



Biện pháp Giảm thiểu Rủi ro nhiễm COVID-19 cho các Cơ sở Thực phẩm

Cập nhật vào ngày 26 tháng 5 năm 2020

Bối cảnh	<p>COVID-19 là một bệnh về đường hô hấp do một loại coronavirus mới gây nên. Virus này chủ yếu lây lan qua không khí bằng các nhiễm giọt hô hấp từ người bị nhiễm bệnh hoặc bằng cách chạm vào các bề mặt bị ô nhiễm. Các triệu chứng bao gồm sốt, ho và/hoặc khó thở. COVID-19 đang lan truyền trong cộng đồng ở mức ngày càng tăng ở Quận Hạt Santa Clara, các khu vực lân cận và trên toàn nước Mỹ.</p>
Pháp lệnh	<p>Các hạn chế của Lệnh Ở Yên Tại Nhà vẫn còn hiệu lực trong Quận Hạt Santa Clara. Xin hãy truy cập trang web của Sở Y tế Công cộng để xem các pháp lệnh hiện tại của Giám đốc Y tế Quận Hạt và câu trả lời cho các câu hỏi thường gặp: sccgov.org/coronavirus.</p>
Giao thức Giữ Khoảng cách Xã hội	<p>Tất cả các doanh nghiệp được phép hoạt động theo Lệnh này phải điền và thực hiện theo bản Giao thức giữ Khoảng cách Xã hội (Giao thức) được sửa đổi cho mỗi cơ sở của họ, nơi công chúng hoặc nhân viên thường lui tới, ngay cả khi họ đã có một bản trước đây. Mẫu Giao thức được sửa đổi là Phụ lục A đi kèm theo Lệnh ngày 22 tháng 5 năm 2020 của Giám đốc Y tế Quận Hạt và có sẵn trên trang web của Sở Y tế Công cộng Quận Hạt bằng tiếng Anh, tiếng Hoa, tiếng Tây Ban Nha và tiếng Việt.</p> <p>Bản Giao thức phải giải thích được làm thế nào doanh nghiệp của quý vị sẽ thực hiện được biện pháp giữ khoảng cách an toàn, huấn luyện, bảo đảm sức khỏe cho nhân viên và khách hàng, và các biện pháp vệ sinh và khử trùng nhất định. Hãy thực hiện các biện pháp giảm thiểu rủi ro khác có trong tài liệu hướng dẫn này trong phần "các biện pháp về an toàn và sức khỏe bổ sung" cho cơ sở.</p> <p>Mỗi doanh nghiệp phải:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Phân phát một bản Giao thức của họ cho tất cả nhân viên làm việc tại cơ sở (bằng tiếng Anh và bất kỳ ngôn ngữ nào khác được nói bởi phần lớn nhân viên).2. In và niêm yết hai bản dưới đây ở một nơi dễ thấy gần lối vào cơ sở:<ol style="list-style-type: none">a. Bản COVID-19 PREPAREDb. Bản Social Distancing Protocol Visitor Information Sheet (Thông tin cho Khách về Giao thức giữ Khoảng cách Xã hội) <p>Những tài liệu này có thể được tìm thấy trong Phụ lục A của Lệnh và có trên trang mạng của Sở Y tế Công cộng. Quý vị nên niêm yết một bản bằng tiếng Anh và bằng bất kỳ ngôn ngữ nào khác được nói bởi một phần lớn nhân viên và/hoặc khách hàng của quý vị.</p>
Hướng dẫn cho Công chúng	<p>Ngoài bản COVID-19 PREPARED và bản Social Distancing Protocol Visitor Information, một bản hướng dẫn khác sẽ được dán tại mỗi lối vào công cộng của cơ sở để thông báo cho tất cả nhân viên và khách hàng về những điều sau:</p>

-
- Không vào cơ sở nếu có triệu chứng của COVID-19.
 - Giữ khoảng cách tối thiểu 6 feet (2 mét) với những người khác, kể cả khi xếp hàng
 - Hắt hơi và ho vào khăn vải hoặc khăn giấy hoặc, nếu không có sẵn, vào khuỷu tay.
 - Cần phải đeo khăn che mặt trước khi vào cơ sở (trừ khi 6 tuổi trở xuống hoặc không nên đeo do sức khỏe).
 - Không bắt tay hoặc tham gia vào các tiếp xúc thể chất không cần thiết.

