

HƯỚNG DẪN PHÒNG CHỐNG COVID-19 CHO TỪNG NGÀNH NGHỀ:

Quán Bar, Cơ sở Sản xuất Bia và Cơ sở Chưng cất

Ngày 24 tháng 11 năm 2020

Hướng dẫn này được thiết kế để giải quyết các lĩnh vực và hoạt động mở cửa trên toàn tiểu bang. Tuy nhiên, các viên chức y tế địa phương có thể thực hiện các quy tắc nghiêm ngặt hơn được thiết kế phù hợp với điều kiện dịch tễ học địa phương, vì vậy người sử dụng lao động cũng cần xác nhận các chính sách mở cửa địa phương có liên quan.

TỔNG QUAN

Vào ngày 19 tháng 3 năm 2020, Viên chức y tế cộng đồng của tiểu bang và Giám đốc Sở Y tế Công cộng California (California Department of Public Health, CDPH) đã ban hành lệnh yêu cầu hầu hết người dân California phải ở nhà để ngăn chặn sự lây lan của dịch COVID-19.

Tác động của COVID-19 đến sức khỏe của người dân California vẫn chưa được biết đến đầy đủ. Bệnh được báo cáo dao động từ rất nhẹ (một số người không có triệu chứng) đến bệnh nặng có thể dẫn đến tử vong. Một số nhóm nhất định, bao gồm những người từ 65 tuổi trở lên và những người mắc các bệnh nền nghiêm trọng, chẳng hạn như bệnh tim hoặc bệnh phổi hoặc tiểu đường, có nguy cơ nhập viện và biến chứng nghiêm trọng cao hơn. Lây truyền rất có thể xảy ra khi người đó tiếp xúc gần hoặc ở khu vực thông khí kém với người bị nhiễm bệnh, ngay cả khi người đó không có bất kỳ triệu chứng nào hoặc chưa phát triển triệu chứng.

Hiện không có thông tin chính xác về số lượng và tỷ lệ mắc COVID-19 theo nhóm ngành hoặc nghề nghiệp, bao gồm cả các nhân viên cơ sở hạ tầng quan trọng. Đã có nhiều đợt bùng phát ở nhiều nơi làm việc, cho thấy rằng nhân viên có nguy cơ mắc hoặc lây nhiễm COVID-19. Ví dụ về những nơi làm việc này bao gồm bệnh viện, cơ sở chăm sóc dài hạn, nhà tù, sản xuất thực phẩm, nhà kho, nhà máy chế biến thịt, nhà hàng và cửa hàng tạp hóa.

Khi sắc lệnh ở tại nhà được điều chỉnh, điều cần thiết là cần thực hiện tất cả các bước có thể để đảm bảo an toàn cho nhân viên và công chúng.

Các thông lệ thực hành phòng ngừa chính bao gồm:

- ✓ đảm bảo thông gió đầy đủ trong tất cả các không gian,
- ✓ giãn cách ở mức tối đa có thể,
- ✓ việc sử dụng khẩu trang của nhân viên (khi không cần bảo vệ đường hô hấp) và khách hàng,
- ✓ rửa tay thường xuyên và vệ sinh và khử trùng thường xuyên,
- ✓ đào tạo nhân viên về những yếu tố này và các yếu tố khác của kế hoạch phòng ngừa COVID-19.

Ngoài ra, điều quan trọng là phải có các quy trình thích hợp để xác định các trường hợp mắc bệnh mới tại nơi làm việc, và sau khi xác định được, cần can thiệp nhanh chóng và làm việc với các cơ quan y tế cộng đồng để ngăn chặn sự lây lan của vi rút.

MỤC ĐÍCH

Tài liệu này cung cấp hướng dẫn cho các quán bar, cơ sở sản xuất bia và cơ sở chưng cất thủ công **không phục vụ bữa ăn**. Quán bar, cơ sở sản xuất bia và cơ sở chưng cất thủ công vận hành nhà hàng và phục vụ các bữa ăn đãi khách (theo hướng dẫn của Sở Kiểm soát Đồ uống Có Cồn California, bao gồm [hướng dẫn về những thành phần bữa ăn](#)) phải tuân theo hướng dẫn dành cho các nhà hàng. Hướng dẫn này nhằm hỗ trợ một môi trường an toàn, sạch sẽ cho nhân viên và khách hàng. Các doanh nghiệp phải xác định và giám sát cấp rủi ro của quận đối với doanh nghiệp đang hoạt động và thực hiện các điều chỉnh cần thiết đối với hoạt động của họ:

- **Tím – Lan rộng – Cấp 1:** Không được phép vận hành trong nhà và ngoài trời.
- **Đỏ – Phần lớn – Cấp 2:** Không được phép vận hành trong nhà và ngoài trời.
- **Cam – Trung bình – Cấp 3:** Cho phép vận hành ngoài trời nhưng phải tiếp tục tuân theo các sửa đổi trong hướng dẫn này. Không được phép vận hành trong nhà. Người biểu diễn phải duy trì giãn cách vật lý với khán giả và những người biểu diễn khác. Những người biểu diễn đang hát, hò reo, chơi nhạc cụ gió hoặc tham gia vào các hoạt động tương tự mà không đeo khẩu trang phải duy trì khoảng cách tối thiểu mười hai feet với khán giả. Các sửa đổi bổ sung đối với các buổi biểu diễn có thể được yêu cầu theo hướng dẫn Biểu diễn Trực tiếp sắp tới.
- **Vàng – Tối thiểu – Cấp 4:** Cho phép vận hành trong nhà nhưng phải giới hạn ở 50% công suất và phải tiếp tục tuân theo các sửa đổi trong hướng dẫn này. Đối với các buổi biểu diễn trong nhà, người biểu diễn phải đeo khẩu trang và tuân thủ tất cả các sửa đổi bắt buộc khác phù hợp với hướng dẫn Biểu diễn Trực tiếp sắp tới. Trong thời gian này, người biểu diễn phải luôn đeo khẩu trang và duy trì giãn cách vật lý với khán giả và những người biểu diễn khác. Người biểu diễn cũng được tính vào giới hạn số lượng người trong nhà.

