

GABAY NG INDUSTRIYA PARA SA COVID-19:

Mga Winery at Tasting Room

Nobyembre 24, 2020

Dinisenyo ang gabay na ito upang matugunan ang mga sektor at mga aktibidad na magbubukas sa buong estado. Gayunpaman, maaaring magpatupad ang mga lokal na opisyal ng kalusugan ng mas mahigpit na mga patakaran na iniayon sa mga lokal na kondisyong epidemiological, kaya dapat ding kumpirmahin ng mga employer ang mga nauugnay na lokal na patakaran sa pagbubukas.

PANGKALAHATANG-IDEYA

Noong Marso 19, 2020, naglabas ang Opisyal ng Pamublikong Kalusugan ng Estado at Direktor ng Departamento ng Pamublikong Kalusugan ng California ng utos na nag-aatas sa karamihan sa mga taga-California na manatili sa bahay upang pigilan ang pagkalat ng COVID-19 sa maraming tao.

Hindi pa ganap na alam ang epekto ng COVID-19 sa kalusugan ng mga taga-California. Ang mga naiulat na sakit ay maaaring mula sa hindi malala (ang ilang tao ay walang sintomas) hanggang sa malubhang sakit na maaaring magresulta sa pagkamatay. Ang ilang partikular na grupo, kabilang ang mga taong 65 taong gulang o pataas at ang may dati nang malulubhang medikal na kondisyon, tulad ng sakit sa puso o sakit sa baga o diabetes, ay may mas malaking pagkakataong ma-ospital at magkaroon ng malulubhang komplikasyon. Pinakamalaki ang posibilidad ng paghawa kapag ang mga tao ay may malapitang pakikipag-ugnayan o nasa lugar na hindi maayos ang bentilasyon na may kasamang nahawaan na tao, kahit na walang anumang sintomas o hindi pa nagkakaroon ng mga sintomas ang taong iyon.

Sa ngayon, walang tumpak na impormasyon tungkol sa bilang at mga rate ng COVID-19 ayon sa industriya o mga grupo ng trabaho, kabilang ang mga napakahalagang manggagawa sa imprastruktura. Nagkaroon ng maraming paglaganap sa iba't ibang lugar ng trabaho, na nagpapahiwatig na nasa panganib na makakuha o makapagpasa ng COVID-19 ang mga manggagawa. Kasama sa mga halimbawa ng mga lugar ng trabaho na ito ang mga ospital, mga pasilidad ng pangmatagalang pangangalaga, kulungan, produksyon ng pagkain, mga bodega, mga planta sa pagproseso ng karne, mga restawran, at mga tindahang groserya.

Habang nagbabago ang mga utos na manatili sa bahay, napakahalagang gawin ang lahat ng posibleng hakbang upang matiyak ang kaligtasan ng mga manggagawa at publiko.

Ang mga pangunahing kasanayan sa pag-iwas ay kinabibilangan ng:

- ✓ tinitiyak ang sapat na bentilasyon sa lahat ng mga espasyo,
- ✓ pisikal na pagdistansiya hanggang sa pinakamalayong posible,
- ✓ paggamit ng takip sa mukha ng mga manggagawa (kung saan hindi kinakailangan ang proteksyon sa paghinga) at mga customer,
- ✓ madalas na paghuhugas ng kamay at regular na paglilinis at pagdi-disinfect,
- ✓ pagsasanay ng mga manggagawa sa mga nabanggit at iba pang bahagi ng plano sa pag-iwas sa COVID-19.

Bukod pa rito, magiging napakahalaga na magkaroon ng mga naaangkop na proseso upang matukoy ang mga bagong kaso ng pagkakasakit sa mga lugar ng trabaho at, kapag natukoy na, ang mamagitan nang mabilis at makipagtulungan sa mga awtoridad sa kalusugan ng publiko upang mahinto ang pagkalat ng virus.

LAYUNIN

Nagbibigay ang dokumentong ito ng gabay para sa mga winery at mga tasting room **na hindi nagsisilbi** ng mga pagkain. Ang mga winery na nagpapatakbo ng mga restawran at nagsisilbi ng mga bona fide na pagkain (alinsunod sa patnubay na ibinigay ng California Department of Alcoholic Beverage Control, kabilang ang [patnubay sa kung ano ang bumubuo ng isang pagkain](#)) ay dapat sundin ang patnubay para sa mga restawran. Ginawa ang gabay na ito upang suportahan ang isang ligtas, malinis na kapaligiran para sa mga manggagawa at kustomer. Dapat kilalanin at subaybayan ng mga negosyo ang Antas ng Panganib sa County para sa county kung saan pinapatakbo ang negosyo at dapat gawin ng mga ito ang mga kinakailangang pagsasaayos sa kanilang mga operasyon:

- **Lila – Malaganap – Bahagdan 1:** Ang mga operasyon sa labas ay pinapayagan, at ang mga operator ay dapat sumunod sa mga pagbabago sa gabay na ito. Dapat mapanatili ng mga tagaganap ang pisikal na distansya mula sa mga manonood at iba pang mga tagaganap. Ang mga tagaganap na kumakanta, sumisigaw, tumutugtog ng isang instrumento ng hangin, o nakikibahagi sa mga katulad na aktibidad na walang takip sa mukha ay dapat panatilihin ang hindi bababa sa labindalawang talampakan ang distansya mula sa mga manonood. Ang mga karagdagang pagbabago para sa mga pagtatanghal ay maaaring kailanganin ng paparating na patnubay sa Mga Live na Pagganap.
- **Pula – Malaki – Bahagdan 2:** Ang mga operasyon sa labas ay pinapayagan, at ang mga operator ay dapat sumunod sa mga pagbabago sa gabay na ito. Dapat mapanatili ng mga tagaganap ang pisikal na distansya mula sa mga manonood at iba pang mga tagapalabas. Ang mga tagaganap na kumakanta, sumisigaw, tumutugtog ng isang instrumento ng hangin, o nakikibahagi sa mga katulad na aktibidad na walang takip sa mukha ay dapat panatilihin ang hindi bababa sa labindalawang talampakan ang distansya mula sa mga manonood. Ang mga karagdagang pagbabago para sa mga pagtatanghal ay maaaring kailanganin ng paparating na patnubay sa Mga Live na Pagganap.
- **Kahel – Katamtaman – Bahagdan 3:** Pinapahintulutan ang mga operasyon sa loob ng gusali sa 25% kapasidad o 100 katao, alinman ang mas mababa. Dapat sundin ng mga operator ang mga pagbabago sa gabay na ito. Para sa mga pagtatanghal sa loob ng gusali, ang mga tagaganap ay dapat magsuot ng mga pantakip sa mukha at obserbahan ang lahat ng iba pang kinakailangang mga pagbabago na naaayon sa darating na patnubay sa Live ng Pagganap. Sa pansamantala, ang mga tagapalabas ay dapat na magsuot ng mga pantakip sa mukha sa lahat ng oras at panatilihin ang pisikal na paglayo mula sa mga manonood at iba pang mga tagapalabas. Ang mga tagaganap ay binibilang patungo sa limitasyon sa kapasidad ng pag-okupa.