Niêm yết bản hướng dẫn tại các địa điểm thích hợp trong toàn bộ cơ sở để nhắc khách hàng duy trì khoảng cách an toàn. Các bản hướng dẫn mẫu có trên [Trang mạng của Sở Y tế Công cộng](#).

Bản hướng dẫn sẽ được dán ở mỗi lối vào công cộng của cơ sở để thông báo cho khách hàng về các hạn chế và/hoặc quy định cho khách hàng tại cơ sở của quý vị (ví dụ: khách hàng được phép dùng túi tái sử dụng nếu họ tự cất hàng vào túi của họ).

Khăn che mặt

Khăn che mặt (hoặc các thiết bị khác để bảo vệ đường hô hấp theo yêu cầu của Cal/OSHA cho một số hoạt động nhất định) phải được đeo bởi tất cả nhân viên, nhà cung cấp và khách hàng vào cơ sở của quý vị, trừ những người được miễn. Trường hợp miễn bao gồm những người có thể bị nguy hại nếu đeo khăn che mặt:

- Trẻ em từ 6 tuổi trở xuống.
- Bất cứ ai bị khó thở, bị mất khả năng hoặc không thể gỡ khăn che mặt ra mà không có sự trợ giúp.
- Bất cứ ai đã được một chuyên gia y tế khuyên không nên đeo khăn che mặt.
- Những nhân viên có thể bị nguy hại về an toàn nếu đeo khăn che mặt tại nơi làm việc, theo các hướng dẫn về sức khỏe và an toàn đã được thiết lập.

Sử dụng khăn che mặt đúng cách:

- Rửa hoặc khử trùng tay trước và sau khi sử dụng hoặc chỉnh lại khăn che mặt.
- Khăn che mặt phải che được mũi và miệng.
- Khăn che mặt nên được giặt thường xuyên.

Khăn che mặt *không nên là* khẩu trang phẫu thuật hoặc y tế vì chúng đang bị thiếu hụt và nên được dành ưu tiên cho các nhân viên y tế. Thay vào đó, nên sử dụng các loại vải che mặt như khăn quàng đầu, khăn quàng cổ hoặc khăn vải che mặt tự may.

Đeo khăn vải che mặt không hoàn toàn bảo vệ quý vị khỏi COVID-19. Việc đeo khăn che mặt phải luôn kết hợp với việc giữ khoảng cách 6ft với người khác và rửa tay thường xuyên.

Xem Hướng dẫn quan trọng về Khăn che mặt của Giám đốc Y tế Quận Hạt để biết thêm chi tiết: <https://www.sccgov.org/sites/covid19/Pages/learn-what-to-do-vi.aspx#howto>

Giữ đủ Khoảng cách Xã hội

Hãy chắc chắn rằng khách hàng luôn luôn giữ đủ khoảng cách xã hội (cách nhau ít nhất sáu feet) mọi lúc, kể cả khi đứng xếp hàng:

- Giới hạn số người có thể vào cơ sở của quý vị để mọi người có thể dễ dàng duy trì khoảng cách an toàn mọi lúc.
 - Dán băng keo hoặc đánh dấu/dán ký hiệu trên mặt sàn trong khu vực khách xếp hàng để họ biết nơi đứng an toàn cách nhau ít nhất 6 feet.
 - Tách riêng khu vực đặt hàng với khu vực giao hàng/nhận hàng để ngăn chặn khách hàng tụ tập.
-

-
- Điều chỉnh các quy tắc về số người tối đa được có bên trong tòa nhà dựa trên diện tích của cơ sở, để giới hạn số người ở mỗi phòng tại mỗi thời điểm, để có thể giữ đủ khoảng cách an toàn giữa mọi người.
 - Tham khảo Lệnh Ở Yên Tại Nhà của Quận Hạt và phần Các Câu Hỏi Thường Gặp để biết thêm các hạn chế về số người tối đa cho cơ sở của quý vị.
-

Phòng ngừa- Rửa tay

Cung cấp đủ xà phòng và nước, chất khử trùng tay (60% ethanol hoặc 70% isopropanol) và/hoặc chất diệt khuẩn tại/hoặc gắn lối vào cơ sở và tại các địa điểm thích hợp khác để công chúng và nhân viên sử dụng, bao gồm các địa điểm thường xuyên có sự tương tác giữa nhân viên và công chúng (như tại quầy tính tiền).

