



Các Phương pháp Ly, cốc Không Tiếp xúc

GHI CHÚ: Các phương cách này thay thế các Phương pháp Ly, cốc Không tiếp xúc được in trong tập Hướng dẫn luật địa phương về vật dụng dùng một lần (tháng 7 năm 2021)

Được sử dụng bởi các quán cà phê và nhà hàng trên khắp thế giới, các phương pháp này mô tả các phương cách an toàn để chấp nhận và rót đầy ly, cốc có thể tái sử dụng của khách hàng trong đại dịch COVID-19 và được Sở Y tế Vancouver Coastal Health cho phép.

Phương pháp Ly, cốc Không tiếp xúc 1

- Bước 1** Khách hàng tháo nắp và đặt ly, cốc sạch tái sử dụng được của họ lên một cái khay hoặc hộp đựng được chỉ định do nhân viên cung cấp.
- Bước 2** Nhân viên di chuyển cái khay hoặc hộp đựng đến nơi đồ uống sẽ được pha chế, mà không đụng chạm đến ly, cốc tái sử dụng của người khách.
- Bước 3** Không chạm vào ly, cốc tái sử dụng của khách hàng, nhân viên rót đồ uống đã được pha chế xong vào ly, cốc tái sử dụng của người khách.
- Bước 4** Nhân viên đem cái khay (hoặc hộp đựng) với cái ly, cốc của người khách đến quầy nơi người khách có thể nhận để mang đi.
- Bước 5** Nhân viên thường xuyên rửa và làm vệ sinh các khay và bình chứa hoặc bất kỳ lúc nào sự nhiễm bẩn có thể xảy ra. Hãy theo các phương pháp liệt kê trong kế hoạch vệ sinh và an toàn thực phẩm của quý vị.

Phương pháp Ly, cốc Không tiếp xúc 2

- Bước 1** Nhân viên pha chế đồ uống trong một bình nhỏ hoặc một ly, cốc tái sử dụng được dành để rót.
- Bước 2** Không chạm vào ly, cốc tái sử dụng của khách hàng, nhân viên rót đồ uống đã được pha chế xong vào ly, cốc tái sử dụng của người khách.
- Bước 3** Nhân viên thường xuyên rửa và làm vệ sinh các khay và bình chứa hoặc bất kỳ lúc nào sự nhiễm bẩn có thể xảy ra. Hãy theo các phương pháp liệt kê trong kế hoạch vệ sinh và an toàn thực phẩm của quý vị.