

Protokol sa Pagbubukas ng mga Restawran para sa On-site na Kainan: Appendix I

Kamakailang mga Update:

6/19/20: Ina-update para tanggalin ang pahayag na nagsasabi na ang mga bar at wineries ay dapat na manatiling sarado.

Ang Kagawaran ng Pampublikong Kalusugan ng Los Angeles County (Public Health) ay ipinagtibay ang isang yugtu-yugtong pamamaraan (staged approach), suportado ng siyensya (science) at kaeksperuhan sa pampublikong kalusugan (public health expertise), para palawakin ang mga operasyon ng restawran upang maisama ang on-site na kainan (on-site dining). Ang mga kinakailangan na nasa ibaba ay partikular sa mga restawran at iba pang permanenteng mga operasyon sa tingiang pagkain (retail food). Dagdag pa sa kondisyon na ipinataw sa mga restawran ng Utos ng Estado sa Pampublikong Kalusugan (State Public Health Officer), ang mga restawran ay dapat ring sumunod sa mga protokol ng empleyado sa kaligtasan at kontrol ng impeksyon.

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 nilalayan para sa lugar na ganapan ng mga konsiyerto, pagpapalabas, o libangan na may mga pasilidad ng pagkain on-site. 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.

Dapat tandaan: Ang dokumentong ito ay maaaring i-update kapag mayroong available na karagdagang impormasyon kung kaya't dapat i-check ang LA County website <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> ng madalas para sa anumang mga update sa dokumentong ito.

Ang checklist na ito ay sinasaklaw ang:

- (1) Mga patakaran 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:

Pinakamaraming Pag-okupa (Maximum Occupancy),

batay sa Fire Code:

Pinapayagang Pag-okupa, kada 60% na Limitasyon sa _____

Pag-okupa: _____

Petsa ng Pagpapaskil: _____

A. MGA PATAKARAN AT PAGSASANAY SA WORKPLACE 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 workplace.
- 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 itinatangayod ng amo/employer o ng gobyerno na maaaring matanggap o karapatan ng empleyado, na makakatulong sa pinansyal upang manatili sa bahay, kabilang ang mga karapatan ng empleyado sa bakasyon dahil sa pagkakasakit (sick leave) sa ilalim ng Families First Coronavirus Response Act.
- 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-quarantine sa sarili ang lahat ng mga empleyado na nagkaroon ng pagkakalantad sa (mga) kaso sa workplace. Ang plano ng amo/employer ay dapat na isaalang-alang ang isang protokol para sa lahat ng mga na-quarantine na empleyado na magkaroon ng akses sa o masuri para sa COVID-19 upang matukoy kung nagkaroon ng karagdagang mga pagkakalantad sa workplace, 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 workplace 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.
- Ang mga pagsusuri sa sintomas ay isinasagawa bago pumasok ang mga empleyado sa espasyo ng trabaho. Dapat kasama sa pagsusuri ang isang pag-check-in para sa ubo, pangangapos ng hininga o lagnat at anumang iba pang mga sintomas na maaaring dinaranas ng empleyado. Ang mga pagsusuring ito ay maaaring gawin nang malayuan o personal sa pagdating ng mga empleyado. Ang pagsuri sa temperatura ay dapat na gawin sa workplace kung maaari.
- Ang lahat ng empleyado na may kontak sa publiko o iba pang mga empleyado sa panahon ng kanilang (mga) shift ay inaalokan, ng walang bayad, ng isang telang pantakip sa mukha (cloth face covering). Ang face covering ay dapat na isuot ng empleyado sa lahat ng oras sa araw ng trabaho kapag nakikipagkontak o malamang na magkaroon ng kontak sa ibang mga tao. Ang mga empleyado ay hindi na kailangang magsuot ng isang cloth face covering kapag ang empleyado ay nag-iisa.
- Ang mga empleyado ay inaatasan sa tamang paggamit ng face covering, kabilang ang pangangailangan na labahan ang kanilang mga face covering 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 cloth face covering para kumain at uminom. Ang face shield ay dapat na isuot bilang karagdagan sa cloth face covering. Ang mga cloth

face covering ay nangangalaga sa ibang tao sa mga maliliit na patak o mga droplet mula sa nagsusuot nito; ang face shield ay nakakatulong sa nagsusuot nito mula sa mga droplet mula sa ibang tao.

- Ang mga face shield 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 dalas sa paghuhugas ng kamay, paggamit ng hand sanitizer at tamang paggamit ng guwantes.
- Ang mga empleyado ay pinapahintulutan 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 instruksyon tungkol sa pagpapanatili ng physical distancing at paggamit ng mga face covering kapag nasa paligid ng ibang tao.
- Ang mga panandaliang pahinga sa trabaho o breaks ay tinatarya-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 break rooms.
- Ang mga break room, mga banyo, at iba pang mga lugar na karaniwang may tao ay madalas na dinidisimpekta, sa sumusunod na iskedyul:
 - Mga break room _____
 - Mga banyo _____
 - Iba pa _____
- Ang pandisimpekta at mga kaugnay na supply ay available sa mga empleyado sa (mga) sumusunod na lokasyon:

- Ang hand sanitizer na epektibo laban sa COVID-19 ay available sa 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 PHYSICAL DISTANCING

- Hangga't maaari, ang isang empleyado na may suot na cloth face covering ay nakaposte malapit sa pintuan ngunit hindi bababa sa 6 na talampakan ang layo mula sa mga pinakamalapit na kostumer, para i-monitor na ang mga pamamaraan sa physical distancing ay nasusunod.
- Mga hakbang upang masiguro na ang physical distancing 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.
- Bigyang prayoridad ang panlabas na pag-upo (outdoor seating) at pickup sa tabing-kurbada, gaya ng pinapayagan ng mga codes sa lokal na pagsosona (local zoning) at pagpaplano.
- Palawakin ang outdoor seating, kung saan maaari, na ayon sa mga local zoning codes. Para sa outdoor seating, panatilihin ang mga pamantayan sa 6 na talampakang physical distancing.
- 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.
- Limitahan ang pag-okupa sa loob ng restawran upang matiyak na may sapat na pagdistansya at/o pisikal na mga harang sa pagitan ng mga mesa na pinabababa ang kontak sa pagitan ng mga kostumer sa magkakaibang mesa. Tingnan ang nakalakip na diagram para sa mga halimbawa ng aprubadong pagkakaayos ng pag-upo na may mga pisikal na harang na nailugar.
 - Ang kapasidad ng pag-okupa sa panloob (indoor) na in-person na kainan ay hindi lalagpas sa 60% ng kapasidad na upuan (seating capacity) upang pahintulutan ang sapat na espasyo sa panlipunang (pisikal) pagdistansya sa pagitan ng mga grupo ng kostumer; ang pagdistansya ay dapat na 6 na talampakan sa pagitan ng mga grupo ng kostumer at/o paggamit ng mga pisikal na harang. Ang mga limitasyon sa pag-okupa ay muling susuriin pagkatapos ng 21 araw upang mataya ang pagsasaoras para sa pagtaas ng karagdagang pag-ookupa.
 - Ang outdoor seating ay sumasailalim sa pagsunod sa mga kinakailangan sa 6 na talampakang physical distancing sa pagitan ng mga grupo ng kostumer ngunit hindi isasama sa limitasyon ng pag-okupa.
 - Ang mga lugar ng bar na nagsisilbi ng pagkain ay maaaring magbukas sa mga kostumer para magsilbi ng pagkain na may kasamang pagbili ng alak kung sila ay susunod sa mga kinakailangan sa 6 na talampakang distansiya, kabilang ang pagpapanatili ng anim na talampakang distansiya mula sa trabaho ng isang empleyado o sa mga lugar kung saan naghahanda ng pagkain at inumin. Sa pagkakataon na ang isang restawran ay kayang magpaupo ng mga customer sa isang counter na hindi bababa sa anim na talampakang layo mula sa trabaho ng isang empleyado o sa mga lugar kung saan naghahanda ng pagkain at inumin ay maaari ring magbukas.
 - Itigil ang pag-upo ng mga kostumer sa mga lugar kung saan ang mga kostumer ay hindi makapagpapanatili ng anim na talampakang distansiya mula sa trabaho ng empleyado o sa mga lugar ng paghahanda ng pagkain at inumin.
 - Ang mga operasyon ng libangan (entertainment) ay pinagbabawal.
- Dinisensyong pakikipag-ugnayan sa pagitan ng mga kostumer, driver sa paghahatid/pagdedeliber at empleyado para pahintulutan ang physical distancing.
 - 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 physical distancing.
 - 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 kainan (onsite dining) na ginawa sa pamamagitan ng reserbasyon o pag-abiso ng kostumer sa paraan ng maagang pagtawag para kumpirmahin ang kapasidad sa mga maaaring tanggapin/pagsilbihan, kung saan maaari. Ang impormasyon ng kontak para sa bawat partido ay tinitipon 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 item na order ay dapat na pagsama-samahin, nakabalot at kukunin ng kostumer sa pinakamabilis na posibleng panahon. Ang mga kostumer na naghihintay ng mga item 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. 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 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 partiyon o plexiglass sa mga kaha, mga host stand, counter sa pag-oorder, atbp., kung saan mahirap mapanatili ang physical distancing 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 physical distancing.
- Gumamit ng mga harang o palakihin ang distansya sa pagitan ng mga mesa/upuan para ihiwalay ang mga empleyado sa mga breakroom ng empleyado. Kung saan maaari, lumikha ng mga panlabas na lugar para sa pagpapahinga o break na may lilim at upuan na nagsisiguro ng physical distancing.
- Ang mga operasyon ay muling idinisenyo, kung saan maaari, para makamit ang physical distancing 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 physical distancing.
- Ang mga protokol sa physical distancing 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 face covering.