Kể từ ngày 18 tháng 4 năm 2020, theo luật California (Sắc lệnh N-51-20), các cơ sở thực phẩm bắt buộc phải cho nhân viên **rửa tay sau mỗi 30 phút và rửa thêm khi cần thiết.** Nhân viên phải thường xuyên **rửa tay bằng xà phòng và nước trong ít nhất 20 giây** khi cần để ngăn ngừa ô nhiễm thực phẩm và bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, bao gồm:

- Khi vào bếp.
- Trước khi bắt đầu chuẩn bị thức ăn.
- Sau khi chạm vào mặt, tóc hoặc các phần khác trên cơ thể.
- Sau khi sử dụng nhà vệ sinh.
- Sau khi ho, hắt hơi, dùng khăn giấy, hút thuốc, hoặc dùng thức uống.
- Trước và sau khi ăn.
- Khi xử lý thực phẩm sống rồi sau đó xử lý thực phẩm ăn liền.
- Sau khi lau chùi, dọn bàn, hoặc chạm vào bất kỳ đồ vật nào mà khách đã sử dụng.
- Trước khi đeo găng tay. Để biết thông tin về việc sử dụng găng tay, hãy truy cập: www.ehinfo.org/coronavirus
- Giữa những lần chạm vào thực phẩm và chạm vào tiền, thẻ tín dụng, điện thoại, bút hoặc các đồ vật thường xuyên được chạm vào.
- Sau khi tham gia vào các sinh hoạt khác có thể làm nhiễm bẩn tay.

Biện pháp khác

- Tránh tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền.
- Chỉ định một nhân viên cho thêm xà phòng và khăn giấy tại các trạm rửa tay ít nhất mỗi giờ
- Bảo vệ thực phẩm và đồ uống khỏi bị nhiễm bẩn khi chuẩn bị và đóng gói để giao hàng và mang đi bởi khách hàng.
- Tránh chạm vào mắt, mũi và miệng.
- Giảm thiểu việc chạm vào điện thoại hoặc các vật dụng cá nhân khác.
- Tất cả nhân viên phải rửa tay thường xuyên hơn thường lệ.
- Đặt thêm thùng rác gắn lối ra của nhà vệ sinh.

Huấn luyện nhân viên thường xuyên để bảo đảm họ tuân theo các nguyên tắc đúng cách!

Phòng ngừa - Khử trùng Thiết bị và Cơ sở

Thường xuyên khử trùng tất cả các bề mặt hay được chạm vào bởi khách hàng hoặc nhân viên trong suốt cả ngày.

Chuẩn bị chất khử trùng sử dụng clo (thuốc tẩy) ở mức 100 ppm hoặc chất khử trùng amoni bậc bốn ở mức 200 ppm để khử trùng các bề mặt hiệu quả. Sử dụng giấy thử (test strip) để chắc chắn rằng chất khử trùng được chuẩn bị ở nồng độ thích hợp. Chất khử trùng phải

được thay đổi thường xuyên khi dung dịch trở nên đục, bẩn hoặc không đáp ứng được nồng độ theo quy định.

Hãy sử dụng chất khử trùng có nhãn nói là có hiệu quả chống lại mầm bệnh virus mới xuất hiện, dung dịch thuốc tẩy gia dụng pha loãng (5 muỗng cho một gallon nước) hoặc dung dịch cồn với ít nhất **70% cồn** phù hợp cho các bề mặt.

