

COVID-19: Danh Sách Kiểm Tra Hàng Ngày Cho Nhân Viên Nhà Hàng

SỨC KHỎE NHÂN VIÊN

- ☑ Mỗi nhân viên phải hoàn thành kiểm tra triệu chứng hoặc đo nhiệt độ trước khi bắt đầu làm việc.

BẢO VỆ SỨC KHỎE NHÂN VIÊN

- ☑ Đặt các hộp đựng xà phòng và khăn giấy đầy đủ ở mỗi bồn rửa tay
- ☑ Rửa tay: khi bắt đầu ca, trước khi phục vụ thức ăn, sau khi chạm vào bát đĩa bẩn, sau khi thanh toán, sau bất kỳ hoạt động làm sạch nào, sau khi chạm tay lên mặt, khi thay găng tay, vv
- ☑ Sử dụng nước rửa tay khô diệt khuẩn bên cạnh việc rửa tay. Khuyến khích khách hàng sử dụng nước rửa tay khô diệt khuẩn.
- ☑ Sử dụng găng tay bên cạnh việc rửa tay thường xuyên và rửa tay trước khi thay găng tay.
- ☑ Đeo khẩu trang. Truy cập cdph.ca.gov để biết các yêu cầu và ngoại lệ.
- ☑ Nhân viên rửa chén nên sử dụng tạp dề có thể giặt / dùng một lần, nên dùng tấm che mặt và mắt.

GIỮ KHOẢNG CÁCH VẬT LÝ

- ☑ Xem xét việc chỉ định cấp hiện tại tại [current tier](#) của quận trước khi điều chỉnh công việc.
- ☑ Giữ khoảng cách ít nhất 6 ft từ chỗ ngồi của bàn ăn này sang chỗ ngồi của bàn ăn khác.
- ☑ Giới hạn chỗ ngồi ở mỗi bàn cho những người muốn ngồi cùng nhau
- ☑ Giữ khoảng cách ít nhất 6 ft từ mỗi bàn ăn đến khu vực chờ hoặc khu vực làm thức ăn.
- ☑ Nếu khách hàng cần đợi thức ăn mang đi hoặc đợi bàn ăn, hãy yêu cầu họ đợi trong xe và thông báo cho họ bằng điện thoại di động.
- ☑ Thực hiện theo kế hoạch của cơ sở vào giờ cao điểm. Không vượt quá khả năng chứa của cơ sở. Khuyến khích sử dụng chỗ ngồi ngoài trời (với khoảng cách 6 ft).

KHỬ TRÙNG

- ☑ Giữ chất khử trùng, vải lau và / hoặc khăn lau khử trùng trong khu vực chờ và nhà bếp. Giữ nguồn cung cấp thực phẩm tươi và có sẵn. Sử dụng giấy thử để kiểm tra nồng độ chất khử trùng.
Chất khử trùng: Cloro (chất tẩy trắng không mùi) ở mức tối thiểu 100ppm (sử dụng giấy thử màu trắng)
Amoniac cấp bốn ở mức tối thiểu 200ppm (sử dụng giấy thử màu cam)
- ☑ Làm sạch, khử trùng bàn ghế và khu vực xung quanh sau mỗi lần khách hàng sử dụng.
- ☑ Không chuẩn bị trước các bàn ăn. Sắp xếp bàn ăn sau khi khách hàng đã ngồi.
- ☑ Cung cấp thực đơn dùng một lần hoặc khử trùng thực đơn sau khi mỗi khách hàng sử dụng.
- ☑ Cung cấp gói gia vị dùng một lần. Nếu lọ rắc muối / hạt tiêu và chai nhựa bóp đặt trên bàn chúng phải được khử trùng sau khi mỗi khách hàng sử dụng.
- ☑ Khi cung cấp hộp đựng món ăn mang về, hãy yêu cầu khách hàng tự đóng gói thức ăn thừa..
- ☑ Thường xuyên khử trùng quầy phục vụ, điện thoại, tay nắm cửa, đầu cắm thẻ của thiết bị quét thẻ tín dụng, phòng vệ sinh, vv

CHUNG

- Giữ cửa và cửa sổ mở khi có thể để tăng lưu thông không khí trừ khi quan sát thấy ruồi, gián, động vật gặm nhấm hoặc bất kỳ loại sâu bọ nào .

Đăng danh sách này ở khu vực tất cả nhân viên có thể thấy

Summary of Revisions

4/9/20: Initial version

5/20/20: Indoor dining allowed

6/30/20: Bars required to close

7/8/20: Indoor dining eliminated

9/10/20: Updated wording on page one to “current Public Health Order”

9/30/20: Added tier designation information. Removed eliminate indoor seating.

11/18/21: Updated link to CDPH face covering requirements

PHO: 1/25/21