Để biết thông tin cập nhật nhất về trạng thái cấp hạt, hãy truy cập [Kế hoạch chi tiết cho một Nền kinh tế An toàn hơn](#). Xin lưu ý rằng các quận có thể có các tiêu chí hạn chế hơn và quy định đóng cửa khác nhau. Tìm [thông tin địa phương tại quận của quý vị](#).

LƯU Ý: Các quán bar, cơ sở sản xuất bia, cơ sở chưng cất nên tham khảo [hướng dẫn phòng ngừa COVID-19](#) từ Sở Kiểm soát Đồ uống Có Cồn California. Quán bar, cơ sở sản xuất bia và cơ sở chưng cất cũng có thể vận hành ở các khía cạnh hoạt động và dịch vụ khác được đề cập trong hướng dẫn khác, có sẵn trên trang web [Hướng dẫn Giảm thiểu Rủi ro Theo Ngành nghề](#). Các cơ sở không được mở các hoạt động đó cho đến khi được cho phép trong Kế hoạch Chi tiết và khi làm như vậy phải xem xét hướng dẫn này để áp dụng các quy trình thích hợp cho tất cả các khía cạnh hoạt động, bao gồm:

- Dịch vụ bữa ăn theo hướng dẫn của Sở Kiểm soát Đồ uống Có Cồn California (Hướng dẫn đối với Nhà hàng)
- Bán bia, rượu vang và rượu mạnh sẽ được tiêu thụ bên ngoài cơ sở, theo đặc quyền được phép tại cơ sở được cấp phép (Hướng dẫn Bán lẻ)
- Sản xuất bia của các cơ sở sản xuất bia hoặc rượu mạnh của cơ sở chưng cất thủ công (Hướng dẫn Sản xuất)
- Vận hành các trò chơi, chẳng hạn như khu chơi bowling, bàn bi-a, v.v. (Hướng dẫn đối với các Trung tâm Giải trí Gia đình)

Hướng dẫn này không dành cho các địa điểm hòa nhạc, biểu diễn hoặc giải trí. Những loại cơ sở này nên được đóng cửa cho đến khi được phép trở lại hoạt động theo sửa đổi hoặc vận hành đầy đủ thông qua lệnh hoặc hướng dẫn mở cửa trở lại cụ thể.

Hướng dẫn này không nhằm mục đích thu hồi hoặc bãi bỏ bất kỳ quyền nào của người lao động cho dù là theo luật định, quy định hoặc thương lượng tập thể, và cũng không đầy đủ, vì nó không bao gồm các lệnh y tế của quận cũng như không thay thế cho bất kỳ yêu cầu quy định hiện hành hay mới được đưa ra nào liên quan đến sức khỏe và an toàn, ví dụ như của Cal/OSHA, bao gồm [Tiêu chuẩn Tạm thời Trong Tình huống Khẩn cấp](#) đang chờ phê duyệt và dự kiến sẽ sớm có hiệu lực.¹ Cập nhật những thay đổi đối với hướng dẫn y tế công cộng và lệnh của tiểu bang/địa phương, khi tình hình COVID-19 tiếp tục. Cal/OSHA cung cấp hướng dẫn toàn diện hơn trên [trang web Hướng dẫn chung của Cal/OSHA về bảo vệ nhân viên đối với COVID-19](#). CDC có thêm [các cân nhắc cho các nhà hàng và quán bar](#).

Bắt buộc Sử dụng Khẩu trang

Tham khảo [Hướng dẫn Sử dụng Khẩu trang của CDPH](#), trong đó quy định các thành viên của cộng đồng và nhân viên bắt buộc phải sử dụng khẩu trang trong môi trường công cộng và ở nơi làm việc bên ngoài nhà ở. Bạn có thể xem thông tin đầy đủ, bao gồm tất cả các yêu cầu và trường hợp ngoại lệ đối với những quy tắc này, trong [hướng dẫn; đồng thời nêu thường xuyên kiểm tra cập nhật của hướng dẫn này](#).

Để biết thông tin cập nhật nhất về trạng thái của hạt, hãy truy cập [Kế hoạch chi tiết cho một Nền kinh tế An toàn hơn](#). Xin lưu ý rằng các quận có thể có các tiêu chí hạn chế hơn và quy định đóng cửa khác nhau. Tìm [thông tin địa phương tại quận của quý vị](#).