Biện pháp khác

- COVID-19 có thể tồn tại trong nhiều ngày trên một số bề mặt. Lắp đặt máy thanh toán tự động như Apple Pay, Google Pay, etc. có thể giúp khách hàng giảm chạm tay vào màn hình/bút. Nếu quý vị không thể Lắp đặt loại máy thanh toán này, tất cả các máy thanh toán, bút và bút stylus sẽ phải được khử trùng *sau mỗi lần sử dụng*. Phân công cho nhân viên liên tục làm sạch và khử trùng tất cả các nơi hay được chạm vào. Ngoài máy thanh toán cho khách hàng, các chủ cơ sở cũng phải làm sạch và khử trùng:
 - *Tay nắm cửa, tay nắm vòi, và tủ/ngăn kéo*
 - *Máy tính tiền, băng chuyền đến quầy tính tiền, khu vực tự trả tiền*
 - *Xe đẩy hàng và giỏ đựng đồ*
 - *Thiết bị dùng chung như thang, xe nâng giá kê và đồng hồ bấm giờ ra vào ca làm*
- Đặt khăn lau khử trùng có hiệu quả chống COVID-19 gần xe đẩy hàng và giỏ đựng hàng cho khách.

Ngăn chặn việc tiếp xúc không cần thiết

Thực hiện các biện pháp ngăn chặn sự tiếp xúc thể chất không cần thiết:

- Quý vị có thể nhưng không bắt buộc phải cấm khách hàng sử dụng túi tái sử dụng mang từ nhà. Nếu quý vị cho phép khách hàng dùng túi tái sử dụng, hãy áp dụng các biện pháp giảm thiểu rủi ro để ngăn chặn sự tiếp xúc giữa túi và nhân viên, chẳng hạn như yêu cầu khách hàng tự đặt hàng vào túi của họ tại quầy tính tiền. Niêm yết điều lệ của quý vị về túi tái sử dụng tại lối vào cơ sở để thông báo cho khách hàng.
- Cấm thử thực phẩm.
- Cấm khách hàng mang cốc, hộp đựng thức ăn hoặc các vật dụng tái sử dụng khác từ nhà (trừ túi xách, với các biện pháp phòng ngừa ở trên).
- Không cho phép khách hàng tự phục vụ, bao gồm tại các trạm đồ uống, thùng đựng thực phẩm số lượng lớn, trạm xay cà phê và quầy thực phẩm. Nhân viên có thể đứng tại trạm tự phục vụ để cho thực phẩm vào/xay/lấy đồ uống, cà phê và các mặt hàng thực phẩm không đóng gói, bao gồm cho thêm gia vị vào các sản phẩm (như kem vào cà phê), sau đó giao cho khách hàng.
- Nắp cho ly chén, gia vị, dao, muỗng, nĩa và khăn ăn sẽ được trao cho khách hàng theo yêu cầu.
- Không bắt tay với khách hàng.

Biện pháp khác

- Quý vị có thể dành một số giờ của cửa hàng cho những khách hàng có nguy cơ mắc bệnh nặng do COVID-19 để giảm thiểu rủi ro phơi nhiễm cho họ. Những người có nhiều nguy cơ mắc bệnh nặng bao gồm những người 50 tuổi trở lên, những người có bệnh mãn tính hoặc hệ miễn dịch yếu và phụ nữ đang mang thai.
 - Điều chỉnh hoặc sửa đổi giờ của cửa hàng để cung cấp đủ thời gian cho nhân viên làm sạch đều đặn, kỹ lưỡng và chất thêm sản phẩm. Tạo giờ chênh lệch cho nhân viên chất thêm sản phẩm để họ ở các lối đi khác nhau.
-

-
- Cung cấp một lối vào duy nhất, được chỉ định rõ ràng và lối ra riêng biệt để giúp duy trì khoảng cách an toàn nếu có thể.
 - Giảm thiểu tiếp xúc giữa nhân viên thu tiền và khách hàng bằng cách tạo khoảng cách an toàn hoặc sử dụng các tấm chắn ở nơi không thể duy trì khoảng cách an toàn.
 - Gia tăng sự lựa chọn cho khách hàng mua sắm từ xa (trực tuyến và điện thoại), nhận hàng tại nhà và đến lấy hàng tại lề đường ngoài cửa tiệm để giảm số lượng khách hàng vào cơ sở hoặc xếp hàng chờ đợi.
 - Lên thời khóa biểu nghỉ giải lao của nhân viên, tuân theo các quy luật về tiền lương và giờ, để giảm số lượng nhân viên nghỉ giải lao cùng một lúc.
-

Sức khỏe của Nhân viên

Các doanh nghiệp phải theo dõi sức khỏe của nhân viên của họ.

