

Protokol para sa mga Restawran: Appendix I

Kamakailang mga Pagbabago: (Ang mga pagbabago ay naka-highlight sa dilaw)

8/11/20: Nilinaw na ang mga banyo (restrooms) na magagamit ng mga kostumer ay dapat na manatiling magagamit.

Dahil sa patuloy na mabilis na pagkalat ng Novel Coronavirus (COVID-19) at pangangailangan na protektahan ang pinaka-bulnerableng mga miyembro ng ating komunidad, ang protokol na ito ay binago para ihanay sa utos ng Opisyal ng Estado sa Pampublikong Kalusugan upang limitahan ang mga restawran, at iba pang mga pasilidad ng pagkain na naghahanda at nagsisilbi ng pagkain sa panlabas na kainan, paghahatid, drive thru o pagkaing naiuuwi (carry out) lamang. Walang panloob na kainan ang pinahihintulutan sa loob ng mga restawran o iba pang mga pasilidad ng pagkain. Dagdag pa sa mga kondisyon na ipinataw sa mga restawran ng Opisyal ng Estado sa Pampublikong Kalusugan, dapat ring sumunod ang mga restawran sa mga protokol na ito sa kaligtasan ng empleyado at pagkontrol sa impeksyon.

Maliban kung tinukoy sa ibaba, ang mga brewpub, bar, gawaan ng serbesa at mga silid sa pagtikim ng alak, at mga gawaan ng iba't ibang klase ng alak ay mananatiling sarado hangga't payagan ng Opisyal ng Kalusugan ng County na magpatuloy ng binago o ganap na operasyon. Ang mga brewpub, bar, gawaan ng serbesa at mga silid sa pagtikim ng alak, at mga gawaan ng iba't ibang klase ng alak ay pinagbabawalan na kontratahin ang isang tagapagtinda ng pagkain para makapagpatuloy ng operasyon. Ang mga brewpub, bar, gawaan ng serbesa at mga silid sa pagtikim ng alak, at mga gawaan ng iba't ibang klase ng alak ay aprubado para sa tingiang pagbebenta at pagmamanupaktura at dapat na sumunod sa mga naaangkop na protokol.

Ang mga restawran, bar, o brewpub na nagtataglay ng isang pahintulot ng pampublikong kalusugan para sa katamtamtang panganib o mataas na panganib na restawran ay maaaring patuloy na mag-alok ng nakaupong kainan (sit-down), mga pagkain sa isang labas na lugar ng kainan na inihahanda sa mismong lugar tulad ng pinahihintulutan ng Utos ng Opisyal ng Kalusugan, at sumusunod sa Protokol na ito. Ang mga counter ng bar sa mga restawran ay inaatas na magsara. Ang restawran at iba pang mga pasilidad ay dapat na magpatuloy na mag-alok at maghikayat ng takeout at serbisyo ng paghahatid (delivery service) hanggang sa maaari.

Ang protokol na ito ay hindi nilalayon para sa lugar na ganapan ng mga konsiyerto, pagpapalabas, o libangan na may mga pasilidad ng pagkain sa lugar. Ang mga pasilidad ng pagkain na ito ay mananatiling sarado hanggang sa sila ay payagan na ituloy ang binago o ganap na operasyon sa pamamagitan ng isang partikular na utos ng pagbubukas.

Mangyaring tandaan: Ang dokumentong ito ay maaaring baguhin kapag mayroong magagamit na karagdagang impormasyon kung kaya't dapat tingnan ang LA County website <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> ng madalas para sa anumang mga pagbabago sa dokumentong ito.

Ang listahang ito ay sumasaklaw sa:

- (1) Mga patakarán at kasanayan sa lugar ng trabaho (workplace) upang maprotektahan ang kalusugan ng empleyado
- (2) Mga hakbang upang matiyak ang pisikal na pagdistansya (physical distancing)
- (3) Mga hakbang upang matiyak ang pagkontrol ng impeksyon

(4) Komunikasyon sa mga empleyado at publiko

(5) Mga hakbang upang matiyak ang pantay-pantay na akses (equitable access) sa mga kritikal na serbisyo

Ang limang mga pangunahin na aspetong ito ay dapat na matugunan habang binubuo ng inyong pasilidad ang anumang mga protokol sa muling pagbubukas.

Ang lahat ng mga restawran na sakop ng gabay na ito ay dapat na ipatupad ang lahat ng mga naaangkop na hakbang na nakalista sa ibaba at maging handa na ipaliwanag kung bakit ang anumang hakbang na hindi ipinatupad ay hindi naaangkop sa negosyo.

Pangalan ng Negosyo:

Address ng Pasilidad:

Dating Pinakamaraming Pag-okupa:

Petsa ng Pagpapaskil:

A. MGA PATAKARAN AT PAGSASANAY SA LUGAR NG TRABAHO PARA MAPROTEKTAHAN ANG KALUSUGAN NG EMPLEYADO (I-CHECK ANG LAHAT NA NALALAPAT SA PASILIDAD)

- Ang lahat ng maaaring magsagawa ng kanilang mga trabaho sa bahay ay inaatasan na gawin ito.
- Ang mga kawaning mahihina sa sakit (mga taong higit sa 65 ang edad, mga buntis, mga taong may malubhang kondisyon sa kalusugan) ay pagkalooban ng trabaho na maaaring gawin sa bahay hangga't maaari, at dapat na talakayin ang anumang mga pagkabahala sa kanilang tagapagbigay ng pangangalagang pangkalusugan o mga serbisyo sa katungkulang pangkalusugan upang makagawa ng mga wastong desisyon sa pagbalik sa lugar ng trabaho.
- Ang lahat ng mga empleyado ay sinabihan na huwag pumasok sa trabaho kung may-sakit, o kung sila ay nalantad sa isang tao na may COVID-19.
- Ang mga manggagawa ay binigyan ng impormasyon sa mga benepisyo ng bakasyon (leave) na itinataguyod ng amo/employer o ng gobyerno na maaaring matanggap o karapatan ng empleyado, na makakatulong sa pinansyal upang manatili sa bahay. Tingnan ang karagdagang impormasyon sa [mga programa ng gobyerno na sumusuporta sa bakasyon dahil sa pagkakasakit at kompensasyon ng manggagawa para sa COVID19](#), kabilang ang mga karapatan ng empleyado sa mga bakasyon dahil sa pagkakasakit sa ilalim ng [Families First Coronavirus Response Act](#) at mga karapatan ng empleyado sa mga benepisyong kompensasyon ng manggagawa at pagpapalagay ng pagiging may kaugnayan sa trabaho ng COVID-19 alinsunod sa [Executive Order N-62-20 ng Gobernador](#).
- Sa oras na napagbigay-alam na ang isa o higit pang mga empleyado ay nasuring positibo para sa, o nagkaroon ng mga sintomas katulad ng COVID-19 (kaso), ang amo/employer ay may plano o protokol na inihanda upang ang (mga) kaso ay maibukod ang kanilang mga sarili sa bahay at mangailangan ng agarang pag-bubukod sa sarili ang lahat ng mga empleyado na nagkaroon ng pagkakalantad sa (mga) kaso sa lugar ng trabaho. Ang plano ng amo/employer ay dapat na isaalang-alang ang isang protokol para sa lahat ng mga nakabukod na empleyado na magkaroon ng akses sa o masuri para sa COVID-19 upang matukoy kung nagkaroon ng karagdagang mga pagkakalantad sa lugar ng trabaho, na maaaring kailanganin ng karagdagang mga hakbang sa pagkontrol ng COVID-19.
- Sa kaganapan na ang may-ari, manager, o operator ay may nalaman na tatlo (3) o higit pang mga kaso ng COVID-19 sa loob ng lugar ng trabaho sa tagal na 14 na araw, ang amo/employer ay dapat

na iulat ang pagsiklab na ito sa Public Health sa (888) 397-3993 o (213) 240-7821. Kung ang isang kumpol ay kinilala sa lugar ng trabaho, ang Kagawaran ng Pampublikong Kalusugan ay pasisimulan ang isang pagtugon sa kumpol na kinabibilangan ng pagkakaloob ng gabay at rekomendasyon sa pagkontrol ng impeksyon, suportang teknikal at partikular sa lugar na mga hakbang sa pagkontrol. Isang tagapamahala sa kaso ng pampublikong kalusugan ay itatalaga sa imbestigasyon ng kumpol upang tulungan ang pagtugon ng pasilidad.

- Ang [mga pagsusuri sa empleyado](#) ay maaaring isagawa bago pumasok sa lugar ng trabaho ang mga empleyado. Kasama sa pagsusuri ay ang pagtatanong (check-in) tungkol sa ubo, pangangapos ng hininga, kahirapan sa paghinga at lagnat o pangiginaw, at kung ang empleyado ay nagkaroon ng pakikisalamuha o kontak sa isang tao na nahawaan ng COVID-19 sa huling 14 na araw. Ang mga pagsusuring ito ay maaaring gawin nang malayuan (remotely) o personal sa pagdating ng empleyado. Isang pagsusuri sa temperatura ay dapat din gawin sa lugar ng trabaho kung magagawa.
- Ang mga empleyado na may pakikisalamuha o kontak sa ibang mga tao ay inaalok, nang walang gagastusin, ng isang naaangkop na pantakip ng mukha na tumatakip sa ilong at bibig. Ang pantakip ay dapat na isuot ng empleyado sa lahat ng oras sa araw ng trabaho kapag nakikisalamuha o malamang na makisalamuha sa ibang mga tao. Ang mga empleyado na inutusan ng kanilang medikal na tagapagbigay (medical provider) na hindi sila dapat magsuot ng isang pantakip ng mukha ay dapat na magsuot ng panangga ng mukha (face shield) na may maluwag na tela (drape) sa ibabang dulo, para sumunod sa mga direktiba ng Estado, hangga't ang kanilang kondisyon ay pinahihintulutan ito. Isang maluwag na tela na akma sa ilalim ng baba ay mas mainam. Ang mga maskara (mask) na may mga one-way valve ay hindi dapat gamitin. Ang mga empleyado ay hindi kailangan magsuot ng isang pantakip ng mukha kapag ang empleyado ay mag-isa sa isang pribadong opisina o kubiko na may solidong partisyon o panghiwalay na lagpas sa taas ng empleyado kapag nakatayo.
- Ang mga empleyado ay inaatasan sa tamang paggamit ng pantakip sa mukha, kabilang ang pangangailangan na labahan o palitan ang kanilang mga pantakip sa mukha araw-araw.
- Ang mga panangga sa mukha (face shield) ay ibinibigay at isinusuot ng mga kawani kapag nagseserbisyo sa mga kostumer na nakasuot ng kanilang telang pantakip sa mukha para kumain at uminom. Ang panangga sa mukha ay dapat na isuot bilang karagdagan sa telang pantakip sa mukha. Ang mga telang pantakip sa mukha ay nangangalaga sa ibang tao sa mga maliliit na patak o mga droplet mula sa nagsusuot nito; ang panangga sa mukha ay nakakatulong sa nagsusuot nito mula sa mga droplet mula sa ibang tao.
- Ang mga panangga sa mukha ay dapat na gamitin, linisin at idisimpekta ayon sa mga direksyon ng tagagawa.
- Ang mga empleyado ay sinasabihan na siguruhing nasusunod ang mga kasanayan sa kalinisan kabilang ang madalas na paghuhugas ng kamay, paggamit ng hand sanitizer at tamang paggamit ng guwantes.
- Ang mga empleyado ay binibigyan ng oras para madalas na makapaghugas ng kanilang mga kamay.
- Ang mga empleyado ay pinaaalalahanan na takpan ng tisyu ang pag-ubo at pagbahing. Ang nagamit na tisyu ay dapat na itapon sa basurahan at ang mga kamay ay agad na hugasan gamit ang sabon at maligamgam na tubig ng hindi bababa sa 20 segundo.
- Ang mga empleyado ay pinagbabawalan na kumain o uminom saanman sa loob ng pasilidad ng pagkain maliban sa itinalagang mga silid sa panandaliang pagpapahinga (break rooms).
- Ang lahat ng mga empleyado, tagapagtinda at tauhan sa paghahatid ay binigyan ng mga tagubilin tungkol sa pagpapanatili ng pisikal na pagdidistansya at paggamit ng mga pantakip sa mukha kapag nasa paligid ng ibang tao.
- Ang mga panandaliang pahinga sa trabaho o breaks ay tinataryar-tarya, bilang pagsunod sa mga

regulasyon sa pasuweldo at oras, upang matiyak na ang anim (6) na talampakan sa pagitan ng mga empleyado ay napapanatili sa mga silid ng panandaliang pahinga.

Ang mga silid ng panandaliang pahinga, mga banyo, at iba pang mga lugar na karaniwang may tao ay madalas na dinidisispekta, sa sumusunod na iskedyul:

- Mga silid ng panandaliang pahinga _____
- Mga banyo _____
- Iba pa _____

Ang pandisispekta at mga kaugnay na gamit ay magagamit ng mga empleyado sa (mga) sumusunod na lokasyon:

Ang hand sanitizer na epektibo laban sa COVID-19 ay magagamit ng lahat ng mga empleyado sa (mga) sumusunod na lokasyon:

Ang mga kopya ng Protokol na ito ay naipamahagi na sa lahat ng mga empleyado.

Opsyonal—Ilarawan ang iba pang mga hakbang:

B. MGA HAKBANG UPANG MATIYAK ANG PISIKAL NA PAGDIDISTANSYA

Hangga't maaari, ang isang empleyado na may suot na telang pantakip sa mukha ay nakabantay malapit sa pintuan ngunit hindi bababa sa 6 na talampakan ang layo mula sa mga pinakamalapit na kostumer, para subaybayan na ang mga pamamaraan sa pisikal na pagdidistansya ay nasusunod.

Mga hakbang upang masiguro na ang pisikal na pagdidistansya ay nasusunod kung saan ang mga kostumer o empleyado ay nasa isang pila. Kabilang dito ang mga check-stand at terminal, deli counters at mga linya, mga banyo, lobby ng elebeytor, host stands at mga lugar sa paghihintay, babaan at pickup ng valet, at anumang iba pang mga lugar kung saan ang mga kostumer ay nagtitipon-tipon.

- Paglalagay ng tape o iba pang pagmamarka na may 6 na talampakang agwat sa anumang lugar kung saan ang mga miyembro ng publiko ay maaaring gumawa ng isang pila o tatambayan.
- Magtatag ng pangdireksyon na mga pasilyo at daanan para sa mga naglalakad, hangga't maaari, upang hindi maglakad sa tabi ng isa't isa ang mga empleyado at kostumer.

Ang mga pasilidad ng pagkain na nag-aalok ng mga opsyon ng pick-up o paghahatid ay dapat tiyakin na ang mga kasanayan sa pisikal na pagdistansya ay naipatutupad para sa mga kostumer na iyon na nasa pila kapag umorder o sa oras ng pick-up.

Ang panlabasang pag-upo sa mismong lugar (on-site) ay sumasailalim para sumunod sa mga kinakailangan sa 6 na talampakang pisikal na pagdistansya sa pagitan ng mga kostumer sa magkakaibang mesa.

- Ang mga counter sa bar na ginagamit para sa mga layunin ng paghahanda o paghahain ng mga nakalalasing na inumin ay sarado sa serbisyo ng pagkain at inumin na nasa counter.
- Ang pagupo sa mismong lugar (onsite) na nasa loob ng isang panloob na foodcourt ay pinagbabawalan.
- Ang mga operasyon ng libangan (entertainment) ay pinagbabawal. Kasama rito, ngunit hindi limitado sa, Disk Jockey at live na musika at libangan.
- Ang mga restawran ay hindi maaaring mag-host ng mga resepsyon, kainan o banquet, o iba pang malalaking mga pagtitipon.

Palawakin ang outdoor seating, kung saan maaari, bilang pagsunod sa codes sa lokal na pagsosona (local zoning) at pagpapalano.

- Ang mga solusyong teknolohiya, kung saan maaari, ay naipatupad upang mabawasan ang tao-sa-taong pakikipag-ugnayan; pag-oorder gamit ang mobile at mga tablet ng menu, pagtext sa pagdating para sa pag-upo, walang kontak na mga opsyon sa pagbabayad.
- Dinisensyong pakikipag-ugnayan sa pagitan ng mga kostumer, driver sa paghahatid/pagdedeliber at empleyado para pahintulutan ang pisikal na pagdidistansya.
 - Ang mga sahig sa loob at labas ng restawran na nasa mga lugar na maaaring paghintayan ng mga kostumer, mga drayber sa paghahatid/pagdedeliber at iba pang tao ay minarkahan para magawa at maipatupad ang pisikal na pagdidistansya.
 - Ang paggamit ng walang kontak na mga proseso para sa pickup at paghahatid/pagdedeliber at iba pang mga elektronikong sistema para sa mga pakikipag-ugnayan ng bisita ay naipatupad na, kung saan maaari.
 - Ang mga pakikipag-ugnayan sa pagitan ng mga serbidor (servers) o iba pang mga pakikipag-ugnayan ng mga empleyado at mga kostumer ay limitado sa pinakamatagal na limang minuto kada pangyayari, kung saan maaari.
- On-site na panlabas na kainan (outdoor dining) na ginawa sa pamamagitan ng reserbasyon o pag-abiso ng kostumer sa paraan ng maagang pagtawag para kumpirmahin ang panlabas na kapasidad sa mga maaaring tanggapin/pagsilbihan, kung saan maaari. Ang impormasyon ng kontak para sa bawat partido ay tinitipon, kung praktikal man sa normal na daloy ng operasyon ng negosyo, alinman sa oras ng booking ng reserbasyon o sa mismong lugar para mapahintulutan ang contact tracing kung ito ay kakailanganin.
 - Isaalang-alang ang sistema ng reserbasyon sa pamamagitan ng telepono na pinahihintulutan ang mga tao na pumila o maghintay sa sasakyan at papasukin lamang kapag ang isang tawag sa telepono, text o iba pang paraan, ay nakapag-abiso sa kostumer na ang isang mesa ay nakahanda na.
- Kung ang establisyemento ay may kapasidad at piniling mag-alok ng on-site na pag-oorder, ang mga kostumer ay dapat na alokan ng isang menu (nakapaskil o minsanang gamit na handout), para pahintulutan ang kadalian sa pag-oorder, at ang mga bagay na inorder ay dapat na pagsama-samahin, nakabalot at kukunin ng kostumer sa pinakamabilis na posibleng panahon. Ang mga kostumer na naghahintay ng mga order ay hindi maaaring magtipon sa lugar na sakop ng negosyo. Alinman ay dapat silang manatili sa kanilang saksakyan o kaya'y bumalik sa nararapat na oras para makuha ang kanilang order.
- Limitahan ang bilang ng mga bisita sa isang mesa na panlabas. Ang mga tao mula sa parehong partido/grupo na nakaupo sa parehong mesa ay hindi kailangan na anim na talampakan ang layo. Ang lahat ng mga miyembro ng partido/grupo ay dapat na naroon na bago ang pag-upo at ang mga punong-abala (hosts) ay dapat na dalhin ang buong partido/grupo sa mesa ng sabay-sabay.
 - Ang on-site na panlabas na pag-upo sa mesa ay lilimitahan sa hindi hihigit sa 6 na katao.
- Limitadong kontak sa pagitan ng mga waiter/tagapagsilbi at kostumer.
 - Magkabit ng mga pisikal na harang gaya ng mga partision o plexiglass sa mga kaha, mga host stand, counter sa pag-oorder, atbp., kung saan mahirap mapanatili ang pisikal na pagdidistansya na 6 na talampakan.
 - Limitahan ang bilang ng mga empleyado na nagsisilbi sa indibidwal na mga partido/grupo.
- Huwag hikayatin ang mga empleyado at kostumer na magtipon-tipon sa mga lugar na maraming tao tulad ng mga banyo, pasilyo, lugar ng bar, terminal ng reserbasyon at credit card, atbp.
 - Atasan ang mga empleyado na iwasan ang pakikipagkamay at mga kahalintulad na pagbati na lumalabag sa pisikal na pagdidistansya.
- Gumamit ng mga harang o palakihin ang distansya sa pagitan ng mga mesa/upuan para ihiwalay ang mga empleyado sa mga silid ng panandaliang pahingahan ng empleyado. Kung saan maaari, lumikha ng mga panlabas na lugar para sa pagpapahinga o break na may lilim at upuan na nagsisiguro ng pisikal na pagdidistansya.

- Ang mga operasyon ay muling idinisenyo, kung saan maaari, para makamit ang pisikal na pagdidistansya sa pagitan ng mga empleyado.
 - Ang kusina at iba pang mga sahig ng mga lugar sa likurang bahagi ay minarkahan para mapatibay ang mga kinakailangan sa pisikal na pagdidistansya.
- Ang mga protokol sa pisikal na pagdidistansya ay dapat na gamitin sa anumang mga lugar ng opisina, kusina, pantries, walk-in freezers, o iba pang mga lugar ng empleyado na abala at maraming tao.
 - Ang hindi sinasadyang kontak ay inaasahan, gayunpaman, ang layunin ay limitahan ito ng mas mababa sa 15 minuto, mas mainam kung 10 minuto, at ang mga empleyado ay palaging suot-suot ang kanilang mga pantakip sa mukha.

C. MGA HAKBANG UPANG MATIYAK ANG PAGKONTROL NG IMPEKSYON

BAGO ANG PAGBUBUKAS

- Ang sistema ng HVAC ay maayos na gumagana; hanggang sa maaaring pinakamalayong saklaw, ang bentilasyon ay nadagdagan.
 - Isaalang-alang ang pagkakabit ng portable na napakahuhusay na mga air cleaner, pagtaas sa mga uri ng air filter ng gusali sa pinakamahuhusay hangga't maaari, at ang paggawa ng iba pang mga pagpapabago para madagdagan ang hanging galing sa labas at bentilasyon sa mga opisina at iba pang mga espasyo.
- Para sa mga pasilidad na matagal ng hind pinatatakbo, padaluyin ang mga nakapirming mainit at malamig na tubig sa loob ng limang minuto bago ang muling pagbubukas upang mapalitan ang lumang tubig sa mga tubo (plumbing) ng pasilidad ng bago at ligtas na magagamit na tubig.
- Ang pasilidad ay maiging nilinis at sinanitize/dinisimpekta (gamit ang mga produktong aprubado para gamitin laban sa COVID-19), lalong-lalo na kung ito ay isinara.
 - Kumuha ng mga pagpipilian para sa ikatlong partidong kumpanya ng paglilinis (third-party cleaning company) upang tumulong sa nadagdagan pangagailangan sa paglilinis, kung kinakailangan.
- Ang mga espasyo tulad ng mga hapag kainan, mga host stand at mga kusina ay nilagyan ng wastong mga produkto sa kalinisan, kabilang ang hand sanitizer at sanitizing wipes, para sa lahat ng mga empleyado na direktang tumutulong sa mga kostumer.
 - Tiyakin na ang mga pasilidad sa kalinisan ay nananatiling tumatakbo at may magagamit sa lahat ng oras at magkalob ng karagdagan sabon, tisyu, at hand sanitizer kapag kinakailangan.
 - Inirerekomenda ang pagkakabit ng mga hindi hinahawakang dispenser para sa mga hand sanitizer, sabon, tisyu at basura.
- Ang mga lokasyon ng babaan (drop-off) ay itinalaga para tumanggap ng mga pagdedeliber na malayo sa mga lugar na maraming tao. Ang tao-sa-tao na kontak para sa pagdedeliber ng mga bagay o paninda ay alisin kung maaari.

