



Danh mục kiểm tra an toàn COVID: Khu Ẩm Thực

Ngày 13 tháng Ba, năm 2021

Danh mục này đưa ra phương hướng để làm thế nào ban quản lý trung tâm thương mại có thể bảo đảm khu vực ăn uống hoạt động một cách an toàn và tuân thủ theo chỉ thị của Bộ trưởng Y Tế về vấn đề sức khỏe chung của người dân. Khu vực ăn uống ở trong các trung tâm thương mại có bàn và ghế đặt bên trong hoặc ngoài trời do ban quản lý cung cấp để cho khách hàng của các gian hàng thực phẩm tiện sử dụng.

Ghi chú: Khách hàng không cần cung cấp chi tiết cá nhân cho việc truy tìm liên lạc.

Các trung tâm giải trí trong nhà và các khu vui chơi có xe đẩy cho trẻ em không có nhân viên quản lý nằm gần khu vực ăn uống được hoạt động dựa theo [Danh mục An toàn COVID cho Các khu vui chơi trong nhà, những khu giải trí có xe đồ chơi cho trẻ em không có nhân viên phục vụ và các khu vui chơi giải trí tự do khác, hoặc máy kiểm tra sức khỏe.](#)

Những điều quý vị cần làm để điều hành doanh nghiệp một cách an toàn.

1. Thúc đẩy thực hành an toàn

- Để biển chỉ dẫn giãn cách xã hội ở các khu vực mà khách hàng có thể tụ tập.
- Thông báo rõ cho khách hàng về các yêu cầu an toàn COVID-19 khi có thể.
- Đặt biển chỉ dẫn tại các lối vào yêu cầu khách không nên vào nếu họ thấy không khỏe hoặc có bất kỳ triệu chứng COVID-19 nào.
- Nhân viên an ninh sẽ hỗ trợ các yêu cầu về thư giãn xã hội nếu cần, đặc biệt trong những lúc cao điểm.
- Liên lạc với những người thuê các quầy bán thực phẩm trong khu ăn uống và các tiệm bán lẻ khác về các yêu cầu thư giãn xã hội, vệ sinh và khử trùng.
- Yêu cầu nhân viên ở nhà nếu họ bị bệnh, và cho họ về nhà ngay lập tức nếu họ có bất cứ [triệu chứng COVID-19](#) nào hoặc họ cảm thấy không khỏe.
- Nếu nhân viên có [triệu chứng COVID-19](#), dù nhẹ đến đâu, cũng nên đi [xét nghiệm](#).
- Sau khi xét nghiệm họ nên tự cách ly tại nhà cho đến khi nhận được kết quả âm tính với COVID-19.
- Quảng bá các yêu cầu an toàn COVID-19 trên trang mạng của trung tâm thương mại hoặc mạng xã hội, và qua các hình thức quảng cáo khác để bảo đảm khách hàng biết rõ yêu cầu của trung tâm thương mại là gì.

2. Giãn cách xã hội, bao gồm các dịch vụ cung cấp thực phẩm

- Tuân thủ theo yêu cầu về mật độ số người trong khu ăn uống, giữ khoảng cách 2 mét vuông cho mỗi người (bao gồm cả bên trong nhà và ngoài trời).
- Kê bàn như thế nào để bảo đảm khách ngồi ở các bàn khác nhau giữ được khoảng cách 1.5 mét. Nếu bàn đã được đặt cố định ở chỗ không thể giãn cách xã hội, thì cứ hai bàn, bỏ trống một bàn và cản lối không cho khách sử dụng bàn để trống.
- Đánh dấu dưới sàn nhà để khách biết nên đứng chỗ nào trong lúc xếp hàng chờ đợi.