- **Dilaw – Pinakakaunti – Bahagdan 4:** Pinapahintulutan ang mga operasyon sa loob ng gusali sa 50% kapasidad o 200 katao, alinman ang mas mababa. Dapat sundin ng mga operator ang mga pagbabago sa gabay na ito. Para sa mga pagtatanghal sa loob ng gusali, ang mga tagaganap ay dapat magsuot ng mga takip sa mukha at obserbahan ang lahat ng iba pang kinakailangang mga pagbabago na naaayon sa darating na patnubay sa Live na Pagganap. Sa pansamantala, ang mga tagapalabas ay dapat na magsuot ng mga pantakip sa mukha sa lahat ng oras at panatilihin ang pisikal na paglayo mula sa mga manonood at iba pang mga tagapalabas. Ang mga tagaganap ay binibilang patungo sa limitasyon sa kapasidad ng pag-okupa.

Para sa pinakabagong impormasyon sa katayuan ng bahagdan sa county, bisitahin ang [Blueprint para sa isang mas ligtas na Ekonomiya](#). Mangyaring tandaan na ang mga lokal na departamento ng kalusugan ay maaaring magkaroon ng mas mahigpit na pamantayan at iba't ibang pagsasara. Hanapin [ang lokal na impormasyon ng iyong county](#).

TANDAAN: Dapat sumangguni ang mga winery sa [Patnubay sa COVID-19](#) mula sa California Department of Alcoholic Beverage Control. Ang lahat ng patnubay ay napapailalim sa mga pribilehiyo ng lisensya ng ABC para sa mga pagawaan ng alak. Ang mga pagawaan ng alak na nagpapatakbo ng isang "tasting room" ay maaari lamang magbenta ng kanilang alak para sa pagkonsumo sa mga lugar. Ang mga museo ay maaaring may ilang aspeto sa pagpapatakbo at mga inaalok na serbisyo na makikita sa iba pang gabay sa website na [Gabay ng Industriya upang Mabawasan ang Panganib](#) at sa website ng California Department of Alcoholic Beverage Control. Ang mga establisimiyento ay hindi maaaring buksan ang mga pagpapatakbo na iyon hangga't hindi pinapayagan ng Blueprint at kapag ginagawa ito ay dapat suriin ang patnubay na ito upang mailapat ang naaangkop na mga protokol sa lahat ng mga aspeto ng pagpapatakbo, kabilang ang:

- Totoong serbisyo sa pagkain alinsunod sa patnubay na ibinigay ng California Department of Alcoholic Beverage Control (Patnubay sa restawran)
- Ang pagbebenta ng alak at brandy upang ikonsumo sa mga nasasakupang lugar (Patnubay sa Retail at gabay mula sa California Department of Alcoholic Beverage Control)
- Produksyon ng alak (Patnubay sa Paggawa)

Ang gabay na ito ay hindi inilaan para sa mga konsyerto, pagtatanghal, o mga lugar ng libangan. Ang bawat isa sa mga ganoong uri ng establisimiyento ay dapat manatiling sarado hanggang sa payagan ang mga itong ipagpatuloy ang binago o buong operasyon sa pamamagitan ng isang partikular na kautusan o gabay sa muling pagbubukas.

Ang gabay ay hindi inilaan upang bawiin o tanggalin ang anumang mga karapatan sa manggagawa, alinman sa batas, regulasyon o kolektibong kasunduan, at hindi kumpleto, dahil hindi kasama rito ang mga atas sa kalusugan

ng county, ni hindi rin ito kapalit ng anumang umiiral o bagong gawang na mga kinakailangan sa regulatoryo na may kaugnayan sa kaligtasan at kalusugan tulad ng mga nasa Cal/OSHA, kabilang ang nakabinbin na [Pansamantalang Pamantayan sa Emerhensiya](#) na inaasahang malapit nang ipatupad.¹ Manatiling nakasubaybay sa mga pagbabago sa gabay sa pampublikong kalusugan at mga pang-estado/lokal na kautusan, habang nagpapatuloy ang sitwasyon ng COVID-19. Ang Cal/OSHA ay may higit pang komprehensibong gabay sa kanilang [webpage na Mga Pangkalahatang Patnubay ng Cal/OSHA sa Pagprotekta sa mga Manggagawa laban sa COVID-19](#). May karagdagan ang CDC na [mga pagsasaalang-alang para sa mga restawran at bar](#).

Kinakailangang Paggamit ng mga Pantakip sa Mukha

Magkonsulta sa [CDPH na Gabay sa Paggamit ng mga Pantakip sa Mukha](#), na pangkalahatang nag-aatas sa paggamit ng mga pantakip sa mukha para sa mga miyembro ng publiko at manggagawa sa lahat ng pampubliko at mga lugar ng trabaho sa labas ng bahay. Ang kumpletong mga detalye, kabilang ang lahat ng mga kinakailangan at mga pagbubukod sa mga patakarang ito, ay matatagpuan sa [gabay na dapat pana-panahong tingnan para sa mga update](#).

Para sa pinakabagong impormasyon sa katayuan ng county, bisitahin ang [Blueprint para sa isang Mas Ligtas na Ekonomiya](#). Mangyaring tandaan na ang mga lokal na departamento ng kalusugan ay maaaring magkaroon ng mas mahigpit na pamantayan at iba't ibang pagsasara. Hanapin ang [lokal na impormasyon ng iyong county](#).