Kế hoạch Cụ thể về Nơi làm việc

- Mỗi địa điểm cần lập một kế hoạch phòng ngừa COVID-19 riêng bằng văn bản, thực hiện đánh giá rủi ro toàn diện đối với tất cả các khu vực và nhiệm vụ công việc, mỗi cơ sở cần chỉ định một người phụ trách triển khai kế hoạch.
- Bổ sung [Hướng dẫn Sử dụng khẩu trang của CDPH](#) vào kế hoạch cụ thể cho nơi làm việc, bao gồm chính sách xử lý các trường hợp ngoại lệ.
- Xác định thông tin liên hệ của sở y tế địa phương nơi cơ sở hoạt động để báo thông tin về các đợt bùng phát COVID-19 trong nhân viên hoặc khách hàng.
- Đào tạo và trao đổi với nhân viên, đại diện của nhân viên về kế hoạch và cung cấp kế hoạch cho nhân viên và đại diện của họ.
- Thường xuyên đánh giá cơ sở xem có tuân thủ kế hoạch không, nếu phát hiện thấy có thiếu sót thì ghi lại và khắc phục.
- Điều tra bất kỳ ca nhiễm COVID-19 nào và xác định xem liệu có yếu tố liên quan đến nơi làm việc nào có thể đã góp phần tạo nên rủi ro lây nhiễm hay không. Cập nhật kế hoạch để phòng ngừa xảy ra các ca bệnh sau này, nếu cần.
- Triển khai các quy trình và cách thức cần thiết khi xảy ra bùng phát ở nơi làm việc theo đúng [hướng dẫn của CDPH](#) và lệnh hoặc hướng dẫn của sở y tế địa phương.
- Xác định những người tiếp xúc gần (trong phạm vi 6 feet trong tổng cộng 15 phút hoặc lâu hơn trong khoảng thời gian 24 giờ) với một người bị nhiễm và thực hiện các biện pháp để cách ly nhân viên dương tính với COVID-19 và những người tiếp xúc gần.
- Thông báo cho tất cả nhân viên bằng văn bản và chủ lao động về nhân viên được ký hợp đồng phụ, những người có thể đã tiếp xúc với COVID-19 và báo cáo các đợt bùng phát dịch tại nơi làm việc cho sở y tế địa phương. Để biết thêm thông tin về trách nhiệm của chủ lao động theo [AB 685](#) (Chương 84, Điều lệ năm 2020), hãy tham khảo [Các yêu cầu về thực thi nâng cao và Báo cáo của chủ lao động](#) từ Cal/OSHA và [câu hỏi của chủ lao động về AB 685](#) từ CDPH.
- **Đối với các hoạt động ngoài trời:** Thiết lập một kế hoạch phòng ngừa bệnh nhiệt hiệu quả với các quy trình bằng văn bản bằng cả tiếng Anh và ngôn ngữ mà đa số nhân viên hiểu được. Phải có kế hoạch cho nhân viên tại nơi làm việc. Xem trang [phòng chống bệnh nhiệt Cal/OSHA](#) để biết các nguồn lực, bao gồm câu hỏi thường gặp, hội thảo trên web và một kế hoạch bằng văn bản. Các yếu tố ngăn ngừa bệnh nhiệt phải bao gồm:
 - Tiếp cận với nước uống có thể uống được
 - Tiếp cận bóng mát
 - Thời gian nghỉ giải lao

- Quy trình khẩn cấp đối với các trường hợp mắc bệnh do nhiệt
- Các quy trình nhiệt độ cao khi nhiệt độ vượt quá 95 độ
- Giám sát nhân viên đang thích nghi trong một đợt nóng
- Đào tạo về phòng ngừa và các triệu chứng bệnh nhiệt
- Tuân thủ các hướng dẫn dưới đây. Việc không tuân thủ có thể dẫn đến bị mắc bệnh ở nơi làm việc, khiến cơ sở có thể phải bị tạm thời đóng cửa hoặc hạn chế.



Các Chủ Đề Huấn Luyện Nhân Viên

- Thông tin về [COVID-19](#), cách ngăn chặn lây lan, và [những người có nguy cơ mắc bệnh nặng](#) tử vong cao hơn.
- Tự khám sàng lọc tại nhà, bao gồm đo nhiệt độ và/hoặc kiểm tra triệu chứng theo [Hướng Dẫn của CDC](#).
- Tầm quan trọng của việc không tới làm việc:
 - Nếu một nhân viên có các triệu chứng của COVID-19 như [được CDC mô tả](#), chẳng hạn như sốt hoặc ớn lạnh, ho, thở gấp hoặc khó thở, mệt mỏi, đau nhức cơ hoặc cơ thể, nhức đầu, mất vị giác hoặc khứu giác mới, đau cổ họng, nghẹt mũi hoặc chảy nước mũi, buồn nôn, nôn mửa hoặc tiêu chảy, HOẶC
 - Nếu một nhân viên được chẩn đoán mắc COVID-19 và chưa hết cách ly, HOẶC
 - Nếu trong vòng 14 ngày qua, một nhân viên đã tiếp xúc với người đã được chẩn đoán mắc COVID-19 và được coi là có khả năng lây nhiễm (tức là vẫn đang bị cách ly).
- Để trở lại làm việc sau khi chẩn đoán COVID-19 sau khi đáp ứng [Hướng dẫn của CDPH về việc Trở lại nơi làm việc hoặc trường học sau khi được chẩn đoán mắc COVID-19](#).
- Tìm sự chăm sóc y tế nếu các triệu chứng trở nặng, bao gồm đau dai dẳng hay tức ngực, lú lẫn, môi hoặc mặt xanh xao. Bạn có thể xem cập nhật và chi tiết thêm trên [trang web của CDC](#).
- Tầm quan trọng của việc rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước, bao gồm chà bằng xà phòng trong 20 giây (hoặc sử dụng nước khử trùng tay với ít nhất 60% ethanol (ưu tiên) hoặc 70% isopropanol (nếu sản phẩm không thể tiếp cận được với trẻ em không có người giám sát) khi nhân viên không thể đến bồn rửa tay hoặc trạm rửa tay, theo [hướng dẫn của CDC](#)). Tuyệt đối không sử dụng chất sát trùng tay [chứa methanol](#) do chất này có độc tính cao với cả trẻ em và người lớn.
- Tầm quan trọng của việc giãn cách xã hội, cả cả lúc làm việc và nghỉ ngơi (xem phần Giãn cách bên dưới).

- Đeo khẩu trang đúng cách, bao gồm:
 - Khẩu trang cung cấp một số biện pháp bảo vệ cho người đeo nhưng không được thiết kế để đáp ứng các tiêu chuẩn lọc các hạt có chứa vi-rút.
 - Khẩu trang không thay thế nhu cầu giãn cách và rửa tay thường xuyên.
 - Khẩu trang phải che kín mũi và miệng.
 - Nhân viên nên rửa hoặc sát trùng tay trước và sau khi sử dụng hoặc chỉnh khẩu trang.
 - Tránh chạm vào mắt, mũi và miệng.
 - Không được chia sẻ khẩu trang và phải giặt hoặc vứt bỏ sau mỗi ca trực.
- Thông tin trong [Hướng dẫn Sử dụng Khẩu trang của CDPH](#) quy định các trường hợp phải đeo khẩu trang và các trường hợp miễn đeo, cũng như các chính sách, quy tắc làm việc và biện pháp thực hành mà nhà tuyển dụng đã áp dụng để đảm bảo sử dụng khẩu trang. Nội dung đào tạo cũng bao gồm các chính sách đối với nhân viên về cách xử lý người được miễn đeo khăn che mặt.
- Đảm bảo mọi nhà thầu độc lập, nhân viên tạm thời hoặc hợp đồng và tình nguyện viên tại cơ sở cũng được đào tạo thích hợp về các chính sách phòng ngừa COVID-19 và có nguồn cung cấp và PPE cần thiết. Thảo luận trước về các trách nhiệm này với các tổ chức cung cấp lao động tạm thời và/hoặc hợp đồng.
- Thông tin về quyền lợi nghỉ phép có lương mà người lao động có thể được hưởng để giúp việc ở nhà dễ dàng hơn về mặt tài chính. Xem thêm thông tin về [các chương trình của chính phủ hỗ trợ nghỉ ốm và bồi thường cho người lao động do COVID-19](#), bao gồm quyền nghỉ ốm của người lao động theo [Luật Ứng phó với vi-rút Corona đầu tiên của gia đình](#).



Các biện pháp kiểm soát và tầm soát cá nhân

- Thực hiện sàng lọc nhiệt độ và/hoặc triệu chứng cho tất cả nhân viên khi bắt đầu ca làm việc và bất kỳ nhà cung cấp, nhà thầu hoặc các nhân viên khác vào cơ sở. Đảm bảo người khám sàng lọc nhiệt độ/triệu chứng phải tránh tiếp xúc gần với nhân viên trong chừng mực có thể.
- Nếu yêu cầu tự tầm soát ở nhà (đây là giải pháp thích hợp thay cho việc tầm soát tại cơ sở), hãy đảm bảo rằng việc tầm soát đã được thực hiện trước khi nhân viên ra khỏi nhà để đến ca làm và tuân thủ [hướng dẫn của CDC](#), như được mô tả trong phần Chủ đề đào tạo nhân viên ở trên.
- Khuyến khích nhân viên ở nhà khi bị ốm bệnh hoặc có biểu hiện các triệu chứng của COVID-19.
- Người sử dụng lao động phải cung cấp và đảm bảo người lao động sử dụng tất cả các thiết bị bảo hộ cần thiết, bao gồm bảo vệ mắt và găng tay khi cần thiết.
- Chủ lao động nên cân nhắc xem sử dụng găng tay dùng một lần có thể hữu ích để bổ sung cho việc rửa tay thường xuyên hoặc sử dụng chất khử trùng tay; ví dụ như cho những nhân viên đang sàng lọc những người khác về các triệu chứng hoặc xử lý các vật dụng thường chạm vào. Nhân viên phải đeo găng tay khi xử lý các vật dụng bị nhiễm dịch cơ thể.
- Nhân viên di chuyển các vật dụng được khách hàng sử dụng (ví dụ: cốc bản, khăn ăn, v.v.) hoặc xử lý túi rác phải sử dụng găng tay dùng một lần (và rửa tay trước khi đeo và sau khi tháo ra) cùng tạp dề và thay găng tay thường xuyên.
- Nhân viên rửa chén bát phải sử dụng thiết bị bảo vệ mắt, mũi và miệng khỏi bị bắn chất bẩn bằng kính bảo vệ, kính bảo hộ hoặc tấm che mặt ngoài khẩu trang. Nhân viên rửa chén bát phải được cung cấp tạp dề không thấm nước và thường xuyên thay tạp dề. Các thiết bị bảo hộ có thể tái sử dụng, chẳng hạn như tấm chắn và kính, cần được khử trùng đúng cách giữa các lần sử dụng.
- Chủ lao động phải đảm bảo nhân viên duy trì khoảng cách sáu feet với người khác bất cứ khi nào có thể. Khi không thể, thời gian và tần suất tương tác nên được giữ ở mức tối thiểu. Khi nhiệm vụ công việc đòi hỏi sự tương tác thường xuyên (ví dụ: nhân viên phục vụ), chủ lao động nên bố trí rào chắn thứ cấp (ví dụ: tấm che mặt hoặc kính bảo hộ) để nhân viên sử dụng nếu họ muốn.
- Các cơ sở phải thực hiện các biện pháp hợp lý, bao gồm thông báo địa chỉ công cộng, biển báo treo đăng tại các địa điểm chiến lược và có tầm nhìn cao, và trong xác nhận đặt trước, để nhắc nhở công chúng rằng họ phải sử dụng khẩu trang bất cứ khi nào không ăn uống, thực hành giãn cách, không chạm vào mặt, thường xuyên rửa tay bằng xà phòng trong ít nhất 20 giây và sử dụng nước rửa tay.
- Nhắc nhở khách hàng đeo khẩu trang trước, nếu không họ không được phép vào cơ sở (trừ khi được miễn theo [Hướng về khẩu trang của CDPH](#)). Cân nhắc việc cung cấp khẩu trang cho những khách có thể đến mà không có khẩu trang.