MGA KONSIDERASYON SA KALIGTASAN SA PAGKAIN

- Ang lahat ng mga kasanayan sa kaligtasan ng pagkain na nakalista sa California Retail Food Code (CRFC) ay sinusunod at pinapanatili.
 - Panatiliing mainit ang mga mainit na pagkain (135 °F o mas mataas pa) at malamig ang mga malalamig na pagkain (41 °F o mas mababa pa).
 - Lutuing maigi ang mga pagkain gaya ng inaatas sa CRFC.
 - Linisin at i-sanitize ang mga kubyertos at kagamitan sa inaatas na dalas na nakalista sa CRFC.
 - Sumunod sa mga kasanayan sa kalusugan at kalinisan ng empleyado: Huwag magtrabaho kapag may sakit; maghugas ng mga kamay ng madalas; gamitin ang mga guwantes gaya ng inaatas sa CRFC.
 - Tiyakin na ang lahat ng pagkain at sangkap ng pagkain ay mula sa aprubadong pinagkukunan ng

pagkain.

- Ang mga empleyadong naghahanda ng pagkain ay hindi hinihikayat na palitan o pasukin ang mga estasyon ng trabaho ng iba sa panahon ng mga trabaho.
- Ang mga makinaryang self-service, gaya ng mga makinarya ng soda at frozen yogurt ay ipinamamahagi ng isang empleyado ng pagkain at nililinis at sinasanitze ng madalas.
- Ang mga lugar kung saan ang mga kostumer ay maaaring magtipon-tipon o humawak ng pagkain o mga bagay na pang-pagkain na maaaring gamitin ng ibang mga kostumer ay isinara na. Ang mga bagay na ito ay indibidwal na ibinibigay sa mga kostumer at itinatapon o nililinis at dinidisisimpekta pagkatapos ng bawat paggamit, kung naaangkop. Kabilang dito ngunit hindi limitado sa:
 - Mga lugar na self-service na may lagayan ng pampalasa (condiment caddies), lagayan ng kubyertos (utensil caddies), napkin, takip, straw, lagayan ng mga naiuuwing pagkain, atbp.
 - Mga lugar ng pagkain na self-service, gaya ng mga salsa bar, salad bar o buffet-style, kabilang ang pagpapatikim ng pagkain.
 - Paghahanda at presentasyon ng pagkain sa tabing mesa tulad ng mga kart na may seleksyon ng pagkain at conveyor belt, paghahanda ng guacamole, atbp.
 - Mga kending mint, meryenda, o toothpick para sa mga kostumer pagkatapos nilang kumain. Inaalok ang mga ito kasama ng resibo o ipinagkakaloob lamang kung hihilingin.
- Ang isang itinalagang empleyado ay itinalalaga sa gawain ng pagbabalot ng kubyertos bago ibigay sa kostumer, sa halip na maraming empleyado ang nag-aasikaso ng kubyertos bago gamitin ng kostumer.
- Ang muling pagpupuno ng mga inumin na nasa mesa mula sa mga karaniwang lagayan (hal., mga pitsel, carafes, decanters, botelya) ay hindi pinapayagan. Isang malinis na babasaging gamit ay ibinibigay para sa mga refill ng kostumer.