- Sử dụng tấm chắn ở những chỗ có thể thực hiện được, thí dụ như đặt tấm mica xung quanh quầy phục vụ nơi nhân viên rất bận rộn tiếp khách.
- Thiết lập quầy đặt và nhận món ăn riêng biệt .
- Thực đơn cho khách được ép nhựa hoặc in ra giấy để sử dụng một lần, hoặc chỉ dùng bảng hiệu cố định để đăng thực đơn.
- Bảo đảm không có dịch vụ cho khách tự phục vụ và tự chọn thức ăn.
- Những người thuê các quầy bán thực phẩm trong khu vực ăn uống cung cấp gia vị đủ dùng cho một phần nếu khách yêu cầu. Tất cả các gia vị cho khách sử dụng chung thí dụ như hũ đựng sốt không được phép để sẵn trên bàn như trước.
- Chỉ cho phép khách ‘mang ly riêng của họ’ khi nào nhân viên có thể ‘đổ thức uống vào mà không cần phải tiếp xúc’.
- Chén đĩa sành/dao muỗng nĩa đũa/ly tách thủy tinh được phép sử dụng, chỉ khi nào sau khi dọn bàn, chúng được rửa sạch trong máy rửa chén hay máy rửa ly công nghiệp. Dao muỗng nĩa và hộp sử dụng một lần được cung cấp khi khách mua thức ăn mang về.
- Khi có thể thực hiện được, sửa đổi các quy trình làm việc phía sau quầy tiếp khách và nhà bếp để hạn chế, nhiều nhất có thể, việc nhân viên phải tiếp cận với người khác, chỗ nào có thể được. *Thí dụ như quy định chỗ làm việc cho từng nhân viên để tránh tình trạng họ phải di chuyển sang khu làm việc của người khác, áp dụng quy trình để nhân viên chạy bàn phía ngoài không cần phải vào nhà bếp để lấy thức ăn khi đã được chuẩn bị xong.*
- Áp dụng các biện pháp để nhân viên có thể giữ được khoảng cách tối đa, trong phạm vi an toàn và có thể thực hiện được, đồng thời giảm thiểu thời gian tiếp xúc cho nhân viên ngay cả lúc ở trong phòng nghỉ giải lao.

3. Vệ sinh

- Bảo đảm chất rửa tay được để sẵn ở cả hai lối ra vào. Nước rửa tay có cồn nên chứa hơn 60% ethanol hoặc 70% iso-propanol.
Ghi chú: các thông tin bổ sung có thể tìm trên mạng. [Cách sử dụng an toàn chất rửa tay có cồn.](#)
- Thường xuyên cho phép nhân viên cơ hội rửa tay tốt nhất là rửa bằng xà phòng và nước, hoặc sử dụng nước tẩy trùng có sẵn.
- Các phương tiện rửa tay và nước rửa tay có cồn phải được thường xuyên kiểm tra và châm đầy tùy theo nhu cầu.
- Hạn chế việc sử dụng tiền mặt bằng cách khuyến khích khách hàng dùng thẻ ngân hàng khi thanh toán tiền hoặc chuyển tiền trực tiếp hoặc dùng các phương pháp không thanh toán tiền khác.

4. Thường xuyên dọn dẹp làm vệ sinh và tẩy trùng

- Luân phiên dọn dẹp, lau chùi và sát trùng bàn ghế, băng ghế và khay đựng thực phẩm sau khi khách rời bàn để lúc nào cũng cung cấp bàn trống sạch sẽ cho khách mới.
- Nên thường xuyên lau chùi các mặt bằng và những nơi có nhiều người chạm vào ít nhất là mỗi một hoặc hai giờ một lần bằng xà phòng hoặc chất khử trùng (bao gồm các thiết bị và dụng cụ dùng chung, máy thanh toán tiền Eftpos, tay nắm cửa, tay vịn, nút bấm trong thang máy, thùng rác, khu trả lại khay, mặt bàn quầy đặt và nhận thức ăn, bàn ăn, mặt bàn quầy tiếp khách và bồn rửa chén).



