

Nghị định thư dành cho Quán bar: Phụ lục Y-1 Ngày hiệu lực: 12 giờ 01 phút sáng thứ Năm, ngày 6 tháng 5 năm 2021

Cập nhật Gần đây: (Thay đổi được tô màu vàng)

5/5/2021:

- Các quán bar có thể mở cửa lại để phục vụ trong nhà. Số lượng khách ở khu vực trong nhà được giới hạn ở mức 25% sức chứa tối đa hoặc 100 người, tùy theo tỷ lệ nào thấp hơn, với các điều chỉnh.
- Yêu cầu về chỗ ngồi ở khu vực trong nhà và ngoài trời được làm rõ.
- Tivi có thể được bật cho khách ở cả khu vực chỗ ngồi trong nhà và ngoài trời.
- Hoạt động giải trí trực tiếp chỉ được phép tổ chức ở ngoài trời. Hoạt động giải trí trực tiếp trong nhà là không được phép.

Tỷ lệ các ca nhiễm bệnh, ca nhập viện và tử vong vì COVID-19 đã giảm bớt và có vẻ ổn định, tuy nhiên COVID-19 vẫn tiếp tục đặt ra nguy cơ lây nhiễm cao cho các cộng đồng và đòi hỏi tất cả mọi người và các doanh nghiệp phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa và sửa đổi cách vận hành và các hoạt động để giảm thiểu nguy cơ lây lan của bệnh.

Do Quận Los Angeles hiện đang bước vào “Bậc màu Vàng” trong khuôn khổ Kế hoạch Chi tiết của Tiểu bang cho một Nền kinh tế An toàn hơn, nghị định thư này đã được xây dựng để gỡ bỏ một số hạn chế cho hoạt động cụ thể ở địa phương. Các doanh nghiệp cần phải tiến hành thận trọng và tuân thủ các yêu cầu trong nghị định thư này nhằm để giảm khả năng lây lan của COVID-19 trong các hoạt động kinh doanh của họ.

Nghị định thư này và những yêu cầu dưới đây là cụ thể dành cho việc mở cửa trở lại các quán bar được Sở Y tế Công cộng Quận Los Angeles cho phép như một nhà hàng có mức rủi ro thấp.

- Các quán bar phục vụ bữa ăn tại chỗ phải tuân thủ tất cả yêu cầu đối với dịch vụ ăn uống như được quy định trong [Nghị định thư dành cho Nhà hàng: Phụ lục I](#). Các quán bar hiện được phép bán bia, rượu vang hoặc rượu mạnh để tiêu thụ bên ngoài cơ sở cũng phải tuân theo các [Nghị định thư dành cho Cơ sở Bán lẻ: Phụ lục B](#).
- Các quán bar phải ngừng mọi hoạt động trò chơi trực tiếp, bao gồm nhưng không giới hạn ở sân bowling, bảng phi tiêu và bàn bida, trong số những hoạt động khác, cho đến khi những hoạt động này được phép mở cửa hoạt động theo quy định sửa đổi hoặc toàn công suất.
- Các nhà máy rượu và nhà máy bia sản xuất rượu hoặc bia có cơ sở dành riêng cho việc ném rượu hoặc bia được loại trừ khỏi định nghĩa về cơ sở kinh doanh thực phẩm theo Mục 113789(c)(5) của Bộ luật Sức khỏe và An toàn California và không yêu cầu phải có giấy phép của cơ quan y tế để hoạt động được yêu cầu phải tuân thủ các [Nghị định thư dành cho Nhà máy bia, Nhà máy rượu và Nhà máy chế biến Công nghiệp](#).
- Các quán bar có thể tổ chức các buổi biểu diễn trực tiếp có chỗ ngồi ngoài trời tuân theo [Nghị định thư dành cho các Buổi biểu diễn Trực tiếp Có chỗ ngồi Ngoài trời](#) của Sở Y tế Công cộng (DPH) Quận LA.

Tất cả các quán bar hoạt động chiếu theo nghị định thư này có thể mở cửa phục vụ ở ngoài trời và trong nhà với sức chứa ở mức 25% hoặc 100 người, tùy theo tỷ lệ nào thấp hơn, với các điều chỉnh như được yêu cầu trong nghị định thư này.

COVID-19 chủ yếu lây lan khi mọi người tiếp xúc gần với người bị nhiễm COVID-19 hoặc tiếp xúc trực tiếp với người đó. Khi người bị nhiễm COVID-19 ho, hắt hơi, hát, nói chuyện hoặc thở, họ phát ra các giọt li ti qua đường hô hấp. Và theo Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh, nguy cơ lây lan COVID-19 tăng lên trong môi trường nơi mọi người tháo khẩu trang trong khi ăn uống và khi những người không cùng hộ gia đình gia tăng việc giao tiếp với nhau.

- Rủi ro thấp nhất:** Dịch vụ bán đồ ăn/thức uống được hạn chế ở hình thức lái xe qua, giao hàng tận nơi, mua mang đi và nhận hàng ở lề đường.

- **Rủi ro hơn:** Chủ yếu cung cấp dịch vụ thông qua hình thức lái xe qua, giao hàng tận nơi, mua mang đi và nhận hàng ở lề đường. Ăn/uống tại chỗ được hạn chế ở việc ngồi ngoài trời. Số chỗ ngồi đã được giảm xuống để có thể đặt các bàn cách xa nhau.
- **Rủi ro cao hơn:** Số chỗ ngồi trong nhà cho dịch vụ ăn/uống tại chỗ được giảm xuống để có thể đặt các bàn cách xa nhau. Và/hoặc ăn/uống tại chỗ với chỗ ngồi ngoài trời, nhưng các bàn không được đặt cách xa nhau.
- **Rủi ro cao nhất:** Ăn uống tại chỗ và ngồi trong nhà. Số chỗ ngồi không giảm và các bàn không được đặt cách xa nhau.

Trong nghị định thư này, thuật ngữ “hộ gia đình” được định nghĩa là “những người sống cùng nhau như một đơn vị sống đơn nhất” và không bao gồm các trường hợp sống theo nhóm tập thể như ký túc xá, hội nam sinh, hội nữ sinh, nam tu viện, nữ tu viện hoặc các cơ sở chăm sóc cư trú, cũng không bao gồm hình thức sống thương mại như nhà trọ, khách sạn hoặc nhà nghỉ.¹ Thuật ngữ “nhân viên” và “người lao động” là để chỉ nhân viên, tình nguyện viên, thực tập sinh và nhân viên thực tập, học giả và tất cả những cá nhân khác làm việc tại cơ sở. Thuật ngữ “khách hàng” hoặc “khách đến thăm” cần được hiểu là công chúng và những người khác không phải là nhân viên hoặc người lao động ra vào cơ sở hoặc đến để kinh doanh. Thuật ngữ “cơ sở”, “địa điểm” và “điểm kinh doanh” đều để chỉ tòa nhà, khuôn viên và bất kỳ tòa nhà hoặc khuôn viên gắn liền nào mà tại đó các hoạt động được phép tiến hành. “LACDPH” là từ viết tắt của Sở Y tế Công cộng quận Los Angeles.