- Khách hàng nên được kiểm tra thân nhiệt và/hoặc các triệu chứng khi đến nơi, yêu cầu sử dụng nước khử trùng tay và đeo khẩu trang khi không ăn hoặc uống. Các chủ lao động có quyền từ chối cho các cá nhân/nhóm có triệu chứng vào.
- Hiện thị một bộ quy tắc rõ ràng cho khách hàng và nhân viên tại (các) lối vào là điều kiện cho phép đi vào. Các quy tắc có thể bao gồm hướng dẫn sử dụng chất khử trùng tay, duy trì khoảng cách với các khách hàng khác, tránh chạm vào bề mặt không cần thiết, thông tin liên hệ của sở y tế địa phương và thay đổi dịch vụ. Bất cứ khi nào có thể, các quy tắc nên được cung cấp dưới dạng kỹ thuật số, bao gồm biểu tượng và có trong menu.



Các Quy trình Thông gió, Làm sạch và Khử trùng

- Các cơ sở nên tăng lưu thông không khí trong lành bằng cách mở cửa sổ hoặc cửa ra vào, nếu có thể, và phù hợp với các quy định về an ninh và an toàn.
- Bố trí bàn trong nhà gần cửa sổ và cửa ra vào để tối đa hóa trao đổi không khí và thông gió nhưng tránh cho không khí lưu thông từ nơi một bên ngồi trực tiếp về phía một bên khác.
- Đối với các địa điểm trong nhà, tối đa hóa lượng không khí ngoài trời do hệ thống thông gió cung cấp. Lắp đặt các bộ lọc hiệu suất cao nhất tương thích với hệ thống thông gió.
- Cân nhắc việc lắp đặt máy lọc khí di động có hiệu suất cao, nâng cấp bộ lọc khí của tòa nhà đạt hiệu suất cao nhất nếu có thể, và chỉnh sửa các chi tiết khác để tăng lượng không khí và thông gió bên ngoài ở tất cả các văn phòng làm việc và khu vực làm việc trong nhà.
- Kiểm tra định kỳ [trang web của CDPH](#) để biết thông tin cập nhật về chất lượng không khí trong nhà và hướng dẫn thông gió đối với các bệnh không khí trong nhà.
- Không chạm vào cổ hộp đựng đồ uống, cốc, ly, v.v. khi rót rượu vang, bia hoặc rượu mạnh.
- Thực hiện vệ sinh kỹ lưỡng ở các khu vực có nhiều người qua lại như khu vực chờ của khách hàng và sảnh, phòng nghỉ, khu vực ăn trưa và lối ra bao gồm, quầy tiếp đón, lối vào và lối ra, cầu thang, lồng cầu thang, thang cuốn, tay vịn và nút điều khiển thang máy. Thường xuyên khử trùng các bề mặt thường được sử dụng, bao gồm cửa, tay nắm cửa, thanh chống va chạm, công tắc đèn, ghế ngồi khu vực chờ, các thiết bị đầu cuối thẻ tín dụng, bàn phím bấm PIN ATM, khay đựng hóa đơn, khay chén bát, khay phục vụ đồ ăn, điện thoại, nhà vệ sinh, chìa khóa xe và thiết bị rửa tay.
- Thường xuyên làm sạch các đồ vật mà khách hàng chạm vào, bao gồm máy bán hàng tự động, trò chơi điện tử xèng, hộp trưng bày, đài phun nước trang trí, v.v.

