

GABAY NG INDUSTRIYA PARA SA COVID-19:

Mga Restawrang Dine-In

Hulyo 1, 2020

Ang lahat ng patnubay ay dapat ipatupad lamang nang may pag-apruba ng opisyal ng kalusugan ng county kasunod ng kanilang pagsusuri sa mga lokal na data ng epidemiyolohiya kabilang ang mga kaso bawat 100,000 populasyon, antas ng pagiging positibo ng test, at lokal na kahandaan upang suportahan ang pagsirit ng pangangailangan sa pangangalagang pangkalusugan, mahihinang populasyon, contact tracing, at testing.

PANGKALAHATANG-IDEYA

Noong Marso 19, 2020, naglabas ang Opisyal ng Pampublikong Kalusugan ng Estado at Direktor ng Departamento ng Pampublikong 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 puwedeng mula sa napakabanayad (walang sintomas ang ilang tao) 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 imprastraktura. 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, pasilidad ng pangmatagalang pangangalaga, kulungan, produksyon ng pagkain, warehouse, planta sa pagproseso ng karne, at grocery store.

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:

- ✓ pisikal na pagdistansiya hanggang sa pinakamalayang posible,
- ✓ paggamit ng mga takip sa mukha ng mga manggagawa (kung saan hindi kinakailangan ang proteksyon sa paghinga) at mga customer/kliyente,
- ✓ madalas na paghuhugas ng kamay at regular na paglilinis at pagdidis-impekta,
- ✓ 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

Ang dokumentong ito ay nagbibigay ng patnubay para sa mga restawrang dine-in, mga brewpub, mga craft distillery, mga brewery, bar, pub, at winery upang suportahan ang ligtas at malinis na kapaligiran para sa mga manggagawa at customer. Hindi ginawa ang patnubay upang bawiin o ipawalang-bisa ang anumang karapatan ng manggagawa, iniaatas man ng batas, regulasyon, o bunga ng sama-samang pakikipagtawaran, at hindi ito kumpleto, dahil hindi kasama rito ang mga pangkalusugang kautusan mula sa county, at hindi rin ito pamalit sa anumang kasalukuyang kinakailangan sa pangkontrol na nauugnay sa kaligtasan at kalusugan katulad ng sa Cal/OSHA.¹ Manatiling nakasubaybay sa mga pagbabago sa patnubay 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 ng Mga Pangkalahatang Patnubay ng Cal/OSHA sa Pagprotekta sa mga Manggagawa Laban sa COVID-19](#). Ang US Administration and Drug Administration ay mayroong [gabay para sa mga restawran](#) at ang CDC ay may karagdagang mga kinakailangan sa kanilang [patnubay](#) para sa mga negosyo at employer.

- Ang mga brewpub, brewery, bar, pub, craft distillery, at winery ay dapat manatiling sarado hanggang ang mga establisyementong iyon ay pinahihintulutan nang ipagpatuloy ang binago o buong operasyon **maliban kung nag-aalok sila ng dine-in na pagkain na may upuan. Ang alkohol ay maaari lamang ibenta sa parehong transaksyon kasama ng pagkain.**
- Ang mga brewpub, brewery, pub, craft distillery, at winery sa mga county kung saan inaprubahan ng opisyal sa kalusugan ang dagdag na pagbubukas ay maaaring sumunod sa patnubay para sa mga restawran, winery, at bar sa [Website ng COVID-19 County Roadmap](#).
- Ang mga dine-in na restawran, brewpub, brewery, bar, pub, craft distillery, at winery na nagbibigay ng mga pagkaing may upuan ay dapat sumunod sa patnubay sa restawran sa ibaba at dapat magpatuloy na **hikayatin ang serbisyonag pag-takeout at paghahatid hangga't maaari.**
- Ang mga brewpub, brewery, bar, pub, craft distillery, at winery na hindi nagbibigay ng mga pagkaing may upuan, ngunit maaaring makipagkontrata sa isa pang vendor para gawin ito, ay maaaring maghain ng pagkaing dine-in sa kondisyong ang parehong negosyo ay sumusunod sa patnubay na nasa ibaba at magbebenta lamang ng alkohol sa parehong transaksyon kasama ng pagkain.
- Sa mga lugar na kasalukuyang pinahihintulutang magbenta ng beer, wine, at espiritu na iinum sa ibang lugar at hindi nag-aalok ng mga upuan, ang mga dine-in na pagkain ay dapat sumunod sa [patnubay para sa mga pagpapatakbo ng tingi](#) at mag-alok lamang ng mga benta sa bangketa, hanggang sa payagan ng lokal at/o pang-estadong panuntunan ang karagdagang aktibidad sa pagtitingi.

