

## HƯỚNG DẪN COVID-19 THỰC PHẨM VẬN CHUYỂN / GIAO HÀNG TẠI NƠI

Cung cấp thực phẩm tiếp tục được coi là một dịch vụ thiết yếu trong đại dịch COVID-19. Ngoài các yêu cầu an toàn thực phẩm chung, thực phẩm và bao bì cũng phải được xử lý cẩn thận để giảm thiểu rủi ro lây lan virus COVID-19. Vui lòng chia sẻ hướng dẫn này với tài xế giao hàng của bạn và bất kỳ những ai cung cấp dịch vụ giao thức ăn khác nhận thực phẩm từ cơ sở của bạn.

### Hướng dẫn cho người giao thức ăn

- Người giao thức ăn nên rửa tay thường xuyên bằng xà phòng và nước ít nhất 20 giây. Người giao thức ăn phải rửa tay sau khi tham gia vào bất cứ hoạt động nào có thể gây rủi ro ô nhiễm, chẳng hạn như sờ vào tiền hoặc sử dụng nhà vệ sinh. Nên có sẵn nhà vệ sinh cho người giao thức ăn dùng khi cần.
- Phải mang khẩu trang hay khăn che mặt khi ở nơi công cộng hoặc không gian chung. Bạn có thể tìm thấy toàn bộ chi tiết, bao gồm tất cả các yêu cầu và miễn trừ tại [cdph.ca.gov](http://cdph.ca.gov).
- Người giao thức ăn nên sử dụng chất khử trùng tay được sản xuất với rượu cồn ít nhất 60% mỗi lần giao hàng, trước khi nhận thức ăn và sau khi giao thức ăn cho khách hàng.
- Người giao thức ăn phải giữ xe mình một cách sạch sẽ và vệ sinh, bao gồm cả cốp xe và / hoặc khu vực chứa đồ phía sau.
- Người giao thức ăn phải giữ thực phẩm trong thùng chứa thức cấp sạch và được khử trùng để vận chuyển.
- Người giao thức ăn nên sử dụng, theo chỉ dẫn trên nhãn, chất khử trùng được EPA phê chuẩn, để làm sạch và khử trùng các điểm tiếp xúc chung bao gồm vô lăng, nút radio, cần chuyển số và tay nắm cửa trên xe của mình thường xuyên.



### Hướng dẫn cho nhà hàng

- Nhà hàng phải đóng gói tất cả các thức ăn mang đi kể cả đồ dùng, giấy lau miệng và gia vị. Điều này bảo đảm người giao thức ăn không cần phải chạm vào bất cứ vật nào trong quá trình nhận và giao hàng.
- Nhà hàng nên cho người giao thức ăn quyền vào phòng vệ sinh của khách hàng.
- Nhà hàng nên chỉ người giao thức ăn giữ khoảng cách ít nhất 6 foot giữa người này và người khác.
- Khuyến khích các nhà hàng triển khai hệ thống dùng số hoặc hệ thống nhắn tin (như thông báo về số đang phục vụ trên bảng hay màn hình sẵn có của nhà hàng) để yêu cầu khách và người giao thức ăn chờ trong xe của họ thay vì xếp hàng.
- Nếu thực phẩm đặt chưa chuẩn bị xong khi người giao thức ăn đến nơi, nhà hàng khuyến họ đợi trong xe của họ, không chờ trong nhà hàng/cơ sở thực phẩm.



## Pháp Luật AB 3336 Hướng Dẫn Cho Cơ Sở Thực Phẩm Và Dịch Vụ Giao

### Lý lịch

Hướng dẫn này được phát triển để giúp các cơ sở thực phẩm (nhà hàng) và dịch vụ giao hàng tận nơi triển khai Pháp luật AB 3336 có hiệu lực từ ngày 1 tháng 1 năm 2021. Hướng dẫn này nhằm cung cấp tóm tắt các yêu cầu trong Bộ luật Thực phẩm Bán lẻ California (CRFC) đối với quy định của các dịch vụ giao hàng tận nơi và không có nghĩa là bao gồm tất cả các yêu cầu của địa phương và tiểu bang. Bạn có thể xem bản đầy đủ của AB 3336 tại đây:

[https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill\\_id=201920200AB3336](https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=201920200AB3336)

### Công Ty Dịch Vụ Giao Hàng Tận Nơi Là Gì?

Công ty dịch vụ giao hàng tận nơi được CRFC định nghĩa là một doanh nghiệp tham gia vào dịch vụ đặt và giao thực phẩm trực tuyến từ cơ sở thực phẩm (nhà hàng) đến người tiêu dùng. Điều này không bao gồm các cửa hàng tạp hóa hoặc các cơ sở khác chủ yếu bán các sản phẩm sau đây: sản phẩm tươi sống, thịt, gia cầm, cá, sản phẩm đồ nguội, sản phẩm từ sữa, đồ uống dễ hỏng, thực phẩm nướng và thực phẩm chế biến sẵn. Ngoài ra, các yêu cầu không áp dụng đối với việc vận chuyển thực phẩm đóng gói sẵn không tiềm ẩn nguy cơ độc hại, hoặc thực phẩm được vận chuyển như một phần của chương trình cho ăn từ thiện hoặc thực phẩm được quyên góp cho ngân hàng thực phẩm. Hóa đơn này có hai phần và áp dụng cho các cơ sở thực phẩm và tài xế hoặc xe giao thực phẩm.

**Cơ Sở Thực Phẩm:** Tất cả các túi hoặc hộp đựng thực phẩm ăn liền đang được vận chuyển từ cơ sở thực phẩm đến khách hàng phải được cơ sở thực phẩm đóng lại bằng phương pháp rõ ràng giả mạo (dán hoặc băng dính) trước khi người giao thực phẩm sở hữu của thực phẩm.



**Phương Tiện Vận Chuyển Thực Phẩm:** Thực phẩm ăn liền được cung cấp thông qua công ty dịch vụ giao hàng tận nơi phải được vận chuyển theo cách mà thực phẩm được bảo vệ khỏi bị ô nhiễm. Xe chuyển phát của công ty dịch vụ giao hàng tận nơi phải đáp ứng các yêu cầu sau:

- Sàn bên trong, các mặt bên và phía trên của khu vực chứa thực phẩm phải được làm bằng vật liệu nhẵn, có thể rửa được, không thấm nước có khả năng chịu được việc lau chùi thường xuyên.
- Khu vực giữ thức ăn phải được xây dựng để không có chất thải lỏng nào chảy ra đường, vỉa hè hoặc trong cơ sở.
- Thực phẩm phải được duy trì ở nhiệt độ bảo quản thích hợp trong quá trình vận chuyển.

### Câu hỏi

Thanh tra viên sẵn sàng trả lời các câu hỏi hoặc cung cấp thêm thông tin từ 8 giờ sáng đến 10 giờ sáng thứ hai đến thứ sáu theo số (916) 875-8440