

Pangkalahatang Checklist ng Cal/OSHA sa COVID-19 para sa Mga Restawrang Dine-In

Hulyo 2, 2020

Nilalayan sa checklist na ito na matulungan ang mga dine-in na restawran na maipatupad ang kanilang plano upang mapigilan ang pagkalat ng COVID-19 sa lugar ng trabaho at karagdagan ito sa [Patnubay para sa Mga Dine-in na Restawran](#). Ang checklist na ito ay isang buod at naglalaman ng shorthand para sa ilang bahagi ng patnubay; maging pamilyar sa patnubay bago gamitin ang checklist na ito.



Mga Nilalaman ng Nakasulat na Plano na Partikular sa Lugar ng Trabaho

- ☐ Ang (mga) taong responsable para sa pagpapatupad sa plano.
- ☐ Isang pagtatasa ng panganib at ang mga hakbang na gagawin upang mapigilan ang pagkalat ng virus.
- ☐ Paggamit ng mga pantakip sa mukha, alinsunod sa [patnubay ng CDPH](#).
- ☐ Pagsasanay at komunikasyon sa mga manggagawa at kinatawan ng manggagawa tungkol sa plano.
- ☐ Isang proseso upang suriin ang pagsunod at upang idokumento at iwasto ang mga kakulangan.
- ☐ Isang proseso upang maimbestigahan ang mga kaso ng COVID, maalertuhan ang lokal na departamento ng kalusugan, at kilalanin at ihiwalay ang mga nagkaroon ng malapitang pag-kontak sa lugar ng trabaho sa mga nahawaang manggagawa.
- ☐ Mga protokol kapag nagkaroon ng biglaang pagkakahawahan sa lugar ng trabaho alinsunod sa [patnubay ng CDPH](#).



Mga Paksa para sa Pagsasanay sa Manggagawa

- ☐ Impormasyon sa [COVID-19](#), pagpigil sa pagkalat, at kung sino ang lalong mahina.
- ☐ Pagsusuri sa sarili sa bahay, kasama ang mga pagsusuri sa temperatura at/o sintomas gamit ang [mga alituntunin ng CDC](#).
- ☐ Ang kahalagahan na hindi pumasok sa trabaho kung may mga sintomas ng COVID-19 ang mga manggagawa ayon sa inilarawan ng CDC, gaya ng ubo, lagnat, kahirapan sa paghinga, panginginginig, pananakit ng kalamnan, pananakit ng ulo, pamamaga ng lalamunan, kamakailang pagkawala ng panlasa o pang-

amoy, pagbabara ng ilong o tumutulong sipon, pagduruwal o pagsusuka, o pagtatae, o kung sila ay, o ang isang taong nakasalamuha nila ay, na-ditagnos na may COVID-19.

- ☐ Upang bumalik sa trabaho pagkatapos ng isang diyagnosis ng COVID-19 pagkatapos lang ng 10 araw mula noong magsimula ang sintomas at 72 oras na walang lagnat.
- ☐ Kailan humingi ng medikal na atensyon.
- ☐ Ang kahalagahan ng paghuhugas ng kamay.
- ☐ Ang kahalagahan ng pisikal na pagdistansya, sa parehong oras ng trabaho at pagkatapos ng trabaho.
- ☐ Wastong paggamit ng mga pantakip sa mukha, kabilang ang impormasyon sa [patnubay ng CDPH](#).
- ☐ Impormasyon tungkol sa mga benepisyo ng bayad na pagliban, kabilang ang [Families First Coronavirus Response Act](#) at ang [Executive Order N-51-20](#) ng Gobernador at mga benepisyo ng kabayaran ng mga manggagawa sa ilalim ng [Executive Order N-62-20](#) ng Gobernador habang may bisa ang Order na iyon.
- ☐ Sanayin ang anumang independyenteng kontratista, mga manggagawa na pansamantala o naka-kontrata, at mga boluntaryo sa mga patakarang ito at matiyak na mayroon silang kinakailangang PPE.