- Kiểm tra sức khỏe nhân viên của quý vị vào đầu mỗi ca để xem họ có các triệu chứng bệnh hay không.
 - Hỏi xem họ có cảm thấy bất kỳ điều nào sau đây không: sốt, mệt mỏi, ho, đau cơ bắp hoặc đau cơ thể, khó thở, buồn nôn, nôn mửa, tiêu chảy, ớn lạnh, đổ mồ hôi đêm, đau họng, đau đầu, nhảm lẫn hoặc mất vị giác hoặc khứu giác.
 - Nếu nhân viên thể hiện bất kỳ triệu chứng nào trong số những triệu chứng này, hãy cho họ về nhà và hướng dẫn họ làm theo các hướng dẫn từ bản COVID-19 Những Điều Nên Biết Để Thi hành - Nếu Quý Vị Nghĩ Quý Vị Bị Bệnh trên trang web của Quận Hạt:
<https://www.sccgov.org/sites/covid19/Pages/learn-what-to-do-vi.aspx>
Nhân viên đang sống với người đã xét nghiệm dương tính cũng nên làm theo hướng dẫn thích hợp trên trang mạng này.
 - Nếu nhân viên được xét nghiệm dương tính với COVID-19 trong khi làm việc và có các triệu chứng, các bước sau đây sẽ được thực hiện:
 - Ngay lập tức ngừng hoạt động, đóng cửa cơ sở, và khử trùng cơ sở kỹ lưỡng. Hướng dẫn làm vệ sinh khử trùng cơ sở của quý vị có thể được tìm thấy tại liên kết này: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.htm>
Cơ sở của quý vị có thể mở lại ngay sau khi được khử trùng.
 - Yêu cầu nhân viên làm theo các hướng dẫn từ trang web COVID-19 Những Điều Nên Biết Để Thi hành - Nếu Quý Vị Nghĩ Quý Vị Bị Bệnh.
 - Thông báo cho các nhân viên khác rằng họ có thể đã tiếp xúc với COVID-19 và (các) ngày mà việc tiếp xúc tiềm ẩn xảy ra. Nếu quý vị thực hiện bước này, quý vị cũng nên hướng dẫn nhân viên theo dõi sức khỏe của họ thật chặt chẽ để xem có bất kỳ triệu chứng nào của COVID-19 (sốt, ho và/hoặc khó thở) trong 14 ngày.
 - Nếu quý vị có nhân viên bị nhiều nguy cơ mắc bệnh nặng từ COVID-19, hãy nghỉ về việc tạm thời cho họ làm các nhiệm vụ không tiếp xúc với công chúng.
 - Huấn luyện nhân viên của quý vị về những điều sau: (1) [Thông tin COVID-19](#) từ CDC, bao gồm cả cách ngăn chặn COVID-19 lây lan; (2) rửa tay thường xuyên, đeo khăn che mặt, giữ khoảng cách an toàn và các biện pháp khác trong bản Giao thức; (3) làm thế nào để [tự kiểm tra sức khỏe](#) để tìm các triệu chứng; (4) nhu cầu ở nhà và đi xét nghiệm nếu họ có triệu chứng COVID-19; (5) [Hướng dẫn](#) của Quận Hạt về thời điểm an toàn để trở lại làm việc nếu họ có triệu chứng hoặc đã được xét nghiệm dương tính; và (6) cách liên lạc với Office of Labor Standards Enforcement (Văn phòng Thực thi Luật Lao động, số 866-870-7725). Nhân viên nên được huấn luyện về các biện pháp mới ngay khi quý vị cập nhật bản Giao thức.
 - Khuyến khích nhân viên đi xét nghiệm COVID-19 ít nhất mỗi tháng một lần theo hướng dẫn của Quận Hạt và cung cấp cho họ thông tin về các địa điểm xét nghiệm: <http://sccfreetest.org>. Dịch vụ xét nghiệm được cung cấp MIỄN PHÍ và DỄ DÀNG.
-

