

QUY ĐỊNH HƯỚNG DẪN DÀNH CHO TIỆM ĂN

Giao Tiếp với Khách Hàng:

- Các bên cần duy trì khoảng cách 6 feet với người khác
- Cung cấp nơi khử trùng tay tại lối vào
- Mỗi bàn chỉ được phép có tối đa 10 người
- Không để lại đồ nước sốt hoặc gia vị, dao muỗng nĩa, hoặc ly chén thủy tinh trên bàn không có người ngồi
- Chỉ cung cấp đồ nước sốt hoặc gia vị khi khách yêu cầu, và theo từng phần đủ dùng cho một lần
- Sử dụng các tờ thực đơn dùng một lần
- Khuyến khích sử dụng phương thức thanh toán không cần chạm
- Khi không ngồi tại bàn, các thân chủ phải đeo khẩu trang vải/khăn che miệng và mũi

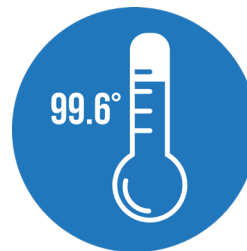
Các Quy Trình của Cơ Sở:

- Nên phân công một nhân viên hoặc nhà thầu quản lý và kiểm soát việc ra vào tiệm ăn, bao gồm cả mở cửa để tránh việc thân chủ chạm vào nắm đấm cửa
- Thường xuyên làm sạch và khử trùng bất kỳ bề mặt nào thường xuyên chạm vào, chẳng hạn như nắm đấm cửa, bàn, và ghế
- Thường xuyên làm sạch các phòng vệ sinh và ghi lại các lần làm sạch
- Niêm yết biển báo “Health Prevent Disease” (Sức Khỏe Tốt Giúp Ngừa Bệnh) ở nơi dễ thấy tại tiệm ăn để nhắc mọi người áp dụng các phương thức giữ gìn vệ sinh tốt nhất
- Làm sạch và khử trùng khu vực ngồi ăn uống sau mỗi nhóm khách hàng
- Nên lưu một cuốn sổ khách hàng để truy xuất nguồn gốc tiếp xúc

Sức Khỏe của Nhân Viên:



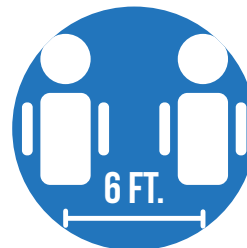
Huấn luyện cho tất cả nhân viên về những thực hành dọn dẹp và vệ sinh phù hợp



Sàng lọc các nhân viên trước khi vào tiệm ăn, và yêu cầu những nhân viên bị bệnh về nhà



Yêu cầu nhân viên rửa tay hoặc khử trùng bàn tay ngay sau khi vào trong tiệm ăn, và giữa những lần tiếp xúc với khách hàng



Các nhân viên nên giữ khoảng cách ít nhất 6 feet với những người khác ở mức tối đa có thể được



Tất cả các nhân viên cần đeo khẩu trang vải để che kín mũi và miệng