Mga Paraan ng Pagkontrol at Pagsusuri sa Indibidwal

- ☐ Mga pagsusuri sa sintomas at/o pagsusuri sa temperatura.
- ☐ Hikayatin ang mga manggagawa na may sakit o nagpapakita ng mga sintomas ng COVID-19 na manatili sa bahay.
- ☐ Hikayatin ang madalas na paghuhugas ng kamay at paggamit ng hand sanitizer.
- ☐ Bigyan at tiyaking ginagamit ng mga manggagawa ang mga pantakip sa mukha at lahat ng kinakailangang PPE.
- ☐ Isaalang-alang ang mga guwantes bilang suplemento sa madalas na paghuhugas ng kamay para sa mga gawaing gaya ng paghahawak ng mga bagay na karaniwang hinhawakan o pagsasagawa ng pagsusuri para sa sintomas. Dapat magsuot ng guwantes kapag hahawak ng mga bagay na kontaminado ng mga likido sa katawan.
- ☐ Magbigay ng mga disposable na guwantes at apron sa mga kawani na humawak ng mga maruming pinggan o bag ng basurahan at madalas na palitan ang mga ito.
- ☐ Maglaan ng hindi matatagusang apron at proteksyon sa mata at mukha sa mga tagahugas ng pinggan. Palitan at/o madalas na i-disinfect, kung naaangkop.
- ☐ Paalalahanan ang publiko na dapat silang gumamit ng mga takip sa mukha habang hindi kumakain o umiinom, magpatupad ng physical distancing, madalas na hugasan ang kanilang mga kamay, gumamit ng hand sanitizer, at huwag hawakan ang kanilang mukha.
- ☐ Magbigay ng mga takip ng mukha para sa mga customer na dumating nang walang dala.



- Ipakita ang mga patakaran para sa mga customer at tauhan sa pasukan, gawin itong magagamit sa paraang digital, at isama ang mga ito sa mga menu.

Mga Protokol sa Paglilinis at Pag-disinfect

- Magsagawa ng ganap na paglilinis sa mga lugar na may mataas na trapiko.
- Madalas na i-disinfect ang mga karaniwang ginagamit na ibabaw at ibabaw na hinahawakan ng mga parokyano.
- Linisin ang mga mahahawakang ibabaw sa pagitan ng mga shift o sa pagitan ng mga gumagamit, alinman ang mas madalas.
- Lagyan ang mga espasyo tulad ng mga silid-kainan at tikiman, mga lugar ng bar, mga tinatayuan ng host, at kusina ng wastong mga produkto sa kalinisan, kabilang ang mga hand sanitizer at sanitizing wipes at tiyaking mayroon laging magagamit.
- Tiyaking mananatiling gumagana at naka-stock ang mga pangkalusugan na pasilidad sa lahat ng pagkakataon.
- Gumamit ng mga produkto na naaprubahan para sa paggamit laban sa COVID-19 na nasa [mga listahan ng naaprubahan ng Environmental Protection Agency \(EPA\)](#) at sanayin ang mga manggagawa tungkol sa mga panganib ng kemikal, tagubilin sa produkto, kinakailangan sa bentilasyon, at kinakailangan ng Cal/OSHA, at ang CDPH na [mga paraan ng paglilinis na mas ligtas para sa hika](#). Bigyan at tiyakin na nagsusuot ng guwantes ang mga manggagawa.
- 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.
- Tiyaking ligtas na gamitin ang lahat ng sistema ng tubig upang mabawasan ang panganib ng Legionnaires' disease.
- Maglaan ng oras upang maipatupad ng mga manggagawa ang mga kasanayan sa paglilinis sa kanilang mga shift at isaalang-alang ang pag-hire ng mga ikatlong partido na kumpanya ng paglilinis.
- Mag-kabit ng mga hands-free na aparato kung posible.
- Buksan ang mga bintana at isaalang-alang ang pag-upgrade upang mapahusay ang filtration ng hangin at bentilasyon.
- Linisin ang mga sahig gamit ang vacuum na may HEPA filter o iba pang paraang hindi nagkakalat ng mga pathogen sa hangin.
- Magbigay ng mga disposable na menu, at magbigay ng mga digital na menu na makikita sa mga elektronikong device.
- Ibigay ang mga setting ng mesa (halimbawa, napkin, kubyertos, baso, atbp) sa mga customer kung kinakailangan lamang.
- Ibigay lamang ang mga condiment na ginagamit ng iba't ibang tao kung kinakailangan o magbigay ng mga pang-isahang gamit na lalagyan.
- Balutin ng napkin ang mga kubyertos bago gamitin ng mga customer at ilagay sa malinis na lalagyan.
- Ibigay lamang ang mga lalagyan ng takeout ayon sa kahilingan at mga customer dapat ang maglagay sa mga ito.

- ☐ Alisin ang maruruming linen mula sa mga hapag-kainan mula sa mga lugar ng kainan sa mga selyadong bag.
- ☐ Linisin nang mabuti ang bawat lokasyon ng kainan ng customer pagkatapos ng bawat paggamit.
- ☐ Isaalang-alang ang paggamit ng mga disposable na takip ng upuan, lalo na sa mga ibabaw na maraming maliliit na butas, at itapon at palitan ang mga ito pagkatapos gamitin.
- ☐ Magbigay lamang ng mga mint, kendi, meryenda, at toothpick kung kinakailangan. Huwag iwanan ang mga ito o iba pang mga item tulad ng mga laro.
- ☐ Magbigay ng hand sanitizer sa mga pasukan ng bisita at empleyado at mga lugar ng contact.



Mga Patnubay sa Pisikal na Pagdistansiya

- ☐ Unahin ang mga nakaupo sa labas at magpi-pickup sa bangketa.
- ☐ Mag-alok ng opsyong takeout, paghahatid, at drive-through para sa mga customer. Gumamit ng contactless pick-up at mga protocol sa paghahatid.
- ☐ Hikayatin ang pagpapa-reserve ng customer.
- ☐ Hilingin sa mga customer na maghintay sa kanilang mga kotse nang malayo sa establisimiyento at alertuhin sila kapag handa na ang kanilang mga mesa sa pamamagitan ng kanilang mga mobile phone. Iwasan ang paggamit ng "mga buzzer."
- ☐ Magpatupad ng mga patakarán sa maksimum na pag-okupa at mga hakbang upang pisikal na paghiwalayin ang mga manggagawa at customer nang hindi bababa sa anim na talampakan gamit ang mga pamamaraang tulad ng muling pagsasaayos ng espasyo, pagkakabit ng mga pisikal na partisyon o visual na palatandaan (halimbawa, mga pagmamarka sa sahig, may kulay na tape, o mga karatulang nagsasaad kung saan dapat tumayo ang mga manggagawa).
- ☐ Limitahan ang bilang ng mga parokyano sa iisang mesa.
- ☐ Magkabit ng mga pisikal na harang kung saan ang pagpapanatili ng physical distancing na anim na talampakan ay mahirap.
- ☐ Malinaw na markahan ang mga lugar kung saan pumipila ang mga tao para sa naaangkop na physical distancing
- ☐ Alisin ang mga mesa at upuan mula sa mga lugar ng kainan, gumamit ng mga visual na palatandaan upang ipakita na hindi pwedeng gamitin ang mga ito, o magkabit ng Plexiglas o iba pang mga pisikal na harang upang paghiwalayin ang mga customer.
- ☐ Limitahan ang bilang ng mga empleyado na naglilingkod sa mga indibidwal na customer o grupo.
- ☐ Huwag paupuin ang mga customer kung saan hindi sila maaaring magkaroon ng anim na talampakang layo mula sa mga lugar kung saan nagtatrabaho ang mga empleyado at naghahanda ng mga pagkain at inumin.
- ☐ Isaayos ang mga sa personal na pagpupulong, kung kinakailangan ang mga ito, para matiyak ang pisikal na pagdistansiya sa isa't isa.

- ☐ Gawing halinhinan ang mga pahinga ng manggagawa, alinsunod sa mga regulasyon sa sahod at oras, kung kinakailangan.
- ☐ Muling isaayos, paghigpitan, o isara ang mga karaniwang lugar, tulad ng mga silid pahingahan ng empleyado, magbigay ng alternatibo kung saan maaaring magpatupad ng physical distancing, at pigilan ang mga empleyado na magtipon.
- ☐ Muling isaayos ang mga espasyo upang mapahintulutan ang hindi bababa sa anim na talampakang distansya sa pagitan ng mga taong kumakain, nagtatrabaho, at dumadaan sa mga lugar.
- ☐ Muling ayusin ang mga kusina upang mapanatili ang physical distancing sa mga lugar na iyon kung praktikal.
- ☐ Pigilan ang mga tao na magtipon.
- ☐ Magtatag ng mga pasilyo at daanang may iisang direksyon.
- ☐ Panatilihin bukas ang mga pinto o gawing awtomatiko ang pagbubukas, kung maaari.
- ☐ Ayusin ang lakas ng musika upang mapanatili ng mga manggagawa ang layo mula sa mga customer at marinig ang mga order.
- ☐ Magpatupad ng mga pamamaraan kapag pinakamarami na ang pumipila, kabilang ang isang host na magpapaalala sa mga customer na magpatupad ng physical distancing.
- ☐ Magkabit ng mga pantulong sa paglilipat upang maiwasan ang pagpapasahan ng tao sa tao.