- Vệ sinh các bề mặt có thể chạm vào giữa các ca làm việc hoặc giữa những người dùng, tùy theo điều kiện nào thường xuyên hơn, bao gồm nhưng không giới hạn ở các bề mặt làm việc, điện thoại, quầy tính tiền, bảng cảm ứng/màn hình cảm ứng, máy tính bảng, đồng hồ, dụng cụ, dụng cụ pha chế và dụng cụ, xe đẩy, chìa khóa, v.v.
- Tránh dùng chung thiết bị âm thanh, điện thoại, máy tính bảng, máy tính xách tay, máy tính bàn, bút và các vật dụng làm việc khác bất kỳ khi nào có thể. Không bao giờ dùng chung PPE.
- Ngừng dùng chung tai nghe âm thanh và các thiết bị khác giữa các nhân viên, trừ khi thiết bị có thể được khử trùng đúng cách giữa mỗi lần sử dụng. Tham khảo ý kiến của nhà sản xuất thiết bị để xác định các bước khử trùng thích hợp, nhất là với các bề mặt mềm, xốp như bọt tai bằng bột xốp.
- Bố trí thời gian để nhân viên triển khai các biện pháp vệ sinh trong ca làm của mình. Nên giao cho nhân viên nhiệm vụ vệ sinh trong giờ làm việc và coi đó như là một phần của công việc. Bố trí phương án thuê công ty vệ sinh bên thứ ba để hỗ trợ khi nhu cầu vệ sinh tăng lên, nếu cần.
- Trang bị cho các không gian như phòng ném, khu vực quầy bar và quầy tiếp đón với các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm nước khử trùng tay và khăn lau vệ sinh cho tất cả nhân viên trực tiếp hỗ trợ khách hàng.
- Đảm bảo các tiện nghi vệ sinh luôn hoạt động và luôn có đủ dự phòng, cung cấp thêm xà phòng, khăn giấy và chất sát trùng tay khi cần.
- Khi chọn hóa chất khử trùng, nên sử dụng các sản phẩm được phê duyệt sử dụng chống COVID-19 theo [danh sách được Cơ quan Bảo vệ Môi trường \(Environmental Protection Agency \(EPA\)\)](#) phê duyệt và tuân theo hướng dẫn sử dụng sản phẩm. Sử dụng chất khử trùng có gắn nhãn ghi là có hiệu quả đối với các loại mầm bệnh do vi-rút mới, dung dịch thuốc tẩy gia dụng pha loãng (5 thìa canh pha với 1 gallon nước) hoặc dung dịch cồn có nồng độ cồn ít nhất là 70%, loại thích hợp với bề mặt. Tổ chức đào tạo cho nhân viên nhận biết về các nguy cơ từ hóa chất, chỉ dẫn của nhà sản xuất, yêu cầu thông gió và theo yêu cầu về sử dụng an toàn của Cal/OSHA. Nhân viên sử dụng nước vệ sinh hoặc chất tẩy rửa nên đeo găng tay và các thiết bị bảo hộ khác theo yêu cầu hướng dẫn sử dụng sản phẩm. Tuân thủ [các phương pháp vệ sinh an toàn cho người bị bệnh hen suyễn](#) được Bộ Y tế Công cộng California khuyến nghị và đảm bảo thông gió thích hợp.
- Tiếp tục tuân thủ các quy tắc hiện hành về các yêu cầu vệ sinh (chứ không phải khử trùng) bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- Để giảm thiểu nguy cơ từ [bệnh nhiễm trùng phổi Legionnaires](#) và các bệnh khác liên quan đến nước, [thực hiện các bước](#) để đảm bảo rằng tất cả các hệ thống nước và tính năng là an toàn để sử dụng sau khi cơ sở ngừng hoạt động trong thời gian dài.
- Nếu có thể, không làm sạch sàn bằng cách quét hoặc các phương pháp khác có thể phân tán mầm bệnh vào không khí. Sử dụng máy làm sạch chân không với bộ lọc HEPA bất cứ khi nào có thể.

- Cung cấp thực đơn dùng một lần cho khách và cung cấp thực đơn kỹ thuật số để khách hàng có thể xem trên thiết bị điện tử cá nhân, nếu có thể. Nếu không thể cung cấp thực đơn dùng một lần, thì cần khử trùng đúng cách thực đơn trước và sau khi khách hàng sử dụng. Cần nhắc các lựa chọn để khách hàng gọi đồ trước.
- Ngừng chuẩn bị sẵn bàn trước với khăn ăn, đồ thủy tinh, v.v. Những đồ dùng này cần được cung cấp riêng cho khách hàng khi cần thiết. Không để các khay đựng thẻ, tờ rơi, hộp giấy ăn hoặc các vật dụng khác trên bàn.
- Các vật dụng có thể tái sử dụng dành cho khách hàng, chẳng hạn như đồ thủy tinh, phải được rửa sạch, lau khô và làm vệ sinh đúng cách. Cốc ly uống rượu có chân, bát đĩa, v.v. sạch phải được bảo quản đúng cách tránh xa khách hàng và nhân viên cho đến khi sẵn sàng sử dụng. Sử dụng các vật dụng dùng một lần nếu không thể làm sạch đúng cách các vật dụng có thể tái sử dụng.
- Nên loại bỏ đồ dùng vải bẩn như khăn trải bàn và khăn ăn sau mỗi lần khách hàng sử dụng và vận chuyển khỏi các khu vực ăn uống trong túi kín. Nhân viên nên đeo găng tay khi xử lý đồ vải bẩn.
- Vệ sinh kỹ từng địa điểm khách hàng ngồi uống sau mỗi lần sử dụng. Điều này sẽ bao gồm khử trùng bàn, ghế, quầy, v.v. và cho phép có đủ thời gian để khử trùng đúng cách, heo hướng dẫn của sản phẩm. Các chất khử trùng được Cơ quan Bảo vệ Môi trường phê duyệt yêu cầu thời gian tiếp xúc tối thiểu (giây đến phút) để có hiệu quả chống lại vi-rút corona ở người.
- Đóng các khu vực tự phục vụ nơi khách hàng có thể tự tập hoặc chạm vào các vật dụng mà khách hàng khác có thể sử dụng, chẳng hạn như khăn ăn, ống hút, thùng chứa nước, v.v. Sửa đổi việc giao các vật dụng này bằng cách cung cấp cho từng cá nhân khách hàng. Vứt bỏ hoặc vệ sinh, khử trùng các đồ dùng chung sau mỗi lần sử dụng, nếu thích hợp.
- Không để các loại bạc hà, kẹo hoặc đồ ăn nhẹ cho khách hàng trong thùng đựng đồ tự phục vụ. Chỉ tặng cho họ séc hoặc cung cấp khi có yêu cầu.
- Lắp đặt hộp đựng nước khử trùng tay, không tiếp xúc nếu có thể, tại lối vào của khách hàng và nhân viên và các khu vực tiếp xúc như đường lái xe, khu vực tiếp tân, trong phòng ăn, gần thang máy, trong khu vực uống rượu, v.v.
- Ngừng sử dụng các vật dụng giải trí dùng chung mà khó vệ sinh và khử trùng đúng cách như trò chơi trên bàn, sách truyện, v.v. hoặc đảm bảo rửa tay hoặc vệ sinh tay được thực hiện trước và sau khi sử dụng.



Hướng Dẫn Về Giãn Cách Xã Hội

- **CẢNH BÁO:** chỉ riêng giãn cách xã hội không đủ để phòng ngừa lây truyền COVID-19.
- Ưu tiên chỗ ngồi ngoài trời để giảm thiểu lượng khách hàng đi lại trong môi trường khép kín. Các cơ sở có thể mở rộng chỗ ngồi ngoài trời nếu họ tuân thủ luật pháp và quy định của địa phương.
- Loại bỏ tiếp xúc giữa người với người bằng cách giao hàng bất cứ khi nào có thể. Chỉ định các địa điểm dừng chờ nhận đồ cách xa các khu vực có mật độ giao thông cao. Duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet với tài xế giao hàng.
- Khuyến khích đặt chỗ và đặt lịch khi có thể để có thời gian khử trùng khu vực dành cho khách hàng.
- Cân nhắc cho phép khách hàng đặt chỗ trước để giới hạn thời gian sử dụng tại cơ sở. Yêu cầu khách hàng chờ trong xe hơi của họ hoặc tránh xa cơ sở trong khi chờ để có chỗ ngồi. Nếu có thể, hãy báo với khách hàng qua điện thoại di động khi bàn của họ sẵn sàng để tránh chạm vào và sử dụng “máy báo”.
- Các bàn dịch vụ trong nhà và ngoài trời phải cách nhau ít nhất 6 feet (2 mét), được đo từ phía sau ghế ở một bàn đến phía sau ghế ở bàn liền kề trong khi thực khách ngồi. Tối đa hóa khoảng cách giữa các bàn dịch vụ trong nhà ngoài khoảng cách sáu feet, bất cứ khi nào có thể, để giảm thiểu rủi ro từ việc khách hàng ăn trong nhà mà không cần đeo khẩu trang.
- Giới hạn số khách hàng đi cùng trong một bàn ở một hộ gia đình hoặc khách hàng đi cùng được yêu cầu ngồi cùng nhau. Những người trong cùng một nhóm ngồi cùng bàn không cần phải cách nhau 6 feet. Tất cả các thành viên trong nhóm phải có mặt trước khi xếp chỗ ngồi và người tổ chức phải đưa cả nhóm đến bàn cùng một lúc.
- Thực hiện các biện pháp để đảm bảo giãn cách tối thiểu sáu feet giữa nhân viên và khách hàng/nhóm riêng lẻ. Có thể bao gồm việc sử dụng các vách ngăn hoặc tín hiệu thị giác (ví dụ: ký hiệu hoặc dấu hiệu sàn để chỉ vị trí mà nhân viên và/hoặc khách hàng nên đứng).
- Lắp đặt rào chắn hoặc vách ngăn thực tế tại quầy tính tiền, quầy bar, quầy tiếp đón và các khu vực khác nơi khó duy trì khoảng cách sáu feet.
- Bất kỳ khu vực nào mà khách hàng hoặc nhân viên xếp hàng cũng phải được đánh dấu rõ ràng để đảm bảo giãn cách thích hợp. Điều này bao gồm quầy tính tiền và thiết bị đầu cuối, nhà vệ sinh, sảnh chờ thang máy, quầy tiếp đón và khu vực chờ, và bất kỳ khu vực nào khác nơi khách hàng tụ tập.
- Nên sử dụng các quy trình giãn cách vật lý trong bất kỳ khu vực văn phòng, nhà bếp, quầy để đồ dùng, tủ đông lạnh hoặc các khu vực làm việc có mật độ cao, lưu lượng cao khác, nếu có thể.
- Khách hàng nên vào qua các cửa được mở hoặc tự động, nếu có thể. Nên có sẵn nước khử trùng tay cho khách hàng phải chạm vào tay nắm cửa.

- Bỏ bàn và ghế ra khỏi các khu vực ăn uống để duy trì khoảng cách sáu feet cho khách hàng và nhân viên. Nếu không thể di chuyển bàn, ghế, quầy ngồi, v.v., hãy sử dụng các dấu hiệu thị giác/vật lý để không cho họ sử dụng.
- Dừng cho phép khách hàng và/hoặc nhóm ngồi tại quầy bar, nơi họ không thể duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet với khu vực làm việc/trạm làm việc.
- Dừng hoạt động khu vực ngồi và đứng. Tất cả các thành viên trong nhóm khách hàng phải có mặt trước khi xếp chỗ ngồi và người tổ chức phải đưa cả nhóm đến bàn cùng một lúc. Bất cứ khi nào có thể, hãy yêu cầu khách hàng ngồi thay vì đứng gây cản trở chuyển động không cần thiết.
- Nhân viên nên nhận và giao đồ cho khách hàng để hạn chế số người di chuyển xung quanh không gian chung. Nếu khách hàng phải gọi đồ từ quầy bar, hãy cơ cấu lại không gian để nhân viên pha chế đồ uống, các nhân viên khác và khách hàng có thể duy trì khoảng cách tối thiểu sáu feet với nhau.
- Điều chỉnh âm lượng âm nhạc để các nhân viên có thể duy trì khoảng cách với khách hàng mà vẫn nghe thấy đồ gọi và mọi người có thể tránh nói to hoặc la hét.
- Thực hiện các quy trình xếp hàng trong giờ cao điểm, bao gồm người nhắc nhở khách hàng xếp hàng với khoảng cách ít nhất sáu feet giữa các nhóm bên ngoài hoặc trong khu vực chờ.
- Hạn chế số lượng nhân viên phục vụ khách hàng cá nhân hoặc nhóm, tuân thủ các quy định về tiền lương và giờ làm việc.
- Khuyến khích sử dụng thẻ tín dụng và hệ thống thanh toán không tiếp xúc.
- Tất cả nhân viên cần giảm thiểu thời gian dành cho khách trong vòng sáu feet.
- Nên sử dụng các quy trình giãn cách vật lý trong bất kỳ khu vực văn phòng, quầy để đồ dùng, tủ lạnh hoặc các khu vực làm việc có mật độ cao, lưu lượng cao khác, nếu có thể.
- Các cuộc họp trước ca làm và đào tạo cho nhân viên nên được tiến hành trực tuyến hoặc ở những khu vực cho phép giãn cách vật lý thích hợp giữa các nhân viên. Không được dùng chung thực phẩm, đồ uống, đồ dùng ăn uống, v.v..
- Xếp lịch giờ nghỉ cho nhân viên theo quy định về tiền lương và giờ làm, để duy trì giãn cách xã hội.
- Đảm bảo nhân viên có thể duy trì khoảng cách trong phòng nghỉ, sử dụng rào chắn, tăng khoảng cách giữa các bàn/ghế để tách nhân viên, v.v. Nếu có thể, hãy tạo các khu vực nghỉ ngơi ngoài trời với mái che bóng râm và bố trí chỗ ngồi đảm bảo khoảng cách. Không khuyến khích nhân viên tụ tập trong giờ nghỉ và đảm bảo họ không ăn hoặc uống mà không đeo khẩu trang trong phạm vi sáu feet với nhau.
- Cân nhắc cung cấp cho nhân viên yêu cầu các tùy chọn nhiệm vụ được điều chỉnh để giảm thiểu tiếp xúc với khách hàng và nhân viên khác (ví dụ: quản lý hàng tồn kho thay vì làm thu ngân hoặc quản lý nhu cầu hành chính thông qua làm việc từ xa).

- Cơ cấu lại không gian văn phòng, hành lang, quầy bar đồ uống, trạm làm việc, khu vực quầy tiếp đón và các không gian khác bất cứ khi nào có thể để duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet giữa những người uống rượu, làm việc và đi qua các khu vực để ra vào.
- Thiết lập lại các khu vực làm việc để duy trì giãn cách ở những khu vực có thể. Cân nhắc thực hiện công việc chuẩn bị trước thời hạn để sắp xếp chéo các ca làm việc nhằm giảm bớt nhân viên trong các khu vực làm việc cùng một lúc. Không khuyến khích nhân viên chuẩn bị thay đổi hoặc vào các trạm làm việc của người khác trong các ca làm việc.
- Không cho phép mọi người tụ tập tại các khu vực có nhiều người qua lại như phòng tắm, hành lang, khu vực quầy bar, đặt chỗ và nhà ga thẻ tín dụng, v.v.
- Yêu cầu nhân viên tránh bắt tay và kiểu chào hỏi tương tự hoặc các hành vi khác phá vỡ khoảng cách.
- Nếu có thể, hãy đặt các tài liệu hỗ trợ chuyển tiếp, chẳng hạn như các bảng thông báo và bảng thông tin, để giảm bớt sự chuyển giao giữa người với người.
- Ngừng các hoạt động khuyến khích di chuyển và dùng chung các vật dụng giữa các khách hàng, bao gồm các hoạt động tán gẫu, giao lưu, đi nhậu một vòng, v.v.
- Ngừng các dịch vụ và hoạt động mang nguy cơ lây nhiễm cao hơn khi uống chung, bắn tóe và các trò chơi và/hoặc cuộc thi uống, bắn bài, v.v.
- Cân nhắc hạn chế uống quá nhiều rượu có thể ngăn cản sự tuân thủ của khách hàng với các hướng dẫn này.
- Đóng sàn khiêu vũ và ngừng các hoạt động khuyến khích các cuộc tụ họp đông người.

†Các yêu cầu bổ sung phải được xem xét đối với những người dễ bị mắc bệnh. Các cơ sở phải tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn của [Cal/OSHA](#) và chuẩn bị tuân thủ hướng dẫn của họ cũng như hướng dẫn của [Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) và [Sở Y tế Công cộng California \(CDPH\)](#). Ngoài ra, chủ lao động cần chuẩn bị để sẵn sàng thay đổi hoạt động của mình khi những hướng dẫn đó có thay đổi.