Trong các quy định dưới đây, những người được coi là “đã được chủng ngừa đầy đủ” khi *:

- Đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được chích ngừa liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin ngừa COVID-19, như vắc-xin của Pfizer hoặc Moderna, hoặc
- Đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được chích ngừa loại vắc-xin ngừa COVID-19 đơn liều, như vắc-xin của Johnson & Johnson (J&J)/Janssen

* Điều này áp dụng cho các vắc-xin ngừa COVID-19 hiện được Cục Quản lý Thực phẩm và Dược phẩm cho phép sử dụng khẩn cấp gồm: các vắc-xin ngừa COVID-19 của Pfizer-BioNTech, Moderna và Johnson & Johnson (J&J)/Janssen. Hướng dẫn này cũng có thể được áp dụng cho các vắc-xin ngừa COVID-19 đã được Tổ chức Y tế Thế giới cho phép sử dụng khẩn cấp (ví dụ: vắc-xin của AstraZeneca/Oxford). Xem [trang mạng của WHO](#) để biết thêm thông tin về các vắc-xin ngừa COVID-19 được WHO cho phép sử dụng.

Ngoài những điều kiện đặt ra cho các Quán bar bởi Viên chức Y tế Công cộng của Tiểu bang, các Quán bar cũng phải tuân thủ những nghị trình kiểm soát lây nhiễm và an toàn dưới đây.

Xin lưu ý: Tài liệu này có thể được cập nhật khi có thêm thông tin và tài nguyên bổ sung, vì vậy quý vị hãy nhớ kiểm tra thường xuyên trang mạng của quận LA tại <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> để biết mọi cập nhật về tài liệu này và hướng dẫn liên quan.

Danh sách kiểm tra này bao gồm:

- (1) Các chính sách và biện pháp thực hiện tại nơi làm việc để bảo vệ sức khỏe nhân viên
- (2) Các biện pháp nhằm đảm bảo khoảng cách vật lý
- (3) Các biện pháp nhằm đảm bảo kiểm soát nhiễm bệnh
- (4) Các biện pháp giao tiếp với nhân viên và công chúng
- (5) Các biện pháp cam đoan rằng mọi người được tiếp cận đến các phục dịch có tính cấp thiết một cách công minh

Năm điểm then chốt này phải được nhắm vào một khi cơ sở của quý vị triển khai bất cứ nghị trình nào về việc tái mở cửa.

¹ Bộ luật Quận Los Angeles, Tiêu đề 22, §22.14.060 - F. Định nghĩa về Gia đình. (Sắc lệnh 2019-0004 § 1, 2019.)
https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

Tất cả các cơ sở được bao gồm trong nghị định này phải thực thi tất cả những biện pháp áp dụng cho cơ sở như được liệt kê dưới đây và sẵn sàng để giải thích lý do tại sao có biện pháp nào không được thi hành vì không áp dụng cho doanh nghiệp.

Tên Doanh nghiệp: _____

Địa chỉ Cơ sở: _____

Sức chứa Tối đa Trước đây: _____

Sức chứa Tối đa: _____

Ngày Đăng tải: _____

A. CÁC CHÍNH SÁCH VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN TẠI NƠI LÀM VIỆC ĐỂ BẢO VỆ SỨC KHỎE NHÂN VIÊN (ĐÁNH DẤU TẤT CẢ NHỮNG MỤC CƠ SỞ CÓ ÁP DỤNG)

- Tất cả những người có thể thực hiện nhiệm vụ công việc của họ ở nhà đã được chỉ định làm như vậy.
- Nhân viên dễ bị tổn thương (những người trên 65 tuổi, người đang mang thai và người có tình trạng bệnh lý mãn tính) được phân công công việc có thể được thực hiện tại nhà bất cứ khi nào có thể và nên thảo luận bất kỳ mối lo ngại nào với bác sĩ của dịch vụ chăm sóc sức khỏe hoặc dịch vụ sức khỏe nghề nghiệp của họ để đưa ra quyết định phù hợp về việc trở lại nơi làm việc.
- Tất cả nhân viên đã được thông báo không đến nơi làm việc nếu họ bị ốm hoặc nếu họ được yêu cầu phải kiểm dịch sau khi tiếp xúc với người bị nhiễm COVID-19.
- Kiểm tra sàng lọc nhân viên tại cửa được tiến hành trước khi nhân viên, nhà cung cấp và nhân viên giao hàng có thể vào nơi làm việc, tuân theo [hướng dẫn Kiểm tra Sàng lọc khi Đến Nơi](#) của LACDPH. Việc kiểm tra sàng lọc phải bao gồm kiểm tra về triệu chứng ho, thở hụt hơi, khó thở, sốt hoặc ớn lạnh và liệu người đó hiện có đang chịu lệnh cách ly hoặc kiểm dịch hay không. Những kiểm tra này có thể được thực hiện từ xa hoặc trực tiếp khi nhân viên đến nơi. Phân kiểm tra nhiệt độ cũng nên được thực hiện tại nơi làm việc nếu khả thi.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Âm tính (Thông qua). Nếu người đó không có (các) triệu chứng và không có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua, họ được vào cơ sở ngày hôm đó.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Dương tính (Không thông qua):
 - Nếu người đó chưa được chủng ngừa² COVID-19 đầy đủ và đã có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua hoặc hiện đang chịu lệnh kiểm dịch, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để kiểm dịch tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn kiểm dịch tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Nếu người đó biểu hiện bất kỳ triệu chứng nào như đã nêu ở trên hoặc hiện đang chịu lệnh cách ly, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để cách ly tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn cách ly tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Người lao động được cung cấp thông tin liên quan đến quyền lợi nghỉ phép mà vẫn được chủ lao động hoặc chính phủ trả lương mà nhân viên có thể có quyền được hưởng để họ dễ dàng hơn về mặt tài chính khi ở nhà. Vui lòng xem thông tin thêm về các [chương trình của chính phủ về hỗ trợ nghỉ ốm và bồi hoàn cho người lao động do COVID-19](#), bao gồm quyền lợi nghỉ ốm của người lao động theo [Luật Nghỉ ốm có Trả lương Phụ trội do COVID-19 Năm 2021](#).
- Sau khi được thông báo rằng một hoặc nhiều nhân viên có quả xét nghiệm dương tính hoặc có triệu chứng giống với các triệu chứng của COVID-19 (ca nhiễm), chủ lao động có sẵn kế hoạch hoặc nghị trình để (các) ca nhiễm này tự cách ly tại nhà và yêu cầu tất cả nhân viên đã phơi nhiễm tại nơi làm việc với (các) ca nhiễm này ngay lập tức tự kiểm dịch. Kế hoạch của chủ lao động cần xem xét một nghị định để tất cả nhân viên kiểm dịch được tiếp cận hoặc được xét nghiệm COVID-19 để xác định xem liệu có thêm trường hợp phơi nhiễm tại nơi làm việc không mà có thể yêu cầu thêm biện pháp

² Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất hai (2) tuần sau khi họ được tiêm liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (ví dụ: vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất hai (2) tuần sau khi họ được tiêm loại vắc-xin một liều (ví dụ: vắc-xin của Johnson and Johnson [J&J]/Janssen).

kiểm soát COVID-19. Hãy xem hướng dẫn của cơ quan y tế công cộng về việc [ứng phó với COVID-19 ở nơi làm việc](#).

- Trong trường hợp chủ lao động, nhân viên quản lý hoặc nhà điều hành biết được có từ ba (3) ca nhiệm trở lên tại nơi làm việc trong vòng 14 ngày, chủ lao động cần phải báo cáo về cụm này cho Sở Y tế Công cộng theo số (888) 397-3993 hoặc (213) 240-7821 hoặc trực tuyến tại địa chỉ <http://www.redcap.link/covidreport>. Nếu một cụm ca nhiệm được xác định tại nơi làm việc, Sở Y tế Công cộng sẽ bắt đầu ứng phó với cụm ca nhiệm, bao gồm cung cấp hướng dẫn kiểm soát lây nhiễm và các khuyến cáo, hỗ trợ kỹ thuật và các biện pháp kiểm soát cụ thể tại nơi làm việc. Một nhân viên quản lý ca nhiệm của Sở Y tế Công cộng sẽ được phân công để điều tra cụm ca nhiệm nhằm hỗ trợ cơ sở ứng phó.
- Những nhân viên có tiếp xúc với người khác được cung cấp miễn phí khẩu trang một lớp có che cả mũi và miệng. Để tìm hiểu thêm, xin xem trang thông tin về Khẩu trang phòng COVID-19 của LAC DPH tại địa chỉ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>. Khẩu trang này được nhân viên đeo vào mọi lúc trong ngày làm việc khi họ tiếp xúc hoặc có khả năng tiếp xúc với người khác. Những nhân viên đã được bác sĩ dịch vụ y tế của họ chỉ định rằng họ không nên đeo khẩu trang thì phải đeo tấm che mặt có phần phủ ở rìa dưới, để tuân theo chỉ thị của Tiểu bang, miễn là điều kiện sức khỏe của họ cho phép. Tấm che mặt có phần phủ ôm khít dưới cằm là tốt nhất. Khẩu trang có van thở một chiều không nên được sử dụng.
- Nhân viên được hướng dẫn cách sử dụng và bảo quản khẩu trang đúng cách, bao gồm cả việc đeo khẩu trang che cả mũi và miệng và sự cần thiết phải giặt hoặc thay khẩu trang hàng ngày.
- Để đảm bảo rằng khẩu trang được đeo một cách nhất quán và đúng cách, nhân viên được cấm ăn uống trừ trong giờ nghỉ giải lao khi họ có thể tháo khẩu trang một cách an toàn và tránh xa những người khác. Vào mọi lúc khi ăn uống, nhân viên phải duy trì khoảng cách ít nhất là sáu feet với những người khác. Khi ăn uống, nên thực hiện ở ngoài trời và giữ khoảng cách với những người khác. Những nhân viên cung cấp cho chủ lao động bằng chứng hợp lệ cho thấy họ đã chủng ngừa đầy đủ không nhất thiết phải đeo tấm che mặt; họ vẫn cần phải đeo khẩu trang. Đối với những nhân viên đã được chủng ngừa đầy đủ và đã cung cấp bằng chứng cho thấy họ đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ và chọn không đeo tấm che mặt, chủ lao động nên lập và lưu giữ một biên bản ghi lại những giấy tờ mà mỗi người trong số những nhân viên này đã cung cấp để làm bằng chứng về việc chủng ngừa đầy đủ của họ. Chủ lao động không cần phải giữ bản sao của bằng chứng cho thấy nhân viên đã chủng ngừa đầy đủ.
 - o Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất 2 tuần kể từ khi họ được tiêm liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất 2 tuần kể từ khi họ được tiêm loại vắc-xin một liều (vắc-xin của Johnson & Johnson [J&J]/Janssen).
 - o Những loại giấy tờ sau đây được chấp nhận là bằng chứng cho việc đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ mà nhân viên có thể xuất trình cho chủ lao động: Thẻ chủng ngừa (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin được chích ngừa và ngày chích ngừa liều cuối cùng) HOẶC ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời HOẶC ảnh chụp thẻ chủng ngừa của nhân viên được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử HOẶC tài liệu xác nhận nhân viên đã được chủng ngừa đầy đủ của bác sĩ dịch vụ chăm sóc sức khỏe (có ghi tên của người được chủng ngừa và xác nhận rằng nhân viên đó đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ).
- Tấm che mặt phải được sử dụng, làm sạch và khử trùng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Tấm che mặt được cung cấp và đeo bởi tất cả nhân viên phục vụ bàn và nhân viên khác mà có hoặc có thể tiếp xúc với khách hàng (bao gồm nhưng không giới hạn ở nhân viên tiếp đón và phục vụ bàn phải giao tiếp với khách hàng cũng như những nhân viên khác như nhân viên dọn bàn và nhân viên bưng bê mà có thể ra vào khu vực quầy lễ tân). Tấm che mặt phải được đeo bên ngoài khẩu trang. Khẩu trang bảo vệ người khác khỏi các giọt bắn ra từ người đeo; tấm che mặt giúp bảo vệ người đeo khỏi giọt bắn ra từ người khác.
- Số lượng nhân viên phục vụ các khách riêng lẻ hoặc nhóm khách nên được giới hạn chiếu theo quy định về lương bổng và giờ làm.
- Sức chứa được giảm xuống và không gian giữa các nhân viên được tối đa hóa trong bất kỳ phòng hoặc khu vực nào mà nhân viên sử dụng để ăn và/hoặc giải lao. Điều này đã đạt được bằng cách:
 - o Dán quy định sức chứa tối đa nhất quán với việc tạo khoảng cách tối thiểu sáu feet giữa các cá nhân trong các phòng hoặc khu vực được sử dụng để giải lao;
 - o Sắp xếp so le giờ nghỉ hoặc giờ ăn để giảm sức chứa trong các phòng hoặc khu vực dùng để ăn và giải lao; và

- Đặt các bàn cách nhau tám feet, tháo rời hoặc gắn ghế lại với nhau để giảm sức chứa, đánh dấu trên sàn để đảm bảo khoảng cách và sắp xếp chỗ ngồi theo cách giảm thiểu việc tiếp xúc trực diện. Việc sử dụng vách ngăn được khuyến khích để ngăn chặn hơn nữa sự lây lan nhưng không được coi là một biện pháp thay thế cho việc giảm sức chứa và duy trì khoảng cách vật lý.
- Nhân viên được hướng dẫn để đảm bảo thực hiện các biện pháp vệ sinh tay bao gồm tần suất rửa tay, sử dụng chất khử trùng tay và tuân thủ quy định sử dụng găng tay đúng cách.
- Nhân viên được cho thời gian để rửa tay thường xuyên.
- Nhân viên được nhắc dùng khăn giấy để che miệng khi ho và hắt hơi. Nên vứt khăn giấy đã sử dụng vào thùng rác và rửa tay bằng xà phòng và nước ấm ngay lập tức trong ít nhất 20 giây.
- Tất cả nhân viên, nhà cung cấp và nhân viên giao hàng đã được cung cấp hướng dẫn về duy trì khoảng cách vật lý và sử dụng khẩu trang khi ở gần những người khác.
- Phòng nghỉ giải lao, phòng vệ sinh và các khu vực chung khác được khử trùng theo tần suất dưới đây, nhưng không dưới một lần mỗi ngày trong giờ hoạt động, theo lịch trình sau đây:
 - Phòng nghỉ giải lao _____
 - Phòng vệ sinh _____
 - Khu vực khác _____
- Chất khử trùng và các vật tư liên quan luôn có sẵn cho nhân viên tại (các) vị trí sau:

- Dung dịch khử trùng tay có hiệu quả chống lại COVID-19 có sẵn cho tất cả nhân viên tại (các) vị trí sau:

- Mỗi nhân viên đã được phân phát một bản sao của nghị định thư này.
- Tuỳ ý—Mô tả biện pháp khác:

B. CÁC BIỆN PHÁP NHẪM ĐẢM BẢO KHOẢNG CÁCH VẬT LÝ

Khu vực Chỗ ngồi Trong nhà:

- Số lượng khách hàng tại khu vực chỗ ngồi trong nhà được giới hạn ở mức 25% của sức chứa trong nhà hoặc tối đa là 100 người, tùy theo tỷ lệ nào thấp hơn. Ở nơi khả thi, các bãi đậu xe được bố trí lại để hạn chế các điểm tập trung đông xe và đảm bảo khoảng cách phù hợp giữa các xe.
 - Số lượng khách hàng tối đa tại khu vực chỗ ngồi trong nhà được giới hạn ở: _____
- Để đảm bảo khoảng cách vật lý ít nhất là 6 feet giữa khách hàng ngồi ở các bàn khác nhau, bàn phải được đặt cách nhau ít nhất là sáu (6) feet, tính từ lưng ghế ở một bàn đến lưng ghế ở bàn liền kề khi thực khách đang ngồi. Biện pháp này cũng giúp tạo không gian đi lại giữa các bàn cũng như tính đến trường hợp ghế bị đẩy ra khi khách hàng đang ngồi tại bàn. Vách ngăn bằng tấm mica hoặc các vách ngăn khác không thay thế cho khoảng cách bắt buộc giữa các bàn và khoảng cách giữa các thực khách. Xem phần "Ví dụ về cách sắp xếp chỗ ngồi được chuẩn thuận trong phạm vi sức chứa được cho phép" ở dưới.
- Số chỗ ngồi tại một bàn trong nhà tại chỗ được giới hạn không quá sáu (6) người cho cùng một nhóm. Tất cả những người ngồi tại bàn trong nhà phải cùng hộ gia đình, do đó, họ không nhất thiết phải ngồi cách nhau sáu feet. Trước khi ngồi vào bàn, nhân viên tiếp đón phải thông báo bằng lời cho cả nhóm rằng mọi người ngồi chung bàn phải cùng hộ gia đình.
- Nếu tất cả thành viên của một nhóm tự xác nhận và xuất trình bằng chứng cho thấy họ đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ, thì họ có thể ngồi cùng nhau, tối đa là sáu (6) người một bàn và từ tối đa sáu (6) hộ gia đình khác nhau. Những khách tự xác nhận rằng họ đã được chủng ngừa đầy đủ phải cung cấp cho quản lý giấy tờ xác minh bao gồm thẻ căn cước có ảnh và bằng chứng về việc chủng ngừa đầy đủ, như thẻ chủng ngừa của họ (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin được chích ngừa và ngày chích ngừa liều cuối cùng) hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời hoặc ảnh chụp thẻ

chủng ngừa của người tham dự được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử, hoặc tài liệu xác nhận họ đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ của bác sĩ chăm sóc sức khỏe, trước khi họ có thể ngồi cùng nhau.

Khu vực Chỗ ngồi Ngoài trời:

- Số lượng khách hàng trong khu vực chỗ ngồi ngoài trời đủ thấp để đảm bảo duy trì khoảng cách vật lý. Bàn trong khu vực chỗ ngồi ngoài trời phải được đặt cách nhau ít nhất là sáu (6) feet, tính từ lưng ghế ở một bàn đến lưng ghế ở bàn liền kề nơi thực khách đang ngồi. Vách ngăn bằng tấm mica hoặc vách ngăn khác không thay thế cho khoảng cách bắt buộc giữa các bàn và khoảng cách giữa các khách hàng. Xem phần “Ví dụ về cách sắp xếp chỗ ngồi được chuẩn thuận trong phạm vi sức chứa được cho phép” ở dưới.
- Số lượng khách hàng tối đa tại khu vực chỗ ngồi ngoài trời được giới hạn ở: _____, được tính theo tổng số chỗ ngồi khả dụng sau khi các bàn được đặt cách nhau như mô tả ở trên và với tối đa tám (8) ghế tại mỗi bàn.
- Số lượng chỗ ngồi tại một bàn ngoài trời tại cơ sở được giới hạn không quá tám (8) người cho cùng một nhóm người. Tất cả những người ngồi tại bàn ngoài trời có thể là thành viên của tối đa ba hộ gia đình. Trước khi ngồi vào bàn, nhân viên tiếp đón phải cất tiếng thông báo cho cả nhóm rằng mọi người ngồi chung bàn phải là thành viên của tối đa ba hộ gia đình.
- Nếu tất cả thành viên của một nhóm tự xác nhận và xuất trình bằng chứng cho thấy họ đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ, thì họ có thể ngồi cùng nhau, tối đa là tám (8) người một bàn và từ tối đa tám (8) hộ gia đình khác nhau. Những khách tự xác nhận rằng họ đã được chủng ngừa đầy đủ phải cung cấp cho người quản lý giấy tờ xác minh bao gồm thẻ căn cước có ảnh và bằng chứng về việc chủng ngừa đầy đủ, như thẻ chủng ngừa của họ (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin được chích ngừa và ngày chích ngừa liều cuối cùng) hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa của người tham dự được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử hoặc tài liệu xác nhận họ đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ của bác sĩ chăm sóc sức khỏe, trước khi họ có thể ngồi cùng nhau.
- Nhà điều hành cơ sở phải kiểm soát chặt chẽ và liên tục số lượng khách hàng ra vào tại tất cả các lối vào dẫn đến khu vực chỗ ngồi ngoài trời để theo dõi sức chứa nhằm đảm bảo tuân thủ những hạn chế về sức chứa. Theo quyết định của thanh tra y tế công cộng, những nhà điều hành không theo dõi hoặc không kiểm soát chặt chẽ lượng người ra vào hoặc có vẻ vượt quá sức chứa cho phép có thể tạm thời đóng cửa cho đến khi những vấn đề này được giải quyết theo như quyết định của thanh tra y tế công cộng tại chỗ. Ở nơi có thể, hãy thiết lập một lối vào duy nhất, được chỉ định rõ ràng và các lối ra riêng biệt để giúp duy trì khoảng cách.
- Sẵn sàng cho khách xếp hàng bên ngoài trong khi vẫn duy trì khoảng cách vật lý, bao gồm sử dụng các tín hiệu thị giác. Nếu cần thiết, một nhân viên (hoặc nhiều nhân viên nếu có nhiều hơn một lối ra vào) đeo khẩu trang có thể được bố trí đứng ở gần cửa, nhưng vẫn đảm bảo khoảng cách 6 feet đến khách hàng gần nhất để theo dõi sức chứa và hướng dẫn khách hàng xếp hàng cách nhau sáu feet ở bên ngoài lối vào nếu cơ sở đã đạt giới hạn về sức chứa hoặc cho đến thời gian đặt trước của họ.
- Các cơ sở sử dụng công trình ngoài trời phải tuân theo các tiêu chí về công trình ngoài trời của Tiểu bang, như được quy định trong hướng dẫn bắt buộc của Sở Y tế California về [Sử dụng Công trình Tam thời cho Hoạt động Kinh doanh Ngoài trời](#). [Những công trình ngoài trời không đáp ứng các tiêu chí của Tiểu bang về công trình ngoài trời được phân loại là công trình trong nhà và được giới hạn sức chứa ở mức 25%](#).
- Quầy bar được sử dụng cho mục đích pha chế hoặc phục vụ đồ uống có cồn không mở phục vụ đồ uống tại quầy.
- Tivi hoặc màn hình khác có thể bật cho khách hàng ngồi xem ở **khu vực chỗ ngồi trong nhà hoặc ngoài trời**.
- Hoạt động giải trí trực tiếp ngoài trời phải tuân theo các yêu cầu về giải trí trực tiếp ngoài trời như được nêu trong Nghị định thư dành cho Nhà hàng, Phụ lục I. Không được phép tổ chức hoạt động giải trí trực tiếp trong nhà.
- Cơ sở không được tổ chức các bữa tiệc chiêu đãi, tiệc sang trọng **trong nhà** hoặc các sự kiện hoặc cuộc tụ họp được phối hợp, tổ chức hoặc được mời khác dưới mọi hình thức.