Quy định về giờ nghỉ bệnh

Hiệu lực từ ngày 16 tháng 4 năm 2020, Sắc Lệnh N-51-20 của California yêu cầu tất cả các sở làm có tổng cộng từ 500 nhân viên trở lên trong toàn quốc làm việc trong dây chuyền cung ứng thực phẩm, chủ cơ sở bắt buộc phải cung cấp tới 80 giờ nghỉ bệnh cho những người làm việc toàn thời gian (đối với người làm việc bán thời gian chủ cơ sở phải tính số giờ nghỉ bệnh dựa lên số giờ làm của họ). Điều này bao gồm nhân viên làm việc tại cửa hàng tạp hóa, nhà hàng và nhà hàng bán thức ăn nhanh, nhân viên tại nhà kho nơi lưu trữ thực phẩm và nhân viên đến lấy hoặc đi giao hàng. Nhân viên có thể được nghỉ bệnh nếu họ (1) phải tuân theo lệnh ở nhà kiểm dịch hoặc cách ly, (2) được nhà cung cấp dịch vụ y tế khuyến nên ở nhà kiểm dịch hoặc tự cách ly do những lo ngại liên quan đến COVID-19 hoặc (3) cơ quan tuyển dụng của họ cấm đến làm việc vì những lo ngại liên quan đến việc truyền nhiễm COVID-19.

Những sở làm không phải tuân theo luật này được khuyến khích cho nhân viên thêm khả năng dùng giờ nghỉ bệnh khẩn cấp. Những biện pháp này sẽ làm giảm cơ hội nhân viên trở lại làm việc sớm hơn thời gian cần ở nhà kiểm dịch hoặc tự cách ly chỉ vì họ cần đi làm để hỗ trợ gia đình.

Thông tin bổ sung

Thông tin và các quy định liên quan đến COVID-19 có thể thay đổi khi có thêm thông tin về loại virus này và sự lây truyền của chúng. Các pháp lệnh được cập nhật cũng như câu trả lời cho các Câu hỏi thường gặp, và thông tin hữu ích khác có trên trang mạng của Sở Y tế Công cộng Quận Hạt Santa Clara: <http://sccphd.org/coronavirus>

Vui lòng gửi câu hỏi cụ thể liên quan đến hoạt động của dịch vụ thực phẩm tới dehweb@cep.sccgov.org. Để biết thêm các cập nhật, hãy theo dõi chúng tôi trên Facebook tại @cepascc và @sccpublichealth.

Truy cập www.EHinfo.org và cung cấp địa chỉ email của quý vị để nhận thông tin mới nhất bằng điện tử.

Các nguồn thông tin khác:

- Nếu doanh nghiệp của quý vị cung cấp dịch vụ giao thực phẩm, hãy tuân theo Hướng dẫn giữ An toàn cho Thực phẩm khi Vận chuyển/Giao hàng của Sở Sức khỏe Môi trường Quận Hạt Santa Clara bên cạnh các biện pháp trong tài liệu này, có tại: www.ehinfo.org/coronavirus
- Để biết thông tin về dịch vụ xét nghiệm COVID-19 trong Quận Hạt, bao gồm cả những người nên được xét nghiệm và địa điểm xét nghiệm, hãy truy cập trang web của Sở Y tế Công cộng Quận Hạt Santa Clara: <http://sccfreetest.org>.
- Để biết thông tin về COVID-19 từ Sở Y tế Công cộng California, hãy truy cập: www.cdph.ca.gov/covid19
- Để biết thông tin về COVID-19 từ CDC, hãy truy cập: www.cdc.gov/covid19
- Để biết thông tin từ CDC cho nhân viên cửa hàng bán lẻ tạp hóa và thực phẩm, hãy truy cập: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/grocery-food-retail-workers.html>