

## DANH SÁCH KIỂM TRA CHO NHÀ HÀNG

Trang 1

Các nhà hàng có thể hoạt động cho lên tới 25% tổng số phòng được liệt kê bên trong nhà hàng và không được cung cấp dịch vụ valet (thuê người đậu xe) trừ các phương tiện có bằng hiệu hoặc biển số để đỗ xe khuyết tật; ăn uống ngoài trời không bị giới hạn phòng; và nhân viên nhà hàng và nhà thầu không tính vào 25% tổng số phòng. Điều này chỉ áp dụng cho các nhà hàng có ít hơn 51% tổng doanh thu của họ từ đồ uống có cồn. Các nhà hàng có thể tiếp tục cung cấp dịch vụ di chuyển thức ăn hoặc giao thức ăn bằng xe.

Sau đây là các giao thức sức khỏe tối thiểu được đề xuất cho tất cả các nhà hàng chọn hoạt động ở Texas. Các nhà hàng có thể áp dụng các giao thức bổ sung phù hợp với nhu cầu và hoàn cảnh cụ thể của họ để giúp bảo vệ sức khỏe và sự an toàn của tất cả nhân viên, nhà thầu và khách hàng.

Siêu vi khuẩn gây ra COVID-19 có thể lây sang người khác bởi những người nhiễm bệnh có ít hoặc không có triệu chứng. Ngay cả khi một người nhiễm bệnh chỉ bị bệnh nhẹ, những người mà họ lây lan có thể bị bệnh nặng hoặc thậm chí tử vong, đặc biệt là nếu người đó từ 65 tuổi trở lên với tình trạng sức khỏe từ trước khiến họ có nguy cơ cao hơn. Do tính chất tiềm ẩn của mối đe dọa này, mọi người nên tuân thủ nghiêm ngặt các thông lệ được chỉ định trong các giao thức này, tất cả đều tạo điều kiện cho việc mở lại Texas an toàn và được đo lường. Siêu vi khuẩn gây ra COVID-19 vẫn đang lưu hành trong cộng đồng của chúng tôi. Chúng ta nên tiếp tục quan sát các thực hành bảo vệ tất cả mọi người, kể cả những người dễ bị bệnh nhất.

Xin lưu ý, hướng dẫn y tế cộng đồng không thể lường trước mọi tình huống duy nhất. Các nhà hàng nên được thông báo và thực hiện các hành động dựa trên ý thức chung và phán đoán khôn ngoan sẽ bảo vệ sức khỏe và hỗ trợ phục hồi kinh tế. Các nhà hàng cũng nên chú ý đến luật lao động và khuyết tật của liên bang và tiểu bang, tiêu chuẩn an toàn tại nơi làm việc và tiêu chuẩn tiếp cận để giải quyết nhu cầu của nhân viên và khách hàng.

### **Giao thức sức khỏe cho phục vụ khách hàng:**

- Các nhóm sẽ duy trì khoảng cách ít nhất 6 feet (1,83m) với các nhóm khác mọi lúc, kể cả trong khi chờ đợi để được ngồi trong nhà hàng.
- Thiết lập một trạm cho hand sanitizing (khử trùng tay) có sẵn khi vào nhà hàng.
- Không quá 6 người tại một bàn.
- Phòng Ăn:
  - Đừng để gia vị, muỗng, đũa, dao, chén, đĩa, va ly hoặc những đồ đạc để ăn uống khác trên bàn không có người.
  - Chỉ cung cấp gia vị theo yêu cầu và và trong hộp đựng được sử dụng một lần.
  - Sử dụng thực đơn mới cho mọi khách
  - Nếu nhà hàng có buffet, thì nhân viên phải phục vụ đưa thức ăn cho khách hàng
- Đơn thanh toán không tiếp xúc với khách được khuyến khích. Nếu không tránh được, giảm bớt tiếp xúc với khách

