

Checklist Bago Magbukas

Mga Establisimiyento ng Pakain na Nakasara Habang may COVID-19



Mga pagkain at inumin

- ☐ Itapon ang panis o potensyal na kontaminadong pagkain.
- ☐ Itapon ang deli na karne na bukas nang mahigit sa 7 araw.
- ☐ Itapon ang potensyal na hindi ligtas na pagkain na mas mainit sa 41°F.
- ☐ Itapon ang pagkaing natira sa mainit na lalagyan.

Pasilidad at kagamitan

- ☐ May kuryente sa buong pasilidad.
- ☐ Gumagana nang maayos ang kagamitan—hood ventilation, dishwasher, atbp.
- ☐ Nananatiling 41°F o mas mababa ang mga refrigerator.
- ☐ Nananatiling nasa 10°F o mas mababa pa ang mga freezer o frozen ang pagkain.
- ☐ Ang mga lalagyang pangmaiit ay naglalaman ng pagkaing nasa 135°F o mas mataas pa.
- ☐ May mainit at malamig na tubig sa lahat ng lababo gamit ang mixing faucet.
- ☐ Maayos na gumagana ang water flushed at plumbing.
- ☐ May sabon at papel na tuwalya ang mga lababong hugasan ng kamay.
- ☐ May mainit na tubig sa lahat ng lababo.
- ☐ Hinuhugasan, binabanlawan at sina-sanitize ang kagamitan, mga kubyertos at mga ibabaw na pinagpapatungan ng pagkain.
- ☐ Malinis ang mga counter, shelf, sahig, dingding at kisame.
- ☐ Gumagana at may stock ang mga banyo.
- ☐ Walang tanda ng mga salot na peste.
- ☐ Nilalabhan sa pinakamainit na angkop na setting ang mga sapin at damit.

Mga Pamamaraan Pangkaligtasan

- ☐ Sa simula ng bawat shift, i-screen ang mga empleyado para sa COVID-19 at mga sintomas ng sakit na nagmumula sa pagkain, kabilang ang lagnat na 100.4°F o mas mataas pa.
- ☐ Hindi dapat magtrabaho ang mga empleyadong may sakit. Huwag hilingan sa tagapagbigay ng pangangalagang pangkalusugan na i-validate ang pagkakasakit ng empleyado.
- ☐ Sanayin ang mga empleyado na kilalanin ang mga sintomas ng COVID-19.
- ☐ Tiyakin na mayroong magagamit na alcohol-based sanitizer ang mga empleyado.
- ☐ Beripikahin na isinasagawa ng mga empleyado ang social distancing (nananatiling 6 na talampakan ang layo sa isa't isa).
- ☐ Hikayatin ang mga empleyado na magsuot ng mga telang mask.
 - ☐ Sanayin ang mga empleyado na huwag hawakan ang mask nila.
 - ☐ Sanayin ang mga empleyado na maghugas ng kanilang mga kamay pagkatapos nilang hawakan ang mask nila.
- ☐ Beripikahin na naghuhugas ng mga kamay ang mga empleyado gaya ng kinakailangan.
- ☐ Beripikahin na nagsusuot ng guwantes ang mga empleyado gaya ng kinakailangan.
- ☐ Beripikahin na nililinis at sina-sanitize ng mga empleyado ang mga bagay na madalas hawakan—mga POS system, keyboard, hawakan ng kagamitan, banyo, hawakan ng pintuan, atbp.
- ☐ Beripikahin na inihahain ng mga empleyado ang lahat ng pagkain at inumin at ibinibigay ang mga item na isang beses lang ang gamit.
 - ☐ Huwag hayaan ang mga kostumer na maghain ng pagkain (kabilang ang buffet) at inumin sa sarili nila.
 - ☐ Huwag hayaan ang mga kostumer na maghain sa sarili nila ng mga item na isang beses lang ang gamit (mga kubyertos, straw, takip, ng baso, condiment, atbp.).
- ☐ Mag-organisa ng mga iskedyul ng trabaho hangga't maaari para maiwasan ang pagtatrabaho nang sabay-sabay ng mga empleyado para mabawasan ang panganib ng pagkalantad ng mga empleyado.