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, pag-upgrade sa mga air filter ng gusali sa pinakamahuhusay hangga't maaari, at ang paggawa ng iba pang mga pagpapabago para madagdagan ang labas na hangin at bentilasyon sa mga opisina at iba pang mga espasyo.
- Para sa mga pasilidad na matagal ng hind pinatatakbo, i-flush 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 supply ng tubig.

- Ang pasilidad ay maiging nilinis at sinanitize/dinisispekta (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 nadagdagang 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 stock sa lahat ng oras at magkaloob ng karagdagang 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 NG PAGKAIN

- Ang lahat ng mga kasanayan sa kaligtasan ng pagkain na nakalista sa California Retail Food Code (CRFC) ay sinusunod at pinapanatili.
 - Panatilihin 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).
 - Maiging lutuin 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 shift.
- 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 item na pang-pagkain na maaaring gamitin ng ibang mga kostumer ay isinara na. Ang mga item na ito ay indibidwal na ibinibigay sa mga kostumer at itinatapon o nililinis at dinidisispekta 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 ng may kasunduan o ipinagkakaloob lamang kung hihilingin.
- Ang isang itinalagang empleyado ay itinalaga 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

- Isang empleyado ng pagkain kada shift ang itinatalaga 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 dinidisimpekta 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 dinidisimpekta pagkatapos ng bawat paggamit.
- Ang pasilidad ay maiging nililinis at sinasanitize/dinidisimpekta (gamit ang mga produkto na aprubado gamitin laban sa COVID-19) gabi-gabi. Isang talaan o log ay itinatahi para i-monitor 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 dinisimpekta pagkatapos ng bawat paggamit. Konsultahin ang mga tagagawa ng kagamitan para matukoy ang mga naaangkop na hakbang ng pagdidisimpekta.
- Ang mga tagahugas ng pinggan 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 face covering, 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 face shield at salamin ay wastong dinidisimpekta sa pagitan ng paggamit.
- Ang mga banyo ay regular na tsinetsek at nililinis at dinidisimpekta oras-oras gamit ang mga pandisimpekta na aprubado ng EPA.
- Ang hand sanitizer at basurahan ay available sa publiko sa pasukan o malapit sa pasukan ng pasilidad.

SERBISYO SA KOSTUMER/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 maging available para sa lahat ng mga bisita na dapat humawak sa mga hawakan ng pinto.
- Ang mga kostumer ay inaatasan na dapat sila ay magsuot ng mga cloth face covering kapag sila ay hindi kumakain at/o umiinom; kasama na rito kapag pumasok sa pasilidad, kapag nalalakad sanman 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 face covering ang hindi nasasaklaw mula sa pangangailangan na ito.
 - Maaaring tanggalin ng mga kostumer ang mga cloth face covering habang nakaupo sa isang mesa at kapag kumakain at/o umiinom.
 - Ang mga kostumer na tumatangging magsuot ng cloth face covering 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 face covering kung pinahihintulutan na ng edad.
- 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 dinidisinpekta 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 mga lugar na kinauupuan (seating area) ng mga kostumer ay nililinis at sinasanitize pagkatapos ng bawat paggamit. Ang seating, mga mesa at iba pang mga item 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 itinatahi kapag hindi ginagamit sa isang lokasyon na hindi posibleng makontamina.
- Ang mga lagayan ng mga takeout na pagkain ay pinupuno ng mga kostumer at available 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 face covering 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 physical distancing 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 face covering, mga polisiya tungkol sa preordering, reserbasyon, prepayment, pickup at/o paghahatid at iba pang mga kaugnay na isyu.

E. MGA HAKBANG UPANG MATIYAK ANG EQUITABLE ACCESS 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 karagandang 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 sa
Negosyo: _____

Numero ng telepono: _____

Petsa na Huling
Nirebisa: _____

Mga Halimbawa ng aprubadong pagkakaayos ng pag-upo (seating arrangement) sa loob ng pinapayagang pag-okupa

(Bawat kuwadrado ay 6"x 6")

Ang mga harang ay dapat na gawa sa hindi tinatagusan, nalilinis, at matibay na mga materyales na maaaring linisin at i-sanitize ng madalas. Ang mga harang ay dapat na magkaloob ng hindi bababa sa anim na talampakang harang at dapat na ikabit ayon sa mga code ng sunog at gusali ng sa gayon ay hindi makagambala sa bentilasyon o sa mga sistema ng proteksyon sa sunog. Ang mga harang ay dapat nasa 30 pulgada (inches) sa itaas ng mesa at ang iba pang mga sukat ay nakatala sa mga diagram.