**Giao thức sức khỏe cho nhân viên và nhà thầu:**

- Tập luyện tất cả nhân viên về vệ sinh và khử trùng thích hợp, vệ sinh tay và nghi thức hô hấp.
- Kiểm tra nhân viên và người đầu thầu trước khi đi vào nhà hàng:
- Nếu nhân viên hoặc người đầu thầu có bất kỳ triệu chứng sau đây hoặc những triệu chứng này bị nặng hơn của COVID-19, cho nhân viên về nhà:
  - Ho
  - Đau họng
  - Khó thở
  - Mất vị giác
  - Ớn lạnh
  - Tiêu chảy
  - Run rẩy với ớn lạnh
  - Cảm thấy sốt hoặc nhiệt độ đo lớn hơn hoặc bằng 100 độ F (37.7 độ C)
  - Đau cơ
  - Đau đầu
  - Gần người đã bị xét nghiệm xác nhận là có COVID-19
- Đừng cho nhân viên hoặc người đầu thầu có triệu chứng của COVID-19 trở lại đi làm cho đến khi:
  - Trong trường hợp một nhân viên hoặc người đầu thầu được xét nghiệm dương tính với COVID-19, cá nhân đó có thể trở lại làm việc khi đáp ứng cả ba tiêu chí sau: ít nhất 3 ngày (72 tiếng) kể từ khi phục hồi (giải quyết sốt mà không sử dụng thuốc hạ sốt); và cá nhân có sự cải thiện các triệu chứng hô hấp (ví dụ, ho, khó thở); và ít nhất 7 ngày đã trôi qua kể từ khi các triệu chứng xuất hiện lần đầu tiên; hoặc là
  - Trong trường hợp một nhân viên hoặc người đầu thầu có các triệu chứng có thể là COVID-19 và không bị được xác định bởi một chuyên gia y tế hoặc được xét nghiệm cho COVID-19, cá nhân được giả định là có COVID-19 và cá nhân không được quay lại nơi làm việc cho đến khi cá nhân có hoàn thành các tiêu chí ba bước tương tự được liệt kê ở trên; hoặc là
  - Nếu nhân viên hoặc người đầu thầu có các triệu chứng có thể là COVID-19 và muốn quay lại làm việc trước đó hoàn thành giai đoạn tự cách ly ở trên, cá nhân phải có được một y tế chuyên nghiệp ghi chú xóa cá nhân để trở lại dựa trên một chẩn đoán thay thế.
- Đừng cho phép một nhân viên hoặc người đầu thầu có gần gũi với một người được phòng xét nghiệm dương tính cho COVID-19 trở lại làm việc cho đến khi kết thúc thời gian tự cách ly 14 ngày kể từ ngày cuối cùng tiếp xúc (với một ngoại lệ được cấp cho nhân viên y tế và nhân viên làm việc ở những cơ sở hạ tầng quan trọng).

## NHÀ HÀNG: Trang 3

- Yêu cầu nhân viên và người đầu thu rửa tay hoặc khử trùng tay trước khi vào nhà hàng và giữa các tương tác với khách hàng.
- Yêu cầu nhân viên và người đầu thu cách ly ít nhất 6 feet (1,83m) với các cá nhân khác. Nếu không khoảng cách được, thì các biện pháp khác là mang khẩu trang để che miệng và mũi, vệ sinh tay, ho trong rui ro của mình, và giữ sạch sẽ nên được thực hành nghiêm ngặt.
- Phù hợp với các hành động được thực hiện bởi nhiều nhà hàng trên toàn tiểu bang, hãy cân nhắc nhân viên và người đầu thu đắp khăn che mặt (qua mũi và miệng). Nếu có, nhân viên và người đầu thu nên đeo khẩu trang.

### Giao thức sức khỏe cho cơ sở:

- Đề nghị cho nhân viên hoặc người đầu thu quản lý và kiểm soát quyền truy cập vào nhà hàng, bao gồm mở cửa để ngăn khách hàng sờ vào tay nắm cửa.
- Thường xuyên làm sạch và khử trùng bất kỳ bề mặt thường xuyên sờ vào, như tay nắm cửa, bàn, và ghế.
- Thường xuyên làm sạch và khử trùng phòng vệ sinh, và viết xuống mỗi khi làm sạch phòng vệ sinh
- Khử trùng những đồ đạc mà khách hàng sờ vào.
- Làm cho hand sanitizer (chất khử trùng tay), khăn khử trùng, xà phòng và nước, hoặc chất khử trùng tương tự có sẵn để nhân viên, người đầu thu, và khách hàng sử dụng.
- Đặt các thông báo ở chỗ dễ nhìn thấy tại nhà hàng để nhắc nhở mọi người về các thực hành vệ sinh tốt nhất.
- Làm sạch và khử trùng những nơi sử dụng cho ăn uống mỗi khi một nhóm xong, giống như bàn và ghế.
- Làm sạch và khử trùng nhà hàng hằng ngày
- Đối với các nhà hàng có hơn 10 nhân viên và / hoặc người đầu có mặt cùng một lúc, hãy xem xét việc có một cá nhân hoàn toàn hoặc một phần dành riêng để đảm bảo các giao thức sức khỏe được nhà hàng áp dụng đang được thực hiện và tuân thủ thành công.