MGA KONSIDERASYON SA PASILIDAD

- Ang mga banyo na dati ay nakabukas sa publiko ay dapat na manatiling bukas sa publiko.**
- Isang empleyado ng pagkain kada trabaho ang itinalalaga para tignan at ipatupad ang mga pamamaraan sa kalinisan at disimpeksyon, kung kinakailangan.
- Isang plano sa paglilinis at disimpeksyon para sa madalas mahawakan na mga ibabaw at mga lugar na dinadaan ay nabuo na at sinusunod.
 - Mga karaniwang lugar at madalas na mahawakan na mga bagay kaugnay sa pickup at pagbabayad ng kostumer (hal., mga mesa, hawakan ng pinto, credit card readers) ay dinidisisimpekta oras-oras sa mga oras ng negosyo gamit ang mga pandisimpekta na aprubado ng EPA.
 - Ang lahat ng mga pinapasukan ng bayad, mga panulat, at mga stylus ay dinidisisimpekta pagkatapos ng bawat paggamit.
- Ang pasilidad ay maiging nililinis at sinasanitze/dinidisisimpekta (gamit ang mga produkto na aprubado gamit laban sa COVID-19) gabi-gabi. Isang talaan o log ay itinatahi para subaybayan ang pagtatapos saanman maaari.
- Ang mga audio headset at iba pang kagamitan ay hindi pinagsasaluhan sa pagitan ng mga empleyado maliban kung ang kagamitan ay wastong dinidisisimpekta pagkatapos ng bawat paggamit. Konsultahin ang mga tagagawa ng kagamitan para matukoy ang mga naaangkop na hakbang ng pagdidisimpekta.
- Ang mga tagahugas ng pinggan na nakapaghugas ng mga kagamitan sa pagkain na paulit-ulit na ginagamit ng kostumer ay pinagkakalooban ng kagamitan para protektahan ang kanilang mga mata, ilong at bibig mula sa kontaminasyon dahil sa talsik (splash) gamit ang isang kombinasyon ng mga pantakip sa mukha, pamprotektang salamin, at/o face shield. Ang mga tagahugas ng pinggan ay pinagkakalooban ng walang pagkatagos na apron at inaatas na palitan ng madalas. Ang paulit-ulit na magagamit na pamprotektang kagamitan tulad ng mga panangga sa mukha at salamin ay wastong dinidisisimpekta sa pagitan ng paggamit.
- Ang mga banyo ay regular na tsinetsek at nililinis at dinidisisimpekta oras-oras gamit ang mga pandisimpekta na aprubado ng EPA.

- Ang hand sanitizer at basurahan ay magagamit ng publiko sa pasukan o malapit sa pasukan ng pasilidad.

SERBISYO SA KOSTUMER/PANLABAS NA MGA LUGAR NG KAINAN

- Ang mga kostumer ay dapat na pumasok sa mga pintuan na tinukuran para bumukas (ito ay susuriin para sa pag-apruba ayon sa kabuaang pagkalantad sa mga hayop na nananakit o “vermin”) o ginawang awtomatiko (automated) hangga’t maaari. Ang hand sanitizer ay dapat na magagamit para sa lahat ng mga bisita na dapat humawak sa mga hawakan ng pinto.
- Ang mga kostumer ay inatasan na dapat sila ay magsuot ng mga telang pantakip sa mukha kapag sila ay hindi kumakain at/o umiinom; kasama na rito kapag pumasok sa pasilidad, kapag naglalakad saan man sa pasilidad, at kapag gumagamit ng banyo. Ito ay nalalapat sa lahat ng mga matanda at sa mga bata na higit sa 2 taon ang edad. Ang mga indibidwal lamang na may malalang kondisyon sa palahingahan o iba pang mga medikal na kondisyon na ginagawang mapanganib ang paggamit ng pantakip sa mukha ang hindi nasasaklaw mula sa pangangailangan na ito. Para suportahan ang kaligtasan ng iyong mga empleyado at iba pang mga bisita, ang isang pantakip ng mukha ay dapat na magamit ng mga bisita na dumarating na wala nito.
 - Maaaring tanggalin ng mga kostumer ang mga telang pantakip sa mukha habang nakaupo sa isang mesa at kapag kumakain at/o umiinom.
 - Ang mga kostumer na tumatangging magsuot ng telang pantakip sa mukha ay maaaring tanggihan ng serbisyo at sabihan na umalis.
- Ang mga kostumer na dumarating sa lugar na may mga batang kasama ay dapat na siguruhin na ang kanilang mga anak ay nasa gilid ng magulang, umiiwas sa paghawak sa sinumang tao o anumang bagay na hindi nila pag-aari, at nakasuot ng mga pantakip sa mukha kung pinahihintulutan na ng edad.
- Ang mga pagsusuri sa sintomas ay isinasagawa bago ang mga bisita ay maaaring makapasok sa pasilidad. Ang mga pagsusuri ay dapat na kabilangan ng pagtatanong (check-in) tungkol sa ubo, pangangapos ng hininga, kahirapan sa paghinga at lagnat o panggiginaw. Ang mga pagsusuring ito ay maaaring gawin nang personal o sa pamamagitan ng mga alternatibong pamamaraan tulad ng mga sistema ng on-line check in o sa pamamagitan ng [karatula](#) na nakapaskil sa pasukan ng pasilidad na nagsasaad na ang mga bisita na may mga sintomas na ito ay hindi dapat pumasok sa lugar.
- Ang mga serbidor/tagapagsilbi, tagalinis ng mesa, at iba pang mga empleyado na nag-aasikaso ng mga kagamitan na ginamit ng mga kostumer (maruruming tasa, pinggan, napkin, atbp.) o humahawak ng mga supot ng basura ay gumagamit ng minsanang gamit na mga guwantes (hugasan ang mga kamay bago ilagay ang mga guwantes at pagkatapos na ang mga ito ay tanggalin) at pinagkakalooban ng mga apron na kailangan nilang palitan ng madalas.
- Ang paulit-ulit na magagamit na mga menu ay nililinis at dinidisimpekta sa pagitan ng mga kostumer. Kung gumagamit ng mga papel na menu, itapon pagkatapos ng bawat paggamit ng kostumer. Ang mga alternatibo tulad ng mga stationary menu boards, elektronikong menu, o nada-download na menu sa mobile na aparato ay dapat na isaalang-alang.
- Ang panlabas na mga lugar na kinaupuan (seating area) ng mga kostumer ay nililinis at sinasanitize pagkatapos ng bawat paggamit. Ang upuan, mga mesa at iba pang mga bagay sa mesa ay dapat na minsanang gamit lamang o nililinis/sinasanitize sa pagitan ng mga kostumer. Ang bawat mesa ay may alinman na isang pang-ibabaw na tela na pinapalitan sa pagitan ng mga bisita o isang matigas na hindi tinatagusang (hard-non-porous) ibabaw na sinasanitize sa pagitan ng mga bisita.
- Walang nakalagay na kubyertos, babasagin, mga gamit sa pagsisilbi ng pagkain, mga pampalasa o anumang iba pang item sa ibabaw ng mesa bago ang pag-upo ng mga kostumer. Ang lahat ng nasabing kagamitan ay ganap na sinanitize sa pagitan ng mga pagpapalit ng upuan at itinatabi kapag hindi ginagamit sa isang lokasyon na hindi posibleng makontamina.
- Ang mga lagayan ng mga takeout na pagkain ay pinupuno ng mga kostumer at magagamit lamang kung hihilingin.
- Hinihikayat ang mga transaksyon na hindi ginagamitan ng pera o cash. Kung makatwiran para sa pasilidad

