

XX, XX, 2020

Kính gửi Chủ Nhà hàng,

Gần đây Quận đã sửa đổi các lệnh cho phép ăn uống trong nhà và ngoài trời. Các hướng dẫn yêu cầu quý vị làm theo các hướng dẫn có trong gói này. Tài liệu bao gồm một phần tự chứng nhận xác nhận rằng quý vị đang thực hiện các hướng dẫn nhằm làm giảm thiểu nguy cơ COVID-19, vì sự an toàn của nhân viên và khách hàng.

Nếu cần thêm các bản sao của tài liệu này, quý vị có thể tìm thấy chúng tại:

<https://www.smchealth.org/post/covid-19-requirements-resources>

Hướng dẫn mà nhà hàng của quý vị cần tuân theo có trong tài liệu có tiêu đề các yêu cầu ăn uống tại nhà hàng của Quận San Mateo, có trong gói này. Hướng dẫn liệt kê các yêu cầu mà nhà hàng của quý vị cần phải thực hiện để đáp ứng các hướng dẫn của Quận.

Các yêu cầu này như sau;

1. Xem lại Hướng dẫn Ngành của Bộ Y tế Công cộng California:
 - a) Hướng dẫn Ngành mùa Covid-19: Dừng bữa tại nhà hàng (Bản sao đính kèm)
 - b) Hướng dẫn Ngành mùa Covid-19: Nhà hàng, Quán bar và Nhà máy rượu (Bản sao đính kèm)
2. Hoàn thành, xem xét (với nhân viên) và dán thông báo tại tất cả các lối vào mặt trước các tài liệu đã hoàn thành sau đây (các bản sao đính kèm):
 - a) Quy định về Giãn cách Xã hội của Nhân viên Y tế (Phụ lục A)
 - b) Bảng chỉ dẫn bắt buộc có trong Quy định về Giãn cách Xã hội
 - c) Danh sách Kiểm tra Chung đối với các Nhà hàng Phục vụ tại chỗ trong mùa dịch COVID-19 của Cal/OSHA
 - d) Thông báo Tự chứng nhận

Bắt đầu bằng cách sử dụng tài liệu các yêu cầu ăn uống tại nhà hàng của Quận San Mateo làm hướng dẫn để hoàn thành các biểu mẫu bắt buộc và để tự chứng nhận nhà hàng của quý vị. Vui lòng làm theo quy trình ba bước dưới đây và hoàn thành các biểu mẫu trước khi thực hiện ăn uống trong nhà hoặc ngoài trời tại nhà hàng của quý vị:

Bước 1) Xác minh phần (A) có tiêu đề: **Tất cả các Nhà hàng cần xác minh những điều sau.**

- Các hướng dẫn này liên quan đến hoạt động của hệ thống, yêu cầu bảo quản thực phẩm, sự phá hoại của côn trùng hoặc động vật gặm nhấm và chứng nhận và đào tạo về xử lý thực phẩm của nhân viên được đánh số 1-6.

Bước 2) Làm theo hướng dẫn trong phần (B) có tiêu đề: **Tiêu chí cho tất cả các nhà hàng để mở lại dịch vụ bữa ăn tại chỗ cho khách hàng.**

- Hướng dẫn bao gồm thông tin liên quan đến vệ sinh và khử trùng, xem xét các tài liệu kèm theo với hướng dẫn về đào tạo và sức khỏe nhân viên bắt buộc, sử dụng các tấm chắn và thiết bị bảo hộ cá nhân (PPE).
- **Mục số 4 trong phần này là thành phần quan trọng bởi nó yêu cầu một người được chỉ định chịu trách nhiệm đảm bảo thực hiện Kế hoạch về An toàn và Sức khỏe của quý vị.**
- Người được chỉ định/người giám sát phải luôn có mặt ở cơ sở trong giờ làm việc. Các mục này được đánh số 1-4.

Bước 3) Hoàn thành Phụ lục A bằng cách đánh dấu vào các ô phù hợp với nhà hàng của quý vị.

- Phụ lục A hiện là Kế hoạch Giảm cách Xã hội vì Sức khỏe và Sự an toàn bắt buộc của nhà hàng quý vị.
- Bây giờ quý vị phải dán các tài liệu bắt buộc này gần (các) cửa vào để công chúng và nhân viên dễ nhìn thấy.
- Đảm bảo hoàn thành và bao gồm tự chứng nhận (tài liệu có dấu kiểm màu cam).

Vui lòng hoàn thành tất cả các yêu cầu trước khi chuyển đến kế hoạch ăn uống trong nhà hoặc ngoài trời của quý vị.

Chúng tôi hi vọng quý vị thấy thông tin này giúp ích cho quý vị trong việc đáp ứng các yêu cầu ăn uống của Quận và xin gửi tới quý vị lời chúc tốt đẹp nhất, tất cả chúng ta cùng hợp tác để vượt qua thử thách trước mắt này. Cùng nhau, chúng ta hỗ trợ cộng đồng của chúng ta và sẽ nỗ lực vượt qua thử thách này.

Trân trọng,

XXXXXXXXXX



CAL/OSHA COVID-19 CHUNG DANH SÁCH KIỂM TRA CHO ĂN TẠI NHÀ HÀNG

Lưu ý : tài liệu này được phát triển bởi bộ y tế công cộng California và Cal/OSHA's [ngày 12 tháng 5, 2020 covid-19 danh sách kiểm tra chung cho ăn tại nhà hàng.](#)

Danh sách kiểm tra này nhằm giúp người sử dụng lao động ăn uống tại nhà hàng thực hiện kế hoạch của họ để ngăn chặn sự lây lan của COVID-19 tại nơi làm việc và được bổ sung vào [hướng dẫn cho ăn tại nhà hàng](#). Danh sách kiểm tra này là một bản tóm tắt và chứa một số phần của hướng dẫn; làm quen với hướng dẫn trước khi sử dụng danh sách kiểm tra này.

NỘI DUNG CỦA KẾ HOẠCH TRANG WEB WORKSITE CỤ THỂ

- ☐ (Các) người chịu trách nhiệm thực hiện kế hoạch.
- ☐ Một đánh giá rủi ro và các biện pháp sẽ được thực hiện để ngăn chặn lây lan của virus.
- ☐ Đào tạo và giao tiếp với nhân viên và người đại diện của nhân viên trong kế hoạch.
- ☐ Một quá trình để kiểm tra việc tuân thủ cho r và tài liệu và chính xác thiếu sót.
- ☐ Một quá trình để điều tra COVID-Cases, cảnh báo các sở y tế địa phương, và xác định và cô lập địa chỉ liên lạc gần nơi làm việc của nhân viên bị nhiễm bệnh cho đến khi họ được kiểm tra.

CHỦ đề cho nhân viên TRAINING

- ☐ Thông tin về [covid-19](#), ngăn ngừa lây lan, và những người đặc biệt dễ bị tổn thương.
- ☐ Tự sàng lọc tại nhà, bao gồm cả nhiệt độ và/hoặc triệu chứng kiểm tra bằng cách sử dụng [hướng dẫn CDC](#).
- ☐ Tầm quan trọng của không đến làm việc nếu nhân viên có ho thường xuyên, sốt, hít thở khó, ớn lạnh, đau cơ, nhức đầu, đau họng, mất hương vị hoặc mùi gần đây, hoặc nếu họ hoặc ai đó họ sống với đã được chẩn đoán với covid-19.
- ☐ Khi tìm kiếm sự chăm sóc y tế.
- ☐ Tầm quan trọng của rửa tay.
- ☐ Tầm quan trọng của việc thực hiện cơ thể, cả trong thời gian làm việc và tắt.
- ☐ Việc sử dụng đúng của tấm phủ mặt.

- ☐ Thông tin về quyền lợi và bồi thường cho người lao động.

CÁC BIỆN PHÁP KIỂM SOÁT VÀ SÀNG LỌC CÁ NHÂN

- ☐ Triệu chứng chiều và/hoặc Temperature kiểm tra.
- ☐ Khuyến khích người lao động bị bệnh hoặc trưng bày các triệu chứng của COVID-19 để ở nhà.
- ☐ Khuyến khích thường xuyên rửa tay và sử dụng máy khử trùng tay.
- ☐ Cung cấp găng tay dùng một lần cho người lao động sử dụng chất tẩy rửa và khử trùng nếu cần thiết. Consider găng tay một bổ sung để rửa tay thường xuyên để làm sạch khác, nhiệm vụ như xử lý các mục thường dụng hoặc tiến hành kiểm tra triệu chứng.
- ☐ Khuyến bạn nên che mặt vải.
- ☐ Cung cấp găng tay dùng một lần cho nhân viên xử lý các món ăn bẩn và tạp dề imper và mắt và bảo vệ khuôn mặt để máy rửa chén. Thay đổi và/hoặc khử trùng thường xuyên.
- ☐ Đóng hoặc tăng khoảng cách giữa các bàn/ghế trong breakrooms hoặc cung cấp các khu vực phá vỡ trong không gian mở để đảm bảo vật lý distancing.
- ☐ Giao tiếp thường xuyên với khách hàng mà họ nên sử dụng mặt nạ/bìa.

LÀM SẠCH VÀ KHỬ TRÙNG GIAO THỨC

- ☐ Thực hiện làm sạch triệt để trong khu vực giao thông cao.
- ☐ Thường xuyên khử trùng bề mặt thường được sử dụng và bề mặt chạm vào bởi những người bảo trợ.
- ☐ Các bề mặt có thể chạm sạch biền thay đổi hoặc giữa người dùng, tùy theo điều kiện nào thường xuyên hơn.
- ☐ Trang bị không gian như phòng ăn, khu vực quầy Bar, máy chủ lưu trữ và nhà bếp với các sản phẩm vệ sinh thích hợp, bao gồm cả nước rửa tay và khăn lau khử trùng và đảm bảo tính sẵn có.
- ☐ Đảm bảo rằng các thiết bị sanitAry ở lại hoạt động và thả mọi lúc.
- ☐ Sử dụng các sản phẩm được chấp thuận để sử dụng chống lại COVID-19 trên danh sách chấp thuận của cơ quan [bảo vệ môi trường \(EPA\)](#) và làm theo hướng dẫn sản phẩm và yêu cầu Cal/OSHA .
- ☐ Cung cấp thời gian cho người lao động để thực hiện thực hành làm sạchvòng thay đổi và xem xét các công ty làm sạch của bên thứ ba.
- ☐ Cài đặt thiết bị rửa tay nếu có thể.
- ☐ Xem xét nâng cấp để cải thiện lọc không khí và thông gió.
- ☐ Cung cấp menu dùng một lần hoặc kỹ thuật số có sẵn.
- ☐ Cung cấp thiết lập bảng (khăn ăn, cutlery, thủy tinh, vv) cho khách hàng chỉ khi cần thiết.



- ☐ Cung cấp chia sẻ condiments chỉ như cần thiết hoặc cung cấp duy nhất phục vụ container.
- ☐ Dụng cụ Pre-Roll trong khăn giấy trước khi dùng bởi khách hàng và lưu trữ trong một thùng chứa sạch.
- ☐ Cung cấp container Takeout khi cần thiết và yêu cầu khách hàng để gói còn lại của riêng họ.
- ☐ Loại bỏ khăn bấc từ bàn ăn từ các khu vực ăn uống trong túi kín.
- ☐ Làm sạch triệt để mỗi vị trí ăn uống của khách hàng sau khi sử dụng.
- ☐ Cung cấp mints, kẹo, đồ ăn nhẹ, và tăm chỉ khi cần thiết. Không bỏ ra các mục này hoặc các mặt hàng khác như trò chơi.
- ☐ Cung cấp máy khử trùng tay tại lối vào của khách và nhân viên và các khu vực liên lạc.

HƯỚNG DẪN VỀ THỂ CHẤT

- ☐ Ưu tiên ngoài trời và đón khách bên lề đường.
- ☐ Cung cấp việc gỡ bỏ, giao hàng và lái xe qua các tùy chọn cho khách hàng.
- ☐ Khuyến khích khách hàng Đặt phòng.
- ☐ Yêu cầu khách hàng chờ trong xe của họ ra khỏi thành lập và cảnh báo họ rằng bảng của họ đã sẵn sàng thông qua điện thoại di động của họ. Tránh sử dụng "Buzzers." "
- ☐ Thực hiện các biện pháp cho người lao động và khách hàng riêng biệt về thể chất ít nhất là sáu feet sử dụng Measures chẳng hạn như cấu hình lại không gian, lắp đặt phân vùng vật lý hoặc tín hiệu thị giác (ví dụ, các mảng trên sàn, băng màu, hoặc dấu chỉ để cho biết nơi công nhân nên đứng).
- ☐ Thực hiện yêu cầu sử dụng bao gồm mặt ở các khu vực làm việc nơi vật lý cách ly ngoài cannot được duy trì.
- ☐ Điều chỉnh các cuộc họp trong người, nếu họ là cần thiết, để đảm bảo vật lý.
- ☐ Stagger phá vỡ nhân viên, phù hợp với tiền lương và giờ quy định, nếu cần thiết.
- ☐ Cấu hình lại, hạn chế, hoặc đóng các khu vực chung, như phòng của nhân viên Break, cung cấp thay thế nơi mà việc thực hành có thể được thực hiện, và ngăn cản nhân viên từ giáo đoàn tại các khu vực giao thông cao.
- ☐ Cấu hình lại nhà bếp để duy trì sự phân chia vật lý trong những lĩnh vực mà thực tế và nếu không thực tế Staggers ca nếu có thể làm công việc trước thời gian.
- ☐ Loại bỏ bàn ghế khỏi khu vực ăn uống, sử dụng tín hiệu hình ảnh để cho thấy họ không có sẵn, hoặc cài đặt Plexiglas hoặc rào cản vật lý khác để tách khách hàng.
- ☐ Đóng các khu vực thanh.
- ☐ Màn hình khách cho các symptoMS.
- ☐ Hạn chế số lượng người bảo trợ tại một bảng duy nhất.

- ☐ Hiển thị các bên bằng của họ một bên tại một thời gian.
- ☐ Phải đối mặt với những nhân viên trong vòng 6 feet khách hàng.
- ☐ Không ngồi khách hàng nơi họ không thể be cách xa công việc của nhân viên và thực phẩm và các khu vực chuẩn bị đồ uống.
- ☐ Prop mở cửa hoặc tự động mở nếu có thể.
- ☐ Đăng các quy tắc vật lý cách ly ngoài.
- ☐ Thực hiện các thủ tục xếp hàng đợi thời gian cao điểm, bao gồm cả physical distancing. một máy chủ để nhắc nhở các khách
- ☐ Sử dụng giao thức pick-up và giao hàng không tiếp xúc để cung cấp thực phẩm Takeout.



SAN MATEO COUNTY NHÀ HÀNG YÊU CẦU ĂN UỐNG

I. kế hoạch ăn uống an toàn trong khuôn viên chocác tiệm nghi thực phẩm

Mục tiêu của các nguyên tắc dưới đây là để phác thảo những điều cơ bản cần thiết để giảm thiểu nguy cơ lây lan COVID-19 trong khi rời khỏi nó để các nhà khai thác cá nhân riêng lẻ để cá nhân hóa cách tiếp cận của họ theo những cách để làm cho nó hiệu quả nhất.

A. Hãy làm như sau:

1. Hãy đánh giá hướng dẫn công nghiệp CDPH:
 - a. [Covid-19 công nghiệp hướng dẫn: Dine-in nhà hàng](#)
 - b. [COvid-19 công nghiệp hướng dẫn: Nhà hàng, quán bar và rượu vang](#)
2. **In, hoàn thành, Review (với nhân viên) và Post**, ở tất cả các lối vào phía trước, các tài liệu sau (4) (xem bên dưới để biết chi tiết):
 - a. [Giao thức khoảng cách xã hội của](#) cán bộ y tế (phụ lục A)
 - b. [Dấu hiệu bắt buộc được liệt kê trong giao thức xã hội Distancing](#)
 - c. [Cal/OSHA COVID-19 tổng danh sách kiểm tra cho ăn-trong nhà hàng](#)
 - d. [Tự chứng nhận Placard](#)

B. Tất cả các nhà hàng nên kiểm tra sau:

1. Tất cả các thiết bị, Plumbing, và hệ thống thông gió đang hoạt động.
2. Tất cả thực phẩm được lưu trữ trên trang web trong quá trình đóng cửa đã được duy trì ở nhiệt độ thích hợp và không bị ô nhiễm (nếu nghi ngờ, thực phẩm sẽ được loại bỏ).
3. Tất cả thực phẩm đã hết hạn được loại bỏ.
4. Không có côn trùng hoặc động vật gặm nhấm trong festation.
5. Các cơ sở được làm sạch triệt để.
6. Nhân viên được up-to-date về đào tạo hoặc chứng nhận xử lý thực phẩm.

C. Tiêu chí cho tất cả các nhà hàng mở lại với dịch vụ bữa ăn ngồi xuống cho khách hàng:

1. **Làm sạch và vệ sinh** các khu vực ăn uống và tất cả các khu vực khác chưa được sử dụng.
2. **Review** các hướng dẫn được cung cấp trong tiểu bang California's [Covid-19 ngành công nghiệp GuidaNCE: ăn tại nhà hàng](#). **Thực hiện** các tiêu chí hướng dẫn áp dụng cho hoạt động nhà hàng cụ thể. Điều này bao gồm đào tạo nhân viên, giám sát sức khỏe của nhân viên, sử dụng phương pháp tách vật lý hoặc rào cản, sử dụng thiết bị bảo hộ cá nhân (PPE) như lớp phủ mặt tại các khu vực khách hàng, làm sạch và vệ sinh, và các tiêu chí hướng dẫn áp dụng khác.
3. **In** trong [Nhân viên y tếGiao thức từ xa của xã hội](#) (Appendix. A) và [Cal/OSHA COVID-19 tổng danh sách kiểm tra cho ăn-trong nhà hàng](#) Và kiểm tra APPChộp có thể cho các tiêu chí hướng dẫn đang được thực hiện tại nhà hàng của bạn. Đây sẽ là nhà hàng của bạn của y tế yêu cầu & kế hoạch an toàn cho xã hội. **Đăng các yêu cầu Các tài liệu gần mỗi cửa ra vào (s) theo cách dễ dàng nhìn thấy công chúng và nhân viên. Lưu ý: Các doanh nghiệp đã phát triển tài liệu có thông tin tương đương về họ có thể sử dụng chúng.**
4. **Chỉ định** một COVID-19 giám sát/người phụ trách để đảm bảo việc thực hiện các y tế của nhà hàng's & kế hoạch an toàn. Phải có một người giám sát covid-19 được chỉ định phụ trách tại các trang web trong giờ làm việc.



II. SỨC KHỎE CỦA NHÂN VIÊN:

Kết hợp các biện pháp sau vào sức khỏe của bạn & kế hoạch an toàn (phụ lục A: giao thức từ xa xã hội và danh sách kiểm tra chung).

1. Thông báo cho của es không đến làm việc nếu bị bệnh.
2. Thực hiện quét nhiệt hoặc nhiệt độ của nhân viên hàng ngày.
3. Tiến hành kiểm tra sức khỏe của mỗi nhân viên trước khi bắt đầu mỗi ca yêu cầu:
 - a. Bạn có bị bệnh hoặc gặp các triệu chứng phù hợp với COVID-19 trong vòng tổng trong quá khứ 7 ngày?
 - b. Hiện một hộ gia đình/thành viên trong Family có hoặc đã có một cơn sốt hoặc COVID-19 [các triệu chứng](#) khác trong 7 ngày qua?
 - c. Bạn đã có liên hệ chặt chẽ với một người biết để có COVID-19 trong 14 ngày qua?
4. Nhân viên với COVID-19 như [các triệu chứng](#) không được phép làm việc và khuyến khích liên hệ với nhà cung cấp y tế hoặc 2-1-1.
5. Các lớp phủ mặt phải được đeo bởi tất cả các nhân viên tương tác với công chúng và khi không thể có khoảng cách xã hội với các nhân viên khác.
6. Làm sạch và khử trùng nhân viên phòng vệ sinh và breakrooms thường xuyên.
7. Nhân viên phải thường xuyên rửa tay bằng xà phòng và nước ấm trong ít nhất 20 giây.
8. Cung cấp một bản sao của giao thức an toàn covid-19 của nhà hàng của bạn hoặc cung cấp [hướng dẫn ngành công nghiệp covid-19 của California: ăn tại nhà hàng](#) cho mỗi emdã và đảm bảo họ hiểu và sẽ thực hiện các giao thức. California's
9. Đảm bảo tất cả nhân viên đã đọc và hiểu các lệnh của bộ phận y tế Quận San Mateo và hướng dẫn sở y tế địa phương.
10. Thông báo cho nhân viên không nên chia sẻ thực phẩm, đồ uống và thực phẩm.
11. Yêu cầu nhân viên để tránh bắt tay và lời chào tương tự.
12. Xem xét việc sử dụng găng tay dùng một lần để bổ sung rửa tay khi:
 - a. Tiến hành các buổi chiếu sức khỏe của nhân viên.
 - b. Xử lý các mặt hàng bị ô nhiễm bởi chất lỏng cơ thể.
 - c. Chạm vào các mục được sử dụng bởi khách hàng (DIRty ly, tấm, khăn ăn, vv).
 - d. Xử lý túi rác.

III. XÃ HỘI :

Thực hiện tất cả các biện pháp thích hợp để đảm bảo việc làm cho xã hội được tuân theo trong nhà hàng của bạn.

1. Tuân thủ các yêu cầu của nhà nước bắt buộc của California để không gian tất cả các vật tsáu feet ngoài. Nếu bàn, ghế, gian hàng, vv, không thể di chuyển, sử dụng tín hiệu hình ảnh để cho thấy rằng họ không có sẵn để sử dụng, hoặc cài đặt plexiglass, hoặc các loại rào cản vật lý không thấm, để giảm thiểu tiếp xúc giữa khách hàng. **Xem sơ đồ ở cuối tài liệu này.**



2. Điều chỉnh quy tắc sức chứa tối đa trong việc thành lập khi cần thiết dựa trên kích thước của nó để giới hạn số người trong và/hoặc sử dụng các rào cản không thể tách rời giữa các bảng dịch vụ để bảo vệ khách hàng với nhau và nhân viên.
3. Các biện pháp về IMP để đảm bảo phát hiện xã hội được tôn trọng trong khi khách hàng đang chờ đợi ngồi, trong quá trình đặt mua và đón thức ăn.
4. Nơi băng hoặc dấu hiệu dễ dàng nhìn thấy khác trên sàn nhà ít nhất 6 feet ngoài trong bất kỳ khu vực mà các thành viên của public có thể hình thành một dòng.
5. Giới hạn số lượng khách quen tại một bảng duy nhất cho một hộ gia đình/đơn vị sống hoặc "bong bóng xã hội." Những người trong cùng một bên ngồi tại cùng một bảng không phải là sáu feet ngoài. Tất cả các thành viên của Đảng phải có mặt trước khi ngồi một chủ nhà nên mang toàn bộ bữa tiệc vào bảng cùng một lúc
6. Tất cả các công nhân nhà hàng nên giảm thiểu số lượng thời gian dành trong vòng sáu feet của khách.
7. Reconfigure nhà bếp để duy trì cơ thể vật lý trong những lĩnh vực mà thực tế, và nếu không, tách rời thay đổi công việc, nếu có thể, để thực hiện một số công việc trước thời hạn để giảm thiểu số lượng nhân viên trong nhà bếp cùng một lúc.
8. Đảm bảo các bảng được cách nhau sáu feet từ tất cả các khu vực chuẩn bị thực phẩm, bao gồm cả đồ uống và trạm máy chủ, các rào cản s unless được sử dụng.
9. Sử dụng các rào cản như là một thay thế cho xã hội không có thể cản trở thông gió và hiệu quả của hệ thống phun nước chữa cháy và nên được sử dụng ít.

IV. GIÁO DỤC CHO CÔNG CHÚNG ĂN UỐNG:

Thực hiện các biện pháp để đảm bảo public được giáo dục về ăn uống ra một cách an toàn.

1. **Đăng** tất cả các dấu hiệu yêu cầu được mô tả trong giao thức xã hội cách ly ngoài, bao gồm cả những người khách hàng nhắc nhở để duy trì việc xã hội của sáu feet, rửa tay hoặc sử dụng chất khử trùng khi nhập cảnh vào một nhà hàng, mặc lên mặt, và để ở nhà nếu họ bị bệnh hoặc có triệu chứng phù hợp với covid-19. (**Signage** Bảng chỉ dẫn theo **yêu cầu** của **giao thức distancing xã hội**)
2. Nhà hàng đăng của y tế & kế hoạch an toàn (danh sách kiểm tra tổng quát) gần mỗi cửa lối vào (s) theo cách dễ dàng nhìn thấy cho công chúng và nhân viên. **Post** [tự chứng nhận placard](#), một khi bạn đã đăng và làm theo kế hoạch an toàn sức khỏe của bạn &. phải được mang theo khách hàng trừ khi ăn tại bàn của họ.

V. các biện pháp tăng sát trùng khử trùng & phòng ngừa bệnh:

Thực hiện các biện pháp để bảo vệ công chúng thông qua tránh hoặc khử trùng thường xuyên của nhiều điểm cảm ứng và khử trùng bề mặt liên lạc thực phẩm.

Bị cấm:

- a. Thực phẩm có nghĩa là MS có thể được xúc động bởi nhiều khách hàng hoặc được chia sẻ giữa các bảng như chai gia vị, muối và hạt tiêu Shakers, hoặc breadgiỏ bị cấm.



- b. Tự phục vụ trạm, chẳng hạn như tiệc buffet, Salsa và quầy bar salad.
- c. Máy rót nước giải khát tự dịch vụ (các đòn bẩy và nút có thể được làm sạch và khử trùng bằng tần số tăng).
- d. Tableside chuẩn bị thực phẩm và trình bày các loại thực phẩm, chẳng hạn như giỏ hàng thực phẩm và guacamole phía bên.
- e. Các mặt hàng phi thực phẩm có thể được sử dụng bởi nhiều khách hàng, chẳng hạn như menus, phải được khử trùng một cách chấp thuận, giữa mỗi lần sử dụng, hoặc sửa đổi để trở thành một mục sử dụng đơn, chẳng hạn như trình đơn Giấy dùng một lần.
- f. Đảm bảo rằng tất cả các đồ dùng và đồ ăn được rửa sạch, rửa sạch và khử trùng. Xác minh thời gian liên lạc yêu cầu (time các dụng cụ phải được ngâm trong chất khử trùng) để người khử trùng có hiệu quả xảy ra. Nếu điều này không thể được lưu trữ hợp lý, chỉ sử dụng đồ dùng hoặc thực phẩm dùng một lần.
- g. Khử trùng các điểm chạm liên lạc cao, chẳng hạn như điện thoại, tay nắm cửa, và đầu nối thẻ tín dụng bằng cách sử dụng một chất khử trùng có hiệu quả chống lại COVID-19, với tần số tăng lên.
- h. Khử trùng vệ sinh tại một tần số tăng lên.
- i. Không cung cấp các thùng chứa cộng đồng sau bữa ăn, bánh kẹo, đồ ăn nhẹ, hoặc tắm cho customers. Cung cấp riêng theo yêu cầu.
- j. Các mặt hàng giải trí chung như trò chơi trên bàn, trò chơi arcade và các máy bán hàng tự động đều bị cấm. Đóng quyền truy cập vào các khu vực trò chơi và giải trí nơi khách hàng có thể chia sẻ các hạng mục như bàn bi-a hoặc Phi tiêu.
- k. Loại bỏ người liên hệ với người để giao hàng bất cứ khi nào có thể. Chỉ định các địa điểm trả hàng để nhận hàng đi từ các khu vực giao thông cao. Duy trì một khoảng cách vật lý của ít nhất sáu feet từ trình điều khiển giao hàng.
- l. Giai đoạn các mặt hàng thực phẩm Takeout trong một tô/cup mà không cho phép người sang người pick-up, chẳng hạn như thiết lập trên một bảng được chỉ định trong một túi kín, dán nhãn với số thứ tự hoặc tên khách hàng.
- m. Thức ăn còn sót lại phải được đóng gói bởi khách hàng cho Takeout.

VI. các khuyến nghị bổ sung:

Thực hiện các biện pháp an toàn bổ sung nếu thích hợp.

- a. Cung cấp khăn khử trùng hoặc chất khử trùng tay (ít nhất là 60% cồn) cho khách hàng.
- b. Sử dụng thiết bị có liên lạc dò chuyển động miễn phí, chẳng hạn như rảnh tay-miễn phí xà phòng và khăn dispensers.
- c. Cung cấp hệ thống thanh toán không tiếp xúc hoặc, nếu không khả thi, khử trùng các hệ thống thanh toán thường xuyên khi cần thiết.
- d. Khuyến khích Đặt phòng hoặc tư vấn cho khách hàng để gọi trước để xác nhận tình trạng chỗ ngồi. Hãy xem xét một hệ thống Đặt phòng cho phép khách hàng để xếp hàng sáu chân APnghệ thuật hoặc chờ đợi trong xe hơi và chỉ nhập khi một cuộc gọi điện thoại, văn bản, hoặc phương pháp khác thông báo cho thấy rằng một bảng đã sẵn sàng cho chỗ ngồi.
- e. Giới hạn số lượng nhân viên phục vụ các bên cá nhân. Cân nhắc việc gán cùng một nhân viên cho mỗi bên để có trải nghiệm ăn uống của ire trong khi đảm bảo các bữa ăn bắt buộc của nhân viên và nghỉ ngơi.



- f. Ăn uống ngoài trời, sắp xếp chỗ ngồi ngoài trời, và dịch vụ thực phẩm phải tuân theo luật pháp địa phương, quy định và yêu cầu cho phép. Tham khảo ý kiến của bộ phận quy hoạch địa phương.
- g. Khu vực phòng chờ, như hố lửa, có thể được chiếm bởi các thành viên của các đơn vị sống cùng hoặc "bong bóng xã hội", duy trì sáu-foot cách ly ngoài ở tất cả các lần từ khách hàng khác hoặc "bong bóng xã hội." rất
- h. Các tiện nghi mà bây giờ mở cửa cho ăn uống phải tiếp tục cung cấp dịch vụ đón, đưa, và/hoặc phân phối các lựa chọn thay thế.
- i. Các chủ nhà phải được nằm ở mức nhập của khu vực ăn uống để đảm bảo trợ không cần thiết đi bộ qua khu vực ăn uống.
- j. Bảo trợ hàng đợi cho chỗ ngồi nên được encourtuổi để chờ đợi bên ngoài trong không khí cởi mở nếu có thể.
- k. Những người giám hộ trẻ em từ 12 tuổi trở xuống được yêu cầu phải đảm bảo rằng trẻ em luôn tuân thủ các hướng dẫn làm việc xã hội.
- l. Nếu chó được phép vào khu vực ăn uống ngoài trời, chủ sở hữu có trách nhiệm đảm bảo tuân thủ các hướng dẫn về việc xã hội và luôn ở trên dây xích.
- m. Rượu phải được bán cho các bảo trợ cùng với một bữa ăn.
- n. Các sự kiện giải trí không được phép vào thời gian này tại các nhà hàng.

Ví dụ về sự sắp xếp chỗ ngồi đáp ứng mục đích của các yêu cầu xã hội.

(Mỗi ô vuông là 6' x 6')

Rào cản, nếu được sử dụng, phải được làm bằng vật liệu không thấm, cleanable, và bền có thể được thường xuyên làm sạch và khử trùng, chẳng hạn như plexiglass. Các rào cản phải được lắp đặt cho mỗi đám cháy và mã xây dựng để không can thiệp vào hệ thống thông gió hoặc chống cháy. Hàng rào phải có **ít nhất 30 inches Chiều cao** từ bảng/Counter đầu và kích thước khác ghi nhận trong sơ đồ.

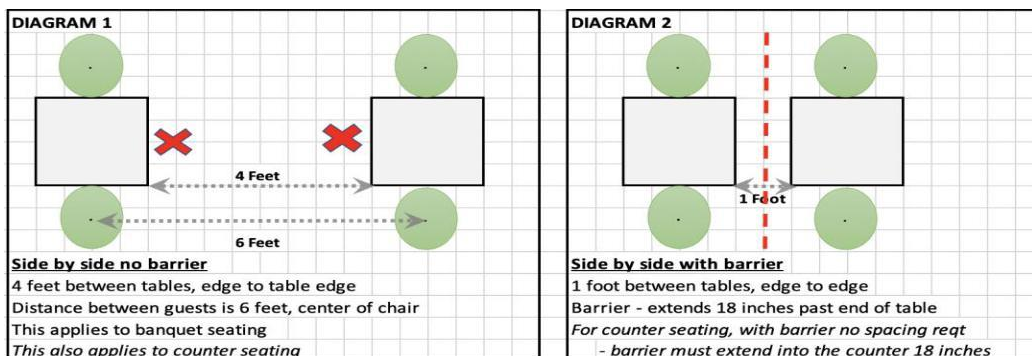




DIAGRAM 3

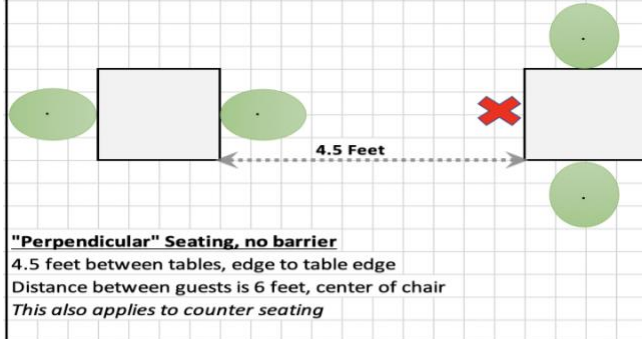


DIAGRAM 4

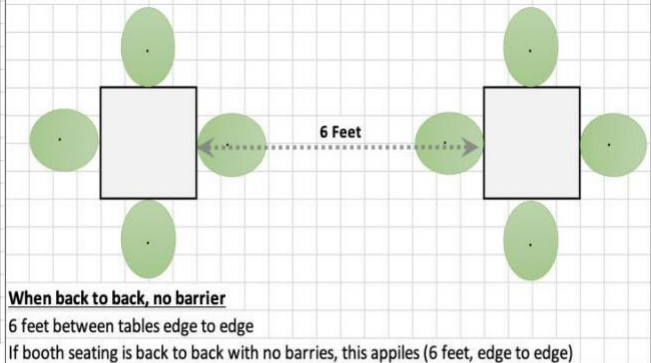


DIAGRAM 5

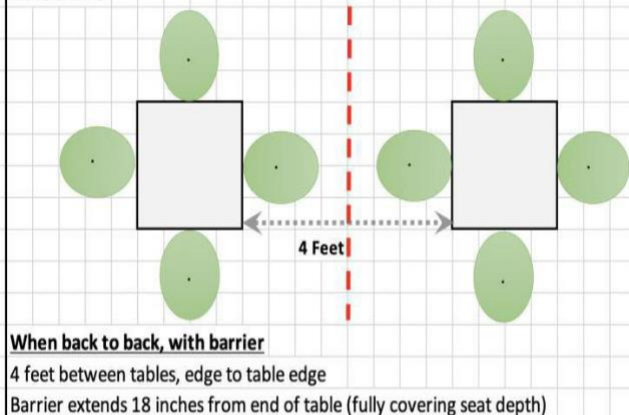


DIAGRAM 6

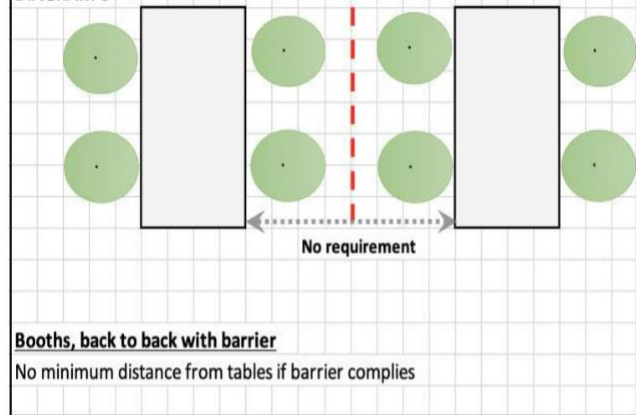


DIAGRAM 7

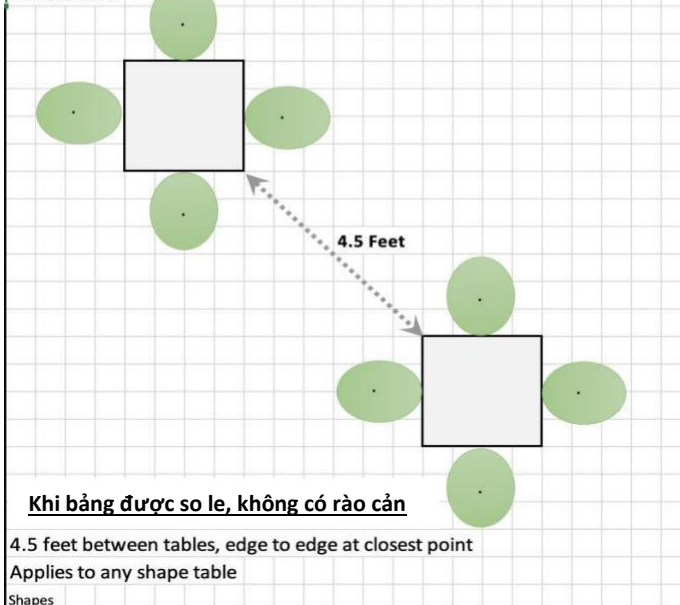
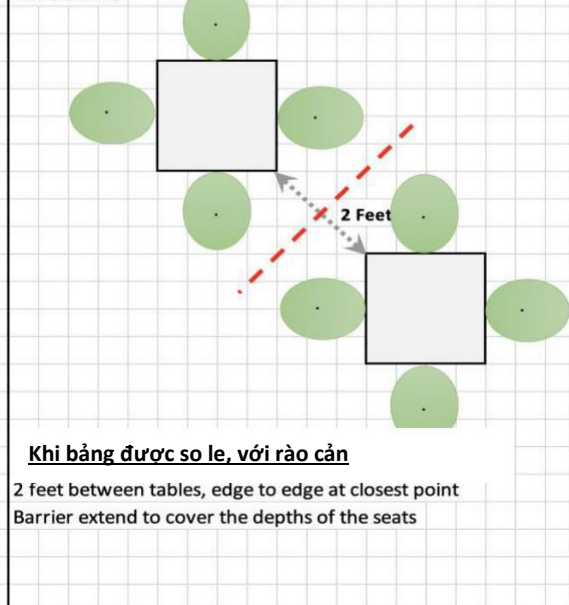
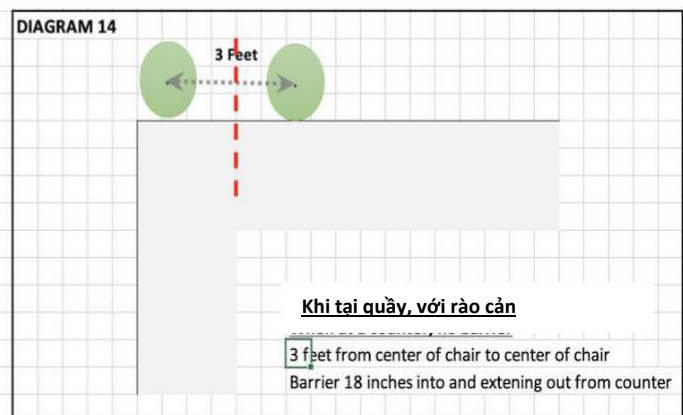
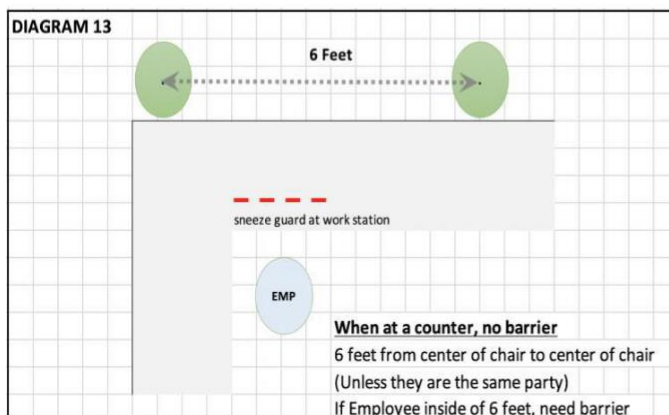
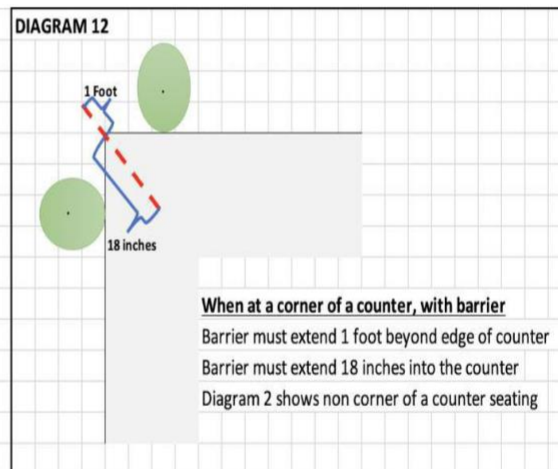
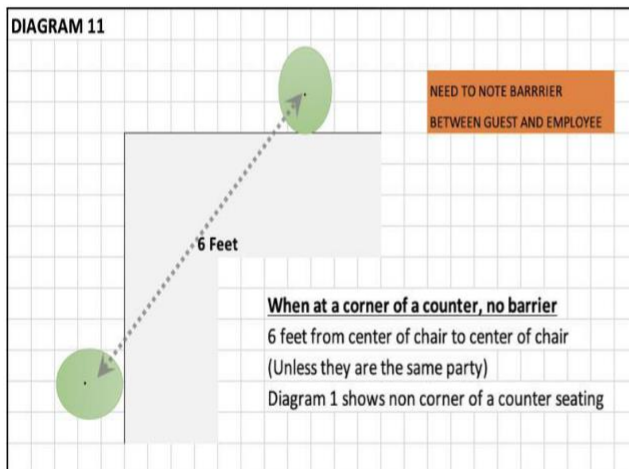
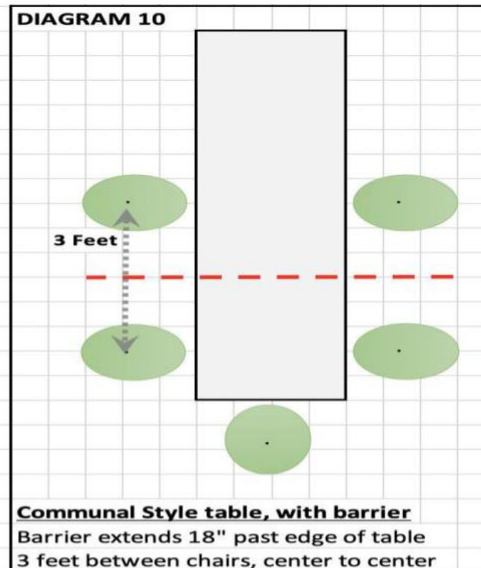
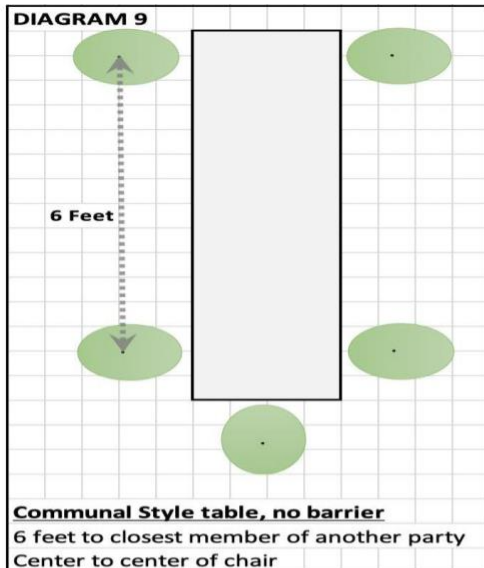


DIAGRAM 8







PHỤ LỤC A: Quy định về Giãn cách Xã hội (Cập nhật ngày 17 tháng 6, 2020)

Tên cơ sở: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

Địa chỉ cơ sở: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

Tổng phút vuông xấp xỉ không gian mở cửa cho công chúng: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

Cơ sở phải thực hiện tất cả các biện pháp áp dụng dưới đây, và sẵn sàng giải thích lý do vì sao biện pháp không thực hiện lại không phù hợp với doanh nghiệp.

Bảng chỉ dẫn:

☐ Bảng chỉ dẫn tại mỗi lối vào công cộng của cơ sở để thông báo cho công chúng biết rằng họ nên: tránh vào cơ sở nếu đang có các triệu chứng COVID-19; duy trì khoảng cách tối thiểu giữa các cá nhân là sáu foot, hắt hơi hoặc ho vào một khăn vải hoặc khăn giấy, hoặc nếu không có thì ho hoặc hắt hơi vào khuỷu tay của người đó; đeo khăn che mặt khi thích hợp và không bắt tay hoặc tiếp xúc cơ thể khi không cần thiết.

☐ Bảng chỉ dẫn dán một bản sao Quy định về Giãn cách Xã hội tại mỗi lối vào công cộng của cơ sở.

Các biện pháp Bảo vệ Nhân viên & Công chúng (đánh dấu vào ô phù hợp với cơ sở):

☐ Tất cả nhân viên được yêu cầu không đến làm việc nếu bị ốm.

☐ Tiến hành kiểm tra triệu chứng trước khi nhân viên bước vào khu vực làm việc.

☐ Nhân viên được yêu cầu đeo khăn che mặt, nếu thích hợp.

☐ Tất cả bàn làm việc hoặc khu vực làm việc riêng phải cách nhau ít nhất sáu feet.

☐ Phòng nghỉ, phòng tắm và các khu vực dùng chung khác phải được khử trùng thường xuyên theo quy trình sau đây:

☐ Phòng nghỉ:

☐ Phòng tắm:

☐ Khác (Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.): Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

☐ Chất khử trùng và vật dụng liên quan phải luôn có sẵn cho toàn bộ nhân viên ở những vị trí sau: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

☐ Nước rửa tay sát khuẩn có tác dụng chống COVID-19 được cung cấp cho toàn bộ nhân viên ở các vị trí sau: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

☐ Xà phòng và nước phải luôn có sẵn cho toàn bộ nhân viên ở những vị trí sau: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.





☐ Tất cả nhân viên và thành viên của công chúng phải tuân thủ Yêu cầu Đeo khăn Che mặt của Lệnh Y tế (Lệnh c19-11).

☐ Các bản sao của Quy định này đã được phát cho toàn bộ nhân viên.

☐ Tùy chọn—Mô tả các biện pháp khác: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

Các biện pháp Duy trì Khoảng cách ít nhất Sáu Feet (đánh dấu vào ô phù hợp với cơ sở):

☐ Giới hạn số lượng người ở cơ sở luôn Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản., cho phép các cá nhân dễ dàng luôn duy trì được khoảng cách ít nhất sáu feet.

☐ Công bố tên nhân viên ở cửa để đảm bảo không bị vượt quá số lượng người tối đa trong cơ sở như quy định ở trên.

☐ Đặt các biển hiệu bên ngoài cơ sở để nhắc nhở mọi người duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet, kể cả khi xếp hàng.

☐ Đặt dải băng hoặc đánh dấu cách nhau ít nhất sáu feet tại các khu vực mà mọi người đứng hay ngồi trong khoảng thời gian dài bên trong hoặc bên ngoài cơ sở với các dấu hiệu hướng dẫn khách hàng sử dụng các vạch đó để duy trì khoảng cách.

☐ Tất cả nhân viên đã được hướng dẫn duy trì khoảng cách ít nhất sáu feet, ngoại trừ những nhân viên có thể tiến lại gần hơn trong phút chốc khi cần thiết hoặc khi nhân viên cung cấp một dịch vụ nằm trong khoảng cách sáu feet.

☐ Tùy chọn—Mô tả các biện pháp khác: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

Các biện pháp Phòng ngừa Tiếp xúc Không cần thiết (đánh dấu vào ô phù hợp với cơ sở):

☐ Ngăn ngừa mọi người tự lấy các vật dụng.

☐ Thùng đựng thực phẩm số lượng lớn không được cung cấp cho mục đích tự phục vụ của các cá nhân.

☐ Không cho phép các cá nhân tự mang từ nhà bút/bút chì, túi, cốc hoặc các vật dụng có thể tái sử dụng.

☐ Cung cấp các hệ thống thanh toán không tiếp xúc, nếu không thể thì làm vệ sinh các hệ thống thanh toán thường xuyên. Mô tả: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

☐ Tùy chọn—Mô tả các biện pháp khác (ví dụ như cung cấp số giờ chỉ dành cho người cao tuổi): Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

Các biện pháp Tăng cường Vệ sinh (đánh dấu vào ô phù hợp với cơ sở):

☐ Cung cấp khăn lau khử trùng có tác dụng chống COVID-19 gần các xe đẩy hàng và giỏ hàng.

☐ Nước rửa tay sát khuẩn, xà phòng và nước hoặc chất khử trùng được cung cấp cho công chúng tại hoặc gần lối vào cơ sở và bất kỳ nơi nào khác nơi mọi người có tương tác trực tiếp.

☐ Khử trùng toàn bộ các cổng thanh toán, bút và bút cảm ứng sau mỗi lần sử dụng.



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**PUBLIC HEALTH,
POLICY & PLANNING**

☐ Khử trùng thường xuyên tất cả các bề mặt thường xuyên tiếp xúc.

☐ Tùy chọn—Mô tả các biện pháp khác: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.

* Mọi biện pháp khác không có trong đây phải được trình bày trên các trang riêng và đính kèm tài liệu này.

Bạn có thể liên hệ người sau đây nếu có các câu hỏi hoặc ý kiến về quy định này:

Tên: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập văn bản.
văn bản.

Số điện thoại: Bấm hoặc chạm vào đây để nhập

Bảo vệ bản thân và những người khác khỏi COVID-19

Hãy ở nhà nếu...

Quý vị đang gặp phải các triệu chứng của COVID-19, chẳng hạn như:

- Sốt hoặc ớn lạnh
- Ho
- Thở gấp hoặc khó thở
- Mệt mỏi
- Đau nhức cơ hoặc cơ thể
- Đau đầu
- Mỏi mắt vị giác hay khứu giác
- Đau họng
- Nghẹt mũi hoặc chảy nước mũi
- Buồn nôn hoặc nôn mửa
- Tiêu chảy



Rửa tay trước tiên.

Rửa tay bằng xà phòng và nước hoặc sử dụng chất khử trùng tay.



Phải duy trì giãn cách xã hội (ít nhất 6 foot).

Hắt hơi hoặc ho vào khăn vải hoặc khăn giấy, hoặc nếu không có thì lấy tay che miệng; đeo tấm che mặt, nếu thích hợp và không bắt tay hoặc tiếp xúc cơ thể khi không cần thiết.



Phương thức Giãn cách Xã hội vì COVID-19 của chúng tôi đã được đăng

để quý vị có thể thấy cách chúng tôi đang hoạt động an toàn.



6 ft.

GHI NHỚ: Quý vị phải đeo khăn che mặt.

Các doanh nghiệp: Dán biển hiệu này tại mỗi lối vào công cộng của cơ sở.

Để biết thêm thông tin, hãy liên hệ Dịch vụ Y tế Môi trường theo số (650) 372-6200 hoặc truy cập smchealth.org/eh.



SAN MATEO COUNTY HEALTH
**ENVIRONMENTAL
HEALTH SERVICES**

COVID-19 PREPARED

PREPARADO PARA EL COVID-19 | COVID-19準備工作



This business has completed a Social Distancing Protocol to prevent the spread of COVID-19.

Este negocio implementó un protocolo de distanciamiento social para evitar la propagación del COVID-19.

該企業已完成《社交距離規定》，以防止COVID-19的傳播。

To report a complaint about this or another business not following a Social Distancing, please contact

Para presentar una queja sobre este u otro negocio que no cumpla el distanciamiento social, comuníquese con | 如需投訴該企業或其他企業未遵守《社交距離規定》，請聯絡

Name of Dept | Nombre del departamento | 部門名稱

Contact Email/Phone for Dept | Correo electrónico de contacto/teléfono del departamento | 聯絡該部門的電子郵件/電話號碼

The person responsible for implementing this protocol is

La persona responsable de implementar el protocolo es | 負責執行本規定的人員是

Full Name | Nombre completo | 全名

Title | Puesto | 職務

Email | Correo electrónico | 電子郵件

Phone | Teléfono | 電話號碼



SAN MATEO
COUNTY HEALTH

smchealth.org/coronavirus



COVID-19 INDUSTRY GUIDANCE: Dine-In Restaurants

May 12, 2020

covid19.ca.gov



OVERVIEW

On March 19, 2020, the State Public Health Officer and Director of the California Department of Public Health issued an order requiring most Californians to stay at home to disrupt the spread of COVID-19 among the population.

The impact of COVID-19 on the health of Californians is not yet fully known. Reported illness ranges from very mild (some people have no symptoms) to severe illness that may result in death. Certain groups, including people aged 65 or older and those with serious underlying medical conditions, such as heart or lung disease or diabetes, are at higher risk of hospitalization and serious complications. Transmission is most likely when people are in close contact with an infected person, even if that person does not have any symptoms or has not yet developed symptoms.

Precise information about the number and rates of COVID-19 by industry or occupational groups, including among critical infrastructure workers, is not available at this time. There have been multiple outbreaks in a range of workplaces, indicating that workers are at risk of acquiring or transmitting COVID-19 infection. Examples of these workplaces include long-term care facilities, prisons, food production, warehouses, meat processing plants, and grocery stores.

As stay-at-home orders are modified, it is essential that all possible steps be taken to ensure the safety of workers and the public.

Key prevention practices include:

- ✓ physical distancing to the maximum extent possible,
- ✓ use of face coverings by employees (where respiratory protection is not required) and customers/clients,
- ✓ frequent handwashing and regular cleaning and disinfection,
- ✓ training employees on these and other elements of the COVID-19 prevention plan.

In addition, it will be critical to have in place appropriate processes to identify new cases of illness in workplaces and, when they are identified, to intervene quickly and work with public health authorities to halt the spread of the virus.

PURPOSE

This document provides guidance for dine-in restaurants, brewpubs, craft distilleries, breweries, bars, pubs, and wineries to support a safe, clean environment for workers and customers. The guidance is not intended to revoke or repeal any employee rights, either statutory, regulatory or collectively bargained, and is not exhaustive, as it does not include county health orders, nor is it a substitute for any existing safety and health-related regulatory requirements such as those of Cal/OSHA.¹ Stay current on changes to public health guidance and state/local orders as the COVID-19 situation continues. Cal/OSHA has more comprehensive guidance on their [Cal/OSHA Interim General Guidelines on Protecting Workers from COVID-19 webpage](#). The U.S. Food and Drug Administration has [guidance for restaurants](#) and the CDC has additional requirements in their [guidance](#) for businesses and employers.

- Brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries, and wineries should remain closed until those establishments are allowed to resume modified or full operation **unless they are offering sit-down, dine-in meals. Alcohol can only be sold in the same transaction as a meal.**
- Dine-in restaurants, brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries, and wineries that provide sit-down meals should follow the restaurant guidance below and should continue to **encourage takeout and delivery service whenever possible.**
- Brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries, and wineries that do not provide sit-down meals themselves, but can contract with another vendor to do so, can serve dine-in meals provided both businesses follow the guidance below and alcohol is only sold in the same transaction as a meal.
- Venues that are currently authorized to provide off sale beer, wine, and spirits to be consumed off premises and do not offer sit-down, dine-in meals should follow the [guidance for retail operations](#) and offer curbside sales only, until local and/or statewide rules allow additional retail activity.
- Producers of beer, wine, and spirits should follow the [guidance for manufacturing operations](#).
- This guidance is not intended for concert, performance, or entertainment venues. Those types of establishments should remain closed until they are allowed to resume modified or full operation through a specific reopening order or guidance. Establishments that serve full meals must discontinue this type of entertainment until these types of activities are allowed to resume modified or full operation.



Workplace Specific Plan

- Establish a written, worksite-specific COVID-19 prevention plan at every location, perform a comprehensive risk assessment of all work areas, and designate a person at each establishment to implement the plan.
- Identify contact information for the local health department where the restaurant is located for communicating information about COVID-19 outbreaks among employees or customers.
- Train and communicate with employees and employee representatives on the plan.
- Regularly evaluate the establishment for compliance with the plan and document and correct deficiencies identified.
- Investigate any COVID-19 illness and determine if any work-related factors could have contributed to risk of infection. Update the plan as needed to prevent further cases.
- Identify close contacts (within six feet for 15 minutes or more) of an infected employee and take steps to isolate COVID-19 positive employee(s) and close contacts.
- Adhere to the guidelines below. Failure to do so could result in workplace illnesses that may cause operations to be temporarily closed or limited.



Topics for Employee Training

- Information on [COVID-19](#), how to prevent it from spreading, and which underlying health conditions may make individuals more susceptible to contracting the virus.
- Self-screening at home, including temperature and/or symptom checks using [CDC guidelines](#).
- The importance of not coming to work if employees have a frequent cough, fever, difficulty breathing, chills, muscle pain, headache, sore throat, recent loss of taste or smell, or if they or someone they live with have been diagnosed with COVID-19.
- To seek medical attention if their symptoms become severe, including persistent pain or pressure in the chest, confusion, or bluish lips or face. Updates and further details are available on [CDC's webpage](#).

- The importance of frequent handwashing with soap and water, including scrubbing with soap for 20 seconds (or using hand sanitizer with at least 60% ethanol or 70% isopropanol when employees cannot get to a sink or handwashing station, per [CDC guidelines](#)).
- The importance of physical distancing, both at work and off work time (see Physical Distancing section below).
- Proper use of face coverings, including:
 - Face coverings do not protect the wearer and are not personal protective equipment (PPE).
 - Face coverings can help protect people near the wearer, but do not replace the need for physical distancing and frequent handwashing.
 - Employees should wash or sanitize hands before and after using or adjusting face coverings.
 - Avoid touching the eyes, nose, and mouth.
 - Face coverings should be washed after each shift.
- Information on employer or government-sponsored leave benefits the employee may be entitled to receive that would make it financially easier to stay at home. See additional information on [government programs supporting sick leave and worker's compensation for COVID-19](#), including employee's sick leave rights under the [Families First Coronavirus Response Act](#) and the Governor's [Executive Order N-51-20](#), and employee's rights to workers' compensation benefits and presumption of the work-relatedness of COVID-19 pursuant to the Governor's [Executive order N-62-20](#).



Individual Control Measures and Screening

- Provide temperature and/or symptom screenings for all workers at the beginning of their shift and any vendors, contractors, or other workers entering the establishment. Make sure the temperature/symptom screener avoids close contact with workers to the extent possible. Both screeners and employees should wear face coverings for the screening.
- If requiring self-screening at home, which is an appropriate alternative to providing it at the establishment, ensure that screening was performed prior to the worker leaving the home for their shift and follows [CDC guidelines](#), as described in the Topics for Employee Training section above.

- Encourage workers who are sick or exhibiting symptoms of COVID-19 to stay home.
- Employers should provide and ensure workers use all required protective equipment, including face coverings and gloves where necessary.
- Employers should consider where disposable glove use may be helpful to supplement frequent handwashing or use of hand sanitizer; examples are for workers who are screening others for symptoms or handling commonly touched items. Workers should wear gloves when handling items contaminated by body fluids.
- Face coverings are strongly recommended when employees are in the vicinity of others. Workers should have face coverings available and wear them when at work, in offices, or in a vehicle during work-related travel with others. Face coverings must not be shared.
- Establishments must take reasonable measures, including posting signage in strategic and highly-visible locations, to remind the public that they should use face coverings and practice physical distancing while waiting for service and take-out.
- Servers, bussers, and other workers moving items used by customers (dirty cups, plates, napkins, etc.) or handling trash bags should use disposable gloves (and wash hands before putting them on and after removing them) and provide aprons and change frequently.
- Dishwashers should use equipment to protect the eyes, nose, and mouth from contaminant splash using a combination of face coverings, protective glasses, and/or face shields. Dishwashers must be provided impermeable aprons and change frequently. Reusable protective equipment such as shields and glasses should be properly disinfected between uses.



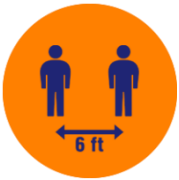
Cleaning and Disinfecting Protocols

- Perform thorough cleaning in high traffic areas, such as customer waiting areas and lobbies, break rooms, lunch areas and areas of ingress and egress including host stands, entry ways, stairways, stairwells, escalators, handrails, and elevator controls. Frequently disinfect commonly used surfaces including doors, door handles, crash bars, light switches, waiting area chairs, credit card terminals, ATM PIN pads, receipt trays, bus tubs, serving trays, water pitcher handles, phones, toilets, and handwashing facilities.

- Frequently clean items touched by patrons, especially those that might attract contact from children including candy and toy vending machines, decorative fish tanks, display cases, decorative fountains, etc.
- Clean touchable surfaces between shifts or between users, whichever is more frequent, including but not limited to working surfaces, phones, registers, touchpads/touchscreens, tablets, timeclocks, appliances, kitchen and bar utensils and implements, oven doors, grill and range knobs, carts and trolleys, keys, etc.
- Avoid sharing audio equipment, phones, tablets, laptops, desks, pens, and other work supplies wherever possible. Never share PPE.
- Discontinue shared use of audio headsets and other equipment between employees unless the equipment can be properly disinfected after use. Consult equipment manufacturers to determine appropriate disinfection steps, particularly for soft, porous surfaces such as foam earmuffs.
- Provide time for workers to implement cleaning practices during their shift. Cleaning assignments should be assigned during working hours as part of the employees' job duties.
- Procure options for third-party cleaning companies to assist with the increased cleaning demand, as needed.
- Equip spaces such as dining rooms, bar areas, host stands, and kitchens with proper sanitation products, including hand sanitizer and sanitizing wipes to all staff directly assisting customers.
- Ensure that sanitary facilities stay operational and stocked at all times and provide additional soap, paper towels, and hand sanitizer when needed.
- When choosing cleaning chemicals, employers should use products approved for use against COVID-19 on the [Environmental Protection Agency \(EPA\)-approved](#) list and follow product instructions. Use disinfectants labeled to be effective against emerging viral pathogens, diluted household bleach solutions (5 tablespoons per gallon of water), or alcohol solutions with at least 70% alcohol that are appropriate for the surface. Provide employees training on manufacturer's directions and Cal/OSHA requirements for safe use. Workers using cleaners or disinfectants should wear gloves as required by the product instructions.
- Restaurants should increase fresh air circulation by opening windows or doors, if possible to do so.
- Consider installing portable high-efficiency air cleaners, upgrading the building's air filters to the highest efficiency possible, and making other modifications to increase the quantity of outside air and ventilation in all working areas.

- Provide disposable menus to guests and make menus available digitally so that customers can view on a personal electronic device, if possible. If disposable menus cannot be provided, properly disinfect menus before and after customer use. Consider options for customers to order ahead of time.
- Discontinue pre-setting tables with napkins, cutlery, glassware, food ware, etc. These should be supplied individually to customers as needed. Do not leave card stands, flyers, napkin holders, or other items on tables.
- Suspend use of shared food items such as condiment bottles, salt and pepper shakers, etc. and provide these foods in single serve containers, if possible. Where this is not possible, shared items such as condiment bottles, shakers, etc., should be supplied as needed to customers and disinfected after each use.
- Pre-roll utensils in napkins prior to use by customers. Employees must wash hands before pre-rolling utensils in napkins. The pre-roll should then be stored in a clean container. After customers are seated, the pre-roll should be put on the table by an employee who recently washed their hands.
- Reusable customer items including utensils, food ware, breadbaskets, etc., must be properly washed, rinsed, and sanitized. Cleaned flatware, stemware, dishware, etc., must be properly stored away from customers and personnel until ready for use. Use disposable items if proper cleaning of reusable items is infeasible.
- Takeout containers must be filled by customers and available only upon request.
- Dirty linens used at dining tables such as tablecloths and napkins should be removed after each customer use and transported from dining areas in sealed bags. Employees should wear gloves when handling dirty linens.
- Thoroughly clean each customer dining location after every use. This will include disinfecting tables, chairs, booster seats, highchairs, booths, etc. and allowing adequate time for proper disinfection, following product instructions. Many EPA-approved disinfectants require minimal contact time (seconds to one minute) against human coronavirus.
- Close areas where customers may congregate or touch food or food ware items that other guests may use. Provide these items to guests individually and discard or clean and disinfect after each use, as appropriate. This includes but is not limited to:
 - Self-service areas with condiment caddies, utensil caddies, napkins, lids, straws, water pitchers, to-go containers, etc.

- Self-service machines including ice, soda, frozen yogurt dispensers, etc.
- Self-service food areas such as buffets, salsa bars, salad bars, etc.
- Discontinue tableside food preparation and presentation such as food item selection carts and conveyor belts, guacamole preparation, etc.
- Do not leave out after-meal mints, candies, snacks, or toothpicks for customers. Offer them with the check or provide only on request.
- Install hand sanitizer dispensers, touchless if possible, at guest and employee entrances and contact areas such as driveways, reception areas, in dining rooms, near elevator landings, etc.
- Discontinue use of shared entertainment items such as board games, pool tables, arcade games, vending machines, etc. Close game and entertainment areas where customers may share items such as bowling alleys, etc.
- Continue to follow existing codes regarding requirements for sanitizing (rather than disinfecting) food contact surfaces.



Physical Distancing Guidelines

- Prioritize outdoor seating and curbside pickup to minimize cross flow of customers in enclosed environments. Restaurants can expand their outdoor seating, and alcohol offerings in those areas, if they comply with local laws and regulations.
- Provide takeout, delivery, and drive through options for customers when possible.
- Encourage reservations to allow for time to disinfect restaurant areas and provide guidance via digital platforms if possible to customers for physical distancing while at the restaurant.
- Consider allowing dine-in customers to order ahead of time to limit the amount of time spent in the establishment.
- Ask customers to wait in their cars or away from the establishment while waiting to be seated. If possible, alert patrons through their mobile phones when their table is ready to avoid touching and use of “buzzers.”
- Implement measures to ensure physical distancing of at least six feet between workers and customers. This can include use of physical partitions or visual cues (e.g., floor markings or signs to indicate to where employees and/or guests should stand).

- Install physical barriers or partitions at cash registers, bars, host stands, and other areas where maintaining physical distance of six feet is difficult.
- Any area where guests or employees queue should also be clearly marked for appropriate physical distancing. This includes check-stands and terminals, deli counters and lines, restrooms, elevator lobbies, host stands and waiting areas, valet drop off and pickup, and any other area where customers congregate.
- Physical distancing protocols should be used in any office areas, kitchens, pantries, walk-in freezers, or other high-density, high-traffic employee areas. Face coverings are required where employees cannot maintain physical distancing including in kitchens, storage areas, etc.
- Employee pre-shift meetings and trainings should be conducted virtually or in areas that allow for appropriate physical distancing between employees. Food, beverages, food ware, etc., should not be shared.
- Stagger employee breaks, in compliance with wage and hour regulations, to maintain physical distancing protocols.
- Consider offering workers who request modified duties options that minimize their contact with customers and other employees (e.g., managing inventory rather than working as a cashier or managing administrative needs through telework).
- Reconfigure office spaces, lobbies, beverage bars, kitchens and workstations, host stand areas, and other spaces wherever possible to allow for at least six feet of distance between people dining, working, and passing through areas for entry and exit.
- Remove tables and chairs from dining areas so that six feet of physical distance can be maintained for customers and employees. If tables, chairs, booths, etc., cannot be moved, use visual cues to show that they are not available for use or install Plexiglas or other types of impermeable physical barriers to minimize exposure between customers.
- Bar areas should remain closed to customers.
- Discontinue seating of customers where customers cannot maintain six feet of distance from employee work and food and drink preparation areas.
- Adjust maximum occupancy rules inside the establishment based on its size to limit the number of people inside and/or use impermeable barriers between service tables to protect customers from each other and employees. For outdoor seating, maintain physical distancing standards outlined above.
- Limit the number of patrons at a single table to a household unit or patrons who have asked to be seated together. People in the same

party seated at the same table do not have to be six feet apart. All members of the party must be present before seating and hosts must bring the entire party to the table at one time.

- Limit the number of employees serving individual parties, in compliance with wage and hour regulations.
- Face coverings are strongly encouraged for all employees, however, they are required for any employee (e.g., server, manager, busser, food runner, etc.) who must be within six feet of customers. All restaurant workers should minimize the amount of time spent within six feet of guests.
- Close breakrooms, use barriers, or increase distance between tables/chairs to separate workers and discourage congregating during breaks. Where possible, create outdoor break areas with shade covers and seating that ensures physical distancing.
- Reconfigure kitchens to maintain physical distancing in those areas where practical and if not practical staggers shifts if possible to do work ahead of time.
- Discourage food preparation employees from changing or entering others' work stations during shifts.
- Discourage employees from congregating in high traffic areas such as bathrooms, hallways, bar areas, reservation and credit card terminals, etc.
- Establish directional hallways and passageways for foot traffic, if possible, to eliminate employees from passing by one another.
- Require employees to avoid handshakes and similar greetings that break physical distance.
- Eliminate person-to-person contact for delivery of goods whenever possible. Designate drop-off locations to receive deliveries away from high traffic areas. Maintain physical distance of at least six feet with delivery drivers.
- Guests should enter through doors that are propped open or automated, if possible. Hand sanitizer should be available for guests who must touch door handles.
- Implement peak period queueing procedures, including a host to remind guests to queue with at least six feet of distance between parties outside or in waiting areas.
- Employees should not open the doors of cars or taxis.
- Takeout food items should be made available using contactless pick-up and delivery protocols.

- Avoid touching others' pens and clipboards. If possible, install transfer-aiding materials, such as shelving and bulletin boards, to reduce person-to-person hand-offs.



Considerations for Restaurants

- Display a set of clearly visible rules for customers and restaurant personnel at the restaurant entrance(s) that are to be a condition of entry. The rules could include instructions to use hand sanitizer, maintain physical distance from other customers, avoid unnecessary touching of restaurant surfaces, contact information for the local health department, and changes to restaurant services. Whenever possible, the rules should be available digitally, include pictograms, and included on/with menus.
- Guests and visitors should be screened for symptoms upon arrival, asked to use hand sanitizer, and to bring and wear a face covering when not eating or drinking. Appropriate signage should also be prominently displayed outlining proper face covering usage and current physical distancing practices in use at all entrances and throughout the property.
- Licensed restaurants may sell "to-go" alcoholic beverages, prepared drinks, and pre-mixed cocktails provided they are sold and delivered to customers in conjunction with the sale and delivery of a meal/meals.

¹Additional requirements must be considered for vulnerable populations. Dine-in restaurants, breweries, brewpubs, craft distilleries, and wineries that provide meals must comply with all [Cal/OSHA](#) standards and be prepared to adhere to its guidance as well as guidance from the [Centers for Disease Control and Prevention \(CDC\)](#) and the [California Department of Public Health \(CDPH\)](#). Additionally, employers should be prepared to alter their operations as those guidelines change.