Tiyak na Plano sa Lugar ng Trabaho

- Magtatag ng plano sa pag-iwas sa COVID-19 na nakasulat at tiyak na lugar ng trabaho sa bawat lokasyon, magsagawa ng komprehensibong pagtatasa ng panganib sa lahat ng lugar ng trabaho at gawain sa trabaho, at magtalaga ng tao sa bawat establisamiyento upang maipatupad ang plano.
- Isama ang [Gabay sa Pantakip sa Mukha ng CDPH](#) sa Planong Partikular sa Lugar ng Trabaho at maglagay ng patakaran para sa pangangasiwa ng mga pagbubukod.
- Alamin ang impormasyon sa pakikipag-ugnayan para sa lokal na kagawaran ng kalusugan kung saan matatagpuan ang pagpapatakbo para sa pagbibigay ng impormasyon tungkol sa mga paglaganap ng COVID-19 sa mga manggagawa o kustomer.
- Sanayin at kausapin ang mga manggagawa at kinatawan ng manggagawa tungkol sa plano at gawing magagamit ang plano sa mga manggagawa at kanilang mga kinatawan.
- Regular na suriin ang establisimiyento para sa pagsunod sa plano at idokumento at iwasto ang mga matutukoy na pagkukulang.
- Siyasatin ang anumang kaso ng COVID-19 at alamin kung may anumang salik na may kaugnayan sa trabaho na maaaring nakatulong sa pagkakaroon ng sakit. I-update ang plano kung kinakailangan upang makaiwas sa karagdagang kaso.
- Ipatupad ang mga kinakailangang proseso at protokol kapag may paglaganap sa isang lugar ng trabaho, alinsunod sa [mga patnubay ng CDPH](#) at mga utos o gabay mula sa lokal na departamento ng kalusugan.
- Tukuyin ang mga malapitan na pakikipag-ugnayan (nasa loob ng anim na talampakan sa naipong kabuuan na 15 minuto o mas matagal sa loob ng 24-oras na panahon) ng isang nahawaang tao at gumawa ng mga hakbang upang ibukod ang (mga) manggagawang nagpositibo sa COVID-19 at mga malapitan na nakaugnayan.
- Abisuhan ang lahat ng mga empleyado sa pamamagitan ng pagsulat, at mga employer ng mga kinokontratang empleyado, na maaaring nalantad sa COVID-19 at iulat ang mga paglaganap sa lugar ng trabaho sa lokal na kagawaran ng kalusugan. Para sa karagdagang impormasyon tungkol sa mga responsibilidad ng employer sa ilalim ng [AB 685](#) (Kabanata 84, Mga Batas ng 2020), sumangguni sa [Pinahusay na Pagpapatupad at Mga Kinakailangan sa Pag-uulat ng Employer](#) mula sa Cal/OSHA at ang [Mga Katanungan ng Employer tungkol sa AB 685](#) mula sa CDPH.

- **Para sa mga panlabas na operasyon:** Gumawa ng mabisang plano sa pag-iwas sa sakit na dulot ng init na may nakasulat na mga pamamaraan sa parehong Ingles at wikang naiintindihan ng karamihan ng mga empleyado. Ang plano ay dapat na magagamit ng mga empleyado sa lugar ng trabaho. Tingnan ang [pahina ng Cal/OSHA sa pag-iwas sa sakit na dulot ng init](#) para sa mga mapagkukunan, kabilang ang mga FAQ, isang webinar, at isang halimbawa ng nakasulat na plano. Kailangang kasama sa mga elemento ng isang plano sa pag-iwas sa sakit na dulot ng init ang:
 - Pag-access sa inuming tubig
 - Pag-access sa lilim
 - Mga pagpapahinga para magpalamig
 - Mga pamamaraang pang-emergency para sa mga kaso ng sakit na dulot ng init
 - Mga pamamaraan para sa mataas na init kapag ang temperatura ay lumagpas sa 95 degrees
 - Pagsubaybay sa mga empleyado na nagsasanay sa panahon ng heat wave
 - Pagsasanay sa pag-iwas sa sakit na dulot ng init at mga sintomas
- Sumunod sa mga patnubay sa ibaba. Kapag hindi ito nasunod, maaari itong magresulta sa pagkakasakit ng mga manggagawa na posibleng magdulot ng pansamantalang paghinto ng o paglilimita sa mga operasyon.



Mga Paksa para sa Pagsasanay sa Manggagawa

- Impormasyon sa [COVID-19](#), paano mapipigilan ang pagkalat nito, at aling [mga tao ang mas nanganganib](#) sa malubhang karamdaman o pagkamatay.
- Pag-screen sa sarili sa bahay, kasama ang pagsusuri ng temperatura at/o sintomas gamit ang [mga patnubay ng CDC](#).
- Ang kahalagahan ng hindi pagpasok sa trabaho:
 - Kung may mga sintomas ng COVID-19 ang isang manggagawa [gaya ng inilarawan ng CDC](#), tulad ng lagnat o panginginginig, pag-ubo, pagiging hirap sa paghinga, pagkapagod, pananakit ng kalamnan o katawan, pananakit ng ulo, bagong pagkawala ng panlasa o pang-amoy, namamagang lalamunan, baradong ilong