- Ang mga tagagawa ng serbesa, wine, at espiritu ay dapat sumunod sa [patnubay para sa mga operasyon sa pagmamamupaktura](#).
- 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 pagbubukas. Dapat ihinto ng mga establisimiyentong naghahain ng kumpletong pagkain ang ganitong uri ng libangan hanggang sa pahintulutan ang pagpapatuloy ng binago o buong operasyon ng mga ganitong uri ng aktibidad.

Kinakailangang Paggamit ng mga Takip sa Mukha

Noong Hunyo 18, naglabas ang CDPH ng [Gabay sa Paggamit ng mga Takip sa Mukha](#), na pangkalahatang iniaatas ang paggamit ng mga takip sa mukha para sa mga miyembro ng publiko at manggagawa sa lahat ng lugar ng publiko at trabaho kung saan may mataas na panganib ng pagkakalantad.

Dapat magsuot ng mga takip sa mukha ang mga nasa California kapag nagtatrabaho sila, sa lugar ng trabaho man o sa labas ng site, kapag:

- Personal na nakikipag-ugnayan sa sinumang miyembro ng publiko;
- Nagtatrabaho sa anumang espasyong binisita ng mga miyembro ng publiko, mayroon mang sinumang mula sa publiko na naroroon sa oras na iyon o wala;
- Nagtatrabaho sa anumang espasyo kung saan naghahanda o nagbabalot ng pagkain para ibenta o ipamahagi sa iba;
- Nagtatrabaho o naglalakad sa mga common area, tulad ng mga pasilyo, hagdanan, elevator, at paradahan;
- Nasa anumang silid o kulob na lugar kung saan mayroong iba pang tao (maliban sa mga miyembro ng sariling sambahayan o tirahan) kapag hindi maaaring pisikal na makalayo;
- Nagmamaneho o nagpapatakbo ng anumang pampublikong transportasyon o paratransit na sasakyan, taxi, o sasakyan para sa pribadong serbisyo ng kotse o ride-sharing kapag may mga pasahero. Kapag walang pasahero, mariing inirerekomenda ang mga takip sa mukha.

Makikita sa [gabay](#) ang kumpletong mga detalye, kasama ang lahat ng kinakailangan at pagbubukod sa mga patakarang ito. Mariing hinihikayat ang mga takip sa mukha sa iba pang pagkakataon, at maaaring magpatupad ang mga employer ng mga karagdagang kinakailangan sa takip sa mukha sa pagtupad ng kanilang obligasyong magbigay ng ligtas at malusog na lugar ng trabaho. Dapat bigyan ng mga employer ang mga manggagawa ng mga takip sa mukha o ibalik sa mga manggagawa ang gastos para sa makatuwirang bayad sa pagkuha ng mga ito.

Ang mga employer ay dapat bumuo ng patakaran sa akomodasyon para sa sinumang manggagawa na nakakatugon sa isa sa mga pagbubukod sa pagsusuot ng takip sa mukha. Kung ang isang manggagawa na dapat ay kinakailangang magsuot ng takip sa mukha dahil sa madalas na pakikipag-ugnayan sa iba ay hindi maaaring magsuot ng takip sa mukha dahil sa kondisyong medikal, dapat siyang bigyan ng hindi mahirap gamiting kahalili, tulad ng face shield na may drape na nakalaylay sa ilalim, kung posible, at kung maaari itong gawin sa kabila ng kondisyong medikal.

Dapat alam ng mga negosyong bukas sa publiko ang mga pagbubukod sa pagsusuot ng mga takip sa mukha na nasa [Gabay sa Takip sa Mukha ng CDPH](#) at hindi sila maaaring magbukod ng sinumang miyembro ng publiko para sa hindi pagsusuot ng takip sa mukha kung sumusunod siya sa [gabay](#). Kakailanganin bumuo ang mga negosyo ng mga patakaran para sa pangangasiwa ng mga pagbubukod na ito sa pagitan ng mga customer, kliyente, bisita, at manggagawa.



