



## Danh mục An toàn COVID: Nhà hàng Ăn uống tại chỗ

Vào ngày 24 tháng 7 năm 2020

### Những điều cần làm để mở cửa doanh nghiệp trở lại một cách an toàn

#### 1. Kiểm tra xem doanh nghiệp của quý vị có thể mở cửa trở lại được hay chưa

- Kiểm tra trang web COVID-19 của Chính phủ Queensland tại địa chỉ [www.covid19.qld.gov.au](http://www.covid19.qld.gov.au) để xác nhận doanh nghiệp của quý vị có phải áp dụng bất kỳ hạn chế cụ thể nào không.
- Nếu doanh nghiệp của quý vị đã bị đóng cửa, hãy kiểm tra xem thiết bị và cơ sở có vận hành đầy đủ hay không, chẳng hạn như gas, điện, nhà vệ sinh và thiết bị rửa tay. Đảm bảo thực phẩm và đồ uống được lưu trữ tại doanh nghiệp của quý vị không bị ô nhiễm hoặc hiện đã hết hạn sử dụng.
- Đảm bảo nhân viên đã hoàn thành khóa học An toàn Covid bắt buộc và đảm bảo các khóa học liên quan khác vẫn còn hạn. Tham khảo mục 5 của văn bản này để tìm hiểu về các yêu cầu của khóa học bắt buộc.

#### 2. Sức khỏe của người lao động

- Hướng dẫn người lao động ở nhà nếu họ ốm mệt và về nhà ngay lập tức nếu họ thấy không khỏe.** Yêu cầu họ xét nghiệm COVID-19 nếu họ có bất kỳ triệu chứng nào của bệnh hô hấp cấp tính (ho, đau họng, khó thở) hoặc sốt hoặc có tiền sử sốt. Họ phải tự cách ly trong nhà cho đến khi nhận được kết quả và kết quả phải là âm tính với COVID-19.
- Xem xét các nguy cơ an toàn và quản lý chúng theo hệ thống kiểm soát phân cấp thích hợp, ví dụ như loại bỏ, thay thế, cách ly, kiểm soát hành chính rồi sau đó là thiết bị bảo vệ cá nhân khi cần thiết.
- Thực hiện các biện pháp để giãn cách tối đa giữa những người lao động đến mức an toàn và khả thi đồng thời giảm thiểu thời gian mà những người lao động tiếp xúc gần. Trong trường hợp khả thi và an toàn để thực hiện, hãy xem xét các công tác và quy trình mà thông thường phải tương tác gần và xác định các phương cách để chuyển đổi những việc này nhằm tăng mức độ giãn cách xã hội giữa những người lao động.
- Sửa đổi các quy trình làm việc phía sau quầy (bao gồm cả trong nhà bếp) để hạn chế người lao động phải tiếp xúc gần, càng nhiều càng tốt. Ví dụ:
  - phân công người lao động vào các khu làm việc cụ thể để giảm thiểu nhu cầu đi vào các không gian khác
  - triển khai các quy trình để những người phục vụ trực tiếp cho khách hàng có thể lấy được đồ ăn mà không cần phải đi vào khu vực chuẩn bị thực phẩm.
- hoãn hoặc hủy các cuộc họp mặt, gặp gỡ và đào tạo không cần thiết và xem xét sử dụng hội thảo video nếu được.
- Tham khảo ý kiến của người lao động về các biện pháp COVID-19 tại nơi làm việc và cung cấp cho người lao động thông tin và giáo dục đầy đủ, bao gồm các thay đổi về nhiệm vụ và thực hành công việc và thực hành vệ sinh và khử trùng thích hợp tại nơi làm việc.
- Đặt các biển báo và áp phích để nhắc nhở người lao động và những người khác về nguy cơ COVID-19.



### 3. Giảm cách xã hội

- Đặt biển báo tại các lối vào để hướng dẫn khách hàng không vào cửa hàng nếu họ không khỏe hoặc có triệu chứng COVID-19. Biển báo cần nêu rõ rằng các doanh nghiệp có quyền từ chối phục vụ và phải nhấn mạnh rằng bất kỳ ai có các triệu chứng này đều phải rời khỏi cơ sở.
- Hạn chế các cuộc hẹn gặp gỡ và tương tác với khách hàng tại quầy bằng việc sử dụng đặt chỗ trực tuyến hoặc qua điện thoại.
- Nếu có thể thực hiện được thì cần thiết lập các lối ra và lối vào và chia điểm đặt và nhận đồ ăn mang về riêng biệt để giảm thiểu việc tiếp xúc.
- Đối với thực khách ăn và uống tại chỗ, thực hiện các giải pháp để giới hạn số lượng một thực khách cho mỗi 4 mét vuông. Đối với các điểm có diện tích dưới 200 mét vuông, doanh nghiệp có thể cho phép một người cho mỗi 2 mét vuông và giới hạn đến 50 người ở cùng một thời điểm.
- Đảm bảo thực khách ngồi xuống khi ăn hoặc uống tại nhà hàng. Đảm bảo các ghế tựa hoặc ghế đầu dành cho thực khách ngồi tại quầy bar hoặc cấu trúc giống như quầy bar (như quầy tính tiền) được đặt cách nhau 1,5 mét.
- Đảm bảo việc giãn cách xã hội bằng cách đánh dấu hoặc đặt biển báo trên sàn hoặc tường để xác định khoảng cách 1,5 mét giữa những người xếp hàng đợi và khu vực chờ.
- Đặt bàn để đảm bảo rằng những người ngồi ở những bàn đó cách nhau 1,5 mét.
- Xem xét sử dụng các tấm chắn tại những nơi có thể thực hiện được, chẳng hạn như tấm mica xung quanh quầy phải tương tác nhiều với khách hàng.
- Xóa bỏ chỗ ngồi ở khu vực chờ hoặc giãn chỗ ngồi cách nhau ít nhất 1,5 mét.
- Cung cấp các khoản thanh toán không tiếp xúc hoặc đặt hàng và thanh toán trực tuyến hoặc thông qua các ứng dụng đặt hàng.
- Đảm bảo các thực đơn:
  - được ép plastic và vệ sinh sau mỗi lần sử dụng hoặc
  - sử dụng bảng hiệu không tiếp xúc để cho khách xem thực đơn hoặc
  - có sẵn thực đơn bằng giấy sử dụng một lần.
- Đối với dịch vụ takeaway, đặt thực đơn bên ngoài địa điểm và giới thiệu đặt hàng trực tuyến bất cứ nơi nào có thể.
- Thiết lập các khu vực khác nhau để đặt hàng và thu gom đồ, và nếu được, tách lối vào và lối ra riêng biệt.
- Hủy bỏ các khu vực phục vụ dịch vụ đồ ăn tự chọn tự phục vụ và cây lọc nước hoặc các loại bát đĩa đựng gia vị chung.
- Phục vụ các món dùng chung trong thực đơn hoặc thớt đồ ăn tổng hợp theo đĩa riêng và cung cấp bộ dao nĩa cho từng thực khách.
- Thay đổi thời gian ngồi và quản lý thời gian ngồi để kiểm soát dòng khách hàng.
- Khiêu vũ không được cho phép trong Danh mục An toàn COVID này.

### 4. Lưu trữ hồ sơ

- Hãy đảm bảo rằng quý vị thu thập và lưu giữ thông tin liên lạc của **TẤT CẢ** thực khách, nhân viên và nhà thầu trong giai đoạn ít nhất là **56 ngày** (trừ khi được cho phép nào khác), bao gồm thông tin họ tên đầy đủ, địa chỉ email (địa chỉ chỗ ở nếu không có), số điện thoại, và ngày và quãng thời gian lui tới nhằm mục đích theo dõi tiếp xúc. Mua mang về hoặc giao hàng tận nhà không áp dụng các yêu cầu này.
- Đảm bảo hồ sơ chỉ được sử dụng cho mục đích truy tìm nhiễm trùng COVID-19 và được lưu giữ và lưu trữ bảo mật và an toàn.



## 5. Yêu cầu đào tạo bắt buộc

- Đảm bảo tất cả nhân viên đã hoàn thành khoá đào tạo bắt buộc **trong vòng hai tuần doanh nghiệp khai trương/mở cửa lại**. Nhân viên bắt đầu làm việc với doanh nghiệp của quý vị sau thời gian hai tuần đầu này phải hoàn thành khoá học này trước khi bắt đầu làm việc. Chương trình đào tạo An toàn COVID hiện sẵn có trực tuyến ở TAFE Queensland (<https://tafeqld.edu.au/covid-safe>). Quý vị cũng có thể đáp ứng yêu cầu đào tạo bắt buộc này bằng cách tham gia khóa học An toàn COVID của ngành được thẩm tra bởi Queensland Health và Văn phòng Quan hệ Nghiệp đoàn. Một khóa học cho dịch vụ ăn uống có sẵn tại <https://www.covid19hospitalitytraining.com.au/>.

## 6. Vệ sinh và dọn dẹp

- Hướng dẫn toàn bộ người lao động thực hành vệ sinh đúng cách bằng cách thường xuyên vệ sinh tay. Rửa tay nên mất ít nhất 20 đến 30 giây. Rửa toàn bộ mỗi bàn tay, xoa đều tất cả các vùng tay bằng xà phòng trước khi rửa bằng nước. Nếu rửa tay không thực hiện được nên dùng nước rửa tay chứa cồn có chứa ít nhất 60% ethanol hoặc 70% iso-propanol.
- Cung cấp đồ rửa tay cho khách hàng thông thường và khách quen bao gồm nước sạch, nước rửa tay, khăn giấy. Nếu không có sẵn đồ rửa tay, hãy cung cấp nước rửa tay chứa cồn thích hợp.
- 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. Sử dụng dao kéo/đồ thủy tinh dùng một lần/có thể tái chế khi có sẵn, hoặc hướng dẫn dọn bàn nghiêm ngặt phải đi găng tay.
- Giảm việc chia sẻ thiết bị và công cụ.
- Không chấp nhận 'mang cốc của riêng bạn', bao gồm cả đồ uống được phục vụ bằng cách rót không tiếp xúc.
- Làm sạch các khu vực và bề mặt thường xuyên chạm vào ít nhất hàng giờ bằng chất tẩy rửa hoặc chất khử trùng (bao gồm các thiết bị và dụng cụ dùng chung, thiết bị Eftpose, bàn làm việc, mặt bồn và trong bồn rửa). Các bề mặt được sử dụng bởi thực khách, chẳng hạn như mặt bàn và quầy bar, cũng phải được làm sạch giữa các lượt khách.

## 7. Giao hàng, nhà thầu và khách tới cơ sở

- Nếu có thể, đề nghị lái xe giao hàng hoặc các nhà thầu khác đến cơ sở giảm thiểu các tương tác vật lý với người lao động.
- Sử dụng giấy tờ điện tử nếu có điều kiện. Nếu cần có chữ ký, hãy thảo luận về việc cung cấp email xác nhận thay thế, hoặc chụp ảnh hàng hóa tại chỗ làm bằng chứng giao hàng.

## 8. 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 WHS 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.
- Hãy đảm bảo rằng quý vị có một bản sao danh mục đã ký này. Nó phải được xuất trình nếu có yêu cầu từ một nhân viên thực thi/chấp pháp có liên quan. Nó có thể bao gồm cung cấp một bản sao điện tử.
- Luôn cập nhật và tìm các hướng dẫn bổ sung tại [www.covid19.qld.gov.au](http://www.covid19.qld.gov.au) và [www.worksafe.qld.gov.au](http://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**.

# Unite against COVID-19



- 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 (những) cá nhân vận hành doanh nghiệp hoặc quản lý doanh nghiệp theo quy định trong Đạo luật về An toàn & Sức khỏe Lao động 2011:**

**Kí tên & ngày:**