COVID-19 INDUSTRY GUIDANCE:

Restaurants, Bars, and Wineries

Release date: **June 5, 2020**

Recommended effective date
no sooner than: **June 12, 2020**

All guidance should be implemented only with county health officer approval following their review of local epidemiological data including cases per 100,000 population, rate of test positivity, and local preparedness to support a health care surge, vulnerable populations, contact tracing, and testing.

OVERVIEW

On March 19, 2020, the State Public Health Officer and Director of the California Department of Public Health issued an order requiring most Californians to stay at home to disrupt the spread of COVID-19 among the population.

The impact of COVID-19 on the health of Californians is not yet fully known. Reported illness ranges from very mild (some people have no symptoms) to severe illness that may result in death. Certain groups, including people aged 65 or older and those with serious underlying medical conditions, such as heart or lung disease or diabetes, are at higher risk of hospitalization and serious complications. Transmission is most likely when people are in close contact with an infected person, even if that person does not have any symptoms or has not yet developed symptoms.

Precise information about the number and rates of COVID-19 by industry or occupational groups, including among critical infrastructure workers, is not available at this time. There have been multiple outbreaks in a range of workplaces, indicating that workers are at risk of acquiring or transmitting COVID-19 infection. Examples of these workplaces include long-term care facilities, prisons, food production, warehouses, meat processing plants, and grocery stores.

As stay-at-home orders are modified, it is essential that all possible steps be taken to ensure the safety of workers and the public.

Key prevention practices include:

- ✓ physical distancing to the maximum extent possible,
- ✓ use of face coverings by employees (where respiratory protection is not required) and customers/clients,
- ✓ frequent handwashing and regular cleaning and disinfection,
- ✓ training employees on these and other elements of the COVID-19 prevention plan.

In addition, it will be critical to have in place appropriate processes to identify new cases of illness in workplaces and, when they are identified, to intervene quickly and work with public health authorities to halt the spread of the virus.

PURPOSE

This document provides guidance for restaurants, brewpubs, craft distilleries, breweries, bars, pubs, and wineries (referred to collectively as “restaurants, bars, and wineries”) to support a safe, clean environment for workers and customers.

NOTE: Restaurants, bars, and wineries are encouraged to continue takeout and delivery service whenever possible. Venues that are currently authorized to sell beer, wine, and spirits to be consumed off premises should follow the [guidance for retail](#). Producers of beer, wine, and spirits should follow the [guidance for manufacturing](#). Restaurants, bars, and wineries that have game operations such as bowling alleys, pool tables, etc. should follow the [guidance for family entertainment centers](#). This guidance is not intended for concert, performance,

or entertainment venues. Restaurants, bars, and wineries must discontinue this type of entertainment until these types of activities are allowed to resume modified or full operation. All events or gatherings that would bring together persons from different households, such as private parties, must be cancelled or postponed until further notice.

The guidance is not intended to revoke or repeal any employee rights, either statutory, regulatory or collectively bargained, and is not exhaustive, as it does not include county health orders, nor is it a substitute for any existing safety and health-related regulatory requirements such as those of Cal/OSHA.¹ Stay current on changes to public health guidance and state/local orders as the COVID-19 situation continues. Cal/OSHA has more comprehensive guidance on their [Cal/OSHA Interim General Guidelines on Protecting Workers from COVID-19 webpage](#). The U.S. Food and Drug Administration has [guidance for restaurants](#) and the CDC has additional [considerations for restaurants and bars](#).



Workplace Specific Plan

- Establish a written, workplace-specific COVID-19 prevention plan at every location, perform a comprehensive risk assessment of all work areas, and designate a person at each establishment to implement the plan.
- Identify contact information for the local health department where the operation is located for communicating information about COVID-19 outbreaks among employees or customers.
- Train and communicate with employees and employee representatives on the plan.
- Regularly evaluate the establishment for compliance with the plan and document and correct deficiencies identified.
- Investigate any COVID-19 illness and determine if any work-related factors could have contributed to risk of infection. Update the plan as needed to prevent further cases.
- Identify close contacts (within six feet for 15 minutes or more) of an infected employee and take steps to isolate COVID-19 positive employee(s) and close contacts.
- Adhere to the guidelines below. Failure to do so could result in workplace illnesses that may cause operations to be temporarily closed or limited.



Topics for Employee Training

- Information on [COVID-19](#), how to prevent it from spreading, and which underlying health conditions may make individuals more susceptible to contracting the virus.
- Self-screening at home, including temperature and/or symptom checks using [CDC guidelines](#).
- The importance of not coming to work if employees have symptoms of COVID-19 as [described by the CDC](#), such as a frequent cough, fever, difficulty breathing, chills, muscle pain, sore throat, recent loss of taste or smell, or if they or someone they live with have been diagnosed with COVID-19.
- To seek medical attention if their symptoms become severe, including persistent pain or pressure in the chest, confusion, or bluish lips or face. Updates and further details are available on [CDC's webpage](#).

- The importance of frequent handwashing with soap and water, including scrubbing with soap for 20 seconds (or using hand sanitizer with at least 60% ethanol (preferred) or 70% isopropanol (if the product is inaccessible to unsupervised children) when employees cannot get to a sink or handwashing station, per [CDC guidelines](#)).
- The importance of physical distancing, both at work and off work time (see Physical Distancing section below).
- Proper use of face coverings, including:
 - Face coverings do not protect the wearer and are not personal protective equipment (PPE).
 - Face coverings can help protect people near the wearer, but do not replace the need for physical distancing and frequent handwashing.
 - Face coverings must cover the nose and mouth.
 - Employees should wash or sanitize hands before and after using or adjusting face coverings.
 - Avoid touching the eyes, nose, and mouth.
 - Face coverings should be washed or discarded after each shift.
- Ensure temporary and contract workers at the facility are also properly trained in COVID-19 prevention policies and have necessary supplies and PPE. Discuss these responsibilities ahead of time with organizations supplying temporary and/or contract workers.
- Information on employer or government-sponsored leave benefits the employee may be entitled to receive that would make it financially easier to stay at home. See additional information on [government programs supporting sick leave and worker's compensation for COVID-19](#), including employee's sick leave rights under the [Families First Coronavirus Response Act](#) and the Governor's [Executive Order N-51-20](#), and employee's rights to workers' compensation benefits and presumption of the work-relatedness of COVID-19 pursuant to the Governor's [Executive order N-62-20](#).



Individual Control Measures and Screening

- Provide temperature and/or symptom screenings for all workers at the beginning of their shift and any vendors, contractors, or other workers entering the establishment. Make sure the temperature/symptom screener avoids close contact with workers to the extent possible. Both screeners and employees should wear face coverings for the screening.
- If requiring self-screening at home, which is an appropriate alternative to providing it at the establishment, ensure that screening was performed prior to the worker leaving home for their shift and follows [CDC guidelines](#), as described in the Topics for Employee Training section above.
- Encourage workers who are sick or exhibiting symptoms of COVID-19 to stay home.
- Employers should provide and ensure workers use all required protective equipment, including eye protection and gloves where necessary.
- Employers should consider where disposable glove use may be helpful to supplement frequent handwashing or use of hand sanitizer; examples are for workers who are screening others for symptoms or handling commonly touched items. Workers should wear gloves when handling items contaminated by body fluids.
- Face coverings are strongly recommended when employees are in the vicinity of others. Workers should have face coverings available and wear them when at work, in offices, or in a vehicle during work-related travel with others. Face coverings must not be shared. Employers are generally encouraged to provide face coverings but must provide them when required by employer rules or these guidelines.
- Servers, bussers, bartenders, and other workers moving items used by customers (dirty cups, plates, napkins, etc.) or handling trash bags should use disposable gloves (and wash hands before putting them on and after removing them) and aprons and that are changed frequently.
- Dishwashers should use equipment to protect the eyes, nose, and mouth from contaminant splash using a combination of face coverings, protective glasses, and/or face shields. Dishwashers must be provided impermeable aprons and change them frequently. Reusable protective equipment such as shields and glasses should be properly disinfected between uses.
- Establishments must take reasonable measures, including posting signage at all entrances and in strategic and highly-visible locations and in reservation confirmations, to remind the public that they should use face

coverings while not eating and drinking, practice physical distancing, to not touch their face, to frequently wash their hands with soap for at least 20 seconds, and to use hand sanitizer.

- Guests and visitors should be screened for symptoms upon arrival, asked to use hand sanitizer, and to wear a face covering when not eating or drinking. Employers have the right to cancel reservations for individuals/parties with symptomatic guests. Face coverings should be made available for customers who arrive without them. Babies and children under age two should not wear face coverings, in accordance with [CDC guidelines](#).
- Display a set of clearly visible rules for customers and personnel at entrance(s) that are to be a condition of entry. The rules could include instructions to use hand sanitizer, maintain physical distance from other customers, avoid unnecessary touching of restaurant surfaces, contact information for the local health department, and changes to services. Whenever possible, the rules should be available digitally, include pictograms, and included on/with menus.



Cleaning and Disinfecting Protocols

- Perform thorough cleaning in high traffic areas, such as customer waiting areas and lobbies, break rooms, lunch areas and areas of ingress and egress including host stands, entry ways, stairways, stairwells, escalators, handrails, and elevator controls. Frequently disinfect commonly used surfaces including doors, door handles, crash bars, light switches, waiting area chairs, credit card terminals, ATM PIN pads, receipt trays, bus tubs, serving trays, phones, toilets, vehicle keys, and handwashing facilities.
- Frequently clean items touched by patrons, especially those that might attract contact from children including candy and toy vending machines, arcade games, decorative fish tanks, display cases, decorative fountains, etc.
- Clean touchable surfaces between shifts or between users, whichever is more frequent, including but not limited to working surfaces, phones, registers, touchpads/touchscreens, tablets, timeclocks, appliances, kitchen and bar utensils and implements, oven doors, grill and range knobs, carts and trolleys, keys, etc.
- Avoid sharing audio equipment, phones, tablets, laptops, desks, pens, and other work supplies wherever possible. Never share PPE.
- Discontinue shared use of audio headsets and other equipment between employees unless the equipment can be properly disinfected after use.

Consult equipment manufacturers to determine appropriate disinfection steps, particularly for soft, porous surfaces such as foam earmuffs.

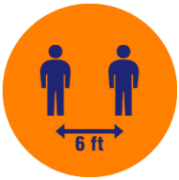
- Provide time for workers to implement cleaning practices during their shift. Cleaning assignments should be assigned during working hours as part of the employees' job duties.
- Procure options for third-party cleaning companies to assist with the increased cleaning demand, as needed.
- Equip spaces such as dining and tasting rooms, bar areas, host stands, and kitchens with proper sanitation products, including hand sanitizer and sanitizing wipes for all staff directly assisting customers.
- Ensure that sanitary facilities stay operational and stocked at all times and provide additional soap, paper towels, and hand sanitizer when needed.
- When choosing cleaning chemicals, employers should use products approved for use against COVID-19 on the [Environmental Protection Agency \(EPA\)-approved](#) list and follow product instructions. Use disinfectants labeled to be effective against emerging viral pathogens, diluted household bleach solutions (5 tablespoons per gallon of water), or alcohol solutions with at least 70% alcohol that are appropriate for the surface. Provide employees training on manufacturer's directions and Cal/OSHA requirements for safe use. Workers using cleaners or disinfectants should wear gloves and other protective equipment as required by the product instructions. Follow the [asthma-safer cleaning methods](#) recommended by the California Department of Public Health.
- Continue to follow existing codes regarding requirements for sanitizing (rather than disinfecting) food contact surfaces.
- To minimize the risk of [Legionnaires' disease](#) and other diseases associated with water, [take steps](#) to ensure that all water systems and features are safe to use after a prolonged facility shutdown.
- Restaurants, bars, and wineries should increase fresh air circulation by opening windows or doors, if possible and in accordance with security and safety protocols.
- Consider installing portable high-efficiency air cleaners, upgrading the building's air filters to the highest efficiency possible, and making other modifications to increase the quantity of outside air and ventilation in all working areas.
- Provide menus via alternative, low-touch methods, if possible, such as disposable paper menus, non-touch chalk or white boards, and digital menus that customers can view on a personal electronic device. Provide

disposable order numbers/table trackers if possible. If alternatives cannot be provided, properly disinfect menus, order numbers, etc. before and after customer use. Consider options that allow customers to order ahead of time.

- Discontinue pre-setting tables with napkins, cutlery, glassware, food ware, etc. These should be supplied individually to customers as needed. Do not leave card stands, flyers, napkin holders, or other items on tables.
- Suspend use of shared food items such as condiment bottles, salt and pepper shakers, etc. and provide these foods in single serve containers, if possible. Where this is not possible, shared items such as condiment bottles, shakers, etc., should be supplied as needed to customers and disinfected after each use.
- Pre-roll utensils in napkins prior to use by customers. Employees must wash hands before pre-rolling utensils in napkins. The pre-roll should then be stored in a clean container. After customers are seated, the pre-roll should be put on the table by an employee who recently washed their hands.
- Reusable customer items including utensils, food ware, breadbaskets, etc., must be properly washed, rinsed, and sanitized. Cleaned flatware, stemware, dishware, etc., must be properly stored away from customers and personnel until ready for use. Use disposable items if proper cleaning of reusable items is infeasible.
- Takeout containers must be filled by customers and available only upon request.
- Dirty linens used at dining tables such as tablecloths and napkins should be removed after each customer use and transported from dining areas in sealed bags. Employees should wear gloves when handling dirty linens.
- Thoroughly clean each customer dining/drinking location after every use. This will include disinfecting tables, chairs, booster seats, highchairs, booths, etc. and allowing adequate time for proper disinfection, following product instructions. Environmental Protection Agency-approved disinfectants require a minimum contact time (seconds to minutes) to be effective against human coronavirus.
- Consider using disposable seat covers, particularly on porous surfaces. Discard and replace seat covers between each use. Provide disposable or washable covers on pillows used in seating areas and change/wash them after each use.
- Close areas where customers may congregate or touch food or food ware items that other guests may use. Modify delivery of these items by providing items to guests individually, converting to cafeteria-style

service, etc. Discard or clean, disinfect, or sanitize shared items after each use, as appropriate. The areas that should be closed include but are not limited to:

- Self-service areas with condiment caddies, utensil caddies, napkins, lids, straws, water pitchers, to-go containers, etc.
- Self-service machines including ice, soda, frozen yogurt dispensers, etc.
- Self-service food areas such as buffets, salsa bars, salad bars, snack areas, etc.
- Discontinue tableside food preparation and presentation such as food item selection carts and conveyor belts, guacamole preparation, etc.
- Do not leave out after-meal mints, candies, snacks, or toothpicks for customers. Offer them with the check or provide only on request.
- Install hand sanitizer dispensers, touchless if possible, at guest and employee entrances and contact areas such as driveways, reception areas, in dining rooms, near elevator landings, throughout tasting and drinking areas, etc.
- Consider discontinuing use of shared entertainment items that are difficult to properly clean and disinfect such as board games, books, etc.



Physical Distancing Guidelines

- Prioritize outdoor seating and curbside pickup to minimize cross flow of customers in enclosed environments. Restaurants, bars, and wineries can expand their outdoor seating if they comply with local laws and regulations.
- Consider providing takeout, delivery, and drive through options for customers whenever possible. Takeout items should be made available using contactless pick-up and delivery protocols.
- Eliminate person-to-person contact for delivery of goods whenever possible. Designate drop-off locations to receive deliveries away from high traffic areas. Maintain physical distance of at least six feet with delivery drivers.
- Encourage reservations and appointments when possible to allow for time to disinfect eating and drinking areas.
- Consider allowing customers to order ahead of time to limit the amount of time spent in the establishment.

- Ask customers to wait in their cars or away from the establishment while waiting to be seated. If possible, alert patrons through their mobile phones when their table is ready to avoid touching and use of “buzzers.”
- Adjust maximum occupancy rules inside the establishment based on its size to limit the number of people inside and/or use impermeable barriers between service tables to protect customers from each other and employees. For outdoor seating, maintain physical distancing standards of at least six feet and as outlined in this guidance.
- Limit the number of patrons at a single table to a household unit or patrons who have asked to be seated together. People in the same group seated at the same table do not have to be six feet apart.
- Implement measures to ensure physical distancing of at least six feet between workers and customers/single groups. This can include use of physical partitions or visual cues (e.g., floor markings or signs to indicate to where employees and/or guests should stand).
- Install physical barriers or partitions at cash registers, bars, host stands, and other areas where maintaining physical distance of six feet is difficult.
- Any area where guests or employees queue should also be clearly marked for appropriate physical distancing. This includes check-stands and terminals, deli counters and lines, restrooms, elevator lobbies, host stands and waiting areas, valet drop off and pickup, and any other area where customers congregate.
- Establish one-way directional hallways and passageways for foot traffic, if possible, to eliminate employees from passing by one another.
- Guests should enter through doors that are propped open or automated, if possible. Hand sanitizer should be available for guests who must touch door handles.
- Remove tables and chairs from dining areas so that six feet of physical distance can be maintained for customers and employees. If tables, chairs, booths, etc., cannot be moved, use visual/physical cues to make them unavailable for use or install Plexiglas or other types of impermeable physical barriers to minimize exposure between customers.
- Discontinue seating customers and/or groups at bar counters, sushi preparation bars, etc., where they cannot maintain at least six feet of distance from employee work areas/stations.
- Discontinue open seating. All members of a customer group must be present before seating and hosts must bring the entire group to the table at one time. Whenever possible, ask guests to be seated rather than standing to discourage unnecessary movement.

- Discourage customers from ordering at the bar and instead usher guests directly to their tables. Staff should take and deliver orders to customers to limit the number of people moving around shared spaces. If customers must order from the bar, reconfigure space so that bartenders, other workers, and customers can maintain at least six feet of distance from one another.
- Adjust music volume so that employees can maintain distance from customers to hear orders.
- Implement peak period queueing procedures, including a host to remind guests to queue with at least six feet of distance between groups outside or in waiting areas.
- Limit the number of employees serving individual customers or groups, in compliance with wage and hour regulations.
- Encourage the use of credit cards and contactless payment systems.
- Face coverings are strongly encouraged for all employees; however, they are required for any employee (e.g., server, bartender, manager, busser, food runner, etc.) who must be within six feet of customers or other workers. All workers should minimize the amount of time spent within six feet of guests.
- Physical distancing protocols should be used in any office areas, kitchens, pantries, walk-in freezers, or other high-density, high-traffic employee areas. Face coverings are required where employees cannot maintain physical distancing including in kitchens, storage areas, etc.
- Employee pre-shift meetings and trainings should be conducted virtually or in areas that allow for appropriate physical distancing between employees. Food, beverages, food ware, etc., should not be shared.
- Stagger employee breaks, in compliance with wage and hour regulations, to maintain physical distancing protocols.
- Consider offering workers who request modified duties options that minimize their contact with customers and other employees (e.g., managing inventory rather than working as a cashier or managing administrative needs through telework).
- Reconfigure office spaces, lobbies, beverage bars, kitchens and workstations, host stand areas, and other spaces wherever possible to allow for at least six feet of distance between people dining, working, and passing through areas for entry and exit.
- Close breakrooms, use barriers, or increase distance between tables/chairs to separate workers and discourage congregating during

breaks. Where possible, create outdoor break areas with shade covers and seating that ensures physical distancing.

- Reconfigure kitchens to maintain physical distancing in those areas where practical. Consider doing prep work ahead of time to allow staggering of shifts to reduce staff in the kitchen at one time.
- Discourage food preparation employees from changing or entering others' workstations during shifts.
- Discourage employees and guests from congregating in high traffic areas such as bathrooms, hallways, bar areas, reservation and credit card terminals, etc.
- Require employees to avoid handshakes and similar greetings that break physical distance.
- Employees should not open the doors of cars or taxis.
- If possible, install transfer-aiding materials, such as shelving and bulletin boards, to reduce person-to-person hand-offs.
- Discontinue activities that encourage movement and shared items between guests including karaoke singing, open mic performances, trivia activities, mixers, pub crawls, etc.
- Discontinue services and activities that carry an increased risk of contamination from sharing and splashing and such as drinking games and/or contests, drop shots, etc.
- Consider limiting excessive consumption of alcohol that could deter guests' compliance with these guidelines.
- Close dance floors and discontinue performances such as musical or dance acts that encourage large gatherings.



Additional Considerations for Tasting Rooms

- Provide a clean glass for each tasting and, if possible, do not pour beverages into a glass that a customer has already used (smelled, tasted from, etc.)
- Discontinue the use of communal dump buckets, spit buckets, spittoons, etc. Provide individual, disposable cups to each guest instead to avoid splash contamination between guests.
- Do not touch beverage container necks to cups, glasses, etc., when pouring wine, beer, or spirits.

- Take measures to ensure that tasting group appointment times do not overlap to minimize interaction of people from different groups and places.
- Discontinue tours that combine individuals from different households into the same tour group. Tour guides must maintain at least six feet of physical distance from customers/visitors.

¹Additional requirements must be considered for vulnerable populations. Restaurants, bars, and wineries must comply with all [Cal/OSHA](#) standards and be prepared to adhere to its guidance as well as guidance from the [Centers for Disease Control and Prevention \(CDC\)](#) and the [California Department of Public Health \(CDPH\)](#). Additionally, employers should be prepared to alter their operations as those guidelines change.





BÁN HÀNG ĐỒ UỐNG CÓ CỒN CÙNG VỚI DỊCH VỤ THỰC PHẨM TRONG COVID-19

Nền

Vào ngày 22 tháng 5 năm 2020, bộ điều khiển đồ uống có cồn (ABC) của California đã thông báo rằng các quán Bar, nhà máy rượu vang, nhà máy chưng cất, và bia không có bếp riêng, nhưng đối tác với các bên cung cấp bữa ăn sẽ có thể bán đồ uống có cồn để đi, miễn là chúng có trong một thùng chứa kín và kết hợp với một

[22 tháng 5, 2020 ABC Press Release](#)

Các biện pháp cứu trợ Tempora Ry

Có thể một quán Bar, nhà máy bia, nhà máy rượu (không có dịch vụ ăn uống) phục vụ rượu, để đi hoặc giao hàng?

Có, nếu đáp ứng **tất cả** các điều kiện sau đây:

1. Việc thành lập đáp ứng các tiêu chí của các doanh nghiệp được phép hoạt động theo [thứ tự y tế hiện hành](#).
2. Việc thành lập hội đủ điều kiện cho các [biện pháp cứu trợ tạm thời](#) theo quy định hiện tại của BC.
3. [Ứng dụng cho phép ăn uống tạm thời Covid-19](#) đã được phê duyệt và nộp cho ABC.

Các nhà cung cấp thức ăn/người làm ẩm cần phải được cho phép để Sell thực phẩm kết hợp với một quán bar/nhà máy bia/rượu?

Có. Bất kỳ cơ sở thực phẩm * cung cấp hoặc phân phối thực phẩm cho tiêu thụ tiêu dùng cần phải có giấy phép với sở y tế địa phương, cho dù có một khoản phí tính cho thực phẩm hay không.

Tôi có thể mở rộng khu vực, nơi giấy phép của tôi cho phép tiêu thụ rượu?

Có, Tuy nhiên một số hạn chế áp dụng. Kiểm tra với bộ phận kế hoạch địa phương của bạn và tham khảo các hướng dẫn ABC và câu hỏi thường gặp.

Nơi tôi có thể tìm thêm thông tin về đặc biệt COVID-19 cứu trợ và cho phép cho thanh của tôi?

[Câu hỏi thường gặp về ABC](#)

* Lưu ý: "cơ sở thực phẩm" có nghĩa là một thiết lập thực phẩm bán lẻ chuẩn bị, phục vụ, và vends thực phẩm trực tiếp cho người tiêu dùng. (CRFC 114379,10)