt.

### Cơ sở vật chất và trang thiết bị

- ☐ Đảm bảo có điện trên toàn cơ sở.
- ☐ Thiết bị hoạt động đúng cách—máy hút mùi, máy rửa chén, v.v.
- ☐ Duy trì tủ lạnh ở nhiệt độ 41°F (khoảng 5°C) trở xuống.
- ☐ Duy trì tủ làm đông ở nhiệt độ 10°F (khoảng -12°C) trở xuống hoặc ở mức có thể làm đông thực phẩm.
- ☐ Thiết bị giữ nhiệt thực phẩm ở nhiệt độ 135°F (khoảng 57°C) trở lên.
- ☐ Nước nóng và nước lạnh có sẵn ở tất cả các bồn thông qua vòi nóng lạnh.
- ☐ Hệ thống xối nước và bơm nước vận hành đúng cách.
- ☐ Bồn rửa tay có sẵn xà phòng và khăn giấy.
- ☐ Nước nóng có sẵn ở tất cả các bồn.
- ☐ Thiết bị, dụng cụ và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm được rửa, tráng và khử trùng.
- ☐ Quầy, giá để đồ, mặt sàn, tường và trần nhà sạch sẽ.
- ☐ Phòng vệ sinh có đủ đồ và có thể sử dụng.
- ☐ Không có dấu hiệu của các loài gây hại.
- ☐ Giặt quần áo và đồ vải lạnh (khăn ăn, khăn trải bàn) ở mức nhiệt cao nhất có thể.

### Quy trình an toàn

- ☐ Khi bắt đầu mỗi ca làm, sàng lọc nhân viên để xác định COVID-19 và các triệu chứng ngộ độc thực phẩm, bao gồm sốt từ 100,4°F (khoảng 38°C) trở lên.
- ☐ Nếu bị ốm, nhân viên không nên làm việc. Không yêu cầu ghi chú y khoa từ cơ sở chăm sóc sức khỏe để xác nhận tình trạng bệnh của nhân viên.
- ☐ Tập huấn cho nhân viên cách nhận biết các triệu chứng COVID-19.
- ☐ Đảm bảo luôn cung cấp đủ dung dịch sát khuẩn tay chứa cồn cho nhân viên.
- ☐ Xác nhận nhân viên thực hiện giãn cách xã hội (giữ khoảng cách 6 feet (khoảng 1,8 mét) với người khác).
- ☐ Khuyến khích nhân viên đeo khẩu trang vải.
  - ☐ Tập huấn nhân viên không được chạm vào khẩu trang.
  - ☐ Tập huấn nhân viên rửa tay sau khi chạm vào khẩu trang của họ.
- ☐ Xác nhận nhân viên rửa tay theo yêu cầu.
- ☐ Xác nhận nhân viên đeo găng tay theo yêu cầu.
- ☐ Xác nhận nhân viên dọn dẹp và khử trùng những bề mặt thường xuyên tiếp xúc—hệ thống POS, bàn phím, tay cầm thiết bị, phòng vệ sinh, tay nắm cửa, v.v.
- ☐ Xác nhận nhân viên phục vụ tất cả thực phẩm và đồ uống và phân phát tất cả các sản phẩm sử dụng một lần.
  - ☐ Không cho phép khách hàng tự phục vụ đồ ăn (kể cả buffet) hoặc đồ uống.
  - ☐ Không cho phép khách hàng tự phục vụ các sản phẩm sử dụng một lần (đồ dùng nhà bếp, ống hút, nắp cốc, đồ gia vị, v.v.).
- ☐ Sắp xếp lịch làm việc càng nhiều càng tốt để giữ cho cùng một nhóm nhân viên làm việc với nhau, để góp phần giảm nguy cơ tiếp xúc giữa các nhân viên.