- o tumutulong sipon, pagduruwal, pagsusuka, o pagtatae, O
- o Kung ang isang manggagawa ay na-diagnose ng COVID-19 at hindi pa pinalalabas mula sa isolation, O
- o Kung, sa loob ng nakaraang 14 na araw, ang isang manggagawa ay nagkaroon ng ugnayan sa isang taong nadayagnos ng COVID-19 at itinaturing na posibleng nakakahawa (hal., nakahiwalay pa).
- Pagbalik sa trabaho matapos ang diagnosis ng COVID-19 pagkatapos lang matugunan ang [Gabay ng CDPH sa Pagbabalik sa Trabaho o Paaralan Pagkaraan ng Dayagnosis ng COVID-19](#).
- Humingi ng medikal na atensyon kung lumubha ang kanilang mga sintomas, kasama na ang tuluy-tuloy na pananakit o presyon sa dibdib, pagkalito, o mangasul-ngasul na labi o mukha. May mga update at karagdagang detalye sa [webpage ng CDC](#).
- Ang kahalagahan ng madalas na paghuhugas ng kamay gamit ang sabon at tubig, kasama ang pagkuskos ng sabon sa loob ng 20 segundo (o paggamit ng hand sanitizer na may hindi bababa sa 60% ethanol (mas mainam) o 70% isopropanol (kung hindi magagamit ng mga batang walang patnubay ang produkto) kapag hindi makakapaghugas ng kamay ang mga manggagawa, alinsunod sa [Mga patnubay ng CDC](#)). Huwag kailanman gumamit ng mga hand sanitizer na may [methanol](#) dahil labis itong nakakalason sa parehong mga bata at matatanda
- Ang kahalagahan ng pisikal na pagdistansya, kapwa sa oras ng trabaho at sa labas ng trabaho (tingnan ang seksyon ng Pisikal na Pagdistansya sa ibaba).
- Wastong paggamit ng mga pantakip sa mukha, kabilang ang:
 - o Mukha ang mga takip ay nagbibigay ng ilang proteksyon sa tagapagsuot ngunit hindi dinisenyo upang matugunan ang mga pamantayan para sa pag-filter ng mga maliit na butil na naglalaman ng virus.
 - o Ang mga takip sa mukha ay hindi pamalit sa pangangailangan para sa pisikal na pagdistansya at madalas na paghuhugas ng kamay.
 - o Dapat takpan ng mga takip sa mukha ang ilong at bibig.
 - o Dapat maghugas o mag-sanitize ng mga kamay ang mga manggagawa bago at pagkatapos gumamit o magsaayos ng mga takip sa mukha.
 - o Iwasang hawakan ang mga mata, ilong, at bibig.

- Hindi dapat ipahiram sa iba ang mga takip sa mukha at dapat labhan o itapon ang mga ito pagkatapos ng bawat shift.
- Impormasyong na nasa loob ng [Gabay ng CDPH para sa Paggamit ng mga Pantakip sa Mukha](#), na ipinag-uutos ang mga sitwasyon kung saan dapat magsuot ng mga pantakip sa mukha at ang mga pagbubukod, pati na rin ang anumang patakaran, panuntunan sa trabaho, at kasanayang ipinatupad ng employer upang matiyak ang paggamit ng mga takip sa mukha. Kasama rin dapat sa pagsasanay ang mga patakaran ng employer tungkol sa kung paano pangangasiwaan ang mga taong nakabukod sa pagsusuot ng takip sa mukha.
- Tiyaking maayos na sinanay sa mga patakaran sa pag-iwas sa COVID-19 at may kinakailangang supply at PPE ang sinumang hiwalay na kontratista at pansamantala o nakakontratang manggagawa sa pasilidad. Maagang pag-usapan ang mga responsibilidad na ito kasama ng mga organisasyong nagbibigay ng mga pansamantala at/o nakakontratang manggagawa.
- Ang impormasyon sa mga benepisyong may bayad na bakasyon na maaaring may karapatang tanggapin ang manggagawa na mas magpapadali sa larangan ng pananalapi upang manatili sa bahay. Tingnan ang karagdagang impormasyon sa [mga programa ng pamahalaan na sumusuporta sa mga may-bayad na bakasyon sa pagkakasakit at bayad-pinsala sa mga manggagawa para sa COVID-19](#), kabilang ang mga karapatan ng mga manggagawa sa may-bayad na bakasyon sa pagkakasakit sa bisa ng [Families First Coronavirus Response Act](#).



Mga Indibidwal na Hakbang sa Pagkontrol at Pag-screen

- I-screen ang temperatura at/o sintomas ng lahat ng manggagawa sa simula ng kanilang shift at sinumang vendor, kontratista, o iba pang manggagawang pumapasok sa establisimiyento. Tiyaking iniawasan ng screener ng temperatura/sintomas ang malapit na pakikisalamuha sa mga manggagawa hangga't maaari.
- Kung nangangailangan ng pansariling pagsusuri sa bahay na isang angkop na alternatibo sa pagbibigay nito sa establisimiyento, tiyakin na ang pagsusuri ay isinagawa bago umalis ang manggagawa sa kanilang tahanan para sa kanilang shift at sumusunod sa [Mga alituntunin ng CDC](#), tulad ng inilarawan sa seksyon ng Mga Paksa para sa Pagsasanay ng Manggagawa sa itaas.
- Hikayatin ang mga manggagawang may sakit o nagpapakita ng mga sintomas ng COVID-19 na manatili sa bahay.
- Ang mga employer ay dapat magbigay at tiyakin na ginagamit ng mga manggagawa ang lahat ng kinakailangang kagamitan sa proteksiyon, kabilang ang proteksyon sa mata at guwantes kung kinakailangan.
- Dapat isaalang-alang ng mga employer kung saan maaaring makatulong ang paggamit ng disposable glove bilang karagdagan sa madalas na paghuhugas ng kamay o paggamit ng hand sanitizer; kabilang sa mga halimbawa ang mga manggagawang nagse-screen ng ibang tao para sa mga sintomas o humahawak ng mga bagay na madalas hawakan ng mga tao. Ang mga manggagawa ay dapat magsuot ng guwantes kapag humahawak ng mga bagay na kontaminado ng mga likido ng katawan.
- Ang mga manggagawa na naglilipat ng mga gamit na ginagamit ng mga customer (ibig sabihin, mga maruming tasa, plato, napkin, atbp.) o humahawak ng mga supot ng basura ay dapat gumamit ng itinatapong mga guwantes (at maghugas ng kamay bago ito isuot at pagkatapos tanggalin ang mga ito) at mga apron at dapat madalas itong pinapalitan.
- Ang mga tagahugas ng pinggan ay dapat gumamit ng kagamitan upang maprotektahan ang mga mata, ilong, at bibig mula sa mga kontaminadong talsik ng tubig gamit ang mga pamproteksyong salamin, goggles, o face shield bilang dagdag sa takip sa mukha. Ang mga tagahugas ay dapat bigyan ng mga hindi natatagusan na apron at madalas na palitan ang mga ito. Ang mga muling magagamit na kagamitan na pamproteksiyon, tulad ng mga shield at salamin ay dapat na i-disinfect nang maayos sa pagitan ng paggamit.

- Dapat tiyakin ng mga employer na ang mga manggagawa ay mapanatili ang distansya ng anim na talampakan mula sa iba hangga't maaari. Kapag hindi posible, ang haba at dalas ng pakikipag-ugnayan ay dapat panatilihin sa pinakamababa. Kung saan ang mga tungkulin sa trabaho ay nangangailangan ng regular na pakikipag-ugnayan (hal. naghihintay na mga kawani), dapat mag-alok ang mga tagapag-employo ng pangalawang hadlang (ibig sabihin, mga face shield o mga goggles na pangkaligtasan) para magamit ng mga manggagawa na nais gumamit nito at pahintulutan ang mga manggagawa na gamitin ang kaniang sariling gamit.
- Kailangang magsagawa ng mga makatuwirang hakbang ang mga establisimiyento, kabilang ang pagpapaskil ng mga pampublikong anunsyo, karatula sa mga mahalaga at kitang-kitang lokasyon, at sa mga kumpirmasyon sa reserbasyon, upang mapaalalahanan ang publiko na dapat silang gumamit ng mga pantakip sa mukha sa mga panahong hindi kumakain o umiinom, (maliban kung exempted alinsunod sa [Gabay sa Pantakip sa Mukha ng CDPH](#)), magsagawa ng pisikal na pagdistansya, huwag hawakan ang kanilang mukha, hugasan nang madalas ang kanilang mga kamay gamit ang sabon at tubig sa loob ng hindi bababa sa 20 segundo, at gumamit ng hand sanitizer.
- Paalalahanan ang mga kustomer nang maaga na magdala ng pantakip sa mukha, kung wala nito ay hindi sila dapat payagan na pumasok sa mga lugar (maliban kung exempted alinsunod sa [Gabay sa Pantakip sa Mukha ng CDPH](#)). Pag-isipang maghanda ng mga pantakip sa mukha na ibibigay sa mga kustomer na maaaring dumating nang wala ang mga ito.
- Dapat suriin ang mga kustomer para sa temperatura at/o sintomas pagkarating nila, hilingin silang gumamit ng hand sanitizer, at magsuot ng takip sa mukha kapag hindi kumakain o umiinom. May karapatan ang mga employer na kanselahin ang mga reserbasyon para sa mga indibidwal/partido na may mga customer na nagpapakita ng sintomas at huwag papasukin.
- Magpakita ng isang hanay ng mga malinaw na nakikitang mga patakaran para sa mga customer at tauhan sa (mga) pasukan na dapat maging kondisyon ng pagpasok. Ang mga patakaran ay maaaring kabilangan ng mga tagubilin na gumamit ng pantakip ng mukha sa lahat ng oras kapag hindi kumakain o umiinom, gumamit ng hand sanitizer, panatilihin ang pisikal na distansya mula sa iba pang mga customer, iwasan ang hindi kinakailangang paghawak sa mga ibabaw, impormasyon sa kontak para sa lokal na departamento ng kalusugan, at mga pagbabago sa mga serbisyo. Kailanman posible, dapat makita ang mga patakaran sa paraang digital, dapat may kasamang mga larawan, at kasama sa/ng mga menu.



Mga Protokol sa Bentilasyon, Paglilinis, at Pag-disinfect

- Dapat dagdagan ng mga establisimiyento ang sirkulasyon ng sariwang hangin sa pamamagitan ng pagbubukas ng mga bintana o pintuan, kung posible at alinsunod sa mga protokol ng seguridad at kaligtasan.
- Ipuwesto ang mga mesa sa loob malapit sa mga bintana at pintuan upang ma-maximize ang palitan ng hangin at bentilasyon ngunit iwasang dumaloy ang hangin mula sa isang partido na nakaupo nang direktang nakaharap sa isa pang partido.
- Para sa mga panloob na lokasyon, dagdagan ang dami ng panlabas na hangin na ibinibigay ng mga sistema ng bentilasyon. I-install ang pinakamataas na kahusayan ng mga filter na katugma sa sistema ng bentilasyon.
- Kung saan maaari, maglagay ng mga portable at mabibisang panlinis ng hangin, i-upgrade ang mga pansala ng hangin sa gusali sa pinakamahusay na pagganang posible, at gumawa ng iba pang mga pagbabago upang madagdagan ang dami ng hangin mula sa labas at bentilasyon sa lahat ng lugar ng trabaho at iba pang espasyo sa loob.
- Pana-panahong tingnan ang [website ng CDPH](#) para sa mga update sa gabay sa kalidad ng hangin sa loob at bentilasyon para sa mga sakit na dinadala ng hangin sa mga panloob na lugar.
- Magbigay ng isang malinis na baso para sa bawat pagtikim at, kung maaari, huwag ibuhos ang mga inumin sa isang baso na ginamit na ng isang customer (kung saan inamoy, tinikman, atbp.)
- Itigil ang paggamit ng mga komunal na lagayan ng dumi, lagayan ng dura, mga duraan, atbp. Sa halip ay magbigay ng itinatapong mga tasa sa mga indibidwal, sa bawat panauhin upang maiwasan ang kontaminasyon sa pagtalsik sa pagitan ng mga customer.
- Huwag hawakan ang leeg ng lalagyan ng inumin patungo sa mga tasa, baso, atbp, kapag nagbubuhos ng alak, serbesa, o mga spirit.
- Magsagawa ng masusing paglilinis sa matataong lugar tulad ng mga lugar hintayan ng mga kustomer at mga lobby, mga break room, kainan, at mga pasukan at labasan kabilang ang mga host stand, pasukan, hagdan, hagdanan, escalator, hawakan, at kontrol sa elevator. Madalas na dis-impektahin ang karaniwang ginagamit na mga ibabaw kabilang ang mga pintuan, mga hawakan ng pinto, mga bar na hawakan, mga switch ng ilaw, mga upuan sa lugar ng hintayan, mga terminal ng credit card, mga pad ng PIN ng ATM, mga lalagyan ng resibo, mga lalagyan ng pagkain, mga tray ng paghahatid, telepono,

banyo, mga susi ng sasakyan, at mga kagamitan sa paghuhugas ng kamay.

- Madalas na linisin ang mga item na hinawakan ng mga parokyano, tulad ng, kagamitan sa paggawa, mga barrel, pandekorasyon na mga fountain, atbp. Linisin ang hinahawakang mga ibabaw sa pagitan ng mga shift o sa pagitan ng mga gumagamit, alinman ang mas madalas, kabilang ang ngunit hindi limitado sa mga pinagtatrabahuhang ibabaw, telepono, rehistro, mga touchpad/touchscreen, tablet, orasan, kasangkapan, mga gamit sa kusina at mga gamit sa bar at mga implement, mga hawakan, kart at mga trolley, susi, atbp.
- Iwasan ang paggamit ng iba't ibang tao sa iisang audio equipment, telepono, tablet, laptop, mesa, bolpen, at iba pang gamit sa trabaho, sa tuwing maaari. Huwag kailanman magbahaginan ng PPE.
- Itigil ang pagpapagamit ng mga audio headset at iba pang kagamitan sa iba't ibang manggagawa maliban kung ang kagamitan ay maaaring i-disinfect nang maayos pagkatapos gamitin. Kumonsulta sa mga tagagawa ng kagamitan upang matukoy ang naaangkop na mga hakbang sa pagdi-disinfect, lalo na sa malalambot at maliliit na ibabaw tulad ng foam earmuffs.
- Maglaan ng oras para sa mga manggagawa upang maipatupad ang mga kasanayan sa paglilinis sa panahon ng kanilang shift. Magtalaga ng mga tungkulin sa paglilinis sa oras ng pagtatrabaho bilang bahagi ng mga tungkulin sa trabaho ng empleyado. Kumuha ng mga opsyon para sa mga pangatlong partidong kumpanya ng paglilinis upang makatulong sa mas lumalaking pangangailangan sa paglilinis, kung kinakailangan.
- Lagyan ang mga lugar tulad ng mga tasting room, mga lugar ng bar, mga tinatayuan ng host, at kusina ng wastong mga produkto sa kalinisan, kabilang ang mga hand sanitizer at panglinis na pamunas para sa lahat ng kawani na direktang tumutulong sa mga customer.
- Tiyaking patuloy ang pagtakbo ng mga pasilidad ng sanitasyon at may stock ang mga ito sa lahat ng oras at magbigay ng karagdagang sabon, papel na tuwalya, at hand sanitizer kung kinakailangan.
- Kapag pumipili ng mga kemikal na pang-disinfect, dapat gumamit ng mga produktong inaprubahan na magagamit laban sa COVID-19 na nasa listahang [aprubado-ng-Environmental Protection Agency \(EPA\)](#) at sundin ang mga tagubilin sa produkto. Gumamit ng mga pang-disinfect na may label na epektibo laban sa mga bagong virus na pathogen, na malabnaw na pambahay na solusyon ng bleach (5 kutsara bawat galon ng tubig), o alkohol na solusyon na may hindi bababa sa 70% alkohol na naaangkop para sa ibabaw. Bigyan ang mga manggagawa ng

pagsasanay sa mga panganib ng kemikal, tagubilin ng manufacturer, kinakailangan sa bentilasyon, at kinakailangan ng Cal/OSHA para sa ligtas na paggamit. Ang mga manggagawang gumagamit ng mga panlinis o pang-disinfect ay kailangang magsuot ng guwantes at iba pang kagamitan sa proteksyon tulad ng nakasaad sa mga tagubilin sa produkto. Sundin ang [mga mas ligtas sa hika na paraan ng paglilinis](#) na inirerekomenda ng Kagawaran ng Pampublikong Kalusugan ng California at siguruhin ang tamang bentilasyon.

- Patuloy na sundin ang mga umiiral na code tungkol sa mga kinakailangan sa pagsa-sanitize (sa halip na pag-disinfect) ng mga ibabaw na dumidikit sa pagkain.
- Upang mabawasan ang panganib ng pagkakaroon ng [Legionnaires' disease](#) at iba pang sakit na nauugnay sa tubig, [magsagawa ng mga hakbang](#) upang matiyak na ligtas na gamitin ang lahat ng sistema at katangian ng tubig pagkatapos ng matagal na pagsasara ng pasilidad.
- Kung posible, huwag linisin ang mga sahig sa pamamagitan ng pagwawalis o iba pang mga pamamaraan na maaaring magpakalat ng mga pathogen sa hangin maliban kung nakasuot ng angkop na PPE ang lahat ng tao sa lugar. Gumamit ng vacuum na may HEPA filter hangga't maaari.
- Magbigay ng mga disposable na menu sa mga customer at gawing digital ang mga menu nang sa gayon ay makita ito ng mga customer sa isang personal na electronic device, kung maaari. Kung hindi kayang magbigay ng mga disposable na menu, maayos na i-disinfect ang mga menu bago at pagkatapos gamitin ng customer. Magsaalang-alang ng mga pagpipilian para sa mga kustomer na mag-order nang mas maaga.
- Itigil ang paunang pag-aayos ng mga mesa nang may mga napkin, kubyertos, baso, pinggan, atbp. Ito ay dapat ibigay nang paisa-isa sa mga customer kung kinakailangan. Huwag mag-iwan ng mga stand ng card, flyer, lalagyan ng napkin, o iba pang mga gamit sa mga lamesa, counter, atbp.
- Ang mga magagamit muli na item ng kustomer, tulad ng baso, ay dapat na hugasan, banlawan, at linisan nang maayos. Ang nalinis na stemware, pinggan, atbp., ay dapat maayos na iimbak nang malayo sa mga kustomer at tauhan hanggang maging handa na itong gamitin. Gumamit ng mga disposable na gamit kung hindi kayang gawin ang wastong paglilinis ng mga item na magagamit ulit.
- Ang mga maruruming tela tulad ng mga mantel at napkin ay dapat tanggalin pagkatapos gamitin ng bawat kustomer at dalhin mula sa mga lugar ng tikiman ng kainan nang nakasilid sa mga selyadong bag.

Ang mga manggagawa ay dapat magsuot ng guwantes kapag humahawak ng maruming tela.