- Nếu có thể, bố trí một lối vào duy nhất, được chỉ định rõ ràng và các lối ra riêng biệt để giúp duy trì khoảng cách vật lý.
- Các biện pháp nhằm đảm bảo khoảng cách vật lý được tuân thủ tại nơi khách hàng hoặc nhân viên đang xếp hàng. Điều này bao gồm quầy tính tiền và lối vào quầy tính tiền, hàng đợi thanh toán, phòng vệ sinh, hành lang thang máy, quầy tiếp tân và khu vực chờ, khu vực trả và đón xe của khách và bất kỳ khu vực nào khác nơi khách hàng tụ tập.
 - Dãn băng dính hoặc các đánh dấu khác cách nhau 6 feet ở bất kỳ khu vực nào nơi công chúng có thể xếp thành hàng hoặc đứng.
 - Ở nơi có thể, thiết lập hành lang và lối đi có chỉ dẫn cho người đi lại để tránh trường hợp nhân viên và khách hàng đi vượt qua nhau.
 - Nếu có thể, một nhân viên đeo cả tấm che mặt và khẩu trang được bố trí đứng ở gần những khu vực trên, nhưng vẫn cách khách hàng gần nhất tối thiểu là 6 feet, để giám sát việc tuân thủ các biện pháp duy trì khoảng cách vật lý.
- Ở những nơi có thể, các giải pháp công nghệ đã được thực thi để giảm bớt sự tương tác giữa người với người như đặt trước qua di động và máy tính bảng cổ menu, nhân viên đặt chỗ khi đang đến, các hình thức thanh toán không cần tiếp xúc.
- Điều chỉnh tương tác giữa khách hàng, tài xế giao hàng và nhân viên để cho phép duy trì khoảng cách vật lý.
 - Các tầng trong và ngoài nhà hàng tại những khu vực nơi khách hàng, người bán hàng, nhân viên giao hàng hoặc những người khác có thể đợi được đánh dấu để tạo điều kiện và thực thi giãn cách vật lý.
 - Việc sử dụng các biện pháp không tiếp xúc để nhận và giao hàng cũng như các hệ thống điện tử khác cho mục đích tương tác với khách đã được thực hiện khi xét thấy khả thi.
 - Giao tiếp giữa nhân viên và khách hàng được giới hạn tối đa năm phút cho mỗi lần giao tiếp, nếu có thể.
- Hạn chế tiếp xúc giữa nhân viên và khách hàng.
 - Lắp đặt rào cản vật lý như vách ngăn hoặc tấm mica tại quầy đăng ký, quầy tiếp tân, quầy đặt hàng, v.v., những nơi khó duy trì khoảng cách vật lý sáu feet.
 - Hạn chế số lượng nhân viên phục vụ những nhóm người riêng lẻ.
- Không khuyến khích nhân viên và khách hàng tụ tập ở những khu vực có nhiều người qua lại như phòng vệ sinh, hành lang, khu vực quầy bar, quầy đặt trước và quầy thanh toán bằng thẻ tín dụng, v.v.
- Các nghị định thư về duy trì khoảng cách vật lý nên được vận dụng trong mọi khu vực văn phòng, nhà bếp, phòng chứa thực phẩm, buồng đông lạnh không cửa ngăn, hoặc các khu vực khác có mật độ nhân viên đi lại cao.
 - Các cuộc tiếp xúc ngẫu nhiên phải nên được hẹn trước, tuy nhiên, mục tiêu là giới hạn thời gian tiếp xúc xuống dưới 15 phút, tốt nhất là 10 phút và nhân viên luôn đeo khẩu trang.

C. CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT NHIỄM BỆNH

TRƯỚC KHI MỞ CỬA

- Hệ thống HVAC đã được Chuyên gia về HVAC kiểm tra trong vòng 30 ngày trước khi mở cửa lại và ở trong tình trạng hoạt động tốt; đến mức tối đa có thể, nguồn thông gió đã được tăng lên. Việc thông gió hiệu quả là một trong những biện pháp quan trọng nhất để kiểm soát sự lây truyền qua các hạt sol khí li ti.
 - Cân nhắc việc lắp đặt máy lọc không khí di động hiệu quả cao, nâng cấp bộ lọc không khí của tòa nhà lên mức hiệu quả cao nhất có thể và thực hiện các sửa đổi khác để tăng lượng không khí bên ngoài và sự thông gió trong tất cả các khu vực làm việc.
 - Xem [Hướng dẫn Tam thời về Thông gió, Lọc không khí và Chất lượng Không khí trong Môi trường Trong nhà](#) của Sở Y tế Công cộng California để biết thêm thông tin chi tiết.
 - Xin lưu ý: Hệ thống thông gió và những cải thiện chất lượng không khí trong môi trường trong nhà khác là những biện pháp bổ sung và không thay thế cho các biện pháp bảo vệ bắt buộc là đeo khẩu trang (ngoại trừ trong một số môi trường có nguy cơ cao đòi hỏi phải sử dụng thiết bị bảo vệ đường hô hấp thích hợp), duy trì khoảng cách ít nhất là sáu feet giữa mọi người, rửa tay thường

xuyên và hạn chế các hoạt động nơi những người từ các hộ gia đình khác nhau tụ họp với nhau.

- Đối với những cơ sở chưa hoạt động, hãy xả từng thiết bị nước nóng và nước lạnh trong năm phút trước khi mở cửa lại để thay thế nước cũ trong hệ thống đường ống nước của cơ sở bằng nguồn nước mới và an toàn.
- Cơ sở đã được làm sạch và làm vệ sinh/khử trùng kỹ lưỡng (dùng các sản phẩm được chuẩn y để sử dụng chống lại COVID-19), đặc biệt nếu cơ sở đã bị đóng cửa.
 - o Cân nhắc các lựa chọn cho công ty vệ sinh bên thứ ba để hỗ trợ nhu cầu gia tăng việc vệ sinh, nếu cần thiết.
- Các không gian như khu vực tiếp khách, quầy tiếp tân và khu vực pha chế đồ uống đã được trang bị các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm nước khử trùng tay và khăn lau khử trùng cho tất cả nhân viên trực tiếp phục vụ khách hàng.
 - o Đảm bảo các thiết bị vệ sinh luôn hoạt động và được dự trữ mọi lúc và cung cấp thêm xà phòng, khăn giấy và nước khử trùng tay khi cần thiết.
 - o Khuyến cáo lắp đặt bình chứa nước khử trùng tay, bình đựng xà phòng, hộp đựng khăn giấy và thùng chứa rác không cần chạm vào.
- Các địa điểm trả khách được chỉ định để nhận hàng cách xa khu vực có mật độ người qua lại cao. Tiếp xúc trực tiếp giữa người với người để giao hàng đã được loại bỏ bất cứ khi nào có thể.

CÁC LƯU TÂM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Tất cả các biện pháp thực thực hành về an toàn thực phẩm được nêu trong Quy chuẩn về Bán lẻ Thực phẩm của California (CRFC) đang được tuân thủ và duy trì.
 - o Luôn giữ nóng thực phẩm nóng (135 °F trở lên) và giữ lạnh thực phẩm lạnh (41 °F trở xuống).
 - o Nấu kỹ thực phẩm theo yêu cầu của CRFC.
 - o Vệ sinh và khử trùng dụng cụ nấu ăn và thiết bị theo đề cương được quy định trong CRFC.
 - o Tuân thủ các quy tắc đảm bảo vệ sinh và sức khỏe cho nhân viên: Tuân thủ các thực hành về vệ sinh và sức khỏe của nhân viên, không làm việc khi bị ốm; rửa tay thường xuyên; sử dụng găng tay theo các yêu cầu được quy định trong CRFC.
 - o Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm và nguyên liệu đến từ nguồn thực phẩm được chuẩn y.
 - o Nhân viên chế biến thực phẩm được khuyến cáo không thay đổi hoặc đi vào khu làm việc của người khác trong ca làm việc.
- Các máy tự phục vụ, như máy làm nước ngọt do nhân viên thực phẩm phân bổ và các bề mặt tiếp xúc được làm sạch và khử trùng sau mỗi giờ.
- Những khu vực mà khách hàng có thể tụ tập hoặc chạm vào thực phẩm hoặc đồ dùng thực phẩm mà khách hàng khác đã sử dụng qua thì phải đóng cửa. Những đồ dùng này được cung cấp riêng lẻ cho từng khách hàng và được vứt bỏ hoặc làm sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng, nếu thích hợp. Điều này bao gồm những không gian giới hạn ở:
 - o Khu vực tự phục vụ có hộp đựng gia vị, hộp đựng dụng cụ ăn uống, khăn ăn, nắp đậy, ống hút, hộp đựng đồ ăn mang đi, v.v.
 - o Khu vực thức ăn tự phục vụ, như quầy bar salsa, quầy salad hoặc quầy thức ăn kiểu tự chọn, bao gồm cả nếm thử mẫu thức ăn.
 - o Kẹo bạc hà, đồ ăn nhẹ hoặc tăm xỉa răng sau khi ăn cho khách hàng. Những thứ này được cung cấp cùng khi đưa séc thanh toán hoặc chỉ được cung cấp theo yêu cầu.
- Một nhân viên phục vụ được giao nhiệm vụ chỉ gói bộ dao muỗng nĩa ăn trước khi cung cấp cho khách hàng, thay vì nhiều nhân viên xử lý bộ dao muỗng nĩa ăn không được gói bọc trước khi khách hàng sử dụng.
- Việc rót thêm đồ uống tại bàn hoặc từ đồ đựng chung (ví dụ: bình đựng, bình rượu, bình chiết, chai) thì không được phép. Dụng cụ thủy tinh sạch được cung cấp cho khách hàng để tiếp đồ uống.

LƯU TÂM VỀ CƠ SỞ

- Phòng vệ sinh được kiểm tra thường xuyên và được vệ sinh và khử trùng ít nhất một lần mỗi ngày hoặc

thường xuyên khi thấy cần thiết bằng chất khử trùng được Cục Bảo vệ Môi sinh (EPA) chuẩn thuận.

- Một nhân viên phục vụ đồ ăn trong mỗi ca được bố trí để giám sát và thực thi các quy trình vệ sinh và khử trùng bổ sung, nếu cần thiết.
- Kế hoạch làm sạch và khử trùng đối với các bề mặt thường xuyên chạm vào và các khu vực ra vào đã được phát triển và tuân theo.
 - o Các khu vực chung và các đồ vật thường xuyên được chạm vào liên quan đến nhận hàng và thanh toán của khách hàng (ví dụ: bàn, tay nắm cửa hoặc tay vịn, đầu đọc thẻ tín dụng) được khử trùng ít nhất một lần mỗi ngày trong giờ hoạt động bằng cách sử dụng chất khử trùng được Cục Bảo vệ Môi sinh (EPA) chuẩn thuận.
- Tăng cường làm sạch và khử trùng các bề mặt ở những khu vực đông người qua lại hoặc các bề mặt mà người không đeo khẩu trang thường xuyên tiếp xúc. Cơ sở được làm sạch và vệ sinh/khử trùng kỹ lưỡng sau mỗi đêm (dùng sản phẩm được chuẩn y sử dụng chống lại COVID-19). Lưu giữ nhật ký để theo dõi việc hoàn thành bất cứ khi nào có thể.
- Bộ ống tai nghe âm thanh và các thiết bị khác không được dùng chung giữa các nhân viên, trừ khi thiết bị được khử trùng đúng cách sau mỗi lần sử dụng. Tham khảo ý kiến của nhà sản xuất thiết bị để xác định các bước khử trùng thích hợp.
- Nhân viên rửa chén bát rửa các đồ dùng sử dụng nhiều lần của khách hàng phải được cung cấp thiết bị bảo vệ mắt, mũi và miệng của họ khỏi bị nhiễm bẩn do nước bắn ra bằng cách sử dụng kết hợp khẩu trang, kính bảo vệ và/hoặc tấm che mặt. Nhân viên rửa chén bát được cung cấp tạp dề không thấm nước và phải thay thường xuyên. Thiết bị bảo vệ có thể sử dụng, tại như tấm che mặt và kính bảo vệ phải được khử trùng đúng cách giữa các lần sử dụng.
- Nước khử trùng tay và thùng rác được cung cấp cho công chúng tại hoặc gần lối vào của khu vực phục vụ đồ uống ngoài trời.

KHU VỰC DÀNH CHO KHÁCH HÀNG/KHU VỰC PHỤC VỤ

- Khách hàng được hướng dẫn rằng họ phải đeo khẩu trang bất cứ khi nào họ không dùng đồ uống; điều này bao gồm khi vào cơ sở, khi đi ở bất cứ đâu trong khu vực chỗ ngồi **trong nhà hoặc** ngoài trời, khi đi lại trong **khu vực** chỗ ngồi **trong nhà hoặc** ngoài trời và khi sử dụng phòng vệ sinh. Yêu cầu này áp dụng cho tất cả người lớn và trẻ em trên 2 tuổi. Những người đã được bác sĩ dịch vụ y tế của họ hướng dẫn rằng họ không nên đeo khẩu trang thì phải sử dụng tấm chắn mặt có phần phủ ở mép dưới, để tuân thủ theo chỉ thị của Tiểu bang, miễn là tình trạng sức khỏe của họ cho phép. Phần phủ có dạng ôm vừa khít dưới cằm là tốt nhất. Khẩu trang có van thở một chiều phải cấm được sử dụng. Để hỗ trợ sự an toàn của nhân viên của quý vị cùng những khách khác, nên chuẩn bị sẵn khẩu trang cho những khách đến mà không mang theo.
 - o Khách hàng có thể tháo khẩu trang chỉ khi đang ngồi tại bàn và khi **đang ăn hoặc** uống.
 - o Khách hàng phải được xếp chỗ ngồi để dùng đồ uống. Khách hàng không được đi lại hoặc đứng trong khi **đang ăn hoặc** uống.
 - o Những khách hàng từ chối đeo khẩu trang có thể bị từ chối phục vụ và yêu cầu rời khỏi **cơ sở**.
- Hướng dẫn dành cho Khách hàng. Các cơ sở phải đặt biển hoặc thẻ thông báo nhỏ (không nhỏ hơn 3 x 5 inch) trên bàn sau khi khử trùng từng bàn giữa các nhóm khách hàng có ghi tối thiểu các hướng dẫn sau hoặc lưu ý tương tự:

“Hãy giúp chúng tôi duy trì hoạt động kinh doanh, bảo vệ nhân viên và bảo vệ những thực khách khác bằng cách thực hiện theo các nguyên tắc đơn giản sau của chúng tôi:

 - o Không tháo khẩu trang cho đến khi đồ uống của quý vị được phục vụ và sau khi dùng xong đồ uống.
 - o Đeo khẩu trang mỗi khi có phục vụ bàn đến gần bàn của quý vị.
 - o Đeo khẩu trang mỗi khi quý vị rời khỏi bàn của mình.
 - o Rửa tay hoặc khử trùng tay.

Cảm ơn quý vị đã góp phần bảo vệ sức khỏe của nhân viên chúng tôi và những thực khách khác!”

Ví dụ Đồ họa Thẻ để bàn Có ghi Thông tin An toàn về COVID-19 có sẵn để tải xuống tại: <http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/docs/food/TableTop.pdf>. Các phương án khác, chẳng hạn như dùng bảng chỉ dẫn, bảng kỹ thuật số, v.v... trong khu vực phục vụ đồ uống để thông báo và nhắc nhở khách hàng về

những hướng dẫn này khi họ ngồi vào bàn và trong suốt thời gian họ ở tại cơ sở.

- Âm lượng nhạc hoặc tivi được điều chỉnh để đảm bảo rằng nhân viên phục vụ bàn có thể nghe thấy yêu cầu của khách hàng mà không cần phải ghé sát vào khách hàng.
- Việc kiểm tra sàng lọc khi đến nơi được thực hiện trước khi khách hàng có thể vào cơ sở. Kiểm tra bao gồm sàng lọc các triệu chứng liên quan đến ho, thở hụt hơi, khó thở và sốt hoặc ớn lạnh và liệu người đó hiện có đang chịu lệnh cách ly hoặc kiểm dịch hay không. Những sàng lọc này có thể được thực hiện trực tiếp hoặc thông qua phương pháp thay thế như kiểm tra trực tuyến trong hệ thống hoặc thông qua [bảng chỉ dẫn](#) dán tại lối vào của cơ sở, trong đó nêu rõ khách có những triệu chứng này không được vào cơ sở.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Âm tính (Thông qua). Nếu người đó không có (các) triệu chứng và không có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua, họ được vào cơ sở cho ngày đó.
 - Positive Screen (Not Cleared): Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Dương tính (Không thông qua):
 - Nếu người đó đã có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua hoặc hiện đang chịu chỉ thị kiểm dịch, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để kiểm dịch tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn kiểm dịch có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Nếu người đó biểu hiện bất kỳ triệu chứng nào như đã nêu ở trên hoặc hiện đang chịu lệnh cách ly, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để cách ly tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn cách ly có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Phục vụ bàn, nhân viên dọn bàn và nhân viên khác đảm nhận việc thu gom các vật dụng khách hàng đã sử dụng (cốc, đĩa, khăn ăn bẩn, v.v.) hoặc xử lý túi rác phải rửa tay sau khi hoàn thành nhiệm vụ và được cung cấp tạp dề và phải thay tạp dề thường xuyên.
- Các thực đơn tái sử dụng được vệ sinh và khử trùng giữa các lần khách hàng sử dụng. Nên cân nhắc sử dụng hình thức thay thế như bảng thực đơn tĩnh, thực đơn điện tử hoặc thực đơn có thể được tải xuống thiết bị di động.
- Khu vực chỗ ngồi của khách hàng được vệ sinh và khử trùng sau mỗi lần sử dụng. Chỗ ngồi, bàn và các vật dụng khác trên bàn phải là loại dùng một lần hoặc được vệ sinh/khử trùng giữa các khách hàng. Mỗi bàn có lớp khăn trải bàn trên cùng được thay giữa các khách hàng hoặc mặt bàn cứng không xếp được vệ sinh và khử trùng giữa các khách hàng.
- Hộp đựng đồ ăn mang đi phải do khách hàng tự bỏ thức ăn vào hộp và hộp đựng chỉ được cung cấp theo yêu cầu.
- Thẻ thức thanh toán không dùng tiền mặt được khuyến khích. Nếu thấy hợp lý, cơ sở kinh doanh thực phẩm, khách hàng được cho phép tự quét thẻ tín dụng/thẻ ghi nợ của riêng họ và đầu đọc thẻ được vệ sinh kỹ lưỡng sau mỗi lần khách sử dụng.
- Các loại khăn dính bẩn đi qua sử dụng tại bàn của khách hàng như khăn trải bàn và khăn ăn cần phải được thay mới sau mỗi lượt khách sử dụng. Nhân viên nên đeo găng tay khi xử lý khăn vải bẩn.
- Tùy ý - Mô tả biện pháp khác (ví dụ: cung cấp giờ chỉ phục vụ cho người cao niên, khuyến khích bán hàng khi không phải giờ cao điểm):

D. CÁC BIỆN PHÁP GIAO TIẾP VỚI CÔNG CHÚNG

- Một bản sao của nghị định thư này hoặc bản in Chứng chỉ Tuân thủ An toàn về COVID-19 của cơ sở do quận Los Angeles cấp, nếu có, được dán ở tất cả các lối vào công cộng của cơ sở. Để biết thêm thông tin hoặc để hoàn thành chương trình tự chứng nhận tuân thủ an toàn về COVID-19, hãy vào trang <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. Các cơ sở phải giữ một bản sao của các Nghị định thư tại cơ sở để xem xét, theo yêu cầu.
- Bảng chỉ dẫn được treo tại tất cả các lối vào để lưu ý khách hàng duy trì khoảng cách sáu feet, rửa tay hoặc sử dụng nước khử trùng tay khi bước vào nhà hàng, đeo khẩu trang khi không ăn uống, và ở nhà nếu họ bị ốm hoặc có các triệu chứng của COVID-19. Xem [trang web Hướng dẫn về COVID-19 của DPH của Quận](#) để biết thêm các tài nguyên và ví dụ về bảng chỉ dẫn mà các doanh nghiệp có thể sử dụng.
- Các cửa hàng trực tuyến của cơ sở (trang web, mạng xã hội, v.v.) cung cấp thông tin rõ ràng về giờ làm

việc tại cơ sở, yêu cầu sử dụng khẩu trang, các chính sách liên quan đến đặt hàng trước, đặt chỗ trước, thanh toán trước, nhận hàng và/hoặc giao tận nơi và các vấn đề liên quan khác.

E. CÁC BIỆN PHÁP CAM ĐOAN RẰNG MỌI NGƯỜI ĐƯỢC TIẾP CẬN ĐẾN CÁC PHỤC DỊCH CÓ TÍNH CẤP THIẾT MỘT CÁCH CÔNG MINH

- Các phục dịch có tính cấp tính đối với thực khách/khách hàng đã được ưu tiên.
- Các giao dịch hoặc dịch vụ có thể được cung cấp từ xa nay đã được chuyển thành trực tuyến.
- Các biện pháp đã được thiết lập để cam đoan rằng việc tiếp cận đến hàng hóa và những phục dịch cho những khách hàng bị hạn chế về di chuyển và/hoặc có nguy cơ rủi ro cao ở những nơi công cộng.

Bất kỳ biện pháp bổ sung nào không được bao gồm ở trên cần phải được liệt kê ở các trang riêng, mà doanh nghiệp phải đính kèm vào tài liệu này.

Quý vị có thể liên lạc với người sau đây nếu có bất kỳ câu hỏi hoặc ý kiến nào về nghị định này:

Tên Người liên lạc của Doanh nghiệp: _____

Số điện thoại: _____

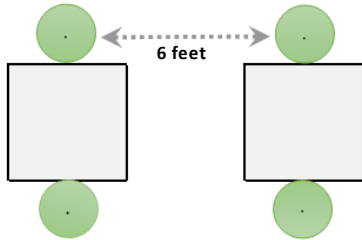
Ngày Sửa đổi Gần nhất: _____

Hết hạn - Không có hiệu lực

Sơ đồ Chỗ ngồi

Dưới đây là sáu (6) sơ đồ chỗ ngồi được thiết kế để dùng làm ví dụ cho việc sắp xếp chỗ ngồi ở trong nhà và ngoài trời. Không được sử dụng vách ngăn để giảm bớt khoảng cách giữa các bàn nhằm để tăng số lượng chỗ ngồi. Đặt các bàn cách nhau 8 feet tính từ cạnh bàn này sang cạnh bàn khác để đảm bảo khoảng cách vật lý ít nhất là 6 feet giữa các khách hàng không cùng hộ gia đình.

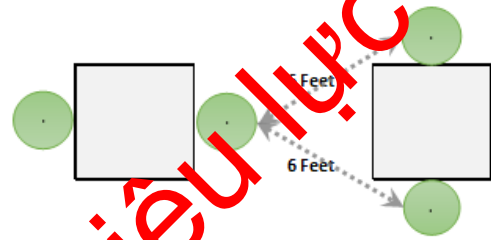
SƠ ĐỒ 1



Chỗ ngồi song song

Khoảng cách giữa các ghế là 6 feet
Tính từ cạnh ghế đến cạnh ghế

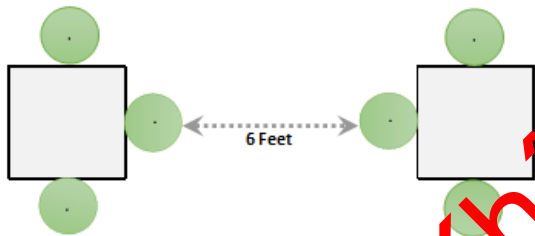
SƠ ĐỒ 2



Chỗ ngồi vuông góc

Khoảng cách giữa ghế của khách hàng đến ghế tại bàn liền kề là 6 feet
Tính từ cạnh ghế đến cạnh ghế

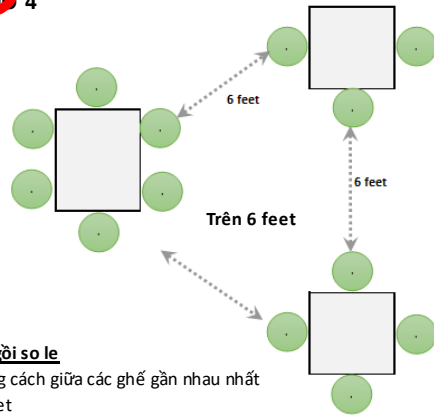
SƠ ĐỒ 3



Chỗ ngồi song song

Khoảng cách giữa các ghế đặt đối lưng với nhau là 6 feet

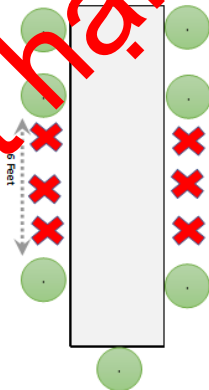
SƠ ĐỒ 4



Chỗ ngồi so le

Khoảng cách giữa các ghế gần nhau nhất là 6 feet
Áp dụng cho mọi loại hình dạng của bàn

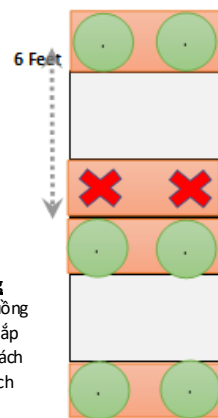
SƠ ĐỒ 5



Bàn Kiểu Ngồi Quây, không sử dụng vách ngăn

Các ghế được đặt cách người ngồi gần nhất của nhóm khác là 6 feet
Tính từ cạnh ghế đến cạnh ghế

SƠ ĐỒ 6



Chỗ ngồi trong buồng

Chỗ ngồi trong các buồng cố định có thể được sắp xếp sao cho khoảng cách tối thiểu giữa các khách hàng là 6 feet