



TỔNG QUAN VỀ CÁC NHÀ HÀNG

Khuôn khổ dưới đây trình bày các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston đối với **các Nhà hàng**. Các khuyến nghị hoạt động này bao gồm [Bộ Tiêu chuẩn An toàn Tại Nơi làm việc Cụ thể Theo Ngành Dành cho các Nhà Điều hành Nhà hàng](#) của Khối thịnh vượng chung và bổ sung với các khuyến nghị dựa trên hướng dẫn của Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) và các hiệp hội ngành để đưa ra các phương pháp tốt nhất nhằm đảm bảo sự giãn cách xã hội và giảm thiểu rủi ro tại các sự kiện cũng như chuẩn bị sẵn sàng và trở lại làm việc, chuẩn bị lực lượng lao động, đảm bảo tính liên tục của các hoạt động.

Các khuyến nghị hoạt động này áp dụng cho cả hoạt động nhà hàng trong nhà và ngoài trời được cho phép trong Giai đoạn 2 và Giai đoạn 3, Bước 1 của kế hoạch mở cửa trở lại theo từng giai đoạn của Khối thịnh vượng chung và có thể thay đổi bởi Thành phố Boston bất kỳ lúc nào dựa trên những thay đổi đối với Bộ Tiêu chuẩn An toàn Tại Nơi làm việc của Khối thịnh vượng chung, Hướng dẫn của CDC, hoặc thông tin hoặc phân tích sức khỏe cộng đồng khác.

Mặc dù dịch vụ bàn trong nhà được cho phép, các nhà hàng được khuyến khích cơ cấu hoạt động để hoạt động nhiều nhất có thể với dịch vụ bàn ngoài trời và hạn chế nghiêm ngặt việc phục vụ bàn trong nhà nhằm đảm bảo tuân thủ hiệu quả các yêu cầu về giãn cách xã hội và hạn chế các hoạt động trong không gian hẹp. Các nhà hàng phải tuân thủ các tiêu chuẩn an toàn này để cung cấp dịch vụ ăn uống trong tất cả các khu vực khách ngồi.

Các khuyến nghị hoạt động này chỉ rõ cho các doanh nghiệp của Thành phố Boston cách thức hoạt động ở Boston dựa trên sự đa dạng, mật độ, dân số và môi trường xây dựng độc đáo tại nơi này. Tuy nhiên, các doanh nghiệp phải luôn tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn hiện hành của tiểu bang.

Tất cả các hành động được thực hiện để tuân thủ bộ tiêu chuẩn của Khối thịnh vượng chung và các khuyến nghị của Thành phố Boston cũng phải tuân thủ các quy định của Đạo luật Người Mỹ khuyết tật và Ban Tiếp cận Kiến trúc Massachusetts (Americans with Disabilities Act and the Massachusetts Architectural Access Board).. Ngoài các tiêu chuẩn này, các nhà tổ chức sự kiện phải tiếp tục tuân thủ bất kỳ và tất cả các quy định, chính sách, chứng nhận và yêu cầu cấp phép hiện hành của địa phương, tiểu bang và liên bang đối với cơ sở của họ.

Tuân theo các khuyến nghị này sẽ giúp đảm bảo an toàn và sức khỏe cộng đồng hơn. Thành phố Boston đặc biệt khuyến khích những người thuộc nhóm dân số dễ bị tổn thương, đặc biệt là người già và những người có bệnh nền, tiếp tục tránh đến nơi công cộng khi không cần thiết hoặc không sử dụng các dịch vụ



không cần thiết. Sức khỏe của nhân viên cũng là một yếu tố quan trọng trong việc đảm bảo nhà hàng có thể mở cửa và phục vụ khách hàng một cách an toàn hay không.

Những Cân nhắc Chính

- Việc mở lại các dịch vụ sẽ làm tăng nguy cơ lây lan COVID-19; do đó, mục tiêu là nhận biết, thông báo và quản lý rủi ro lây truyền.
- Các chương trình, dịch vụ và ngành phải được thay đổi — một số thay đổi quan trọng — trong vài tháng hoặc lâu hơn cho đến khi vắc-xin hoặc phương pháp điều trị hiệu quả được phát triển.
- Mọi kế hoạch phải bao gồm các cơ chế để làm thế nào các chương trình và dịch vụ có thể nhanh chóng thu hẹp trở lại nếu các trường hợp COVID-19 và tử vong bắt đầu tăng đột biến.
- Thông điệp và truyền thông với cộng đồng phù hợp về mặt ngôn ngữ và văn hóa là rất quan trọng.
- Những kinh nghiệm và nhu cầu của những người bị ảnh hưởng không tương xứng sẽ bị bỏ qua nếu không được xem xét một cách rõ ràng trong tất cả các kế hoạch.

BỘ TIÊU CHUẨN BẮT BUỘC CỦA KHỐI THỊNH VƯỢNG CHUNG MASSACHUSETTS

Mọi nhà hàng không được phép thực hiện bất kỳ hoạt động nào nếu không đáp ứng các tiêu chuẩn an toàn phòng chống COVID-19 này. Bộ tiêu chuẩn này áp dụng cho tất cả các doanh nghiệp được phép hoạt động cho đến khi bị tiểu bang bãi bỏ hoặc sửa đổi, trừ khi có một bộ tiêu chuẩn dành riêng cho ngành cụ thể được áp dụng cho một phần hoặc tất cả các hoạt động của doanh nghiệp. Trong trường hợp đó, doanh nghiệp phải tuân theo các tiêu chuẩn dành riêng cho ngành của mình. Chủ doanh nghiệp có trách nhiệm đáp ứng các tiêu chuẩn sau:

- [Bộ Tiêu chuẩn An toàn Tại Nơi làm việc Cụ thể Theo Ngành Dành cho các Nhà hàng của Massachusetts](#)

ĂN UỐNG NGOÀI TRỜI

BỘ TIÊU CHUẨN BẮT BUỘC CỦA KHỐI THỊNH VƯỢNG CHUNG MASSACHUSETTS

- Dịch vụ bàn ngoài trời là dịch vụ được cung cấp bên ngoài khuôn viên nhà hàng, chẳng hạn như trên vỉa hè, sân trong, tầng trên, bãi cỏ, bãi đậu xe hoặc không gian ngoài trời khác.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

- Tất cả không gian ngoài trời hiện có (tức là sân trong hoặc sân thượng) có thể được sử dụng để phục vụ ăn uống ngoài trời miễn là chỗ ngồi được cấu trúc lại để đáp ứng tất cả các tiêu chuẩn an toàn và giãn cách xã hội (xem bên dưới).
- Dịch vụ bàn ngoài trời có thể được cung cấp dưới mái hiên hoặc ô che bàn hoặc các vật che khác miễn là ít nhất 50 phần trăm chu vi của bất kỳ không gian ăn uống có mái che nào luôn mở và không bị che chắn bởi bất kỳ loại vách ngăn hoặc rào cản nào.

YÊU CẦU VẬN HÀNH CỦA THÀNH PHỐ BOSTON

- Mọi cơ sở được cấp phép ở Thành phố Boston đang muốn sử dụng không gian ngoài trời chưa được cấp phép theo thỏa thuận cấp phép hiện có của mình phải nhận được sự chấp thuận của Hội đồng Cấp phép Boston.
 - Cơ sở được cấp phép được định nghĩa là cơ sở được cấp phép bởi Hội đồng Cấp phép Thành phố Boston, có Giấy phép Kinh doanh Đồ ăn Nói chung và Đồ uống có cồn hợp lệ.
 - Mọi chấp thuận sẽ được cấp trên cơ sở tạm thời, không có tiền lệ và chỉ do cuộc khủng hoảng sức khỏe cộng đồng mà COVID-19 gây ra.
 - Bất kỳ cơ sở nào được cấp phép mở rộng tạm thời đều phải tuân thủ tất cả các quy tắc, quy định, luật, tư vấn và hướng dẫn do chính quyền thành phố, tiểu bang và liên bang ban hành, bao gồm tất cả các yêu cầu về giãn cách xã hội.
 - Tất cả những điều trên có thể được sửa đổi bởi các cơ quan tương ứng bất kỳ lúc nào.
- Để chuẩn bị nộp đơn xin mở rộng cơ sở được cấp phép cho không gian ngoài trời, vui lòng tham khảo những điều sau:
 - [Hướng dẫn mở rộng ra khu vực tài sản công ngoài trời](#) (kèm theo tài liệu và hình ảnh mẫu)
 - [Hướng dẫn mở rộng ra khu vực tài sản cá nhân ngoài trời](#)
- Tất cả các cơ sở được cấp phép sẽ tuân thủ quy trình sau để xin phê duyệt mở rộng:
 - Nộp bảng điều tra sơ bộ liên quan đến đề xuất mở rộng tạm thời khu đất được cấp phép ra không gian ngoài trời.
 - Thông tin từ người được cấp phép sẽ được thu thập để xác định xem liệu việc mở rộng được đề xuất đối với tài sản tư nhân, tài sản công hay cả hai có khả thi hay không.

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

- Việc mở rộng sang lối đi công cộng, dù là vỉa hè hay đường phố, cần nhiều phòng ban đánh giá để xác nhận xem việc này có khả thi trong khi vẫn đảm bảo an toàn cho khách hàng và nhân viên hay không.
- Sau khi xem xét bảng điều tra sơ bộ, Hội đồng Cấp phép sẽ liên hệ qua email với những bên được cấp phép để thông báo các bước tiếp theo, có thể bao gồm việc hoàn thành bảng điều tra thứ hai.
 - ◇ Nếu cần phải trả lời bảng điều tra thứ hai, bên được cấp phép phải gửi những thông tin sau:
 - Kế hoạch An toàn
 - Kế hoạch Sức khỏe, An toàn và Hoạt động
 - Ảnh cắt và/hoặc ảnh chụp các rào cản mong muốn của nhà sản xuất
 - Bản sao Giấy chứng nhận Kiểm định
 - Bảng chứng về quyền chiếm hữu hợp pháp (không gian riêng)
 - Những bức ảnh gần đây về không gian mở rộng được đề xuất

THÔNG TIN BỔ SUNG

Các tài nguyên và hướng dẫn an toàn bổ sung này có sẵn để hỗ trợ các nhà hàng.

Cơ quan Quản lý An toàn và Sức khỏe Nghề nghiệp (Occupational Safety and Health Administration, OSHA), Bộ Lao động Hoa Kỳ

- [OSHA – Trang web thông tin về COVID-19](#)
- [OSHA – Trang web Hướng dẫn Thực thi](#)
- [Tờ Thông tin của OSHA](#) – Bảo vệ Người lao động Trong Đại dịch

Trung tâm Kiểm soát và Phòng ngừa Dịch bệnh (Centers for Disease Control and Prevention, CDC)

- [CDC – Khuyến nghị về Vệ sinh Môi trường và Khử trùng](#)
- [CDC – Hướng dẫn Tam thời cho các Doanh nghiệp và Chủ lao động để Lập kế hoạch và Ứng phó với Bệnh do Coronavirus](#) (cập nhật ngày 21/03/2020)

Cơ quan Bảo vệ Môi trường Hoa Kỳ (Environmental Protection Agency, EPA)

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

Danh sách các chất khử trùng được EPA chấp thuận:

- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

Bộ Lao động Hoa Kỳ

Thông tin về quyền nghỉ làm của nhân viên:

- [Đạo luật Gia đình là Ưu tiên Cao nhất Khi Ứng phó với Đại dịch Vi-rút Corona của Bộ Lao động](#)

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

DANH SÁCH KIỂM TRA HOẠT ĐỘNG CỦA NHÀ HÀNG

Bộ tiêu chuẩn an toàn tại nơi làm việc sau đây được đưa ra với bốn nội dung riêng biệt bao gồm Không gian Vật lý và Giãn cách Xã hội; Quản lý và Nhân viên; Quy trình Làm sạch, Khử trùng và Vệ sinh; và Các Ca bệnh Đã Xác nhận. Hướng dẫn Hoạt động này được dựa trên [Bộ Tiêu chuẩn An toàn Tại Nơi làm việc Cu thể Theo Ngành Dành cho các Nhà hàng của Khối thịnh vượng chung Massachusetts](#), đã cập nhật tính đến ngày 6 tháng 7 năm 2020. *Xin lưu ý: Đối với tất cả các danh sách kiểm tra sau đây, các mục được in đậm là các tiêu chuẩn đã được ban hành bởi Khối thịnh vượng chung Massachusetts. Các mục không được in đậm là các tiêu chuẩn bổ sung do Thành phố Boston yêu cầu hoặc khuyến nghị.*

DANH SÁCH KIỂM TRA KHÔNG GIAN VẬT LÝ VÀ GIÃN CÁCH XÃ HỘI

Quản lý nhà hàng và nhân viên phải thực hiện các sửa đổi và quy trình vật lý để đảm bảo giãn cách xã hội được đáp ứng và tuân thủ cho tất cả nhân viên và khách hàng. Nhân viên điều hành nhà hàng cũng nên xem xét việc triển khai các hạng mục được liệt kê là “Khuyến nghị/Thực hành Tốt nhất” khi thích hợp và khả thi.

Các Yêu cầu Bắt buộc	Trạng thái
Mặc dù dịch vụ bàn trong nhà được cho phép, các nhà hàng được khuyến khích cơ cấu hoạt động để hoạt động nhiều nhất có thể với dịch vụ bàn ngoài trời và hạn chế nghiêm ngặt việc phục vụ bàn trong nhà nhằm đảm bảo tuân thủ hiệu quả các yêu cầu về giãn cách xã hội và hạn chế các hoạt động trong không gian hẹp.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Các nhà hàng phải tuân thủ các quy tắc về giãn cách xã hội cụ thể theo từng ngành sau đây để cung cấp dịch vụ ăn uống trong tất cả các khu vực khách hàng ngồi: <ul style="list-style-type: none">Các bàn phải được bố trí sao cho duy trì khoảng cách ít nhất 6 feet với tất cả các bàn khác và mọi khu vực có nhiều người qua lại (ví dụ: các tuyến đường đến phòng tắm, lối vào, lối ra); Các bàn có thể được đặt gần hơn nếu được ngăn cách bằng các hàng rào bảo vệ/không xốp (ví dụ, các bức tường kết cấu hoặc dải phân cách bằng thủy tinh) cao không dưới 6 feet được lắp đặt giữa các bàn và các khu vực có nhiều người qua lại.Quy mô của một bữa ăn ngồi tại một bàn không được quá sáu người.Các nhà hàng không được phép xếp chỗ cho bất kỳ khách hàng nào tại quầy bar, nhưng tùy thuộc vào mọi quy định của tòa nhà và quy tắc phòng cháy chữa cháy hiện hành, các khu vực quầy bar có thể được cơ cấu lại để bố trí chỗ ngồi trên bàn tuân thủ mọi yêu cầu về không gian	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



<p>và các yêu cầu khác trong bộ tiêu chuẩn an toàn phòng chống COVID-19 này.</p> <ul style="list-style-type: none">• Tất cả các khách hàng phải ngồi tại bàn; phục vụ ăn uống cho khách hàng đứng (ví dụ: xung quanh khu vực quầy bar) bị cấm.• Các nhà hàng có thể cung cấp dịch vụ mang ra ngoài hoặc giao hàng, nhưng mọi tiêu chuẩn an toàn về phân chia bàn, quy mô bữa ăn và vệ sinh phải được duy trì cho dù ngồi trong nhà hay ngoài trời dành cho khách hàng mang ra ngoài.• Đóng cửa hoặc dẹp bỏ tất cả các tiện nghi và khu vực khác không được sử dụng cho dịch vụ ăn uống (ví dụ: sàn nhảy, bàn bi-a, sân chơi, v.v.) để ngăn chặn việc tụ tập của khách hàng.	
<p>Đảm bảo khoảng cách từ 6 feet trở lên giữa tất cả các cá nhân (người lao động, nhà cung cấp và khách hàng) trừ khi điều này tạo ra nguy cơ an toàn do tính chất công việc hoặc cấu hình của không gian làm việc:</p> <ul style="list-style-type: none">• Đóng hoặc cấu hình lại không gian chung của người lao động và các khu vực có mật độ cao, nơi nhân công có khả năng tụ tập đông đúc (ví dụ: phòng nghỉ, khu vực ăn uống) để cho phép giãn cách vật lý 6 feet; thiết kế lại các trạm làm việc để đảm bảo giãn cách vật lý (ví dụ: các bàn riêng biệt, các trạm làm việc bố trí ở hai bên của dây chuyền chế biến để người lao động không phải đối mặt với nhau, sử dụng các điểm đánh dấu khoảng cách để đảm bảo khoảng cách kể cả trong khu vực bếp).• Thiết lập hành lang dẫn hướng và lối đi cho người đi bộ nếu có thể, để giảm thiểu sự tiếp xúc (ví dụ: lối vào và lối ra một chiều vào nhà hàng). Đăng bảng chỉ dẫn rõ ràng về các chính sách này.• Cấm nán lại ở các khu vực chung (ví dụ: khu vực chờ, phòng tắm) và đảm bảo giãn xa xã hội tại các khu vực chung bằng cách đánh dấu khoảng cách 6 feet bằng băng dính hoặc sơn trên sàn nhà và bảng chỉ dẫn.• Tất cả những người làm việc với khách hàng (ví dụ: phục vụ bàn, nhân viên xe buýt) phải giảm thiểu thời gian tiếp xúc với khách hàng trong vòng 6 feet.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
<p>Chỉ định các khu vực làm việc dành cho người lao động nếu có thể để hạn chế di chuyển trong nhà hàng và hạn chế tiếp xúc giữa những người lao động (ví dụ: phân công khu vực cho phục vụ bàn).</p>	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
<p>Xen kẽ lịch biểu làm việc, thời gian ăn và nghỉ của nhân viên, quy định số lượng người tối đa ở một nơi và đảm bảo giãn cách vật lý ít nhất 6 feet.</p>	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
<p>Giảm thiểu việc sử dụng các không gian hẹp (ví dụ: thang máy, xe cộ) bởi nhiều cá nhân cùng một lúc.</p>	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

Yêu cầu tất cả khách hàng và người lao động luôn phải đeo khẩu trang, trừ trường hợp một cá nhân không thể đeo khẩu trang do tình trạng sức khỏe hoặc khuyết tật.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Khách hàng có thể bỏ khẩu trang khi ngồi vào bàn.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Thực hành Tốt nhất/Khuyến nghị	Trạng thái
Chỉ định các khu vực làm việc dành cho người lao động nếu có thể để hạn chế di chuyển trong nhà hàng và hạn chế tiếp xúc giữa những người lao động (ví dụ: phân công khu vực cho phục vụ bàn).	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

DANH SÁCH KIỂM TRA QUẢN LÝ VÀ NHÂN VIÊN NHÀ HÀNG

Quản lý và nhân viên nhà hàng phải đảm bảo các yêu cầu về hoạt động và nhân sự được bắt buộc này luôn được thực hiện và tuân thủ. Quản lý nhà hàng cũng nên xem xét việc triển khai các mục được liệt kê là “Khuyến nghị/Thực hành tốt nhất” khi thích hợp và khả thi.

Các Yêu cầu Bắt buộc	Trạng thái
Khi có thể, nên khuyến khích đặt chỗ trước hoặc gọi trước khi đến; quản lý phải đảm bảo rằng thực khách đang chờ bàn không tụ tập trong các khu vực chung hoặc xếp thành hàng.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Khi nhận đặt chỗ và khi tiếp khách, nhà hàng nên giữ lại số điện thoại của một người tham dự bữa ăn để tiện theo dõi liên hệ.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Nhà hàng không được cung cấp cho khách hàng máy rung âm hoặc các thiết bị khác để thông báo rằng đã có chỗ ngồi hoặc gọi món đã sẵn sàng; thay vào đó, các nhà hàng nên sử dụng các phương pháp không chạm như thông báo bằng âm thanh, tin nhắn văn bản và thông báo trên màn hình video hoặc bảng đen cố định.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Cung cấp đào tạo cho người lao động về thông tin an toàn cập nhật cùng các biện pháp phòng ngừa, kể cả vệ sinh và các biện pháp khác nhằm giảm lây truyền bệnh, bao gồm: <ul style="list-style-type: none">• Giãn cách xã hội, rửa tay và yêu cầu sử dụng khẩu trang đúng cách;• Sửa đổi thực hành phục vụ để giảm thiểu thời gian tiếp xúc với khách hàng trong phạm vi 6 feet;• Tự kiểm tra tại nhà, bao gồm kiểm tra thân nhiệt hoặc triệu chứng;• Nhấn mạnh rằng nhân viên không được đến làm việc nếu bị ốm;• Khi nào cần được chăm sóc y tế nếu các triệu chứng trở nên nghiêm trọng; và,• Bệnh trạng nền nào có thể khiến các cá nhân dễ bị nhiễm bệnh hơn và trở thành ca bệnh nặng do nhiễm vi-rút.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

Các nhà điều hành nhà hàng nên thiết lập giờ làm việc và ca làm việc được điều chỉnh cho người lao động để giảm thiểu sự tiếp xúc giữa những người lao động và giảm đông đúc tại các điểm ra vào.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Giới hạn khách truy cập và nhà cung cấp tại nhà hàng; vận chuyển và giao hàng phải được thực hiện tại các khu vực được chỉ định.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Người lao động không được đi làm nếu bị ốm.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Các nhà hàng phải sàng lọc người lao động trong mỗi ca làm việc bằng cách đảm bảo những điều sau: <ul style="list-style-type: none">• Người lao động không có bất kỳ triệu chứng nào như sốt (100°F trở lên) hoặc ớn lạnh, ho, khó thở, đau họng, mệt mỏi, đau đầu, đau cơ/cơ thể, sổ mũi/nghẹt mũi, mới bị mất vị giác hoặc khứu giác hoặc buồn nôn, nôn mửa hoặc tiêu chảy.• Người lao động không có "tiếp xúc gần" với một cá nhân được chẩn đoán mắc COVID-19. "Tiếp xúc gần" có nghĩa là sống trong cùng một hộ gia đình với người có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19, chăm sóc người có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19, ở gần người có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19 trong vòng 6 feet trong 15 phút trở lên, hoặc tiếp xúc trực tiếp với chất tiết (ví dụ: dùng chung đồ dùng, bị ho vào) từ một người có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19, trong khi người đó đang có triệu chứng.• Người lao động không được bác sĩ hoặc nhân viên y tế công cộng địa phương yêu cầu tự cách ly hoặc cách ly.• Người lao động không đáp ứng các tiêu chí trên phải ở nhà.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Bất kỳ ai có dấu hiệu bị bệnh đều có thể bị từ chối không được vào nhà hàng.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Người lao động phải ở nhà nếu bị ốm.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Khuyến khích người lao động có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19 báo cáo với chủ sử dụng lao động nhằm mục đích làm sạch/khử trùng và truy dấu tiếp xúc. Nếu chủ sử dụng lao động được thông báo về một ca bệnh dương tính tại nơi làm việc, chủ sử dụng lao động phải thông báo cho Ban Y tế Địa phương (Local Board of Health, LBOH) tại thành phố hoặc thị trấn của nơi làm việc và hỗ trợ LBOH theo yêu cầu hợp lý để tư vấn cho những người có thể đã tiếp xúc cách ly và tự cách ly. Việc xét nghiệm các người lao động khác có thể được khuyến nghị phù hợp với hướng dẫn và/hoặc theo yêu cầu của LBOH.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Thông báo cho người lao động biết rằng họ có thể không làm việc nếu có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19 (họ nên được cách ly tại nhà) hoặc nếu được phát hiện là tiếp xúc gần với người mắc COVID-19 (họ nên được cách ly tại nhà).	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

Đăng thông báo cho người lao động và khách hàng về thông tin sức khỏe quan trọng và các biện pháp an toàn có liên quan như được nêu trong Bộ Tiêu chuẩn An toàn Bắt buộc Tại Nơi làm việc của Khối thịnh vượng chung.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Chỉ định Người Phụ trách (105 CMR 590) cho mỗi ca làm để giám sát việc thực hiện các hướng dẫn trong tài liệu này.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Các nhà hàng sẽ được phép tối đa hóa không gian ăn uống ngoài trời, bao gồm cả sân trong và bãi đậu xe nếu có sẵn, khi được sự chấp thuận của thành phố.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Các tiện nghi và dịch vụ bổ sung tại chỗ chỉ có thể mở cửa và hoạt động khi các tiện nghi hoặc dịch vụ đó cũng được phép hoạt động theo Kế hoạch Mở cửa Trở lại Theo từng Giai đoạn của Khối thịnh vượng chung và sau đó phải tuân thủ tất cả các quy trình an toàn theo ngành cụ thể, có trên trang web của Kế hoạch Mở cửa Trở lại, áp dụng cho tiện nghi hoặc dịch vụ. Các ví dụ bao gồm: <ul style="list-style-type: none">• Bàn bi-a, phi tiêu và các trò chơi trong nhà khác: Phải đóng cửa.• Chương trình âm nhạc và buổi biểu diễn khác: Phải tuân theo Tài liệu hướng dẫn Đối với Chương trình Nhà hát và Biểu diễn.• Hướng dẫn về địa điểm, bao gồm khoảng cách giữa những người biểu diễn và giữa người biểu diễn và người tham dự. Các buổi biểu diễn tại các địa điểm trong nhà không được bao gồm ca hát hoặc chơi nhạc cụ gió hoặc kèn đồng.• Sàn nhảy: Vẫn phải đóng cửa cho đến Giai đoạn 4.• Cửa hàng quà tặng: Phải tuân theo Tài liệu hướng dẫn bán lẻ.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Khuyến nghị bổ sung của Thành phố Boston: <ul style="list-style-type: none">• Truyền đạt các chính sách tại nơi làm việc rõ ràng, thường xuyên và thông qua nhiều kênh khác nhau.• Cân nhắc tổ chức các cuộc gọi hội nghị toàn nhóm hàng ngày hoặc họp trực tuyến để phổ biến thông tin và các thay đổi chính sách.• Ngăn ngừa kỳ thị và phân biệt đối xử tại nơi làm việc bằng cách giữ bí mật thông tin y tế theo luật tiểu bang và liên bang.• Duy trì các chính sách nghiêm ngặt chống phân biệt đối xử, với chính sách không dung thứ cho bất kỳ giả định nào về nguy cơ COVID-19 hoặc tình trạng nhiễm bệnh dựa trên chủng tộc hoặc quốc gia gốc và cung cấp một cách an toàn để người lao động báo cáo trường hợp phân biệt đối xử.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Thực hành Tốt nhất/Khuyến nghị	Trạng thái
Khuyến khích sử dụng các giải pháp công nghệ nếu có thể để giảm tương tác giữa người với người (ví dụ: thanh toán không tiếp xúc, đặt hàng qua điện thoại di động, nhắn tin khi đến để đặt chỗ ngồi).	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

Những người lao động có nguy cơ đặc biệt cao với COVID-19 theo CDC (ví dụ: do tuổi tác hoặc bệnh nền) được khuyến khích ở nhà hoặc sắp xếp công việc thay thế.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Người lao động được khuyến khích tự xác định các triệu chứng hoặc bất kỳ tiếp xúc gần với ca bệnh COVID-19 đã biết hoặc nghi ngờ với chủ sử dụng lao động.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Cần nhắc dành thời gian hoạt động cụ thể dành riêng cho các nhóm dân cư dễ bị tổn thương.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Hạn chế nhân viên để tách riêng khu vực làm việc nhằm giảm thiểu sự chồng chéo nếu có thể.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Cán bộ điều hành nhà hàng nên thực hiện kiểm tra các triệu chứng khi khách hàng bước vào nhà hàng. Khuyến khích khách hàng trở về nhà nếu có các triệu chứng có thể là của COVID-19 từ bản thân khách hàng hoặc ai đó trong gia đình họ. Bản nháp: “Trong 2–14 ngày qua, quý vị hoặc một người trong gia đình có tiếp xúc với vi-rút COVID-19 và/hoặc đang gặp phải các triệu chứng COVID-19 sau đây không? <ul style="list-style-type: none">● Sốt hoặc ớn lạnh● Ho● Hụt hơi hoặc khó thở● Mệt mỏi● Đau cơ hoặc ngườì● Đau đầu● Vừa mới mất vị giác hoặc khứu giác● Đau họng● Nghẹt mũi hoặc sổ mũi● Buồn nôn hoặc nôn● Tiêu chảy”	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Nếu có thể, hãy triển khai hệ thống đặt chỗ trước cho nhà hàng. Sử dụng hệ thống đặt chỗ để liên hệ với khách hàng đặt chỗ 24 giờ trước khi đến theo thời gian họ đặt để xác nhận đặt chỗ và hỏi xem họ hoặc có ai đó trong gia đình họ biểu hiện bất kỳ triệu chứng COVID-19 nào không. Nếu khách hàng trả lời có, hãy nhắc nhở khách hàng rằng họ chỉ nên đến cơ sở nếu họ không gây nguy hiểm cho sức khỏe của khách hàng khác hoặc nhân viên nhà hàng. Trao đổi thông tin đó có thể thực hiện qua ứng dụng, email hoặc tin nhắn văn bản, nếu có thể.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Sử dụng Hệ thống Thông báo Khẩn cấp và duy trì thông tin liên hệ cập nhật cho nhân viên.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

Cung cấp cho nhân viên phương tiện bảo hộ cá nhân.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Khuyến khích người lao động báo cáo bất kỳ mối quan ngại nào về an toàn và sức khỏe.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Triển khai khám sàng lọc nhiệt độ và/hoặc triệu chứng cho tất cả người lao động vào đầu ca làm việc của họ và cho bất kỳ nhà cung cấp hoặc nhà thầu nào vào cơ sở. Đảm bảo rằng thiết bị kiểm tra nhiệt độ và/hoặc triệu chứng tránh tiếp xúc gần với người lao động trong phạm vi có thể	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Nếu việc kiểm tra nhiệt độ tại chỗ là không khả thi, có thể tự kiểm tra tại nhà. Đảm bảo rằng việc sàng lọc được thực hiện trước khi người lao động rời khỏi nhà đến ca làm việc của mình và tuân theo các hướng dẫn của CDC.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Khi có thể, hãy tạo điều kiện áp dụng giờ làm việc linh hoạt để nhân viên có thể đi làm trong thời gian không cao điểm.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Khuyến khích nhân viên rửa tay càng nhanh càng tốt khi bước vào nơi làm việc.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

DANH SÁCH KIỂM TRA VIỆC LÀM SẠCH, KHỬ TRÙNG VÀ VỆ SINH

Quản lý nhà hàng và nhân viên phải đảm bảo các yêu cầu về vệ sinh và làm sạch bắt buộc này được thực hiện và luôn được tuân thủ. Ban quản lý cũng nên cân nhắc thực hiện các mục được liệt kê là “Khuyến nghị/Thực hành tốt nhất” khi thích hợp và khả thi.

Các Yêu cầu Bắt buộc	Trạng thái
Tất cả lao động phải rửa tay thường xuyên và nhân viên phục vụ bàn phải rửa tay hoặc sử dụng chất khử trùng tay giữa mỗi lần tương tác với từng bàn ăn.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Đảm bảo khả năng tiếp cận với các phương tiện rửa tay tại chỗ, bao gồm xà phòng và nước; đồng thời, cho phép người lao động có đủ thời gian nghỉ để rửa tay thường xuyên; có thể sử dụng chất khử trùng tay gốc cồn có ít nhất 60% cồn để thay thế.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Nước rửa tay có cồn với ít nhất 60% cồn nên được chuẩn bị sẵn ở lối vào, lối ra và trong khu vực ăn uống.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Cung cấp cho người lao động tại nơi làm việc đầy đủ các sản phẩm làm sạch (ví dụ: chất khử trùng, khăn lau khử trùng).	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Đăng các bảng chỉ dẫn dễ nhìn thấy ở khắp nơi để nhắc nhở người lao động và khách hàng về các quy trình vệ sinh và an toàn.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Không cung cấp tiệc tự chọn tự phục vụ, không có người giám sát; đóng cửa quầy bar, quầy đồ uống và các khu vực phục vụ chung khác.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Gia vị và các sản phẩm tương tự (ví dụ: muối, tiêu, và nước sốt salad) không nên để sẵn trên bàn mà thay vào đó chỉ nên được cung cấp theo yêu cầu	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

cầu hoặc theo khẩu phần một lần (ví dụ: gói hoặc cốc riêng lẻ) hoặc trong các hộp đựng thức ăn được vệ sinh giữa mỗi lần sử dụng.	
Menu phải thuộc một trong những hình thức sau: menu giấy, dùng một lần được vứt bỏ sau mỗi lần sử dụng; 2) menu hiển thị (ví dụ: bảng kỹ thuật số, bảng trắng, bảng đen); hoặc menu điện tử được xem trên điện thoại/thiết bị di động của khách hàng.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Đồ dùng và nơi lưu trữ đồ dùng phải là sử dụng một lần hoặc được vệ sinh sau mỗi lần sử dụng; đồ dùng nên được cuộn vào hoặc đóng gói. Bàn không nên được sắp đặt trước để giảm cơ hội tiếp xúc.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Bàn ghế phải được lau chùi và vệ sinh kỹ lưỡng giữa mỗi lần khách hàng sử dụng.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Làm sạch thường xuyên các bề mặt thường chạm vào trong phòng vệ sinh (ví dụ: bồn cầu, nút cửa, tay nắm cửa, bồn rửa, hộp đựng khăn giấy, hộp đựng xà phòng) và theo hướng dẫn của CDC.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Lưu giữ nhật ký làm sạch bao gồm ngày, giờ và phạm vi làm sạch.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Tiến hành khử trùng thường xuyên các khu vực nhiều người đi lại và các bề mặt được chạm nhiều (ví dụ: tay nắm cửa, nút thang máy, cầu thang bộ).	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Thực hiện các quy trình để tăng cường làm sạch/khử trùng hậu sảnh. Tránh tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm khi sử dụng chất khử trùng. Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm phải được làm sạch và khử trùng trước khi sử dụng bằng chất khử trùng được chấp thuận cho các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm. Các bề mặt không tiếp xúc với thực phẩm cũng phải thường xuyên được làm sạch.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Trong trường hợp có ca bệnh dương tính giả hoặc thực tế với COVID-19 của người lao động, khách hàng hoặc nhà cung cấp, nhà hàng phải đóng cửa ngay lập tức trong 24 giờ và sau đó phải được làm sạch và khử trùng theo hướng dẫn hiện hành của CDC trước khi mở cửa trở lại.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Thực hành Tốt nhất/Khuyến nghị	Trạng thái
Mở cửa sổ và cửa ra vào để tăng cường lưu thông khí nếu có thể.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Thiết lập một quy trình Hành động Ứng phó để làm sạch không gian nơi có các ca bệnh đã xác nhận là lây nhiễm và/hoặc phơi nhiễm và thông báo cho điều phối viên tại nơi làm việc. <ul style="list-style-type: none">Nếu ban quản lý được thông báo về một ca bệnh dương tính trong một tòa nhà, hãy đóng cửa khu vực của tòa nhà mà người đó đã truy cập để làm sạch thật kỹ.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Nghiêm cấm mọi hành vi chạm vào thiết bị hoặc vật dụng giữa khách hoặc người lao động mà không được vệ sinh giữa các lần sử dụng.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



DANH SÁCH KIỂM TRA CÁC CA BỆNH ĐÃ XÁC NHẬN

Các ca bệnh COVID đã xác nhận là Nhân viên Nhà hàng hoặc khách hàng trước đây sẽ phải được xem xét và tuân thủ danh sách kiểm tra này.