- Linisin nang mabuti ang bawat lokasyon ng inuman ng customer pagkatapos ng bawat paggamit. Kasama dito ang pagdi-disinfect ng mga mesa, upuan, atbp., at paglalaan ng sapat na oras para sa maayos na pag-disinfect, habang sinusunod ang mga tagubilin ng produkto. Ang mga pangdis-impekta na aprubado ng Environmental Protection Agency ay nangangailangan ng pinakamababang oras ng pagkadikit (segundo hanggang minuto) upang maging epektibo laban sa coronavirus sa tao.
- Isara ang mga lugar na self-service kung saan maaaring magtipun-tipon o hawakan ng mga customer ang mga item na maaaring magamit ng iba pang mga kustomer, tulad ng mga napkin, pitsel ng tubig, atbp. Baguhin ang paghahatid ng mga item na ito sa pamamagitan ng indibidwal na pagbibigay ng mga item sa kustomer. Itapon o linisin, i-disinfect, o i-sanitize ang mga bagay na ginagamit ng iba't ibang tao pagkatapos ng bawat paggamit, kung naaangkop.
- Huwag mag-iwan ng mga mint, kendi, o meryenda para sa mga customer sa mga self-service na lalagyan. I-alok lamang ang mga ito kasama ng tseke o magbigay lamang kapag hiniling.
- Magkabit ng mga dispenser ng hand sanitizer, iyong hindi na hinahawakan kung maaari, sa mga pasukan ng panauhin at manggagawa at mga lugar ng contact tulad ng mga driveway, reception area, sa mga silid-kainan, malapit sa elevator, atbp.
- Ihinto ang paggamit ng mga pinagbabahaginang mga panlibangang bagay na mahirap linisin at dis-impektahin nang mabuti.



Mga Patnubay sa Pisikal na Pagdistansiya

- **BABALA:** hindi sapat ang pisikal na pagdistansiya lang sa pagpigil sa pagkalat ng COVID-19.
- Unahin ang panlabas na upuan upang mabawasan ang pagsasalubungan ng mga kustomer sa mga nakasaradong kapaligiran. Maaaring palawakin ng mga gawaan ng alak ang kanilang mga upuan sa labas kung sumusunod sila sa mga lokal na batas at regulasyon.
- Tanggalin ang kontak ng tao sa tao para sa paghahatid ng mga paninda hangga't maaari. Magtalaga ng mga lokasyon ng drop-off para sa pagtanggap ng mga ihahatid nang malayo sa mga matataong lugar. Panatilihin ang pisikal na pagdistansiya ng hindi bababa sa anim na talampakan mula sa mga driver na naghahatid.
- Itigil ang mga paglilibot na pinagsasama ang mga indibidwal mula sa iba't ibang mga sambahayan sa parehong pangkat ng paglilibot. Ang mga gabay sa paglilibot ay dapat na panatilihin ang hindi bababa sa anim na talampakan na pisikal na distansiya mula sa mga kustomer/bisita.
- Dapat gamitin ng mga winery ang mga reserbasyon at mga appointment kung maaari upang mabigyang-daan ang oras para madis-impekta ang mga lugar ng inuman.
- Magsagawa ng mga hakbang upang matiyak na ang mga oras ng appointment ng titikim na grupo ay hindi lalampas upang mabawasan ang pagsasalamuha ng mga tao mula sa iba't ibang mga grupo at lugar.
- Isaalang-alang na payagan ang mga customer na mag-order o gumawa ng reserbasyon sa pagtikim nang mas maaga upang limitahan ang dami ng oras na ginugugol sa establisimiyento. Hilingin sa mga kustomer na maghintay na malayo sa establisimiyento habang naghihintay para sa mga appointment.
- Ang mga mesa sa panloob at panlabas na serbisyo ay dapat na hindi bababa sa anim na talampakan ang layo, sinusukat mula sa likuran ng upuan sa isang mesa hanggang sa likuran ng upuan sa katabing mesa habang ang mga kumakain ay nakaupo. Palakihin ang distansiya sa pagitan ng mga mesa sa panloob na serbisyo na lampas sa kinakailangang anim na talampakan kung saan posible, upang mabawasan ang mga panganib mula sa mga customer na umiinom sa loob nang walang mga takip sa mukha.
- Limitahan ang bilang ng mga parokyanong nasa iisang mesa sa mga magkakasama sa bahay o mga parokyanong humiling na nakaupo nang magkakasama. Ang mga tao sa parehong partido na nakaupo sa

parehong mesa ay hindi kinakailangang magkaroon ng anim na talampakang distansya sa isa't isa. Ang lahat ng miyembro ng partido ay dapat naroroon na bago paupuin at dapat na dalhin ng mga host ang buong partido sa mesa nang sabay-sabay.

- Ipatupad ang mga hakbang upang matiyak ang pisikal na distansya na hindi bababa sa anim na talampakan sa pagitan ng mga manggagawa at customer/isahang grupo. Kasama rito ang paggamit ng mga pisikal na partisyon o visual cue (hal., mga marka sa sahig o mga palatandaan upang maipahiwatig kung saan dapat tumayo ang mga manggagawa at/o customer).
- Magkabit ng mga pisikal na harang o partisyon sa mga cash register, bar, host stand, at iba pang mga lugar kung saan mahirap magpanatili ng pisikal na pagdistansya na anim na talampakan.
- Dapat ay malinaw din na namarkahan para sa naaangkop na pisikal na pagdistansya ang anumang lugar kung saan dapat pumila ang mga customer o manggagawa. Kasama rito ang mga check-stand at mga terminal, mga banyo, mga lobby ng elevator, mga host stand at lugar hintayan, valet drop off at pickup, at anumang iba pang lugar kung saan nagtitipon ang mga customer.
- Ang mga protokol sa pisikal na pagdistansya ay dapat gamitin sa anumang bahagi ng opisina, kusina, pantry, walk-in freezer, o iba pang matataong lugar sa trabaho, kung maaari.
- Ang mga kustomer ay dapat pumasok sa mga pintuan na pinanatiling bukas o awtomatiko, kung posible. Dapat may nakahandang magagamit na hand sanitizer para sa mga kustomer na kailangang humawak ng mga hawakan ng pinto.
- Alisin ang mga mesa at upuan mula sa mga tasting room nang sa gayon ay mapanatili ang anim na talampakang pisikal na distansya para sa mga customer at manggagawa. Kung ang mga mesa, upuan, booth, atbp., ay hindi maililipat, gumamit ng mga visual/pisikal na pahiwatig upang gawin itong hindi magagamit.
- Ihinto ang pagsisilbi sa mga customer at/o mga grupo sa mga bar counter kung saan hindi nila mapapanatili ang hindi bababa sa anim na talampakan na distansiya mula sa mga lugar/istasyon na pinagtatrabahuan.
- Ihinto ang pagpapaupo kahit saan at mga lugar na tayuan. Ang lahat ng mga miyembro ng isang pangkat ng customer ay dapat naroroon bago makaupo at dapat dalhin ng mga host ang buong pangkat sa itinalagang lugar ng pagtikim nang sabay-sabay. Hangga't maaari, hilingin sa mga customer na maupo sa halip na tumayo upang maiwasan ang hindi kinakailangang paggalaw.

