



Danh mục An toàn COVID: Khu Ẩm thực

Vào ngày 21 tháng 7 năm 2020

Theo [Danh mục An toàn COVID](#) thuộc [chi thị y tế cộng đồng của Bộ trưởng Y tế](#), danh mục an toàn cho khu ẩm thực này cung cấp các lời khuyến nghị để có thể cho phép ban quản lý trung tâm thương mại mở cửa lại khu ẩm thực một cách an toàn trong giai đoạn 3 của Lộ trình. Khu ẩm thực là khu vực bao gồm bàn ghế ngồi do ban quản lý trung tâm mua sắm cung cấp để khách hàng của các cửa hàng thực phẩm sử dụng.

Những điều cần làm để vận hành doanh nghiệp trở lại một cách an toàn

1. Thúc đẩy thực hành an toàn

- Đặt biển báo tại các lối vào để hướng dẫn khách hàng không vào nếu họ không khỏe hoặc có bất kỳ triệu chứng COVID-19 nào.
- Hướng dẫn nhân viên/người thuê ở nhà nếu họ ốm hay có bất kỳ triệu chứng COVID-19 nào hoặc thấy không khỏe.
- Biển hiệu giãn cách xã hội được đặt ở các điểm mà khách hàng có thể tụ tập.
- Liên lạc với khu thực phẩm và người thuê bán lẻ khác liên quan đến các yêu cầu giãn cách xã hội, vệ sinh và khử trùng.
- Nhân viên an ninh hỗ trợ các yêu cầu về giãn cách xã hội khi có thể, đặc biệt trong những lúc cao điểm.
- Thông báo công chúng để nhắc nhở thực khách về các yêu cầu an toàn COVID-19 khi có thể.
- Quảng bá các yêu cầu COVID-19 trên trang web và quảng cáo khác để đảm bảo khách hàng nhận thức được các yêu cầu trong trung tâm mua sắm.

2. Giãn cách xã hội

- Không trên 4 mét vuông mỗi người (tính cả các khu vực chỗ ngồi trong nhà và ngoài trời).
- Bàn được sắp đặt cho tối đa 6 thực khách.
- Đặt bàn để đảm bảo rằng những người tại những bàn khác nhau có khoảng cách là 1,5 mét. Nếu bàn cố định ở vị trí không cho phép giãn cách xã hội, bố trí bàn xen kẽ và không cho phép sử dụng những bàn cấm dùng.
- Đánh dấu nền sàn ở những điểm mọi người có thể xếp hàng.
- Đảm bảo không có dịch vụ tự phục vụ buffet.
- Nếu có thể, cung cấp các quầy gọi đồ và lấy đồ riêng biệt.
- Cung cấp các tấm chắn quanh quầy có các hoạt động tương tác nhiều.

3. Vệ sinh tay

- Cung cấp dung dịch sát trùng tay miễn phí ít nhất tại tất cả các điểm ra/vào khu ẩm thực. Nước rửa tay chứa cồn có chứa ít nhất 60% ethanol hoặc 70% iso-propanol.
- Nhân viên thực hành vệ sinh sạch sẽ bằng việc rửa tay thường xuyên, tốt nhất sử dụng dung dịch xà phòng và nước.



4. Thường xuyên làm sạch và sát trùng môi trường xung quanh

- Cung cấp dịch vụ dọn dẹp, vệ sinh và sát trùng mật độ liên tục bàn, ghế, ghế dài và khay thức ăn của khu ẩm thực vào giai đoạn giữa các thực khách.
- Đồ sành sứ/dao kéo/thủy tinh không dùng một lần chỉ được phép khi được làm sạch sau mỗi lần phục vụ và được rửa bằng máy rửa bát hoặc rửa chén cấp độ thương mại. Cung cấp đồ dao nĩa và hộp đựng dùng một lần cho các lựa chọn đồ ăn mang đi.
- Người thuê khu ẩm thực cung cấp gia vị dùng một lần nếu cần thiết. Loại bỏ tất cả các gia vị dùng chung như chai nước sốt.
- Thực đơn loại sử dụng một lần hay ép mica để có thể sát trùng giữa mỗi lần sử dụng hay chỉ sử dụng bằng thực đơn.
- Thường xuyên vệ sinh và sát trùng các bề mặt thường được tiếp xúc như thiết bị EFTPOS, nắm cửa, tay vịn, nút bấm thang máy, thùng rác và khu vực trả khay ăn và quầy gọi đồ/lấy đồ ăn ở khu ẩm thực.
- Tăng cường vệ sinh và sát trùng toilet và phòng tắm.
- Đóng cửa khu vui chơi của trẻ em.
- Vệ sinh và sát trùng thường xuyên các điểm lấy nước hay vòi nước công cộng hoặc tắt điện và không cho phép sử dụng.
- Nhân viên vệ sinh có thiết bị bảo hộ cá nhân PPE phù hợp và thiết bị vệ sinh được thường xuyên lau chùi và giữ gìn.

5. Rà soát và theo dõi

- Thường xuyên rà soát** hệ thống công việc của quý vị để đảm bảo chúng phù hợp với các hướng dẫn và lời khuyên hiện tại được cung cấp bởi các cơ quan y tế.
- Danh mục này là một phần quan trọng trong Kế hoạch An toàn COVID cho Ngành của quý vị như được nêu ra trên trang web WorkSafe.
- Trưng bày công khai bảng danh mục đã ký này làm bằng chứng cho thấy quý vị là doanh nghiệp an toàn trong mùa COVID.
- Luôn cập nhật và tìm các hướng dẫn bổ sung tại www.covid19.qld.gov.au và www.worksafe.qld.gov.au.
- Nhân viên có khiếu nại liên quan đến công việc chung có thể gọi cho **WHS Queensland** theo số **1300 362 128**.
- Các chủ doanh nghiệp muốn hiểu rõ hơn về nhiệm vụ **WHS** liên quan đến COVID-19 của họ có thể gọi số **1300 005 018** hoặc công đoàn hay nghiệp đoàn của họ.
- Khách hàng lo ngại về việc một doanh nghiệp có tuân thủ bảng danh mục này hay không có thể gọi **134 COVID (13 42 68)**.

Tên của (những) người điều hành hoặc quản lý doanh nghiệp theo quy định trong Đạo luật 2011 về An toàn & Sức khỏe Lao động

Kí tên & ngày: