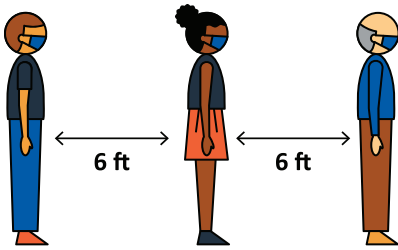


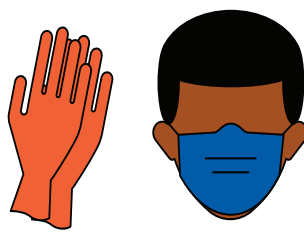
Danh Sách Kiểm Tra Nhà Hàng và Quán Rượu Giai Đoạn 2

Sức Khỏe và An Toàn cho Nhân Viên

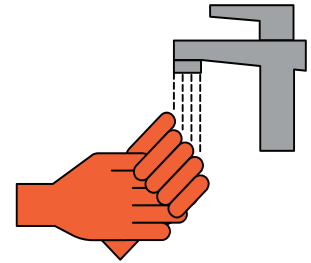
Hãy đảm bảo một môi trường làm việc an toàn và giáo dục nhân viên về các dấu hiệu, triệu chứng và những yếu tố rủi ro liên quan đến bệnh COVID-19, cách ngăn chặn sự lây lan của coronavirus tại nơi làm việc; bao gồm các bước cần thực hiện tại nơi làm việc như cách ly xã hội, rửa tay thường xuyên và các biện pháp phòng ngừa khác. Truy cập www.kingcounty.gov/covid để coi các hướng dẫn về sức khỏe cộng đồng bằng hơn 30 ngôn ngữ.



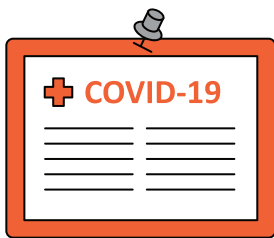
Duy trì khoảng cách 6 feet (1.8 mét) giữa nhân viên vào mọi lúc. Nếu điều đó không thể, hãy sắp xếp lịch làm việc hoặc sắp xếp các rào cản giữa các nhân viên.



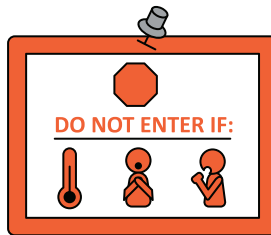
Cung cấp cho nhân viên khẩu trang miễn phí và găng tay dùng một lần. Truy cập trang mạng seattle.gov/mayor/covid-19/seattle-protects để tìm khẩu trang cho quý vị và nhân viên của quý vị.



Nên rửa tay thường xuyên.



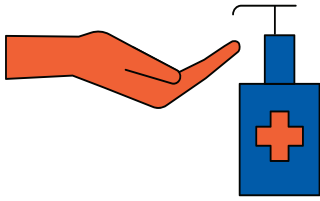
Chọn một giám sát viên COVID-19 cho mỗi ca làm với vai trò duy nhất là giám sát sức khỏe và an toàn của nhân viên và đảm bảo các quy trình dọn dẹp, vệ sinh và sàng lọc được tuân thủ.



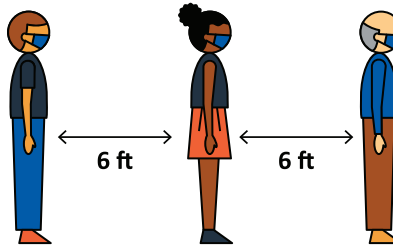
Tiến hành kiểm tra nhiệt độ và sàng lọc nhân viên về các triệu chứng COVID-19 trước khi nhân viên bắt đầu ca. Nếu nhân viên nào có triệu chứng, hãy cho họ về nhà ngay lập tức và làm sạch tất cả các khu vực/bề mặt mà nhân viên đã chạm vào.

Sức Khỏe và Sự An Toàn của Khách Hàng

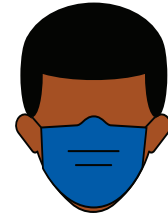
Trung bày hướng dẫn sức khỏe cộng đồng mới nhất bằng nhiều ngôn ngữ xung quanh cơ sở của quý vị. Bộ Y Tế Công Cộng - Seattle & Quận King có các áp phích miễn phí có thể tải xuống hơn 30 ngôn ngữ tại www.kingcounty.gov/covid.



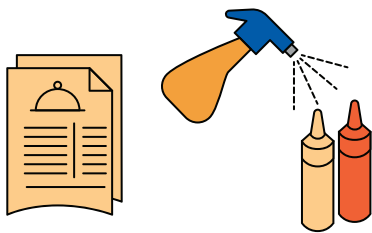
Phải có sản phẩm khử trùng tay tại các lối vào trong quán.



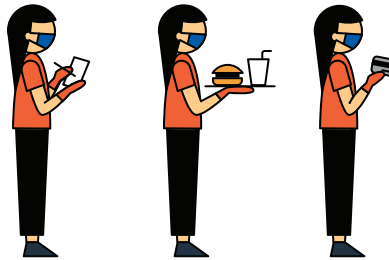
Đảm bảo khách hàng có thể cách ly 6 feet (1.8 mét). Điều này là bắt buộc đối với phục vụ bàn, nhận thực phẩm, quầy thanh toán và khu vực chờ trong và ngoài quán của quý vị.



Phải cho khách hàng biết rằng họ nên đeo khẩu trang vào mọi lúc trừ khi họ ngồi vào bàn hoặc nếu có trẻ dưới hai tuổi hoặc có lý do khiến việc đeo khẩu trang không an toàn.



Sử dụng các menu dùng một lần hoặc bảng menu. Nếu đồ gia vị trên bàn không sử dụng một lần, các món đồ phải được vệ sinh sau mỗi khách hàng.



Hạn chế nhân viên phục vụ đến từng bàn; nhân viên phục vụ nên lấy món, mang đồ ăn thức uống và thanh toán cho riêng bàn, v.v.



Tùy ý không bắt buộc giữ một sổ sách khách hàng để giúp việc theo dõi liên lạc nếu có ai đó bị nhiễm bệnh. Sổ sách khách hàng nên bao gồm tên, số điện thoại và ngày họ đến tiệm.

Cảm ơn sự hợp tác của quý vị!