- Những bề mặt nào mà khách hàng không tiếp xúc thường xuyên cũng phải được lau chùi ít nhất là hàng ngày, và nên dọn dẹp và khử trùng ít nhất là mỗi tuần.
- Gia tăng việc làm vệ sinh và tẩy trùng nhà vệ sinh và các phương tiện khác.
- Thường xuyên lau chùi và tẩy trùng các trạm nước uống công cộng và vòi nước hoặc tắt nước và ngưng 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.
- Khi sử dụng chất khử trùng, luôn làm theo hướng dẫn của nhà sản xuất (muốn biết thêm chi tiết xem các dữ kiện về an toàn sản phẩm).
- Các dụng cụ lau chùi như khăn lau nhà và nùi giẻ nên giặt bằng nước nóng và phải phơi thật khô ráo trước khi tái sử dụng.
- Các dụng cụ lau chùi như xô nước thì nên làm cạn rồi dùng khăn mới cũng như chất tẩy để rửa sạch, sau đó để cho xô thật khô ráo trước khi tái sử dụng.
- Tham khảo với nhân viên về phương pháp phòng chống COVID-19 nơi làm việc. Cung cấp cho họ đầy đủ thông tin và giáo dục về bệnh dịch này, kể cả các thay đổi về công việc, về cách làm việc, về thói quen dọn dẹp vệ sinh thích hợp và khử trùng nơi làm việc.

5. Giao hàng, nhà thầu và khách ghé thăm cơ sở doanh nghiệp

- Nếu được, chỉ thị cho các tài xế, hay các nhà thầu khi đến cơ sở, nên hạn chế tối đa tiếp xúc với nhân viên.
- Sử dụng giấy tờ điện tử nếu có điều kiện. Nếu cần có chữ ký, hãy thảo luận về việc cung cấp điện thư xác nhận thay thế, hoặc chụp ảnh hàng hóa tại chỗ làm bằng chứng giao hàng.
- Cung cấp một địa điểm cho tài xế lái xe giao và nhận hàng.

6. Kiểm tra và theo dõi

- Thường xuyên kiểm tra hệ thống làm việc của quý vị để bảo đảm là những phương pháp đang được ứng dụng phù hợp với các hướng dẫn hiện thời của Bộ Y Tế Công Cộng cũng như các lời khuyên của nhân viên y tế.
- Trưng bày công khai bảng danh mục đã ký này để làm bằng chứng cho thấy quý vị là doanh nghiệp chủ trương giữ an toàn chống COVID.
- Bảo đảm cơ sở thương nghiệp giữ một bản sao danh mục đã ký này để trình cho nhân viên thanh tra của chính quyền nếu được yêu cầu. Quý vị có thể cung cấp một bản sao điện tử.
- Luôn cập nhật thông tin và tìm thêm các hướng dẫn bổ sung khác trên mạng tại www.covid19.qld.gov.au và www.worksafe.qld.gov.au.
- Cơ quan Sức khỏe và An toàn nơi làm việc (WHS) có liệt kê các hướng dẫn đặc biệt mà quý vị có thể tìm trên mạng '[Sức khỏe và An toàn nơi làm việc trong thời gian COVID-19: Hướng dẫn giữ nơi làm việc được an toàn, sạch sẽ và lành mạnh](#)'.
- Các chủ doanh nghiệp nếu có thắc mắc về tấm danh mục này hoặc về kế hoạch để giữ cho công nghiệp được an toàn trong mùa COVID có thể liên lạc với cơ quan thẩm quyền có liên quan đến thương vụ của quý vị hoặc với các bộ chính quyền liên hệ.

Unite against COVID-19



- Nhân viên có khiếu nại liên quan đến công việc chung có thể gọi cho **Cơ quan Sức khỏe và An toàn nơi làm việc** 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 chịu trách nhiệm điền và áp dụng danh mục này:

Tên của thương nghiệp/doanh thương và địa điểm/địa chỉ cho danh mục này:

Chữ ký và ngày: