

> GIÚP CÁC DOANH NGHIỆP HỒI PHỤC

23 tháng Bảy 2020

Kế Hoạch An Toàn COVID-19

Hiệu lực từ 24 tháng Bảy 2020

Tiệm ăn và quán cà phê (kể cả khu ăn uống)

Quán phải có Kế Hoạch An Toàn COVID-19 cho mỗi khu vực bán đồ ăn, và thức uống. Không nên có sự tiếp xúc giữa khách hoặc nhân viên ở những khu vực bán đồ ăn và khu vực bán thức uống khác nhau.

Chúng tôi đưa ra Kế Hoạch An Toàn COVID-19 để giúp quý vị tạo ra và duy trì môi trường an toàn cho chính mình, nhân viên và khách hàng của mình.

Hoàn tất kế hoạch này bằng việc tham khảo ý kiến với nhân viên, sau đó chia sẻ với họ. Nó sẽ giúp giảm thiểu sự lan tràn của COVID-19 và trấn an khách hàng rằng họ sẽ được an toàn khi đến cơ sở của quý vị. Trong tương lai có thể quý vị sẽ cần cập nhật lại kế hoạch này khi việc hạn chế và khuyến cáo thay đổi – quý vị có thể sửa đổi kế hoạch nếu cho in hoặc giữ trong hồ sơ, hoặc có thể tải xuống và lập lại kế hoạch mới.

Giới doanh nghiệp phải tuân theo các Điều Lệnh Y Tế Công Cộng về COVID-19 hiện hành, đồng thời cần phải thực hiện việc đối phó với các nguy cơ gây bệnh cho nhân viên và người khác theo đúng luật về Sức Khỏe và An Toàn Lao Động. Muốn biết thêm chi tiết và hướng dẫn liên quan đến ngành doanh nghiệp của mình xin đến nsw.gov.au.

CHI TIẾT VỀ CƠ SỞ DOANH NGHIỆP

Tên cơ sở:

Kế hoạch được hoàn tất bởi:

Được sự ưng chuẩn của:

> NHỮNG ĐIỀU KIỆN ĐẶT RA CHO CƠ SỞ DOANH NGHIỆP

Những điều kiện đặt ra cho cơ sở của quý vị và các biện pháp quý vị cần thực hiện để giữ cho khách hàng và nhân viên được an toàn

ĐIỀU KIỆN	BIỆN PHÁP
Tình trạng của nhân viên và khách hàng	
Không để cho nhân viên và khách hàng bị ốm đau đến gần cơ sở	
Cung cấp tài liệu và huấn luyện cho nhân viên về COVID-19, kể cả khi nào thì cần thử nghiệm, giữ khoảng cách an toàn và việc lau chùi sạch sẽ. Nếu quán cho khách ăn ngay tại quán, cần huấn luyện cho nhân viên biết việc ghi chép và lưu giữ các chi tiết liên lạc của khách.	
Thông báo cho nhân viên về quyền được nghỉ bệnh nếu họ bị đau ốm hoặc đòi hỏi phải tự cách ly.	

Tình trạng của nhân viên và khách hàng

Nêu rõ các điều kiện để được vào cơ sở (trên liên mạng, qua hệ thống truyền thông xã hội, tại cửa ra vào)

Mỗi quán cần phải chỉ định một nhân viên có nhiệm vụ Kiểm Soát Vệ Sinh An Toàn COVID-19 ăn mặc khác với những nhân viên khác (thí dụ mặc áo sơ-mi hoặc đeo thẻ nêu rõ phân hành) với trách nhiệm bảo đảm mọi khía cạnh của Kế Hoạch An Toàn COVID-19 được thi hành đúng mức kể cả việc kiểm soát khoảng cách an toàn, việc lau chùi sạch sẽ, cũng như bảo đảm việc lưu giữ danh sách khách hàng chính xác.