- Dapat kunin at ihatid ng mga manggagawa ang mga order sa mga customer upang malimitahan ang bilang ng mga taong gumagalaw sa pinagbabahaginang espasyo. Kung kailangan ng mga customer ang mag-order mula sa bar, muling ayusin ang espasyo upang mapanatili ng mga manggagawa at mga customer ang hindi bababa sa anim na talampakang distansya mula sa isa't isa.
- Ayusin ang lakas ng musika upang mapanatili ng mga manggagawa ang layo mula sa mga customer para marinig ang mga order at maiwasan ng mga tao ang pagsasalita nang malakas o pagsigaw.
- Ipatupad ang mga pamamaraan ng pagpila tuwing oras na matao, kabilang ang isang host upang magpaalala sa mga customer na pumila nang may hindi bababa sa anim na talampakang distansya sa pagitan ng mga grupo sa labas o sa mga lugar na hintayan.
- Limitahan ang bilang ng mga manggagawa na naglilingkod sa mga indibidwal na kustomer o grupo, bilang pagsunod sa mga regulasyon sa sahod at oras.
- Hikayatin ang paggamit ng mga credit card at mga walang kontak na sistema ng pagbabayad.
- Dapat bawasan ng lahat ng manggagawa ang ginugugol na oras sa loob ng anim na talampakan sa pagitan ng mga customer.
- Ang mga protokol sa physical distancing ay dapat gamitin sa anumang bahagi ng opisina, mga pantry, walk-in freezer, o iba pang matataong lugar sa trabaho, kung maaari.
- Dapat gawin ang mga pagpupulong ng mga manggagawa bago ang shift sa virtual na paraan o sa mga lugar na nagbibigay-daan sa naaangkop na pisikal na pagdistansya sa pagitan ng mga manggagawa. Hindi dapat magsalo sa pagkain, inumin, lalagyan ng pagkain, atbp.
- Isalit-salit ang mga break ng manggagawa, alinsunod sa mga regulasyon sa sahod at oras, upang mapanatili ang mga protokol sa pisikal na pagdistansiya.
- Isaalang-alang ang pag-alok ng mga opsyon sa mga manggagawa na humihiling ng mga pagbabago sa tungkulin na makakabawas ng kanilang pakikipag-ugnayan sa mga kustomer at iba pang mga manggagawa (hal., pamamahala ng imbentaryo sa halip na magtrabaho bilang isang kahera o pamamahala ng mga pangangailangang pang-administratibo sa pamamagitan ng telepono.
- Muling isaayos ang mga espasyo sa opisina, mga lobby, bar ng inumin, workstation, host stand area, at iba pang espasyo kung saan posibleng

payagan ang hindi bababa sa anim na talampakang distansya sa pagitan ng mga taong umiinom o tumitikim, at dumadaan sa mga lugar para sa pagpasok at paglabas.

- Tiyaking mapapanatili ng mga manggagawa ang pisikal na pagdistansya sa mga silid-pahingahan, paggamit ng mga harang, pagdaragdag ng distansya sa pagitan ng mga mesa/upuan upang paghiwa-hiwalayin ang mga manggagawa, atbp. Kung maaari, lumikha ng mga lugar ng pahingahan sa labas na may mga takip sa init at mga ayos ng upuan na nagsisiguro sa pisikal na pagdistansya. Huwag hayaang magkumpol-kumpol ang mga manggagawa sa panahon ng pahinga at tiyaking hindi sila kumakain o umiinom nang walang takip sa mukha nang may distansyang anim na talampakan sa isa't isa.
- Pagbawalan ang mga tao na magkumpulan sa matataong lugar tulad ng mga banyo, pasilyo, lugar ng bar, at mga terminal para sa reserbasyon at credit card, atbp.
- Atasan ang mga manggagawa na iwasan ang mga pakikipagkamay at mga katulad na pagbati o iba pang gawi na hindi nakakatugon sa physical distance.
- Kung maaari, maglagay ng mga bagay na tumutulong sa paglilipat, tulad ng mga istante at bulletin board, upang mabawasan ang mga harapang pag-aabot.
- Itigil ang mga aktibidad na naghihikayat sa paggalaw at pagbabahagi ng mga bagay sa pagitan ng mga kustomer, kasama ang tanungan na mga aktibidad, mga mixer, atbp.
- Isaalang-alang ang paglimita sa labis na pagkonsumo ng alkohol na maaaring makasira sa pagsunod ng mga kustomer sa mga patnubay na ito.
- Isara ang mga sayawan at itigil ang mga aktibidad na naghihikayat sa malalaking pagtitipon.

1Dapat magsaalang-alang ng mga karagdagang kinakailangan para sa mga taong madaling magkasakit. Dapat sumunod ang mga employer sa lahat ng pamantayan ng [Cal/OSHA](https://www.cdph.ca/Programs/CID/DCDC/Pages/Imz/Pages/Cal/OSHA) at maghandang sumunod sa gabay nito gayundin sa gabay mula sa [Mga Sentro ng Pagkontrol at Pagpigil ng Sakit \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](https://www.cdc.gov/media/releases/2020/s0501-covid-19-guidance.pdf) at sa [Kagawaran ng Pamublikong Kalusugan ng California \(California Department of Public Health, CDPH\)](https://www.cdph.ca/Programs/CID/DCDC/Pages/Imz/Pages/Cal/OSHA). Bukod pa rito, dapat handa ang mga employer sa pagbabago sa kanilang pagpapatakbo habang nagbabago ang mga patnubay na iyon.