ng pagkain, pinagagana ang mga kostumer na i-swipe ang kanilang sariling mga credit/debit card, at ang mga card reader ay ganap na sinasanitize sa pagitan ng bawat paggamit ng bisita.

- Opsyonal - Ilarawan ang iba pang mga hakbang (hal. pagkakaloob ng mga oras na para sa mga matatanda o senior lamang, pagbibigay insentibo sa mga panahong matumal ang benta):

D. MGA HAKBANG SA KOMUNIKASYON SA PUBLIKO

- Ang isang kopya ng protokol na ito ay nakapaskil sa lahat ng mga pampublikong pasukan sa pasilidad
- Isang karatula na nagbibigay alam sa mga kostumer na gumamit ng hand sanitizer, at magsuot ng pantakip sa mukha kapag hindi kumakain o umiinom ay nakapaskil rin sa lahat ng mga pasukan.
- Isang karatula ay nakapaskil na nagpapaalala sa kumakaing publiko na panatilihin ang pisikal na pagdidistansya ng anim na talampakan, hugasan ang mga kamay sa pagpasok sa isang restawran, at manatili sa bahay kung sila ay may sakit o may mga sintomas na COVID-19.
- Isang karatula ay nakapaskil na nagpapaalala sa mga kostumer na bagaman maaaring pangkaraniwan ang makihalubilo sa mga kumakain pagkatapos ng kainan, ang gawing ito ay hindi hihikayatin sa panahon ng pandemya.
- Ang mga bilihan sa online ng establisyemento (website, social media, atbp.) ay nagkakaloob ng maliwanag na impormasyon tungkol sa mga oras ng pasilidad, kailangang paggamit ng mga pantakip sa mukha, mga patakaran tungkol sa preordering, reserbasyon, prepayment, pickup at/o paghahatid at iba pang mga kaugnay na isyu.

E. MGA HAKBANG UPANG MATIYAK ANG PANTAY NA AKSES SA MGA KRITIKAL NA SERBISYO

- Ang mga serbisyo na kritikal sa mga kostumer/kliyente ay binigyan ng prayoridad
- Ang mga transaksyon o serbisyo na maaaring ialok ng malayuan (remotely) ay inilipat sa on-line.
- Pinasimulan ang mga hakbang para siguruhin ang akses sa mga paninda at serbisyo para sa mga kostumer na may mga limitasyon sa pagkilos at/o nasa mataas na panganib sa mga pampublikong lugar.

Ang anumang mga karagdagang hakbang na hindi naisama sa itaas ay dapat na ilista sa hiwalay na mga pahina, na dapat ilakip ng negosyo sa dokumentong ito.

Maaari kayong makipag-ugnayan sa sumusunod na tao para sa anumang mga katanungan o komento tungkol sa protokol na ito:

Pangalan ng Kontak ng Negosyo:

Numero ng telepono:

Petsa na Huling Nirebisa:
