



- Cập nhật ngày 24/8//2020
- *Đã bổ sung: Các yêu cầu về lưu giữ sổ thông tin khách hàng về mỗi thành viên của buổi tiệc để hỗ trợ trong trường hợp cần thiết và quản lý thông tin liên hệ. Xem trang 5: “Lưu giữ Nhật ký thông tin liên lạc của khách hàng và nhân viên.”*

## Hướng dẫn phòng ngừa COVID-19 để mở cửa lại Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm

Chính quyền Tỉnh đã thông báo rằng Ottawa được đưa vào chương trình [Mở Cửa Lại của Tỉnh bang Ontario – Giai đoạn 3](#). Hướng dẫn này cung cấp cho quý vị thông tin cần thiết để mở cửa lại nhà hàng hoặc cơ sở kinh doanh thực phẩm khác của quý vị, sau thời gian bị đóng cửa, hạn chế chỉ mang đi và giao hàng, hoặc hạn chế ăn uống ngoài trời. Phần 1 cung cấp cho quý vị ý kiến tư vấn về việc chuẩn bị nhà hàng cho dịch vụ thực phẩm của quý vị, và Phần 2 giúp quý vị điều chỉnh các cơ sở và thông lệ của mình nhằm giảm nguy cơ lây lan COVID-19. Hướng dẫn này không nhằm thay thế [Quy định 364/20 của Ontario: Quy định về các Khu Vực tại Giai đoạn 3](#) và [Quy định 428/20 sửa đổi của Ontario](#) đã được Chính quyền Ontario đặt ra.

Chính quyền tỉnh đã thông báo rằng từ ngày 17/07/2020, các nhà hàng, quán bar, xe tải thực phẩm, các quầy bán đồ ăn và các cơ sở kinh doanh ăn uống (ví dụ: nhà máy rượu vang, nhà máy bia và nhà máy chưng cất hoặc dịch vụ ăn uống trong một cơ sở tổ chức tiệc) có thể mở cửa lại để phục vụ ăn uống tại cả các khu vực trong nhà và ngoài trời, khi tuân thủ đúng quy định về y tế công cộng và hướng dẫn của Tỉnh bang Ontario. **Dịch vụ ăn uống kiểu buffet không được phép thực hiện.**

**Lưu ý:** Các câu lạc bộ đêm vẫn chưa an toàn để mở cửa hoạt động trở lại, trừ trường hợp để phục vụ thực phẩm hoặc đồ uống cho khách hàng theo các điều kiện áp dụng cho nhà hàng và quán bar.

Xin lưu ý rằng thông báo của Tỉnh bang Ontario trong tương lai có thể chứa các điều kiện mà có thể dẫn đến các sửa đổi đối với Phần 2 của tài liệu này. Vui lòng truy cập trang web [OttawaPublicHealth.ca/Coronavirus](https://OttawaPublicHealth.ca/Coronavirus) để biết thông tin cập nhật và thông tin mới.

### COVID-19 là gì?

Novel Coronavirus (COVID-19) được biết đến là gây nhiễm trùng hệ hô hấp. COVID-19 lây lan từ người sang người qua tiếp xúc trực tiếp hoặc khoảng cách gần thông qua các giọt bắn khi người nhiễm bệnh ho hoặc hắt hơi. Một người cũng có thể nhiễm COVID-19 do chạm vào bề mặt có vi-rút trên đó và sau đó chạm vào miệng, mũi hoặc có thể là mắt của mình. COVID-19



Có thể có các triệu chứng điển hình như cảm thấy sốt, ho mới hoặc nặng hơn, viêm phổi và/hoặc khó thở. Các triệu chứng khác của COVID-19 có thể bao gồm đau họng, buồn nôn/nôn, tiêu chảy, đau bụng, chảy nước mũi hoặc nghẹt mũi, cùng với các triệu chứng khác. Có thể mất tới 14 ngày thì các triệu chứng mới xuất hiện sau khi tiếp xúc với nguồn bệnh COVID-19, mặc dù người mang bệnh cũng có thể không có biểu hiện triệu chứng. OPH khuyến khích tất cả các tổ chức và cơ quan thực hiện các chính sách nội bộ của mình để bảo vệ nhân viên, tình nguyện viên và khách hàng.

Nếu quý vị cho rằng quý vị có các triệu chứng của COVID-19 hoặc đã tiếp xúc gần với người mắc bệnh, hãy sử dụng [công cụ tự đánh giá của Chính Quyền Ontario](#) để giúp xác định cách tìm kiếm sự chăm sóc thêm.

### Hỗ trợ và khuyến khích các hành vi nhằm giảm sự lây lan của mầm bệnh

- Ở nhà khi bị ốm.
- Giữ khoảng cách hai mét/sáu feet với người khác.
- Hạn chế số người tiếp xúc gần.
- Rửa tay thường xuyên và tránh dùng tay chưa rửa chạm vào mặt.
- Ho hoặc hắt hơi vào khuỷu tay gấp lại của mình.
- Đeo khẩu trang vải hoặc tấm che mặt (không dùng trong y tế), khẩu trang dùng một lần hoặc tấm che mặt khác khi ở nơi công cộng và khi khó duy trì việc giữ khoảng cách.
- Làm sạch và khử trùng các đồ vật và bề mặt thường xuyên chạm vào.

Điều quan trọng là phải nhận ra rằng tình hình COVID-19 đang tiến triển rất nhanh. Vui lòng tham khảo [OttawaPublicHealth.ca/Coronavirus](https://OttawaPublicHealth.ca/Coronavirus) để cập nhật thông tin mới nhất.

### Phần 1: Danh sách kiểm tra trước khi mở cửa các Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm

Sau đây là những hành động được khuyến nghị nên thực hiện trước khi mở cơ sở kinh doanh:

- ✓ Kiểm tra tình trạng của toàn bộ thực phẩm và loại bỏ các sản phẩm đã hết hạn hoặc không phù hợp.
- ✓ Rửa, súc và khử trùng tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm.
- ✓ Đảm bảo các điểm rửa tay được cung cấp đầy đủ và đúng chức năng.
- ✓ Làm sạch và khử trùng tất cả các bề mặt tiếp xúc gián tiếp với thực phẩm, bao gồm các khu vực nhiều khả năng tiếp xúc như tay nắm cửa, màn hình cảm ứng và nút điều khiển thiết bị.
- ✓ Kiểm tra kỹ các dấu hiệu hoạt động gây bùng phát dịch bệnh. Xem xét ký hợp đồng với công ty quản lý dịch hại được cấp phép trước khi mở để đảm bảo không bị nhiễm dịch bệnh.
- ✓ Làm sạch, vệ sinh và đảm bảo tất cả các phương tiện/thiết bị giữ nóng và lạnh đều hoạt

2



động đúng chức năng.

- ✓ Đảm bảo máy rửa bát thực hiện đầy đủ chức năng.
- ✓ Đảm bảo đủ lượng chất khử trùng và chất tẩy rửa có sẵn để rửa bát bằng tay.
- ✓ Đảm bảo khu vực lưu trữ rác sạch sẽ và có kích thước đầy đủ cho nhu cầu.
- ✓ Làm sạch và khử trùng nhà vệ sinh, và đảm bảo có đủ công cụ, thiết bị.
- ✓ Đảm bảo vòi nước hoạt động tốt và ống xả trong ít nhất năm phút.
- ✓ Cân nhắc việc đào tạo nhân viên về các quy trình/yêu cầu mới.

## Phần 2: Hướng dẫn mở cửa lại các Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm

Những người điều hành có trách nhiệm cung cấp một môi trường giảm thiểu rủi ro lây truyền COVID-19. Những người điều hành cũng nên tham khảo hướng dẫn của [Bộ Lao Động](#). Hướng dẫn của Bộ Lao Động bổ sung, nhưng không thay thế, hướng dẫn từ OPH về an toàn thực phẩm hoặc [Quy Định về Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm của Ontario](#).

Không có yêu cầu để các nhà hàng này vốn đang hoạt động trước đại dịch phải được Sở Y Tế Ottawa (OPH) kiểm tra trước khi mở cửa lại. Tuy nhiên, nếu quý vị có một nhà hàng mới, quý vị phải liên hệ với OPH trước khi mở cửa để sắp xếp một cuộc kiểm tra.

### ***Yêu cầu về khẩu trang***

- Những người điều hành phải xây dựng chính sách và quy định về việc đeo [khẩu trang](#). Xem [Chỉ Thị](#) mới và [Quy Chế Tam Thời về Bắt Buộc Đeo Khẩu Trang](#).
- Việc sử dụng khẩu trang vải (không dùng trong y tế), khẩu trang dùng một lần hoặc tấm che mặt khác là yêu cầu bắt buộc ở tất cả các không gian công cộng trong nhà.
- Nhân viên không bắt buộc (mặc dù vẫn được khuyến nghị) đeo khẩu trang khi ở các khu vực của cơ sở không phải là khu vực công cộng.
- Nhân viên không bắt buộc phải đeo khẩu trang trong khi ở trong hoặc phía sau hàng rào trực tiếp (Bao gồm nhưng không giới hạn ở vách ngăn bằng mica (plexiglass)).
- Khách hàng phải luôn luôn đeo khẩu trang bằng vải (không dùng trong y tế), khẩu trang dùng một lần hoặc tấm che mặt khác khi ở các khu vực trong nhà, trừ lúc ăn hoặc uống:  
ví dụ. khi đang ở bên trong cửa hàng để chờ bàn, đi bộ đến và đi từ bàn, phòng vệ sinh hoặc khi thanh toán hóa đơn.
- Là người điều hành một cơ sở dịch vụ công cộng khép kín, quý vị phải:
  - đảm bảo rằng những người không đeo khẩu trang khi ở trong cơ sở đều được nhắc nhở trực tiếp khi họ đi vào. Mọi người không cần phải xuất trình



- bằng chứng được miễn đeo khẩu trang.
- treo biển báo ở lối vào/lối ra công cộng cho biết tất cả những người vào cơ sở phải đeo khẩu trang theo Luật 2020-186 của Thành phố Ottawa.
- đảm bảo rửa tay bằng cồn ở tất cả các lối vào/ lối ra công cộng.

## **Trước khi mở cửa lại**

### ***Chuẩn bị không gian vật lý***

- Các cơ sở phải thực hiện các biện pháp thích hợp để đảm bảo giãn cách trực tiếp ít nhất là hai mét giữa các khách hàng từ các bàn khác nhau, trừ khi được phân tách bằng tấm mica hoặc một số hàng rào không thấm nước khác.
- Sắp xếp lại và/hoặc loại bỏ chỗ ngồi và bàn, hoặc đánh dấu là không khả dụng, để đảm bảo khoảng cách tối thiểu hai mét/sáu feet giữa mỗi cạnh của mỗi bàn và để duy trì khoảng cách hai mét/sáu feet giữa các khách hàng của các bàn khác nhau (ví dụ: duy trì khoảng cách hai mét giữa lưng ghế khi ghế có khách ngồi)
- Chỉ cần nhắc các trường hợp đặt chỗ trước.
- Tối đa mười (10) khách hàng mỗi bàn. OPH khuyến nghị bốn (4) - sáu (6) khách hàng mỗi bàn để hạn chế việc tiếp xúc gần.
- Hủy bỏ chỗ ngồi trong khu vực chờ và tạo một quy trình để đảm bảo khách hàng được tách biệt và duy trì khoảng cách tiếp xúc trong khi chờ đợi để được xếp chỗ ngồi.
- Sử dụng các điểm đánh dấu trên sàn để nhìn thấy cho bất kỳ khu vực nào có thể diễn ra việc xếp hàng.
- Để ghế cách xa khu vực có lưu lượng giao thông cao nếu có thể.
- Trước khi mở cửa lại, sắp xếp lại các thiết bị và/hoặc quy trình trong nhà bếp và các khu vực khác được nhân viên sử dụng sao cho luôn có thể đạt được khoảng cách hai mét/sáu feet. Nếu không thể thực hiện, nhân viên nên đeo khẩu trang hoặc tấm che mặt (không dùng trong y tế), khẩu trang dùng một lần hoặc tấm che mặt khác..
- Nếu cần, hãy thu xếp người phục vụ đón khách hàng để duy trì khoảng cách (ví dụ: sử dụng quầy bar làm khu vực phục vụ).
- Khi cần thiết, hãy đặt các hàng rào (ví dụ: các tấm nhựa mica) để bảo vệ nhân viên và khách hàng khi không thể duy trì khoảng cách tiếp xúc.
- Hủy bỏ các buổi tiệc đứng và các vị trí tự phục vụ.
- Bố trí lại phòng/khu vực nghỉ và khu vực ăn uống để nhân viên có khoảng cách tiếp xúc.
- Không cho phép nhân viên tụ tập trong giờ ăn trưa và giờ giải lao, trong trường hợp không thể duy trì khoảng cách tiếp xúc 2m/6 feet.
- Cung cấp chỉ dẫn cho khách hàng:
  - Đặt các mũi tên chỉ hướng (ví dụ: tại lối vào/lối ra) nếu có thể.
  - Đặt biển báo để giữ khoảng cách tiếp xúc, [sàng lọc thụ động](#) và bất kỳ chính sách



nào có ảnh hưởng đến khách hàng.

### ***Xây dựng các quy định***

- Chính sách dành cho khách hàng: ví dụ: ưu tiên/chỉ phục vụ trường hợp đặt chỗ trước; ưu tiên/chỉ thanh toán bằng thẻ.
- Thực đơn: giấy sử dụng một lần, thực đơn trực tuyến cho thiết bị di động của khách hàng, bảng thực đơn, bảng phần, hoặc thực đơn thường xuyên được làm sạch và khử trùng giữa các lần sử dụng.
- Bàn: không bày bàn trước; đồ dùng nên được cuộn lại hoặc đóng gói.
- Vật để bàn: thay thế đồ gia vị thông thường bằng các phiên bản phục vụ một lần, hoặc vệ sinh giữa các lần sử dụng, xem xét việc sử dụng khăn ăn sử dụng một lần, v.v., tránh sử dụng các vật trang trí trung tâm.
- Nhân viên: ví dụ, xen kẽ các ca làm việc, xen kẽ giờ nghỉ và nghỉ trưa, cập nhật các chính sách nghỉ phép và các nghi thức mới cho nhân viên nghỉ phép quay lại làm việc.
  - Lưu ý rằng [sàng lọc chủ động](#)<sup>ii</sup> và không cho phép nhân viên làm việc nếu có biểu hiện triệu chứng của COVID-19 là chính sách cần thiết. Nhân viên phải báo cáo ngay mọi triệu chứng tiến triển trong ca làm việc với người giám sát.
  - Nhân viên cần lưu ý về các biện pháp phòng ngừa COVID-19 và khoảng cách tiếp xúc càng nhiều càng tốt, kể cả với các nhân viên khác. Việc tụ tập nhân viên có thể có nguy cơ cao trong lây truyền COVID-19.
- Bảng chỉ dẫn: dán các bảng chỉ dẫn về [đeo khẩu trang, rửa tay, giữ khoảng cách tiếp xúc](#), báo cáo các triệu chứng và làm cho các bảng chỉ dẫn này dễ nhìn đối với nhân viên và khách hàng.
- Làm sạch và khử trùng: cập nhật các nghi thức để làm sạch/khử trùng các bề mặt và thiết bị.
  - Làm sạch và vệ sinh bàn sau mỗi lần khách hàng sử dụng.
  - Chú ý đến các điểm chạm và đồ vật chính (ví dụ: bề mặt tiếp xúc với thực phẩm, khu vực tiếp xúc tay, màn hình cảm ứng, tay nắm cửa, công tắc, mặt bàn, ghế, vách ngăn khi hít hơi, phòng vệ sinh, vòi nước, dụng cụ và bình chứa).
  - Thiết bị dùng chung như máy cà phê và máy tính tiền.
  - Xem xét việc lắp đặt các thiết bị như cửa và đèn tự động, vòi điện tử, v.v.
  - Quy định và có được sản phẩm làm sạch bề mặt cứng đã được phê duyệt.
- Làm sạch và khử trùng kỹ cơ sở kinh doanh trước khi mở cửa.
  - Các thông tin chi tiết hơn về làm sạch và khử trùng có tại [Bệnh do Vi-rút Corona 2019 \(COVID-2019\) Làm Sạch và Khử Trùng Khu Vực Công Cộng của Sở Y Tế Ontario](#)
- Cung cấp các bình chứa chất khử trùng tay (nồng độ còn 70-90%) cho nhân viên và khách hàng, kể cả tại cửa.
- Giảm thiểu tiếp xúc không cần thiết giữa khách hàng và nhân viên (ví dụ: đặt các số



để nhìn trên bàn và yêu cầu khách hàng tự ngồi).