Nếu quán có thể chứa từ 250 khách trở lên, Nhân Viên Kiểm Soát Vệ Sinh An Toàn COVID-19 cần phải có mặt thường xuyên khi quán mở cửa; đối với những quán chứa không đến 250 thực khách, Nhân Viên Kiểm Soát Vệ Sinh An Toàn COVID-19 cần có mặt vào những lúc quán đông khách nhất (trong giờ ăn trưa từ 12giờ đến 3giờ chiều, và giờ ăn tối từ 5giờ chiều đến 9giờ tối, hoặc những lúc quán đông khách).

ĐIỀU KIỆN

BIỆN PHÁP

Giữ khoảng cách an toàn

Số khách chứa trong quán không được quá 300 người, hoặc số khách cho phép phải hội đủ điều kiện cứ mỗi người cần 4 thước vuông, hoặc càng ít khách càng tốt.

Sàn nhảy không được phép hoạt động, ngoại trừ tiệc cưới để chỉ cô dâu, chú rể được phép nhảy mà thôi.

Việc dọn bàn trước không được quá 10 người (ngoại trừ tiệc cưới, đám ma, hoặc tổ chức sinh hoạt của các công ty). Mỗi bàn không được xếp quá 10 người khách.

Nếu có thể được, hạn chế việc tiếp xúc hay giao tiếp qua lại giữa các nhóm khách với nhau, hoặc khách từ bàn này sang bàn khác.

Nếu có thể được, sắp xếp lại bàn hay cất bàn đi và đặt chỗ ngồi như thế nào để giữ khoảng cách an toàn 1 thước rưỡi. Những người sống chung một nhà hoặc gần gũi với nhau không cần giữ khoảng cách an toàn. Những người cùng nhóm bạn bè nhưng không gần gũi nhau như những người sống chung một nhà cần có thêm khoảng cách tại bàn để duy trì khoảng cách an toàn.

Nếu có thể được, giảm số đông và khuyến khích việc giữ khoảng cách an toàn bằng việc đánh dấu chỗ đứng trên sàn ở những nơi cần xếp hàng, thí dụ như tại quầy rượu

Nếu có thể được, bảo đảm nhân viên duy trì khoảng cách 1 thước rưỡi (kể cả vào giờ ăn, ở văn phòng, hoặc trong phòng họp) và chỉ định nơi làm việc cố định cho các nhân viên. Nếu quán có nhiều khu vực dành cho thức ăn và đồ uống, nhân viên nên làm việc ở khu vực đã được chỉ định, và không được di chuyển sang phục vụ ở khu khác.

Khách chỉ được phép uống rượu/bia khi đã ngồi vào chỗ

Giữ khoảng cách an toàn

Khi nào có thể được, sắp xếp giờ bắt đầu làm việc và giờ nghỉ cho từng nhân viên.

Xét đến việc đặt kính chắn (plexiglass) chung quanh quầy nơi nhân viên thường xuyên phải tiếp xúc nhiều với khách.

Nếu có thể được, xét lại vấn đề giao hàng và yêu cầu việc giao hàng hay trao hóa đơn giao hàng để không cần sự tiếp xúc giữa người giao và nhân viên.

Hoạch định việc tổ chức tụ họp có thể thực hiện ở ngoài cơ sở kinh doanh.

Việc nhảy múa cuồng nhiệt, cũng như việc ca hát và chơi các loại nhạc cụ bằng miệng, có thể gây lan truyền COVID-19 nếu có một người bị nhiễm khuẩn. Việc có thêm kế hoạch liên quan đến sinh hoạt này cần xét đến khía cạnh sức khỏe và an toàn lao động, kể cả bảo đảm việc giữ một khoảng cách cách khán giả 3 thước. Tránh không nên tổ chức hợp ca, hay đồng ca.

ĐIỀU KIỆN

BIỆN PHÁP

Vệ sinh và lau chùi sạch sẽ

Nên duy trì việc rửa tay thật cẩn thận

Bảo đảm nhà vệ sinh cần phải có đủ xà phòng, giấy chùi tay hoặc máy sấy khô tay.

Nếu có thể được, nên tránh cho khách hàng chạm tay lên các bề mặt càng nhiều càng tốt.

Không nên tổ chức nơi bày thức ăn, quầy để thức ăn vật, đồ gia vị cho khách tự lấy, hoặc cho khách dùng chung muỗng cày với nhau. Nếu đồ gia vị, thí dụ như muối, và tiêu, được bày tại mỗi bàn, những thứ này cần được lau chùi cẩn thận sau khi khách đã dùng đến.

Nếu có thể được, rửa chén đĩa, muỗng nĩa bằng xà phòng rửa chén và nước nóng, hoặc dùng loại máy rửa chén đĩa loại kỹ nghệ.

Thực đơn nên bọc bằng nhựa (lau chùi sạch sẽ sau khi dùng), dán trên tường hoặc chỉ dùng một lần. Nếu có thể được, đặt thực đơn ở ngoài địa điểm có quầy bán thức ăn nấu sẵn (takeaway)

Vệ sinh và lau chùi sạch sẽ

Thường xuyên lau chùi sạch sẽ những bề mặt dùng trong phòng ít nhất mỗi ngày một lần bằng xà phòng rửa bát đĩa hoặc thuốc sát trùng. Lau chùi sạch sẽ những vật hay bề mặt thường xuyên chạm đến mỗi ngày năm bảy lần. Lau chùi sạch sẽ bàn, ghế và những thứ bày trên bàn mỗi khi khách dùng xong. Nếu dùng bút và giấy để ghi tên khách, nên bảo đảm việc dùng thuốc sát trùng để lau chùi bút cẩn thận mỗi khi có người sử dụng.

Duy trì loại hóa chất sát trùng ở nồng độ ấn định và dùng theo đúng những chỉ dẫn của nhà chế tạo.

Nhân viên cần phải đeo bao tay khi lau chùi, và rửa tay thật sạch trước và sau khi lau chùi bằng xà phòng và nước.

Khuyến khích việc trả tiền không cần sự tiếp xúc.

ĐIỀU KIỆN

BIỆN PHÁP

Giữ danh sách

Giữ một danh sách gồm tên, số điện thoại của mọi nhân viên, khách đến ăn trong quán (không kể khu vực ăn uống ở khu thương mại) và những nhà cung cấp trong thời hạn ít nhất là 28 ngày. Mỗi người vào quán PHẢI cho tên và chi tiết để liên lạc. Danh sách này chỉ được dùng với mục đích theo dõi trường hợp có COVID-19 và cần được giữ kín và an toàn.

Vai trò của Nhân Viên Kiểm Soát Vệ Sinh An Toàn COVID-19 là phải bảo đảm sự chính xác và rõ ràng của danh sách này.

Quán có thể dùng danh sách ghi trên giấy, nhưng danh sách cần được đưa vào máy điện toán trong vòng 24 tiếng đồng hồ, và khi được hỏi đến phải lập tức xuất trình. Nhà cầm quyền khuyến khích việc dùng Mã Số QR (QR Code) thay cho danh sách viết tay của khách.

Báo cho nhân viên biết việc dùng COVIDSafe app và lợi ích của nó trong việc giúp theo dõi các trường hợp nhiễm khuẩn khi được yêu cầu.

Mọi quán phải đăng ký Kế Hoạch An Toàn COVID-19 qua hệ thống liên mạng của chính phủ tại địa chỉ nsw.gov.au

Cộng tác với Bộ Y Tế NSW nếu được liên lạc liên quan đến một trường hợp nhiễm khuẩn tại nơi mình làm việc, và thông báo cho Cơ Quan An Toàn Lao Động NSW (SafeWork NSW) biết ở số 13 10 50.