

CHECKLIST

NHỮNG VIỆC CẦN CHUẨN BỊ

KHI HOẠT ĐỘNG TRỞ LẠI SAU GIÃN CÁCH

1. Lên kế hoạch vận hành

- Xác định hình thức hoạt động
- Xác định quy mô và công suất
- Cập nhật các thay đổi về thực đơn
- Xác định ngày chính thức hoạt động
- Thông báo với đối tác
- Thông báo trên các kênh bán hàng

2. Vệ sinh và khử trùng

- Khu vực bếp
- Khu vực nhà ăn
- Vệ sinh và khử trùng toàn bộ dụng cụ chế biến
- Vệ sinh và khử trùng toàn bộ dụng cụ ăn uống và phục vụ
- Lau dọn và vệ sinh kệ tủ
- Xịt khử trùng toàn bộ cơ sở

3. Bật và kiểm tra thiết bị máy móc

- Hệ thống thông gió
- Hệ thống thoát nước
- Hệ thống gas
- Các thiết bị chế biến
- Tủ mát
- Tủ đông
- Các thiết bị điện khác

4. Kiểm tra hàng hóa trong kho

- Kiểm tra tình trạng và chất lượng thực phẩm lưu trữ
- Loại bỏ các sản phẩm không đạt chất lượng hoặc quá hạn sử dụng
- Kiểm tra số lượng thực phẩm và nguyên vật liệu vẫn còn có thể sử dụng
- Lên danh sách và đặt mua các nguyên vật liệu cần thiết

5. Triển khai các biện pháp an toàn

- Trang bị xịt khử khuẩn tại khu vực lối vào
- Trang bị thiết bị đo nhiệt độ cho khách hàng
- Trang bị dung dịch khử khuẩn bàn ghế
- Phân bố lại vị trí bàn ghế
- Trang bị vách ngăn, nếu có thể
- Trang bị hệ thống thanh toán không tiếp xúc
- Chuẩn bị các biển hiệu hướng dẫn khách hàng trong quá trình sử dụng dịch vụ

6. Đào tạo nhân viên

- Thông báo nhân viên thực hiện xét nghiệm
- COVID - 19 trước khi quay trở lại làm việc
- Thực hiện khai báo y tế khi quay trở lại làm việc
- Hướng dẫn nhân viên đo nhiệt độ và rửa tay khi bắt đầu làm việc
- Hướng dẫn và đào tạo nhân viên làm các quy tắc đảm bảo an toàn trong quá trình làm việc
- Sổ lưu trữ thông tin sức khỏe nhân viên