- Giảm thiểu thời gian phục vụ của nhân viên trong vòng hai mét/sáu feet quanh khách hàng.

### **Lưu giữ sổ thông tin liên lạc của khách hàng và nhân viên**

- Theo [Quy định 364/20 của Ontario: QUY ĐỊNH VỀ CÁC KHU VỰC TẠI GIAI ĐOẠN 3](#) người phụ trách cơ sở phải ghi sổ tên và thông tin liên lạc của ít nhất một thành viên của mỗi buổi tiệc mà đi vào khu vực ăn uống trong nhà hoặc ngoài trời tại cơ sở, việc ghi sổ này không bao gồm những khách hàng tạm thời đi vào khu vực để đặt đồ, nhận đồ hoặc thanh toán cho đơn hàng mang về, hồ sơ ghi chép phải được lưu giữ trong một thời hạn tối thiểu là một tháng, và doanh nghiệp chỉ được tiết lộ hồ sơ cho nhân viên y tế hoặc thanh tra viên theo quy định của [Đạo Luật Thúc Đẩy và Bảo Vệ Sức Khỏe](#) khi có yêu cầu cho mục đích quy định tại mục 2 của Đạo Luật đó hoặc khi luật pháp có yêu cầu khác.
  - Quý vị có thể xem mẫu Sổ Khách Hàng COVID-19 [tại đây](#).
- OPH đặc biệt khuyến khích các nhà hàng và cơ sở kinh doanh thực phẩm lưu giữ sổ nhật ký ghi tên, thông tin khách hàng, thời gian bắt đầu và kết thúc ca làm việc của nhân viên để hỗ trợ liên lạc khi cần truy tìm nếu có trường hợp khách hàng hoặc nhân viên bị dương tính [Covid 19] tại cơ sở.
  - Quý vị có thể xem mẫu Sổ Nhân Viên Tại Nơi Làm Việc COVID-19 [ở đây](#).

### **Tập huấn Nhân viên**

- Tập huấn nhân viên về cách tốt nhất để phục vụ đồ ăn, duy trì khoảng cách tiếp xúc an toàn và tránh thao tác không cần thiết (ví dụ: phục vụ trước bàn và để khách hàng lấy đồ, tránh cầm vào tách cà phê khi rót đầy, để khách hàng rót/đóng gói thức ăn thừa vào dụng cụ chứa).
- Đặt các mũi tên chỉ dẫn để hướng dẫn nhân viên và giảm thiểu tiếp xúc trực tiếp.
- Thực hành [giữ khoảng cách tiếp xúc](#) trong các giờ nghỉ.
- Phân công nhân viên vào các nhiệm vụ cụ thể và giảm thiểu tiếp xúc giữa các nhân viên.
- Đảm bảo nhân viên có găng tay và khẩu trang khi cần thiết.
  - Tập huấn nhân viên sử dụng găng tay và [khẩu trang](#) đúng cách. Găng tay không cần thiết, nhưng, nếu được sử dụng, phải được thay thường xuyên và rửa tay giữa các lần sử dụng.
- Khuyến khích [rửa tay](#) thường xuyên, đúng kỹ thuật và tránh chạm tay vào mặt.
- Luôn cập nhật nhật ký của nhân viên về thời gian và địa điểm nhân viên làm việc, với thông tin về tiếp xúc, trong trường hợp cơ quan y tế công cộng cần truy dấu tiếp xúc.



## Trong Quá Trình Hoạt Động Chủ Động

- Chủ sở hữu/người điều hành cơ sở hoặc bất kỳ người nào khác được chỉ định cho mục đích đó cần có mặt và kiểm tra để đảm bảo tuân thủ các quy định.
- [Việc sàng lọc](#) nhân viên liên quan tới dấu hiệu và triệu chứng của COVID-19 trong cơ sở kinh doanh thực phẩm là rất quan trọng. Tất cả các biện pháp phải được thực hiện để đảm bảo nhân viên khỏe mạnh trước khi tiếp xúc với khách hàng và đồng nghiệp.
- Cần đảm bảo rằng sàng lọc tích cực từng nhân viên được thực hiện trước mỗi ca làm việc.
- Không cho phép nhân viên bị ốm đến làm việc. Nếu nhân viên bị ốm họ nên về nhà và ở nhà. Nhân viên cũng nên hoàn thành [công cụ tự đánh giá COVID-19](#), liên hệ với nhà cung cấp dịch vụ y tế chính của họ và / hoặc được kiểm tra.
- Đảm bảo khách hàng giữ khoảng cách tiếp xúc trong khi chờ đợi [được ngồi](#); để khách hàng đợi bàn ngoài trời và đảm bảo rằng khách hàng không vào trong không gian ăn uống trên sân hiên. Khách hàng có biểu hiện triệu chứng COVID-19 không được ra cơ sở.
  - Trưng bày các [poster](#) cho khách hàng biết rằng nếu họ có triệu chứng, họ không được phép vào trong.
- Khách hàng phải đeo khẩu trang vải (không dùng trong y tế), khẩu trang dùng một lần hoặc tấm che mặt khác khi ở các địa điểm trong nhà tại mọi thời điểm, trừ khi ăn hoặc uống: ví dụ, phải đeo khẩu trang khi đang ở bên trong cửa hàng để chờ bàn, đi bộ đến và đi từ bàn, phòng vệ sinh hoặc khi thanh toán hóa đơn.
- [Quy định 364/20 của Ontario: Quy định về các Khu Vực tại Giai đoạn 3](#) yêu cầu rằng tại mọi thời điểm khách hàng phải ngồi ở bất kỳ khu vực nào của cơ sở nơi cho phép lấy đồ ăn và thức uống ngoại trừ trường hợp trong khi đi vào khu vực đó và trong khi di chuyển đến bàn, trong khi đặt hàng hoặc nhận đơn hàng, trong khi thanh toán cho một đơn hàng, trong khi rời khỏi khu vực đó, trong khi đi đến hoặc trở về từ phòng vệ sinh, trong khi xếp hàng để làm bất kỳ việc gì trong danh mục trước đó, hoặc trong trường hợp cần thiết vì mục đích sức khỏe và an toàn.
- Vệ sinh và làm sạch mặt bàn giữa các lần ngồi.
- Duy trì nhật ký làm sạch và vệ sinh.
- Cân nhắc việc mở cửa và/hoặc cửa sổ để tăng thông gió cho mọi hoạt động bên trong cơ sở.
- Không ai được nhảy, hát hoặc biểu diễn âm nhạc tại cơ sở trừ khi được nêu trong [QUY ĐỊNH 364/20 CỦA ONTARIO](#).
- Nếu có khuếch đại, giữ âm lượng thấp để khách hàng không phải lên giọng hoặc



ngiêng về phía nhau khi nói chuyện với nhau.

- Khách hàng không được phép khiêu vũ trong khu vực ăn uống trong nhà hoặc ngoài trời.

## Sân hiên/Khu vực ăn ngoài trời

Các quy tắc để giữ khoảng cách, phục vụ và làm sạch và vệ sinh áp dụng cho khu vực bên trong cơ sở kinh doanh thực phẩm cũng áp dụng cho sân hiên/các khu vực ăn ngoài trời.

- Nếu khu vực ăn uống ngoài trời được che bởi mái nhà, tán cây, lều, mái hiên hoặc các thiết bị khác, ít nhất hai mặt của khu vực ăn uống ngoài trời phải mở ra ngoài trời hoàn toàn và không được chặn bởi bức tường hoặc vách ngăn không thấm nước khác. Mái che phải càng cao càng tốt tính từ mặt đất – khuyến nghị chiều **cao tối thiểu 3m**.
- Nếu khu vực ăn uống ngoài trời được trang bị mái có thể thu vào thì mái phải được rút lại hoàn toàn và ít nhất một bên của khu vực ăn uống ngoài trời phải mở ra ngoài trời và không được chặn bởi bức tường hoặc vách ngăn không thấm nước khác.
- Sắp xếp lại và/hoặc loại bỏ chỗ ngồi và bàn, hoặc đánh dấu là không khả dụng, để đảm bảo khoảng cách tối thiểu hai mét/sáu feet giữa mỗi cạnh của mỗi bàn và để duy trì khoảng cách hai mét/sáu feet giữa các khách hàng của các bàn khác nhau (ví dụ: duy trì khoảng cách hai mét giữa lưng ghế khi ghế có khách ngồi)
  - Khách hàng của một bàn phải ngồi cách khách hàng của các bàn khác hai mét/sáu feet.
  - Tránh kết hợp giữa các khách hàng của các nhóm khách hàng khác nhau.
- Hạn chế thời gian phục vụ của nhân viên phục vụ trong vòng hai mét/sáu feet quanh khách hàng
- Cho phép không gian lưu thông an toàn của khách hàng và nhân viên.
- Cân nhắc sử dụng hệ thống đặt chỗ trước để tránh các hàng khách hàng đợi phục vụ.
- Đảm bảo rằng các hàng khách hàng đợi phục vụ không đến gần khách hàng trên sân hiên.
- Sử dụng vật đánh dấu dễ nhìn trên sàn (ví dụ: các hình dán) khi khách hàng phải xếp hàng.
- Đánh dấu hướng di chuyển để chỉ định lối vào và lối ra, khu vực đón khách và nhà vệ sinh.
- Dán [bảng chỉ dẫn](#) nhắc giữ khoảng cách tiếp xúc khi vào cơ sở.
- Cung cấp một hoặc nhiều phương tiện đi ra.
- Trong trường hợp thời tiết khắc nghiệt, khách hàng có thể vào trong nhà hàng để:
  - Có chỗ trú ẩn tạm thời
  - Gói đồ ăn mang về
  - Thanh toán cho bữa ăn
  - Ăn tối trong nhà nếu đủ khoảng cách giãn cách





- Khách hàng phải duy trì khoảng cách tiếp xúc phù hợp (cách nhau ít nhất 2 mét) trong khi ở trong nhà. Khuyến khích các cơ sở lập kế hoạch ứng phó trong các tình huống thời tiết khắc nghiệt. Quy trình này có thể bao gồm các cân nhắc như; đánh dấu trên sàn để biểu thị khoảng cách tiếp xúc, yêu cầu đeo khẩu trang và có nhiều nhân viên xử lý việc thanh toán cuối cùng để cho phép khách hàng ra về nhanh chóng.

## Tài xuống và In Bảng chỉ dẫn cho Cơ Sở Kinh Doanh Thực Phẩm của quý vị

- [Khoảng cách giãn cách trực tiếp](#)
- [Ngăn chặn vi trùng lây lan](#)
- [Yêu cầu đeo khẩu trang bắt buộc](#)
- [Cách đeo và tháo khẩu trang hoặc tấm che mặt](#)
- [Bảng câu hỏi sàng lọc cho nhân viên](#)
- [Bảng hiệu sàng lọc thu đông của khách hàng](#)

## Tài nguyên Bổ sung

- [Nhà hàng và các cơ sở kinh doanh thực phẩm của Tỉnh bang Ontario phải đảm bảo sức khỏe và an toàn trong thời gian diễn ra dịch COVID-19](#)
- [Hướng dẫn về Sức khỏe và An toàn của Tỉnh bang Ontario cho Nhân viên phục vụ trong Nhà hàng, Đầu bếp và Nhân viên rửa chén bát trong thời gian diễn ra dịch COVID-19](#)
- [Đạo Luật Mở Cửa Lại Ontario \(Đối phó linh hoạt với COVID-19\), 2020, S.O. 2020, c. 17](#)
- [Quy định về việc mở cửa hoạt động trở lại của Tỉnh bang Ontario - Giai đoạn 3](#)
- [QUY ĐỊNH 364/20 của ONTARIO](#)
- [QUY ĐỊNH 428/20 CỦA ONTARIO](#)
- [Quy Chế Tam Thời về Bắt Buộc Đeo Khẩu Trang: Thông tin dành cho các doanh nghiệp và các người điều hành \(pdf - 219 KB\)](#)

## Thông tin bổ sung

Truy cập trang web [OttawaPublicHealth.ca/Coronavirus](https://OttawaPublicHealth.ca/Coronavirus), hoặc gọi cho chúng tôi theo số 613-580-6744.

i Sàng lọc thụ động: Khách hàng tự sàng lọc bằng cách làm theo các bước được mô tả trên biển báo

ii Sàng lọc chủ động: Nhân viên được sàng lọc bởi một người nào đó nhắc nhở họ phải hoàn thành các câu hỏi hoặc chủ động hoàn thành bảng câu hỏi sàng lọc.