Các Yêu cầu Bắt buộc	Trạng thái
<p>Nếu chủ sử dụng lao động được thông báo về một ca bệnh dương tính tại nơi làm việc (bao gồm từ các nhân viên khác, khách, nhà cung cấp, nhân viên giao hàng hoặc bất kỳ ai đến cơ sở), chủ sử dụng lao động phải thông báo cho Ban Y tế Địa phương (Local Board of Health, LBOH) của nơi làm việc và phối hợp với họ để truy dấu tiếp xúc có thể xảy ra tại nơi làm việc và tư vấn cho người lao động và những người khác có thể đã đến cơ sở thực hiện cách ly và tự cách ly. Việc xét nghiệm những người khác đã đến cùng một địa điểm có thể được khuyến nghị phù hợp với hướng dẫn và/hoặc theo yêu cầu của LBOH.</p> <p>Trong trường hợp nhân viên thông báo cho chủ sử dụng lao động về ca bệnh COVID dương tính, chủ sử dụng lao động phải được nhân viên chấp thuận cho phép chia sẻ thông tin cá nhân của họ với Ủy ban Y tế Công cộng Boston (Boston Public Health Commission, BPHC). Nếu không có chấp thuận cho phép chia sẻ thông tin của nhân viên, chủ sử dụng lao động vẫn có thể gọi cho BPHC để được hướng dẫn chung về việc đóng cửa và xác định những người tiếp xúc gần. Chủ sử dụng lao động không thể tiết lộ thông tin về ca bệnh đã xác nhận với những người đã tiếp xúc gần do những vấn đề về quyền riêng tư. Nhiệm vụ này có thể được hỗ trợ bởi các cơ quan y tế công cộng ngoài BPHC tùy thuộc vào vị trí của ca bệnh được xác nhận.</p> <p>Khi gọi tới BPHC, chủ sử dụng lao động phải xác định được nhân viên đó đã làm việc trong vòng 48 giờ trước khi bắt đầu các triệu chứng hay có triệu chứng 48 giờ trước khi xét nghiệm. Chủ sử dụng lao động cũng phải xác định được nhân viên có đeo khẩu trang tại nơi làm việc hay không, chi tiết về điều kiện làm việc, địa điểm làm việc (tức là: bên trong, bên ngoài nơi làm việc), tiếp xúc gần với các nhân viên khác hoặc những người có mặt khác, mức độ tương tác với mọi người và các rào cản hoặc khẩu trang hiện có.</p> <p>Chủ sử dụng lao động sẽ giúp LBOH xác định (những) nhân viên có thể đã tiếp xúc với ca bệnh được xác nhận. Chủ sử dụng lao động sẽ thông báo cho những nhân viên này về sự cần thiết phải cách ly. Chủ sử dụng lao động và LBOH sẽ liên hệ với các nhà cung cấp dịch vụ chăm sóc sức khỏe bị ảnh hưởng. Những người tiếp xúc với ca bệnh được xác nhận nên được khuyến khích xét nghiệm COVID-19. Bất kỳ nhân viên nào được xác định là có tiếp xúc gần không được trở lại làm việc trong ít nhất 14 ngày.</p>	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Trong trường hợp có ca bệnh dương tính giả hoặc thực tế với COVID-19 của người lao động, khách hàng hoặc nhà cung cấp, nhà hàng phải đóng	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.



Đề xuất Hoạt động cho các Nhà hàng của Thành phố Boston - Giai đoạn Hai
Hướng dẫn Được Ban hành: Ngày 24 tháng 7 năm 2020

cửa ngay lập tức trong 24 giờ và sau đó phải được làm sạch và khử trùng theo hướng dẫn hiện hành của CDC trước khi mở cửa trở lại.	
Thực hành Tốt nhất/Khuyến nghị	Trạng thái
Người lao động có kết quả xét nghiệm dương tính với COVID-19 không được phép trở lại làm việc cho đến khi được chuyên gia y tế xác nhận là không có triệu chứng trong ít nhất 3 ngày và ít nhất 10 ngày kể từ khi các triệu chứng xuất hiện lần đầu.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Bất kỳ khách hàng nào trước đây đã thông báo cho nhà điều hành nhà hàng về một ca bệnh dương tính được khuyến khích liên hệ với LBOH. Nhà điều hành nhà hàng cũng nên liên hệ với bất kỳ nhân viên nào và (những) khách hàng đã biết có thể đã tiếp xúc với khách hàng đó.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra
Lưu giữ và xem hồ sơ khách hàng và nhân viên khi cần thiết để có thông tin hỗ trợ các nỗ lực truy dấu tiếp xúc.	<input type="checkbox"/> Đang diễn ra

Nếu quý vị có bất kỳ câu hỏi nào về các khuyến nghị hoạt động của Thành phố Boston cho các doanh nghiệp, chủ sử dụng lao động và chủ nhà thương mại về các chiến lược mở cửa trở lại các văn phòng làm việc, vui lòng gửi email tới địa chỉ reopening@boston.gov.