

Quy Định Hướng Dẫn dành cho Nhà Hàng: Phụ Lục I Có hiệu lực từ 12:01 am, Thứ Năm, ngày 6 tháng 5 năm 2021

Cập nhật Mới nhất: (Thay đổi được tô màu vàng)

5/5/2021:

- Đối với những nhân viên đã được chủng ngừa đầy đủ và chọn không đeo tấm che mặt bên ngoài khẩu trang, chủ lao động phải xác nhận và ghi lại việc chủng ngừa đầy đủ của những nhân viên này.
- Khu vực trong nhà: khách hàng từ tối đa sáu (6) hộ gia đình có thể ngồi cùng nhau thành một nhóm sáu người nếu tất cả những khách này đã được chủng ngừa đầy đủ. Khu vực ngoài trời: khách hàng từ tối đa tám (8) hộ gia đình có thể ngồi cùng nhau thành một nhóm tám người nếu những khách này đã được chủng ngừa đầy đủ.
- Có thể bật tivi ở cả khu vực ăn uống trong nhà và ngoài trời.

Tỷ lệ các ca nhiễm bệnh, ca nhập viện và tử vong vì COVID-19 hiện đã giảm và có vẻ ổn định, tuy nhiên COVID-19 vẫn tiếp tục đặt ra nguy cơ lây nhiễm cao cho các cộng đồng và đòi hỏi tất cả mọi người và các doanh nghiệp phải thực hiện các biện pháp phòng ngừa và sửa đổi cách vận hành và các hoạt động để giảm thiểu nguy cơ lây lan của bệnh.

Do quận Los Angeles hiện đang bước vào “Bậc **Màu Vàng**” trong khuôn khổ Kế hoạch Chi tiết của Tiểu bang cho một Nền kinh tế An toàn hơn, Quy định Hướng dẫn này đã được cập nhật để dỡ bỏ một số hạn chế cho hoạt động cụ thể ở địa phương. Các nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khác cần phải vận hành một cách thận trọng và tuân thủ các yêu cầu trong Quy định Hướng dẫn này để giảm thiểu khả năng lây lan của COVID-19 trong các hoạt động kinh doanh của mình.

Các nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có thể phục vụ ăn uống cả trong nhà và ngoài trời, cũng như các hình thức khác như giao hàng, lái xe qua và mua mang đi. Ngoài ra, các lò rượu và rượu vang, xưởng nấu bia phục vụ các Bữa ăn Tiêu chuẩn (Bona-Fide Meals) kèm đồ uống có cồn có thể mở cửa phục vụ ăn uống cả trong nhà và ngoài trời, ngoài các hình thức phục vụ khác như giao hàng, lái xe qua và mua mang đi. Các nhà hàng hoạt động trong Công viên Giải trí, Trung tâm Giải trí dành cho Gia đình và Phòng chơi bài phải tuân thủ giới hạn về sức chứa trong nhà cho phép đối với những cơ sở này.

Dịch vụ ăn uống trong nhà chỉ có thể mở cửa với sức chứa **tối đa** ở mức 50%. Sức chứa được tính căn cứ vào giới hạn sức chứa theo Quy chuẩn Xây dựng hoặc Phòng cháy chữa cháy hiện hành. Sở Y tế Công cộng Quận Los Angeles khuyến khích các nhà hàng tiếp tục ưu tiên phục vụ các dịch vụ ăn uống ngoài trời, đến lấy mang đi và giao hàng tận nơi vì sự an toàn của nhân viên và khách hàng do những dịch vụ này có rủi ro lây truyền COVID-19 thấp hơn so với ăn uống trong nhà.

Ngoài các điều kiện được quy định bởi Viên chức Y tế Công cộng của Tiểu bang đối với nhà hàng và các cơ sở kinh doanh ăn uống, những cơ sở này cũng phải tuân thủ những quy định kiểm soát lây nhiễm và an toàn này. **Xin lưu ý:** Các xưởng nấu bia, lò rượu và rượu vang không phục vụ các bữa ăn tiêu chuẩn bắt buộc phải tuân thủ các Quy định [dành cho Nhà máy bia, Nhà máy rượu và Nhà máy chưng cất Thủ công: Phụ lục Y](#). Các quán bar (có giấy phép nhà hàng có độ rủi ro sức khỏe thấp) được phép hoạt động tuân theo Quy định [dành cho Quán bar: Phụ lục Y-1](#).

COVID-19 chủ yếu lây truyền khi mọi người tiếp xúc gần với người bị nhiễm COVID-19 hoặc tiếp xúc trực tiếp với người đó. Khi người bị nhiễm COVID-19 ho, hắt hơi, hát, nói chuyện hoặc thở, họ phát ra các giọt li ti qua đường hô hấp. Và theo Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh, nguy cơ lây lan COVID-19 tăng lên trong môi trường nhà hàng, như được mô tả dưới đây, khi mọi người tháo khẩu trang trong khi ăn uống và khi những người không cùng trong hộ gia đình gia tăng sự giao tiếp với nhau.

- **Rủi ro thấp nhất:** Dịch vụ ăn uống được giới hạn ở hình thức lái xe qua, giao hàng tận nơi, mua mang đi và nhận hàng ở lề đường.
- **Rủi ro hơn:** Chủ yếu cung cấp dịch vụ ăn uống thông qua hình thức lái xe qua, giao hàng tận nơi, mua mang đi và nhận hàng ở lề đường. Ăn uống tại chỗ được giới hạn ở ngoài trời. Số chỗ ngồi đã được giảm xuống để có thể đặt các bàn cách xa nhau.
- **Rủi ro cao hơn:** Số chỗ ngồi trong nhà cho ăn uống tại chỗ được giảm xuống để có thể đặt các bàn cách xa nhau. Và/hoặc ăn uống tại chỗ với chỗ ngồi ngoài trời, nhưng các bàn không đặt cách xa nhau.
- **Rủi ro cao nhất:** Ăn uống tại chỗ với chỗ ngồi trong nhà. Số chỗ ngồi không giảm và các bàn không đặt cách xa nhau.

Trong Quy định này, thuật ngữ “hộ gia đình” được định nghĩa là “những người sống cùng nhau như một đơn vị gia cư riêng lẻ” và không bao gồm các trường hợp sống tập thể như ký túc xá, hội nam sinh, hội nữ sinh, nam tu viện, nữ tu viện hoặc các cơ sở chăm sóc cư trú, cũng không bao gồm hình thức lưu trú thương mại như nhà trọ, khách sạn hoặc motel.¹ Thuật ngữ “nhân viên” và “người lao động” bao gồm nhân viên, thực tập sinh và nhân viên học việc, tình nguyện viên, học giả và tất cả những cá nhân khác có làm việc tại cơ sở. Thuật ngữ “khách hàng” hoặc “người đến cơ sở” cần được hiểu là thành viên của công chúng và những người khác không phải là nhân viên hay người lao động, có thời gian có mặt tại cơ sở hoặc điểm kinh doanh. Các thuật ngữ “tòa nhà”, “điểm kinh doanh”, “cơ sở” đều đề cập đến tòa nhà, mặt bằng và bất kỳ tòa nhà nào được xây bên trên đó hoặc khu đất mà tại đó các hoạt động được phép tiến hành. “LACDPH” là từ viết tắt của Sở Y tế Công cộng Quận Los Angeles.

Những yêu cầu sau chỉ áp dụng cho những xưởng nấu bia, lò rượu và rượu vang được miễn giấy phép của y tế công cộng và sẽ phục vụ bữa ăn trong đó có bữa ăn tiêu chuẩn:

Các xưởng nấu bia, lò rượu và rượu vang có giấy phép kinh doanh rượu #1, #2, #4, #23 và/hoặc #74 của tiểu bang nhưng không có giấy phép kinh doanh nhà hàng của sở y tế công cộng (sau đây gọi tắt là “Cơ sở”) cũng có thể cung cấp bữa ăn và thức uống trong nhà tại cơ sở với điều kiện là Cơ sở đó tuân thủ tất cả các quy định dành cho nhà hàng được nêu chi tiết dưới đây, tuân thủ các yêu cầu bổ sung dành cho Cơ sở cũng như thêm gia vào một trong các thỏa thuận dưới đây để có thể cung cấp bữa ăn có bán kèm đồ uống tại chỗ:

- 1) Cơ sở có thể ký hợp đồng với một Nhà cung cấp dịch vụ ăn uống theo yêu cầu (caterer) hoặc Nhà hàng có giấy phép hợp lệ của Sở Y tế của quận Los Angeles để cung cấp một bữa ăn tiêu chuẩn kèm theo rượu theo yêu cầu của cơ sở chủ được quy định theo Bộ luật về Bán lẻ Thực phẩm của California, với điều kiện Cơ sở xin được giấy phép y tế từ Phòng Sức khỏe Môi trường của Sở Y tế Công cộng Quận Los Angeles trước khi hoạt động trong khả năng như vậy. **RƯỢU PHẢI ĐƯỢC MUA TRONG CÙNG GIAO DỊCH VỚI BỮA ĂN TIÊU CHUẨN.** Nhà cung cấp dịch vụ ăn uống theo yêu cầu phải cung cấp Thủ tục Hoạt động Tiêu chuẩn cho Phòng Sức khỏe Môi trường theo địa chỉ EHmail@ph.lacounty.gov trước khi hoạt động trong khả năng như vậy; hoặc
- 2) Cơ sở có thể làm việc với một cơ sở cung cấp thức ăn di động (tức là xe tải bán đồ ăn) được Sở Y tế Công cộng Los Angeles cho phép để cung cấp các bữa ăn tiêu chuẩn. Đối với tất cả các thỏa thuận, **RƯỢU PHẢI ĐƯỢC MUA TRONG CÙNG GIAO DỊCH VỚI BỮA ĂN TIÊU CHUẨN.** Cơ sở phải thông báo cho Phòng Sức khỏe Môi trường theo địa chỉ EHmail@ph.lacounty.gov trước khi hoạt động trong khả năng như vậy.
- 3) Cơ sở không được phục vụ đồ ăn hoặc thức uống cho khách hàng không có chỗ ngồi và khách hàng không được phép ăn uống trừ khi đã ngồi vào bàn. Cơ sở không thể phục vụ thức ăn hoặc đồ uống để tiêu thụ tại chỗ trong khoảng thời gian từ 11 giờ tối đến 11 giờ sáng.

“Bữa ăn tiêu chuẩn” (bona-fide meal) được định nghĩa là một bữa ăn gồm các món ăn thông thường, thường được đặt vào các giờ khác nhau trong ngày và được coi là một bữa ăn chính thống; việc phục vụ những loại thực phẩm đóng gói sẵn như bánh mì kẹp hoặc salad hoặc đơn giản là hâm nóng đồ ăn đông lạnh hoặc chế biến sẵn, hoặc chỉ phục vụ các món khai vị và đồ ăn nhẹ sẽ không được xem là tuân thủ yêu cầu về bữa ăn tiêu chuẩn.

Yêu cầu bổ sung áp dụng cho tất cả các cơ sở kinh doanh:

Những cơ sở nào không được cho phép thực hiện theo Chỉ thị của Viên chức Y tế và Quy định này về tái mở cửa được yêu cầu phải tiếp tục đóng cửa.

Các nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống được phép mở cửa trở lại theo Chỉ thị của Viên chức Y tế và Quy định này có thể cho thuê không gian và tổ chức các Sự kiện Riêng, nhưng chỉ khi Nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống không có hoạt động kinh doanh thông thường trong khoảng thời gian diễn ra Sự kiện Riêng. Mọi Sự kiện Riêng được tổ chức bởi Nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống đều phải tuân thủ [Quy định dành cho Sự kiện Riêng: Phụ lục BB](#) của cơ quan Y tế Công cộng Quận. Các nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có không gian tổ chức sự kiện riêng có lối vào riêng và khu vực biệt lập có thể tổ chức sự kiện riêng trong khi vẫn duy trì hoạt động thông thường của nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khác. Trong trường hợp sự kiện riêng diễn ra trong

¹ Bộ luật Quận Los Angeles, Tiêu đề 22, §22.14.060 - F. Định nghĩa về Gia đình. (Sắc lệnh 2019-0004 § 1, 2019.)

https://library.municode.com/ca/los_angeles_county/codes/code_of_ordinances?nodeId=TIT22PLZO_DIV2DE_CH22.14DE_22.14.060F

giờ mở cửa và hoạt động thông thường của nhà hàng, không được để khách tham gia sự kiện riêng trộn lẫn với khách của nhà hàng. Sự kiện Riêng chỉ có thể được tổ chức trong nhà nếu tất cả khách tham gia đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ hoặc đã xét nghiệm âm tính với COVID-19 trước khi tham gia sự kiện, tuân theo Quy định dành cho Sự kiện Riêng. Tất cả khách tham gia sự kiện riêng phải xuất trình cho nhà hàng bằng chứng cho thấy họ đã chủng ngừa đầy đủ hoặc kết quả xét nghiệm COVID-19 âm tính của họ (bằng tấm bông hoặc nước bọt) trước khi tham gia Sự kiện Riêng. Quy định này không dành cho các cơ sở kinh doanh thức ăn lưu động (như xe tải thực phẩm hoặc xe đẩy thực phẩm). Vui lòng tham khảo [Hướng dẫn dành cho Cơ sở Kinh doanh Thức ăn Đường phố](#) để biết các yêu cầu áp dụng cho những cơ sở cung cấp thực phẩm này.

Xin lưu ý: Tài liệu này có thể được cập nhật khi có thêm thông tin và nguồn lực bổ sung, vì vậy quý vị hãy nhớ kiểm tra thường xuyên trang mạng của quận LA tại <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> để biết mọi cập nhật về tài liệu này và hướng dẫn liên quan.

Danh sách kiểm tra này bao gồm:

- (1) Các chính sách và tập quán thực hành tại nơi làm việc để bảo vệ sức khỏe nhân viên
- (2) Các biện pháp nhằm đảm bảo khoảng cách vật lý
- (3) Các biện pháp nhằm đảm bảo kiểm soát lây nhiễm
- (4) Giao tiếp với nhân viên và công chúng
- (5) Các biện pháp để đảm bảo tiếp cận công bằng tới các dịch vụ thiết yếu.

Năm điểm then chốt này phải được đáp ứng một khi cơ sở của quý vị triển khai bất cứ hướng dẫn nào về tái mở cửa.

Tất cả nhà hàng và xưởng nấu bia, lò rượu và rượu vang có phục vụ bữa ăn tiêu chuẩn được bao gồm trong quy định này phải thực thi tất cả những biện pháp áp dụng như được liệt kê dưới đây và sẵn sàng để giải thích lý do tại sao có biện pháp nào mà không được thi hành vì không thích hợp cho doanh nghiệp.

Tên Doanh nghiệp: _____

Địa chỉ Cơ sở: _____

Sức chứa Tối đa: _____

Ngày Đăng tải: _____

A. CÁC CHÍNH SÁCH VÀ BIỆN PHÁP THỰC HIỆN TẠI NƠI LÀM VIỆC ĐỂ BẢO VỆ SỨC KHỎE NHÂN VIÊN (ÁP DỤNG TẤT CẢ NHỮNG MỤC ÁP DỤNG CHO CƠ SỞ)

- Tất cả những người có thể thực hiện nhiệm vụ công việc của họ ở nhà đã được chỉ định làm như vậy.
- Nhân viên dễ bị tổn thương (những người trên 65 tuổi, người đang mang thai và người có tình trạng sức khỏe mãn tính) được phân công công việc có thể được thực hiện tại nhà bất cứ khi nào có thể và phải thảo luận bất kỳ mối lo ngại nào với bác sĩ hoặc dịch vụ sức khỏe nghề nghiệp của họ để đưa ra quyết định phù hợp về trở lại nơi làm việc.
- Tất cả nhân viên đã được thông báo không đến làm việc nếu họ bị ốm hoặc nếu họ có tiếp xúc với người bị nhiễm COVID-19.
- Người lao động được cung cấp thông tin liên quan đến quyền lợi nghỉ phép mà vẫn được chủ lao động hoặc chính phủ tài trợ mà nhân viên có thể có quyền được hưởng để họ dễ dàng hơn về mặt tài chính khi ở nhà. Vui lòng xem thông tin thêm về các [chương trình của chính phủ hỗ trợ nghỉ ốm và bồi hoàn cho người lao động do COVID-19](#), bao gồm quyền được nghỉ ốm của nhân viên theo [Luật Nghỉ ốm có Trả lương Phụ trợ do COVID-19 Năm 2021](#).

- ❑ Sau khi được thông báo rằng một hoặc nhiều nhân viên có kết quả xét nghiệm dương tính hoặc có triệu chứng giống với các triệu chứng của COVID-19 (ca nhiễm), chủ lao động có sẵn kế hoạch hoặc hướng dẫn để (các) ca nhiễm này tự cách ly tại nhà và yêu cầu tất cả nhân viên đã phơi nhiễm tại nơi làm việc với (các) ca nhiễm này ngay lập tức tự kiểm dịch. Kế hoạch của chủ lao động phải cân nhắc một quy định sao cho tất cả nhân viên đang kiểm dịch được tiếp cận hoặc được xét nghiệm COVID-19 để quyết định xem liệu có thêm trường hợp phơi nhiễm tại nơi làm việc hay không mà có thể yêu cầu thêm các biện pháp kiểm soát COVID-19.
- ❑ Trong trường hợp chủ lao động, quản lý hoặc người điều hành biết được có từ ba (3) ca nhiễm COVID-19 trở lên tại nơi làm việc trong vòng 14 ngày, chủ lao động phải báo cáo về cụm ca mắc này cho Sở Y Tế Công Cộng theo số (888) 397-3993 hoặc (213) 240-7821 hoặc qua trực tuyến tại www.redcap.link/covidreport. Nếu xác định cụm ca mắc tại nơi làm việc, Sở Y Tế Công Cộng sẽ đưa ra ứng phó với cụm ca mắc, bao gồm cung cấp hướng dẫn kiểm soát lây nhiễm và các khuyến cáo, hỗ trợ kỹ thuật và các biện pháp kiểm soát cụ thể tại nơi làm việc. Một nhân viên quản lý ca mắc của Sở Y tế Công Cộng sẽ được phân công để điều tra cụm ca mắc nhằm hỗ trợ hướng dẫn phản ứng của cơ sở. LACDPH sẽ cần sự phối hợp ngay lập tức của cơ sở để xác định liệu cụm ca mắc có tạo thành đợt bùng phát COVID-19 hay không.
- ❑ Kiểm tra sàng lọc tại lối vào được tiến hành trước khi nhân viên, người bán hàng và nhân viên giao hàng có thể vào không gian làm việc, tuân theo [hướng dẫn Kiểm tra Sàng lọc khi Đến Nơi](#) của LACDPH. Việc sàng lọc phải bao gồm kiểm tra về các triệu chứng liên quan đến ho, thở hụt hơi, khó thở và sốt hoặc ớn lạnh và liệu người đó hiện có đang chịu lệnh cách ly và kiểm dịch hay không. Những kiểm tra này có thể được thực hiện từ xa hoặc trực tiếp khi nhân viên đến nơi làm việc. Kiểm tra thân nhiệt cũng phải được thực hiện tại nơi làm việc nếu khả thi.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Âm tính (Thông qua). Nếu người đó không có (các) triệu chứng và không có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua, họ được vào cơ sở cho ngày hôm đó.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Dương tính (Không thông qua):
 - Nếu người đó chưa được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ và đã có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua hoặc hiện đang chịu lệnh kiểm dịch, họ không được vào cơ sở hoặc làm việc trong cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để kiểm dịch tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn kiểm dịch có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidquarantine.
 - Nếu người đó có bất kỳ triệu chứng nào như đã nêu ở trên hoặc hiện đang chịu lệnh cách ly, họ không được vào cơ sở hoặc làm việc trong cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để cách ly tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn cách ly có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidisolation.
- ❑ Những nhân viên đã có tiếp xúc với người khác đều được cung cấp miễn phí [khẩu trang thích hợp](#) che cả mũi và miệng. Nhân viên phải đeo khăn che mặt/khẩu trang vào mọi lúc trong ngày làm việc khi tiếp xúc hoặc có khả năng tiếp xúc với người khác. Chúng tôi đặc biệt khuyến cáo các cấp quản lý nhà hàng mở cửa phục vụ ăn uống trong nhà phải cung cấp cho nhân viên, những người đang hoặc có thể tiếp xúc với khách hàng trong nhà, các loại khẩu trang có hiệu quả cao trong việc bảo vệ chống lại sự lây truyền qua các hạt sương li ti, như khẩu trang N95 đã được kiểm tra độ vừa khít, khẩu trang KN95 và khẩu trang kép, do nguy cơ lây lan COVID-19 cao hơn trong khu vực ăn uống trong nhà tại nhà hàng. Để biết thêm thông tin, xin xem trang thông tin về Khẩu trang phòng COVID-19 của Sở Y Tế Công cộng quận Los Angeles (DPH LAC) tại <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncorona2019/masks>. Những nhân viên đã được bác sĩ của họ chỉ định rằng không đeo được khẩu trang thì nên đeo tấm che mặt có phần phủ ở phía dưới, để tuân theo chỉ thị của tiểu bang, miễn là điều kiện sức khỏe của họ cho phép. Phần phủ ôm khít phần dưới cằm là tốt nhất. Không được sử dụng khẩu trang có van thở một chiều.
- ❑ Tất cả nhân viên phải đeo khẩu trang mọi lúc, trừ khi làm việc một mình trong văn phòng riêng đóng kín cửa hoặc khi ăn uống một mình. Ngoại lệ được quy định trước đây cho phép nhân viên làm việc trong buồng có vách ngăn vững chắc vượt khỏi chiều cao của nhân viên khi đứng đã bị tạm hoãn cho đến khi có thông báo mới.
- ❑ Nhân viên được hướng dẫn sử dụng khẩu trang đúng cách, bao gồm cả việc cần phải giặt hoặc thay khẩu trang hàng ngày.
- ❑ Tấm che mặt được cung cấp và đeo bởi nhân viên chưa được chủng ngừa đầy đủ, nhân viên có hoặc có thể tiếp xúc

² Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất hai (2) tuần sau khi họ được chích ngừa liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (ví dụ: vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất hai (2) tuần sau khi họ được chích ngừa loại vắc-xin đơn liều (ví dụ: vắc-xin của Johnson & Johnson [J&J]/Janssen).

với khách hàng (bao gồm nhưng không giới hạn: nhân viên tiếp đón và phục vụ bàn phải giao tiếp với khách hàng cũng như những nhân viên khác như người dọn bàn, người bưng bê và những người có thể ra vào các khu vực khách hàng dành cho khách hàng). Tấm che mặt phải được đeo bên ngoài khăn che mặt/khẩu trang. Khăn che mặt/khẩu trang bảo vệ người khác khỏi các giọt bắn ra từ người đeo; tấm che mặt giúp bảo vệ người đeo khỏi giọt bắn ra từ người khác. Những nhân viên đã cung cấp cho chủ lao động bằng chứng cho thấy họ đã chủng ngừa đầy đủ được chọn không đeo tấm che mặt; họ vẫn cần phải đeo khẩu trang. **Đối với những nhân viên đã được chủng ngừa đầy đủ và đã cung cấp bằng chứng cho thấy họ đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ và chọn không đeo tấm che mặt, chủ lao động phải lập và lưu giữ hồ sơ ghi nhận lại những giấy tờ mà mỗi người trong số những nhân viên này đã cung cấp để làm bằng chứng hợp lệ về việc chủng ngừa đầy đủ của họ. Chủ lao động không cần phải giữ bản sao của bằng chứng cho thấy nhân viên đã chủng ngừa đầy đủ.**

- Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất 2 tuần kể từ khi họ được tiêm liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin (vắc-xin của Pfizer-BioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất 2 tuần kể từ khi họ được tiêm loại vắc-xin một liều (vắc-xin của Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)
- Những loại giấy tờ sau đây được chấp nhận là bằng chứng cho việc đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ mà nhân viên có thể xuất trình cho chủ lao động: Thẻ chủng ngừa (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin được tiêm ngừa và ngày tiêm liều cuối cùng) HOẶC ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời HOẶC ảnh chụp thẻ chủng ngừa của nhân viên được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử HOẶC tài liệu xác nhận nhân viên đã được chủng đầy đủ của bác sĩ/cơ sở chăm sóc sức khỏe (có ghi tên của người được chủng ngừa và xác nhận rằng nhân viên đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ).
- Tấm che mặt phải được sử dụng, làm sạch và khử trùng theo chỉ dẫn của nhà sản xuất.
- Để đảm bảo rằng khăn che mặt/khẩu trang được đeo một cách nhất quán và đúng cách, nghiêm cấm nhân viên ăn uống trừ khi nghỉ giải lao, khi họ có thể tháo khẩu trang một cách an toàn và tránh xa những người khác. Vào mọi lúc khi ăn uống, nhân viên phải duy trì khoảng cách ít nhất là 6 feet với những người khác. Khi ăn uống, nên thực hiện ở ngoài trời và tránh xa những người khác.
- Sức chứa được giảm xuống và không gian giữa các nhân viên được giãn cách tối đa trong bất kỳ phòng hoặc khu vực nào mà nhân viên sử dụng cho các bữa ăn và/hoặc giải lao. Điều này đã đạt được bằng cách:
 - Dán quy định sức chứa tối đa nhất quán với việc tạo khoảng cách tối thiểu sáu feet giữa các cá nhân trong các phòng hoặc khu vực được sử dụng để giải lao;
 - Sắp xếp so le giờ nghỉ hoặc giờ ăn để giảm sức chứa trong các phòng hoặc khu vực dùng để ăn và giải lao; và
 - Đặt các bàn cách nhau ít nhất là tám feet, tháo rời hoặc gắn ghế lại với nhau để giảm sức chứa, đánh dấu trên sàn để đảm bảo khoảng cách và sắp xếp chỗ ngồi theo cách giảm thiểu việc tiếp xúc trực diện. Việc sử dụng vách ngăn được khuyến khích để ngăn chặn hơn nữa sự lây lan nhưng không được coi là một biện pháp thay thế cho việc giảm sức chứa và duy trì khoảng cách vật lý.
- Nhân viên được hướng dẫn để đảm bảo thực hiện các biện pháp vệ sinh tay gồm có rửa tay thường xuyên, sử dụng chất khử trùng tay và tuân thủ quy định sử dụng găng tay đúng cách.
- Nhân viên được cho thời gian để có thể rửa tay thường xuyên.
- Nhân viên được nhắc dùng khăn giấy để che miệng khi ho và hắt hơi. Phải vứt khăn giấy đã sử dụng vào thùng rác và rửa tay bằng xà phòng và nước ấm ngay lập tức trong ít nhất 20 giây.
- Tất cả nhân viên, nhà cung cấp và nhân viên giao hàng đã được cung cấp hướng dẫn về duy trì khoảng cách vật lý và sử dụng khẩu trang khi ở gần những người khác.
- Các nhân viên cần được tranh thủ và ủng hộ để trở thành những người huấn luyện ở vị trí đồng nghiệp, nhằm củng cố các hướng dẫn về thực hiện khoảng cách vật lý và kiểm soát lây nhiễm.
- Giờ nghỉ giải lao được sắp xếp so le, theo quy định về tiền lương và giờ làm, để đảm bảo rằng khoảng cách sáu (6) feet có thể được duy trì giữa các nhân viên trong phòng nghỉ giải lao vào mọi lúc.
- Phòng nghỉ giải lao, phòng vệ sinh và các khu vực chung khác được khử trùng theo tần suất dưới đây, nhưng không dưới một lần mỗi ngày trong giờ hoạt động, theo lịch trình sau đây:
 - Phòng nghỉ giải lao

- Phòng vệ sinh _____
 - Khu vực khác _____
- Chất khử trùng và các vật tư liên quan luôn có sẵn cho nhân viên tại (các) vị trí sau:

- Nước khử trùng tay có hiệu quả chống lại COVID-19 có sẵn cho tất cả nhân viên tại (các) vị trí sau:

- Mỗi nhân viên đã được phân phát một bản sao của quy định này.
- Tuỳ ý—Mô tả biện pháp khác:

B. CÁC BIỆN PHÁP NHẪM ĐẢM BẢO KHOẢNG CÁCH VẬT LÝ

Khu vực Ăn uống Trong nhà:

- Số lượng khách hàng tại khu vực chỗ ngồi trong nhà của nhà hàng được giới hạn **tối đa** ở mức 50% sức chứa trong nhà của nhà hàng. Ở những nơi khả thi, các bãi đậu xe cần được bố trí lại để hạn chế các điểm tụ tập và đảm bảo sự phân cách phù hợp giữa các xe.
- Số lượng khách hàng tối đa tại khu vực ngồi ăn trong nhà của nhà hàng được giới hạn ở: _____
- Để đảm bảo khoảng cách vật lý ít nhất là sáu (6) feet giữa khách hàng ngồi ở các bàn khác nhau, bàn phải được đặt cách nhau ít nhất là 6 (sáu) feet tính từ lưng ghế ở một bàn đến lưng ghế ở bàn liền kề, nơi thực khách được mời ngồi. Biện pháp này cũng giúp tạo không gian đi lại giữa các bàn, cũng như tính đến trường hợp ghế bị đẩy ra xa khỏi bàn bởi khách hàng ngồi tại bàn. Tăng tối đa khoảng cách giữa các bàn trong khu vực ăn uống trong nhà lên trên sáu feet như được yêu cầu ở trên ở bất kỳ những nơi có thể để giảm thiểu rủi ro cho những thực khách ngồi ăn trong nhà mà không đeo khẩu trang. Vách ngăn bằng nhựa trong hoặc các loại vách ngăn khác không thể thay thế cho việc duy trì khoảng cách bắt buộc giữa các bàn và khoảng cách giữa các thực khách. Xem phần “Ví dụ về cách sắp xếp chỗ ngồi được chuẩn thuận trong phạm vi sức chứa cho phép” ở dưới.
- Số lượng chỗ ngồi tại một bàn thuộc khu vực trong nhà của nhà hàng được giới hạn không quá 6 người cho cùng một nhóm người. Tất cả những người ngồi tại mỗi bàn trong nhà phải là thành viên của cùng một hộ gia đình, do đó, họ không nhất thiết phải ngồi cách nhau sáu feet. Trước khi ngồi vào bàn, nhân viên tiếp đón phải cất tiếng thông báo cho cả nhóm rằng mọi người ngồi chung bàn phải cùng hộ gia đình.
- Nếu tất cả thành viên của một nhóm tự xác nhận và xuất trình bằng chứng cho thấy họ đã được chủng ngừa COVID-19³ đầy đủ, thì họ có thể ngồi cùng nhau, tối đa là sáu (6) người một bàn, từ sáu (6) hộ gia đình khác nhau. Những khách tự xác nhận rằng họ đã được chủng ngừa đầy đủ phải cung cấp cho người quản lý giấy tờ xác minh bao gồm thẻ căn cước có ảnh và bằng chứng về việc chủng ngừa COVID-19 đầy đủ, như thẻ chủng ngừa của họ (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin được chích ngừa và ngày chích ngừa liều cuối cùng) hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời, hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa của họ được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử, hoặc tài liệu xác nhận họ đã được chủng ngừa đầy đủ của bác sĩ/cơ sở chăm sóc sức khỏe (có ghi tên của người được chủng ngừa, và xác nhận rằng người đó đã được chích ngừa COVID-19 đầy đủ), trước khi họ có thể ngồi cùng nhau.
- Hoạt động giải trí trực tiếp trong nhà không được cho phép.
- Tivi hoặc màn hình khác đặt ở khu vực trong nhà có thể bật cho khách hàng xem.
- Các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống tại chỗ trong nhà cũng phải tuân thủ những yêu cầu sau:
- Quầy bar được sử dụng cho mục đích chế biến hoặc phục vụ đồ uống có cồn không được phục vụ thức ăn và đồ uống tại quầy.

³ Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được chích ngừa liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin COVID-19 (ví dụ: vắc-xin của PfizerBioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được chích ngừa loại vắc-xin ngừa COVID-19 đơn liều (ví dụ: vắc-xin của Johnson & Johnson [J&J]/Janssen).

Khu vực Ăn uống Ngoài trời:

- Số lượng khách hàng trong khu vực chỗ ngồi ngoài trời đủ thấp để đảm bảo duy trì khoảng cách vật lý. Để đảm bảo khoảng cách vật lý ít nhất là 6 feet giữa khách hàng ngồi ở các bàn khác nhau, bàn phải được đặt cách nhau ít nhất là sáu (6) feet tính từ lưng ghế ở một bàn đến lưng ghế ở bàn liền kề. Biện pháp này cũng giúp tạo không gian đi lại giữa các bàn cũng như tính đến trường hợp ghế bị đẩy ra xa bàn bởi khách hàng ngồi tại bàn trong khi vẫn duy trì khoảng cách vật lý giữa những khách hàng ngồi ở các bàn khác nhau. Vách ngăn bằng nhựa trong hoặc các loại vách ngăn khác không thể thay thế cho việc duy trì khoảng cách bắt buộc giữa các bàn và khoảng cách giữa các thực khách. Xem phần “Ví dụ về cách sắp xếp chỗ ngồi được chuẩn thuận trong phạm vi sức chứa cho phép” ở dưới.
- Số lượng chỗ ngồi ngoài trời tại chỗ cho một bàn được giới hạn không quá 8 người cho cùng một nhóm người. Tất cả những người ngồi tại bàn ngoài trời có thể là thành viên của tối đa ba hộ gia đình. Trước khi ngồi vào bàn, nhân viên tiếp đón phải thông báo bằng lời cho cả nhóm rằng mọi người ngồi chung bàn có thể là thành viên của tối đa ba hộ gia đình.
- Số lượng khách hàng tối đa tại khu vực chỗ ngồi ngoài trời được giới hạn ở _____, như được xác định bởi tổng số chỗ ngồi khả dụng sau khi các bàn được đặt cách nhau theo cách được mô tả ở trên và có tối đa tám (8) chỗ ngồi tại mỗi bàn.
- Nếu tất cả thành viên của một nhóm tự xác nhận và xuất trình bằng chứng cho thấy họ đã được chủng ngừa COVID-19⁴ đầy đủ, thì họ có thể ngồi cùng nhau, tối đa là tám (8) người một bàn, từ tối đa tám (8) hộ gia đình khác nhau. Những khách tự xác nhận rằng họ đã được chủng ngừa đầy đủ phải cung cấp cho quản lý giấy tờ xác minh bao gồm thẻ căn cước có ảnh và bằng chứng về việc chủng ngừa COVID-19 đầy đủ, như thẻ chủng ngừa của họ (có ghi tên của người được chủng ngừa, loại vắc-xin được chích ngừa và ngày chích ngừa liều cuối cùng) hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa dưới dạng một tài liệu rời, hoặc ảnh chụp thẻ chủng ngừa của họ được lưu trữ trên điện thoại hoặc thiết bị điện tử, hoặc tài liệu xác nhận họ đã được chủng ngừa đầy đủ của bác sĩ/cơ sở chăm sóc sức khỏe (có ghi tên của người được chủng ngừa, và xác nhận rằng người đó đã được chích ngừa COVID-19 đầy đủ), trước khi họ có thể ngồi cùng nhau.
- Tivi hoặc màn hình khác đặt trong khu vực ăn uống ngoài trời được chỉ định có thể bật cho khách hàng ngồi xem ngoài trời.
- Các cơ sở cung cấp dịch vụ ăn uống ngoài trời tại chỗ cũng phải tuân thủ những yêu cầu sau:
 - o Để đủ tiêu chuẩn “hoạt động ngoài trời”, khu vực ăn uống và mọi công trình tạm thời phục vụ cho hoạt động ngoài trời phải tuân thủ các tiêu chí của Tiểu bang cho khu vực ngoài trời, như được quy định trong hướng dẫn bắt buộc của Bộ Y tế California về [Sử dụng Công trình Tạm thời cho Hoạt động Kinh doanh Ngoài trời](#).
 - o Những công trình ngoài trời không đáp ứng các tiêu chí của Tiểu bang về công trình phục vụ ngoài trời sẽ được phân loại là cơ sở hoạt động trong nhà và bất kỳ khách hàng nào ngồi trong khu vực đó sẽ được tính vào giới hạn 50% tổng sức chứa trong nhà của cơ sở.
- Quầy bar được sử dụng cho mục đích chế biến hoặc phục vụ đồ uống có cồn không được phục vụ thức ăn và đồ uống tại quầy.

Yêu cầu Chung cho tất cả các Cơ sở:

- Cơ sở phải đếm đúng và liên tục số lượng khách hàng ra vào tại tất cả các lối vào để theo dõi số khách đang có mặt nhằm đảm bảo tuân thủ những hạn chế về sức chứa. Theo quyết định của thanh tra y tế công cộng, những cơ sở không theo dõi hoặc không kiểm soát chặt chẽ lượng người ra vào hoặc có vẻ vượt quá sức chứa cho phép có thể tạm thời bị đóng cửa cho đến khi những vấn đề này được sửa chữa theo như quyết định của thanh tra y tế công cộng tại chỗ.
- Nếu có thể, hãy bố trí một lối vào duy nhất, được chỉ định rõ ràng và các lối ra riêng biệt để giúp duy trì khoảng cách vật lý.
- Các biện pháp nhằm đảm bảo khoảng cách vật lý được tuân thủ tại nơi khách hàng hoặc nhân viên đứng xếp hàng, bao gồm quầy kiểm hàng và tính tiền, hàng đợi thanh toán, phòng vệ sinh, sảnh chờ thang máy, quầy

⁴ Những người được xem là đã chủng ngừa COVID-19 đầy đủ khi đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được chích ngừa liều thứ hai trong loạt 2 liều vắc-xin COVID-19 (ví dụ: vắc-xin của PfizerBioNTech hoặc Moderna), hoặc đã qua ít nhất 2 tuần sau khi họ được chích ngừa loại vắc-xin ngừa COVID-19 đơn liều (ví dụ: vắc-xin của Johnson & Johnson [J&J]/Janssen).

tiếp tân và khu vực chờ, khu vực nhận và trả xe cho khách, và bất kỳ khu vực nào khác nơi khách hàng tụ tập.

- Dán băng dính hoặc các đánh dấu khác cách nhau 6 feet ở bất kỳ khu vực nào nơi khách hàng có thể xếp thành hàng hoặc đứng.
- Nếu có thể, hãy thiết lập hướng đi lại theo các hành lang và lối đi cho nhân viên và khách hàng để tránh trường hợp đi vượt qua nhau.

Nếu có thể, một nhân viên đeo cả tấm che mặt và khẩu trang được bố trí ở gần những khu vực trên, nhưng cách khách hàng gần nhất tối thiểu là 6 feet, để giám sát việc tuân thủ các biện pháp duy trì khoảng cách vật lý.

Các Sự kiện Riêng:

- Các nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có thể tổ chức các Sự kiện Riêng (ví dụ: tiệc chiêu đãi, cuộc họp hoặc tiệc sang trọng) ở các khu vực trong nhà hoặc ngoài trời của cơ sở, với điều kiện là các sự kiện riêng đó phải tuân thủ mọi yêu cầu nêu trong [Quy định Hướng dẫn dành cho Sự kiện Riêng: Phụ lục BB](#) của cơ quan Y tế Công cộng Quận.
- Nếu nhà hàng không có không gian tổ chức sự kiện riêng với lối vào riêng biệt thì các Sự kiện riêng chỉ có thể được tổ chức vào những thời điểm Nhà hàng không có hoạt động kinh doanh thông thường. Tuy nhiên, những nhà hàng và cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống có không gian tổ chức sự kiện riêng với lối vào riêng biệt và khu vực biệt lập có thể tổ chức sự kiện riêng trong khi vẫn duy trì hoạt động thông thường của nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khác nếu họ đảm bảo sự tách biệt hoàn toàn giữa sự kiện riêng và hoạt động của nhà hàng. Không được để khách tham dự sự kiện riêng bị trộn lẫn với khách của nhà hàng.
- Sức chứa tối đa cho các Sự kiện Riêng được tổ chức ngoài trời là 100 người và có thể tăng lên 300 người nếu tất cả khách tham dự có kết quả xét nghiệm âm tính hoặc đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ theo quy định trong Quy định của cơ quan Y tế Công cộng Quận dành cho Sự kiện Riêng. Sự kiện Riêng chỉ có thể được tổ chức trong nhà tại Nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh dịch vụ ăn uống khác nếu tất cả khách tham dự có kết quả xét nghiệm âm tính hoặc đã được chủng ngừa COVID-19 đầy đủ theo quy định trong Quy định của cơ quan Y tế Công cộng Quận dành cho Sự kiện Riêng. Sức chứa tối đa cho các Sự kiện Riêng được tổ chức trong nhà là 150 người.
- Nếu Nhà hàng hoạt động cùng lúc khi Sự kiện Riêng được tổ chức tại cơ sở, thì sức chứa của Nhà hàng và sức chứa của Sự kiện Riêng sẽ được tính riêng.

Các hoạt động giải trí trực tiếp trong không gian nhà hàng hoạt động chỉ được phép tổ chức ở ngoài trời. Phải thiết lập ranh giới rõ ràng để tạo khoảng cách tối thiểu là 12 feet giữa các nhóm khách hàng ngồi tại bàn và sân khấu hoặc người biểu diễn. Nghệ sĩ biểu diễn phải sử dụng micrô cho các lần trình diễn mở lớn ở mức tối đa có thể, để hạn chế việc nói lớn tiếng mà sẽ làm phát tán nhiều hơn và xa hơn các phần tử, giọt phun sương và giọt nhỏ.

Đối với nghệ sĩ biểu diễn âm nhạc:

- Nghệ sĩ biểu diễn nên làm sạch van nước bọt bằng khăn giấy hoặc khăn dùng một lần bất cứ khi nào có thể và quay lưng lại với người khác khi làm như vậy để tránh làm nhiễm bẩn. Nhạc công sau đó phải vứt bỏ khăn giấy đã sử dụng và rửa tay và/hoặc dùng nước khử trùng tay sau khi vứt bỏ khăn giấy. Nếu nhạc công làm sạch van nước bọt bằng khăn thông thường, thì phải mang theo khăn sạch khi đi biểu diễn hoặc luyện tập, nhạc công phải tự mình cất và cho khăn vào hộp kín để giặt sạch khi đang ở cách xa những người khác, và nhạc công phải rửa tay và/hoặc dùng nước khử trùng tay.
- Vệ sinh nhạc cụ, bao gồm lau sạch và thổi thử phải được thực hiện tại nhà và cách xa những người khác trước và sau khi luyện tập.
- Không dùng chung nhạc cụ, nếu có thể. Xem xét ngừng sử dụng sự hỗ trợ của các trợ lý nhạc sĩ, như người lật trang hoặc những người khác mà không thể duy trì khoảng cách ít nhất là 6 feet.
- Tăng khoảng cách giữa ca sĩ hoặc người trong dàn hợp xướng với những người khác, hoặc giữa nhạc công chơi nhạc cụ kèn đồng/thổi hơi và những người khác lên hơn 6 feet khi ở ngoài trời và khi không đeo khẩu trang. Xem xét việc sử dụng vách ngăn để tăng sự ngăn cách trong những trường hợp này.
- Nhạc công chơi nhạc cụ thổi hơi cần phải áp dụng các biện pháp bảo vệ sửa đổi bổ sung nếu thấy thích hợp, như sử dụng thiết bị thu nạp hạt phun sương hoặc chuyển hướng không khí thoát ra từ nhạc cụ.

Khách hàng vẫn bị cấm nhảy/khiêu vũ vào thời điểm này. Các nhóm khách hàng phải ngồi tại chỗ càng nhiều càng tốt trong các buổi biểu diễn. Nhạc thâu âm sẵn được phép bật, nhưng phải điều chỉnh âm lượng ở mức đủ nhỏ để nhân viên có thể nghe thấy khách hàng trong khi vẫn giữ khoảng cách với khách hàng.

- Các cơ sở kinh doanh thức ăn cung cấp các lựa chọn khách hàng tự nhận (pick-up) hoặc giao thức ăn phải đảm bảo khoảng cách vật lý được duy trì đối với những khách hàng đang xếp hàng để đặt đồ ăn, khi tự nhận đồ ăn, hay khi được nhân viên giao đồ ăn.
- Các nhà hàng có thể tiếp tục và được khuyến khích mở cửa để phục vụ dịch vụ giao hàng tận nơi, mua mang đi và lái xe qua.
- Các giải pháp công nghệ như đặt hàng qua di động và máy tính bảng có menu, các hình thức thanh toán không cần tiếp xúc và những giải pháp khác đã được thực hiện để giảm thiểu sự tương tác giữa người với người bất cứ khi nào có thể.
- Điều chỉnh tương tác giữa khách hàng, tài xế giao hàng và nhân viên để cho phép duy trì khoảng cách vật lý.
 - o Sàn bên trong và ngoài nhà hàng tại những khu vực nơi khách hàng, người bán hàng, nhân viên giao hàng hoặc những người khác có thể đợi được đánh dấu để tạo điều kiện và thực thi giãn cách vật lý.
 - o Các cách thức không cần tiếp xúc giúp việc nhận và giao hàng, cũng như các hệ thống điện tử khác cho mục đích tương tác với khách cần được thực hiện khi xét thấy khả thi.
 - o Giao tiếp giữa nhân viên và khách hàng được giới hạn tối đa năm phút cho mỗi lần giao tiếp, nếu có thể.
- Ăn uống tại cơ sở được khuyến khích đặt chỗ trước hoặc khách hàng được thông báo gọi điện trước để xác nhận chỗ ngồi ngoài trời/số khách phục vụ, nếu có thể. Thông tin liên lạc cho một nhóm khách hàng cần được thu thập khi có thể, như một phần của hoạt động kinh doanh bình thường khi đặt chỗ trước hoặc tại cơ sở để tạo điều kiện truy dấu tiếp xúc trong trường hợp được yêu cầu.
 - o Cân nhắc việc thiết lập hệ thống đặt chỗ qua điện thoại cho phép người gọi xếp hàng hoặc chờ trên xe và chỉ vào cơ sở khi có cuộc gọi, tin nhắn hoặc phương thức khác, thông báo cho khách hàng rằng bàn đã sẵn sàng cho họ.
 - o Cân nhắc phương án cho khách hàng ăn uống ngoài trời được đặt hàng trước để hạn chế thời gian ở tại cơ sở.
- Nếu cơ sở có đủ sức chứa và chọn cung cấp dịch vụ đặt hàng tại chỗ, thì cần cung cấp cho khách hàng thực đơn (được treo hoặc phát dưới dạng tờ rơi cùng một lần) để cho phép đặt hàng dễ dàng và khách hàng cần phải gom, đóng gói và lấy hàng đã đặt ngay khi có thể; khách hàng phải được thông báo về thời gian đến lấy ước tính. Khách hàng đợi để nhận hàng đã đặt không được tụ tập trong cơ sở mà phải ở trong xe hoặc quay lại vào thời gian thích hợp để lấy hàng đã đặt.
- Hạn chế tiếp xúc giữa nhân viên và khách hàng.
 - o Lắp đặt các rào cách ly vật lý như vách ngăn hoặc tấm kính nhựa tại quầy đăng ký, quầy tiếp tân, quầy đặt hàng, v.v., những nơi khó duy trì khoảng cách vật lý sáu feet.
 - o Hạn chế số lượng nhân viên phục vụ những nhóm người riêng lẻ.
- Không khuyến khích nhân viên và khách hàng tụ tập ở những khu vực có nhiều người qua lại như phòng vệ sinh, hành lang, khu vực quầy bar, quầy đặt trước và quầy thanh toán thẻ tín dụng, v.v.
- Yêu cầu nhân viên tránh bắt tay và có cử chỉ chào hỏi tương tự làm phá vỡ khoảng cách vật lý.
- Tăng khoảng cách giữa các bàn lên ít nhất là 8 feet và giữa các ghế lên ít nhất là sáu feet để duy trì khoảng cách vật lý giữa nhân viên trong phòng nghỉ dành cho nhân viên. Nếu khả thi, hãy tạo các khu vực nghỉ giải lao ngoài trời có mái che và chỗ ngồi đảm bảo duy trì khoảng cách vật lý.
- Các hoạt động đã được sắp xếp lại để duy trì khoảng cách vật lý giữa nhân viên khi có thể.
 - o Nhà bếp và các khu vực nội bộ của nhà hàng được đánh dấu để tăng cường thực thi các yêu cầu về khoảng cách vật lý.
- Các quy định về duy trì khoảng cách vật lý phải được áp dụng trong mọi khu vực văn phòng, nhà bếp, phòng chứa thực phẩm, buồng đông lạnh không cửa ngăn, hoặc các khu vực khác có mật độ nhân viên đi lại cao.
 - o Các cuộc tiếp xúc ngẫu nhiên có thể xảy ra, tuy nhiên, mục tiêu là giới hạn thời gian tiếp xúc xuống dưới 15 phút, tốt nhất là 10 phút và nhân viên luôn đeo khẩu trang.

C. CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT LÂY NHIỄM

TRƯỚC KHI MỞ CỬA

- Hệ thống HVAC đã được Chuyên gia về HVAC kiểm tra trong vòng 30 ngày kể từ khi mở cửa lại để phục vụ ăn uống trong nhà và ở trong tình trạng hoạt động tốt; được mở đến mức tối đa có thể, nguồn thông gió được tăng thêm. Thông gió hiệu quả là một trong những biện pháp quan trọng nhất để kiểm soát sự lây truyền qua các hạt phun sương.
 - Cân nhắc việc lắp đặt máy lọc không khí di động hiệu quả cao, nâng cấp bộ lọc không khí của tòa nhà lên mức hiệu quả cao nhất có thể và thực hiện các sửa đổi khác để tăng lượng không khí bên ngoài và sự thông gió trong tất cả các khu vực làm việc.
 - Tham khảo [Hướng dẫn Tam thời về Thông gió, Lọc không khí và Chất lượng Không khí trong Môi trường Trong nhà](#) của Bộ Y tế Công cộng California để biết thêm thông tin.
 - Xin lưu ý: Hệ thống thông gió và những cải thiện chất lượng không khí trong môi trường trong nhà khác là những biện pháp bổ sung và không thay thế cho các biện pháp bảo vệ bắt buộc là đeo khẩu trang (ngoại trừ trong một số môi trường có nguy cơ cao đòi hỏi phải sử dụng thiết bị bảo vệ đường hô hấp thích hợp), duy trì khoảng cách ít nhất là sáu feet giữa mọi người, rửa tay thường xuyên và hạn chế các hoạt động tụ tập nhiều người từ các hộ gia đình khác nhau.
- Đối với các cơ sở chưa hoạt động, hãy xả từng thiết bị nước nóng và nước lạnh trong năm phút trước khi mở cửa lại để thay thế nước cũ trong hệ thống ống nước của cơ sở bằng nguồn nước mới và an toàn.
- Cơ sở đã được làm sạch và làm vệ sinh/khử trùng kỹ lưỡng (sử dụng các sản phẩm được chuẩn y để sử dụng chống lại COVID-19), đặc biệt nếu cơ sở đã bị đóng cửa.
 - Cân nhắc lựa chọn thuê công ty vệ sinh bên thứ ba để hỗ trợ nhu cầu gia tăng việc vệ sinh, nếu cần.
- Các không gian như phòng ăn, quầy tiếp tân và nhà bếp đã được trang bị các sản phẩm vệ sinh phù hợp, bao gồm nước khử trùng tay và khăn lau khử trùng cho tất cả nhân viên trực tiếp phục vụ khách hàng.
 - Đảm bảo các thiết bị vệ sinh luôn hoạt động và được dự trữ mọi lúc và cung cấp thêm xà bông, khăn giấy và nước khử trùng tay khi cần thiết.
 - Khuyến cáo lắp đặt bình chứa nước khử trùng tay, bình đựng xà phòng, hộp đựng khăn giấy và thùng chứa rác loại không cần chạm tay.
- Các địa điểm trả khách được chỉ định để nhận hàng cách xa khu vực có mật độ qua lại cao. Tiếp xúc trực tiếp giữa người với người để giao hàng cần bị loại bỏ bất cứ khi nào có thể.

CÁC LƯU TÂM VỀ AN TOÀN THỰC PHẨM

- Tất cả các biện pháp thực hành về an toàn thực phẩm được nêu trong Quy chuẩn về Bán lẻ Thực phẩm của California (CRFC) đang được tuân thủ và duy trì.
 - Luôn giữ nóng thực phẩm nóng (135 °F trở lên) và giữ lạnh thực phẩm lạnh (41 °F trở xuống).
 - Nấu chín thực phẩm theo yêu cầu của CRFC.
 - Vệ sinh và khử trùng dụng cụ nấu ăn và thiết bị theo tần suất được quy định trong CRFC.
 - Tuân thủ các thực hành về vệ sinh và sức khỏe của nhân viên: Không làm việc khi bị ốm; rửa tay thường xuyên; sử dụng găng tay theo các yêu cầu được quy định trong CRFC.
 - Đảm bảo rằng tất cả thực phẩm và nguyên liệu thực phẩm đến từ nguồn thực phẩm được chuẩn y.
 - Nhân viên chế biến thực phẩm được khuyến cáo không thay quần áo hoặc đi vào khu làm việc của người khác trong ca làm việc.
- Các máy tự phục vụ, như máy làm nước ngọt và sữa chua đông lạnh do một nhân viên thực phẩm sử dụng và các bề mặt tiếp xúc được làm sạch và khử trùng sau mỗi giờ.
- Những khu vực mà khách hàng có thể tụ tập hoặc chạm vào thực phẩm hoặc đồ đựng thực phẩm mà khách hàng khác đã sử dụng thì phải đóng cửa. Những đồ dùng này được cung cấp riêng lẻ cho từng khách hàng và được vứt bỏ hoặc làm sạch và khử trùng sau mỗi lần sử dụng, nếu thích hợp. Điều này bao gồm nhưng không

giới hạn ở:

- Khu vực tự phục vụ có hộp đựng gia vị, hộp đựng dụng cụ ăn uống, khăn ăn, nắp đậy, ống hút, hộp đựng đồ ăn mang đi, v.v.
 - Khu vực thức ăn tự phục vụ, như quầy salsa, quầy salad hoặc quầy thức ăn kiểu tự chọn, bao gồm cả nơi lấy mẫu để kiểm tra đồ ăn.
 - Chế biến món ăn tại bàn phụ (ví dụ như chế biến món guacamole), và trình bày thực phẩm không đậy nắp trên xe đẩy và băng chuyền tự chọn. Chỉ được sử dụng xe đẩy và băng chuyền nếu các món ăn được đậy kín bằng nắp được làm sạch và được khử trùng sau mỗi lần sử dụng hoặc nắp dùng một lần và được vứt bỏ ngay sau khi sử dụng.
 - Kẹo bạc hà, đồ ăn nhẹ hoặc tăm xỉa răng sau khi ăn cho khách hàng. Những thứ này được cung cấp cùng khi đưa hoá đơn thanh toán hoặc chỉ được cung cấp khi được yêu cầu.
- Một nhân viên thực phẩm được giao nhiệm vụ gói bộ dao muỗng nĩa kim loại trước khi cung cấp cho khách hàng, thay vì nhiều nhân viên cùng sắp xếp những bộ dao muỗng nĩa ăn không được gói kín trước khi khách hàng sử dụng.
- Việc rót thêm đồ uống tại bàn hoặc từ đồ đựng chung (ví dụ: bình đựng bình rượu, bình chiết, chai) không được phép. Dụng cụ thủy tinh sạch được cung cấp cho khách hàng để tiếp đồ uống.

NHỮNG LƯU Ý VỀ CƠ SỞ

- Nước khử trùng tay và thùng rác được đặt tại hoặc gần lối vào của cơ sở để thuận tiện cho mọi người sử dụng. Phòng vệ sinh trước đây đã mở cửa cho công cộng sử dụng thì nên tiếp tục mở cửa cho công cộng. Phòng vệ sinh được kiểm tra thường xuyên và được vệ sinh và khử trùng ít nhất một lần mỗi ngày hoặc thường xuyên khi thấy cần thiết bằng chất khử trùng được Cục Bảo vệ Môi sinh (EPA) chuẩn thuận.
- Kế hoạch làm sạch và khử trùng đối với các bề mặt thường xuyên tiếp xúc và các khu vực ra vào được phát triển và tuân thủ.
- Các khu vực chung và các đồ vật thường xuyên được chạm vào liên quan đến nhận hàng và thanh toán của khách hàng (ví dụ: bàn, tay nắm cửa hoặc tay vịn, đầu đọc thẻ tín dụng) được khử trùng ít nhất một lần mỗi ngày trong giờ hoạt động bằng cách sử dụng chất khử trùng được Cục Bảo vệ Môi sinh (EPA) chuẩn thuận.
 - Tăng cường làm sạch và khử trùng các bề mặt ở những khu vực đông người qua lại hoặc các bề mặt mà người không đeo khẩu trang thường xuyên tiếp xúc.
- Cơ sở được làm sạch và vệ sinh/khử trùng đúng cách sau mỗi đêm (dùng sản phẩm được chuẩn y sử dụng chống lại COVID-19). Lưu giữ nhật ký để theo dõi việc hoàn thành bất cứ khi nào có thể.
- Bộ ống tai nghe âm thanh và các thiết bị khác không được dùng chung giữa các nhân viên, trừ khi thiết bị được khử trùng đúng cách sau mỗi lần sử dụng. Tham khảo ý kiến của nhà sản xuất thiết bị để xác định các bước khử trùng thích hợp.
- Nhân viên rửa chén bát rửa các đồ dùng sử dụng nhiều lần của khách hàng phải được cung cấp thiết bị bảo vệ mắt, mũi và miệng của họ khỏi bị nhiễm bẩn do nước bắn ra bằng cách sử dụng kết hợp khẩu trang, kính bảo vệ và/hoặc tấm che mặt. Nhân viên rửa chén bát được cung cấp tạp dề không thấm nước và phải thay thường xuyên. Thiết bị bảo vệ có thể sử dụng lại như tấm che mặt và kính bảo vệ phải được khử trùng đúng cách giữa các lần sử dụng.

KHU DỊCH VỤ KHÁCH HÀNG

- Để cung cấp dịch vụ ăn uống trong nhà, khu vực ăn uống trong nhà của cơ sở phải cho phép sự lưu thông tự do của không khí ngoài trời ở mức tối đa có thể trong toàn bộ không gian để giảm nguy cơ lây lan COVID-19 cho khách hàng và nhân viên. Điều này có thể bao gồm việc giữ các cửa ra vào và cửa sổ luôn mở trong giờ hoạt động.
- Khách hàng nên đi vào qua các cửa được chặn lại để luôn mở (điều này sẽ được đánh giá để được phê duyệt dựa trên mức độ phơi nhiễm sinh vật có hại một cách tổng thể) hoặc cửa tự động nếu có thể. Nên có sẵn nước khử trùng tay cho những khách phải chạm vào tay nắm cửa.
- Để cung cấp dịch vụ ăn uống ngoài trời mà không bị giới hạn về sức chứa, khu vực ăn uống ngoài trời của cơ sở phải cho luồng không khí ngoài trời lưu thông tự do trong toàn bộ không gian của cơ sở và phải tuân thủ các tiêu chí của Tiểu bang như được quy định trong hướng dẫn bắt buộc của Bộ Y tế California về [Sử dụng](#)

Công trình Tam thời cho Hoạt động Kinh doanh Ngoài trời. Những công trình ngoài trời không đáp ứng các tiêu chí của Tiểu bang về công trình phục vụ ngoài trời được phân loại là cơ sở hoạt động trong nhà, và bất kỳ khách hàng nào ngồi trong khu vực đó sẽ được tính vào giới hạn 50% tổng sức chứa trong nhà của cơ sở.

- Vách ngăn hoặc rào chắn có thể được sử dụng trong các hoạt động phục vụ ăn uống ngoài trời và không được tính là các bề mặt đóng kín miễn là chúng có chiều cao không quá 3 feet tính từ sàn nhà và không cản trở luồng không khí tự do lưu thông trong toàn bộ cơ sở. Vách ngăn hoặc rào chắn có chiều cao quá 3 feet được coi là một mặt đóng kín của công trình ngoài trời.
- Các hàng rào và tấm chắn không cản trở luồng không khí lưu thông không được tính là các bề mặt đóng kín nhằm mục đích xác định khu vực có là khu vực ngoài trời hay không.
- Khách hàng được hướng dẫn rằng họ phải đeo khăn che mặt/khẩu trang khi vào cơ sở. Khi đi ở bất cứ đâu trong cơ sở, khi sử dụng phòng vệ sinh và theo hướng dẫn như được nêu trong Phần D. Yêu cầu này áp dụng cho tất cả người lớn và trẻ em từ 2 tuổi trở lên. Chỉ những người đã được bác sĩ của họ hướng dẫn rằng họ không được đeo khẩu trang thì phải sử dụng tấm chắn mặt có phần phủ ở mép dưới, để tuân thủ theo chỉ thị của Tiểu bang, miễn là tình trạng sức khỏe của họ cho phép. Phần phủ có dạng ôm vừa khít dưới cằm là tốt nhất. Khẩu trang có van thở một chiều phải có thể được sử dụng. Để hỗ trợ sự an toàn của nhân viên của quý vị cùng những khách khác, nên chuẩn bị sẵn khăn che mặt/khẩu trang cho những khách đến mà không mang theo.
 - Khách hàng có thể tháo khẩu trang chỉ khi đang ngồi tại bàn và đang ăn uống.
 - Khách hàng phải được xếp chỗ ngồi để dùng thức ăn hoặc đồ uống. Khách hàng không được đi lại hoặc đứng trong khi ăn uống.
 - Những khách hàng từ chối đeo khẩu trang có thể bị từ chối phục vụ và yêu cầu rời khỏi cơ sở.
- Hướng dẫn dành cho Khách hàng. Các cơ sở phục vụ ăn uống phải đặt bảng hoặc thẻ thông báo nhỏ (không nhỏ hơn 3 x 5 inch) trên bàn sau khi khử trùng từng bàn giữa các nhóm khách hàng với tối thiểu các hướng dẫn sau hoặc lưu ý tương tự:

“Xin hãy giúp chúng tôi duy trì hoạt động kinh doanh, bảo vệ nhân viên và bảo vệ những thực khách khác bằng cách thực hiện theo các quy tắc đơn giản của chúng tôi như sau:

- Không tháo khẩu trang cho đến khi thức ăn hoặc đồ uống của quý vị được phục vụ và sau khi ăn uống xong.
- Đeo khẩu trang mỗi khi có phục vụ bàn đến gần bàn của quý vị.
- Đeo khẩu trang mỗi khi quý vị rời khỏi bàn của mình.
- Rửa tay hoặc khử trùng tay.

Cảm ơn quý vị đã góp phần bảo vệ sức khỏe của nhân viên chúng tôi và những khách hàng khác!”

Các phương án khác chẳng hạn như dùng bảng chỉ dẫn, bảng kỹ thuật số, v.v... có thể được sử dụng trong khu vực ăn uống để thông báo và nhắc nhở khách hàng về những hướng dẫn này khi họ ngồi vào bàn và trong suốt thời gian họ ở tại cơ sở.

- Những khách hàng đến cơ sở cùng trẻ em phải đảm bảo rằng trẻ luôn ở bên cạnh cha/mẹ/người giám hộ, tránh chạm vào bất kỳ người nào khác hoặc đồ vật không phải của họ và đeo khẩu trang nếu ở độ tuổi cho phép.
- Thụ nghiệm kiểm tra triệu chứng trước khi khách bước vào cơ sở. Kiểm tra bao gồm sàng lọc các triệu chứng liên quan đến ho, thở hụt hơi, khó thở và sốt hoặc ớn lạnh và liệu người đó hiện có đang chịu lệnh cách ly và kiểm dịch hay không. Những sàng lọc này có thể được thực hiện trực tiếp hoặc bằng phương pháp thay thế như kiểm tra trực tuyến trong hệ thống hoặc thông qua [bảng chỉ dẫn](#) dán tại lối vào của cơ sở, trong đó nêu rõ khách có những triệu chứng này không được vào khuôn viên.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Âm tính (Thông qua). Nếu người đó không có (các) triệu chứng và không có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua, họ được vào cơ sở vào ngày đó.
 - Kiểm tra sàng lọc cho kết quả Dương tính (Không thông qua):
 - Nếu người đó đã có tiếp xúc với người được xác định là bị nhiễm COVID-19 trong 10 ngày qua hoặc hiện đang chịu lệnh kiểm dịch, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay

lập tức để kiểm dịch tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn kiểm dịch có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidquarantine.

- Nếu người đó có bất kỳ triệu chứng nào như đã nêu ở trên hoặc hiện đang chịu lệnh cách ly, họ không được vào cơ sở và phải được cho về nhà ngay lập tức để cách ly tại nhà. Cung cấp cho họ hướng dẫn cách ly có tại địa chỉ ph.lacounty.gov/covidisolation.
- Phục vụ bàn, nhân viên dọn bàn và nhân viên khác thu gom các vật dụng khách hàng đã sử dụng (ly, đĩa, khăn ăn bẩn, v.v.) hoặc xử lý túi rác phải rửa tay sau khi hoàn thành nhiệm vụ này.
- Các thực đơn tái sử dụng được vệ sinh và khử trùng giữa các lần khách hàng sử dụng. Nên cân nhắc sử dụng hình thức thay thế như bảng thực đơn được gắn cố định, bảng thực đơn điện tử hoặc bảng thực đơn có thể tải xuống thiết bị di động.
- Khu vực chỗ ngồi của khách hàng được vệ sinh và khử trùng sau mỗi lần sử dụng. Chỗ ngồi, bàn và các vật dụng khác trên bàn phải là loại dùng một lần hoặc được vệ sinh/khử trùng sau mỗi khách hàng. Mỗi bàn có lớp khăn trải bàn trên cùng được thay sau mỗi khách hàng hoặc mặt bàn cứng không xốp được vệ sinh và khử trùng sau mỗi khách hàng.
- Hộp đựng đồ ăn mang đi phải do khách hàng tự bỏ thức ăn vào hộp và hộp đựng mi được cung cấp theo yêu cầu.
- Thẻ thức thanh toán không dùng tiền mặt được khuyến khích. Nếu thấy hợp lý, cơ sở kinh doanh thực phẩm, khách hàng được cho phép tự quét thẻ tín dụng/thẻ ghi nợ của riêng họ và đầu đọc thẻ được vệ sinh kỹ lưỡng sau mỗi giờ.
- Tùy ý- Mô tả biện pháp khác (ví dụ: cung cấp giờ chỉ phục vụ cho người cao tuổi, khuyến khích bán hàng khi không phải giờ cao điểm):

D. CÁC BIỆN PHÁP GIAO TIẾP VỚI CÔNG CHÚNG

- Một bản sao của Quy định này hoặc bản in Chứng chỉ Tuân thủ An toàn về COVID-19 của cơ sở do quận Los Angeles cấp được treo ở tất cả các lối vào cơ sở dành cho công chúng. Để biết thêm thông tin hoặc để hoàn thành chương trình tự chứng nhận tuân thủ an toàn COVID-19, hãy vào trang <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm>. Các cơ sở phải giữ một bản sao của các Quy định tại cơ sở để xem xét, theo yêu cầu.
- Treo bảng thông báo tại tất cả các lối vào để lưu ý khách hàng duy trì khoảng cách sáu feet, rửa tay hoặc sử dụng nước khử trùng tay khi bước vào nhà hàng, đeo khẩu trang khi không ăn uống, và ở nhà nếu họ bị ốm hoặc có các triệu chứng của COVID-19. Xem trang web [Hướng dẫn về COVID-19 của DPH của Quận](#) để biết thêm các nguồn lực khác và ví dụ về bảng chỉ dẫn mà các doanh nghiệp có thể sử dụng.
- Tất cả các cơ sở cũng phải treo bảng thông báo ở tất cả lối vào và thông báo bằng lời cho khách hàng đến dùng bữa tại khu vực trong nhà rằng mọi người ngồi chung bàn phải thuộc cùng một hộ gia đình.
- Đối với nhà hàng nằm bên trong một cơ sở kinh doanh khác hoặc một trung tâm mua sắm hoặc trung tâm thương mại trong nhà hoặc ngoài trời, bảng thông báo được treo ghi rõ khách hàng không được ăn hoặc uống ở bất kỳ đâu trong khuôn viên của cơ sở kinh doanh hoặc trung tâm mua sắm, ngoại trừ khi đang ngồi trong các khu vực ăn uống trong nhà hoặc ngoài trời được chỉ định.
- Treo biển chỉ báo để nhắc nhở thực khách duy trì cách ly xã hội ít nhất sáu feet, rửa tay hoặc sử dụng chất khử trùng khi bước vào nhà hàng và ở nhà nếu họ bị ốm hoặc có các triệu chứng giống với COVID-19.
- Các cửa hàng trực tuyến của cơ sở (trang web, mạng xã hội, v.v.) cung cấp thông tin rõ ràng về giờ làm việc tại cơ sở, yêu cầu sử dụng khẩu trang, yêu cầu mọi người ngồi chung bàn phải thuộc cùng một hộ gia đình và các chính sách liên quan đến đặt hàng trước, đặt chỗ trước, thanh toán trước, nhận hàng và/hoặc giao tận nơi và các vấn đề liên quan khác.

E. NHỮNG BIỆN PHÁP ĐẢM BẢO SỰ TIẾP CẬN CÔNG BẰNG TỚI CÁC DỊCH VỤ THIẾT YẾU

- Các dịch vụ có tính thiết yếu đối với thực khách/khách hàng được ưu tiên thực hiện.
- Các giao dịch hoặc dịch vụ có thể được cung cấp từ xa nay được chuyển thành trực tuyến.
- Các biện pháp đã được thiết lập để đảm bảo khả năng tiếp cận đến hàng hóa và dịch vụ cho những khách hàng bị hạn chế về di chuyển và/hoặc có nguy cơ rủi ro cao ở những nơi công cộng.

Bất kỳ biện pháp bổ sung nào không được bao gồm ở trên cần phải được liệt kê ở các trang riêng, mà doanh nghiệp phải đính kèm vào tài liệu này.

Quý vị có thể liên lạc với người sau đây nếu có câu hỏi hoặc ý kiến về Quy định này:

Tên Người liên lạc của Doanh nghiệp: _____

Số điện thoại: _____

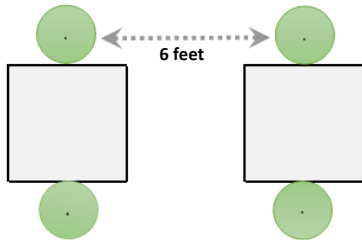
Ngày Sửa đổi Gần nhất: _____

Hết hạn - Không có hiệu lực

Sơ đồ Chỗ ngồi

Dưới đây là sáu (6) sơ đồ chỗ ngồi được thiết kế để dùng làm ví dụ cho việc sắp xếp chỗ ngồi ở trong nhà và ngoài trời. Không được sử dụng vách ngăn để giảm bớt khoảng cách giữa các bàn nhằm để tăng số lượng chỗ ngồi. Đặt các bàn cách nhau 8 feet tính từ cạnh bàn này sang cạnh bàn khác để đảm bảo khoảng cách vật lý ít nhất là 6 feet giữa các khách hàng không cùng hộ gia đình.

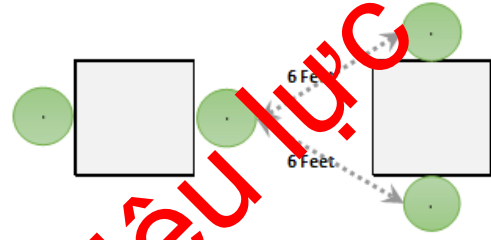
SƠ ĐỒ 1



Chỗ ngồi song song

Khoảng cách giữa các ghế là 6 feet

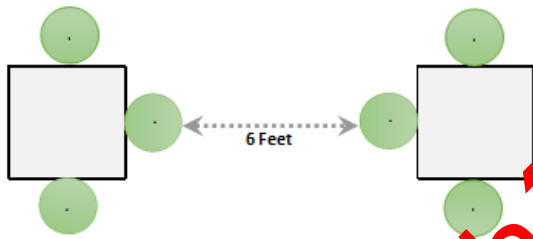
SƠ ĐỒ 2



Chỗ ngồi vuông góc

Khoảng cách từ ghế của khách hàng đến ghế tại bàn liền kề là 6 feet

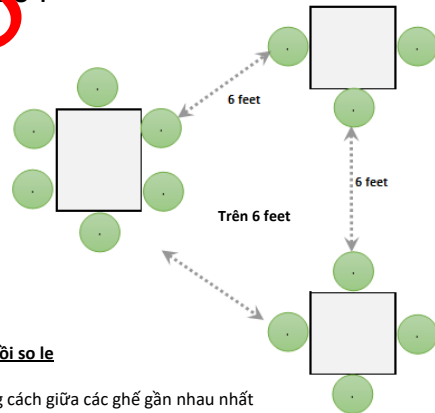
SƠ ĐỒ 3



Chỗ ngồi song song

Khoảng cách giữa các ghế đặt đối lưng với nhau là 6 feet

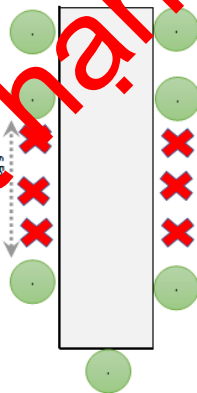
SƠ ĐỒ 4



Chỗ ngồi so le

Khoảng cách giữa các ghế gần nhau nhất là 6 feet

SƠ ĐỒ 5

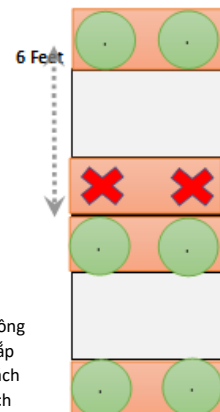


Bàn Kiểu Ngồi Quay, không sử dụng vách ngăn

Các ghế được đặt cách người ngồi gần nhất của nhóm khác là 6 feet

Tính từ cạnh ghế đến cạnh ghế

SƠ ĐỒ 6



Chỗ ngồi trong buồng

Chỗ ngồi trong các buồng cố định có thể được sắp xếp sao cho khoảng cách tối thiểu giữa các khách hàng là 6 feet