Planong Partikular na Lugar ng Trabaho

- Magtatag ng plano sa pag-iwas sa COVID-19 na nakasulat at partikular sa 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 Takip 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 sa lokal na kagawaran ng kalusugan kung saan matatagpuan ang restawran para sa pagbibigay ng impormasyon tungkol sa pagkalat ng COVID-19 sa mga manggagawa o customer.
- Sanayin at kausapin ang mga manggagawa at kinatawan ng manggagawa tungkol sa plano at gawing available ang plano sa mga manggagawa at kanilang mga kinatawan.
- Regular na suriin ang establisamiyento 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 higit pang kaso.
- Ipatupad ang mga kinakailangang proseso at protocol kapag may paglaganap sa isang lugar ng trabaho, alinsunod sa [Mga patnubay ng CDPH](#).
- Tukuyin ang mga malapitan na pakikipag-ugnayan (nasa loob ng anim na talampakan sa loob ng 15 minuto o mas matagal pa) ng isang nahawaang manggagawa at gumawa ng mga hakbang upang ibukod ang (mga) manggagawang nagpositibo sa COVID-19 at mga malapitan na nakaugnayan.
- Sumunod sa mga patnubay sa ibaba. Kapag hindi ito nagawa, maaaring may mga magkasakit sa lugar ng trabaho na maaaring maging sanhi ng pansamantalang pagsasara o pagiging limitado ng pagpapatakbo.



Mga Paksa para sa Pagsasanay sa Manggagawa

- Impormasyon tungkol sa [COVID-19](#), kung paano pigilan ang pagkalat nito, at kung aling mga dati nang kondisyon sa kalusugan ang posibleng dahilan upang mas madaling mahawa ng virus ang mga indibidwal.
- 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 ang isang manggagawa ay may mga sintomas ng COVID-19 na [inilarawan ng CDC](#), tulad ng lagnat o pangangatog, ubo, pagkahapo o kahirapan sa paghinga, pagkapagod, pananakit ng kalamnan o katawan, pananakit ng ulo, bagong pagkawala ng panlasa o pang-amoy, pananakit ng lalamunan, baradong ilong o sipon, pagduduwal, pagsusuka, o pagtatae, O
 - Kung na-diagnose na may COVID-19 ang isang manggagawa at hindi pa siya pinapalabas sa isolation, O
 - Kung, sa loob ng nakalipas na 14 na araw, nakisalamuha ang isang manggagawa sa isang taong na-diagnose na may COVID-19 at itinuturing siyang potensyal na makakahawa (ibig sabihin, nasa isolation pa rin).
- Bumalik sa trabaho pagkatapos makatanggap ang manggagawa ng diagnosis na may COVID-19 kung 10 araw na ang lumipas mula noong unang lumabas ang mga sintomas, maayos na ang kanilang mga sintomas, at hindi nilagnat ang manggagawa sa loob ng nakalipas na 72 oras (nang hindi gumagamit ng mga gamot para sa lagnat). Makakabalik lang sa trabaho ang isang manggagawang na-diagnose na may COVID-19 na walang sintomas kung 10 araw na ang lumipas mula noong petsa ng unang nagpositibong pagsusuri sa COVID-19.
- Humingi ng medikal na atensyon kung lumubha ang kanyang mga sintomas, kasama na ang tuluy-tuloy na pananakit o presyon sa dibdib, pagkalito, o pagiging asul ng 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 pagkukuskos nang may sabon nang 20 segundo (o paggamit ng hand sanitizer na may hindi bababa sa 60% ethanol o 70% isopropanol kapag hindi makapunta sa isang lababo o istasyon ng hugasan ng kamay ang manggagawa, alinsunod sa [mga alituntunin ng CDC](#)).

- Ang kahalagahan ng pisikal na pagdistansiya, sa oras ng trabaho at sa labas ng oras ng trabaho (tingnan ang seksyon ng Pisikal na Pagdistansiya sa ibaba).
- Wastong paggamit ng mga takip sa mukha, kabilang ang:
 - Hindi pinoprotektahan ng mga takip sa mukha ang may suot at hindi personal protective equipment (PPE) ang mga ito.
 - Makakatulong ang mga takip sa mukha na protektahan ang mga taong malapit sa may suot, ngunit hindi pinapalitan nito ang pangangailangan para sa pisikal na pagdistansiya at madalas na paghuhugas ng kamay.
 - Dapat takpan ng mga takip sa mukha ang ilong at bibig.
 - Dapat maghugas o mag-sanitize ng mga kamay ang mga manggagawa bago at pagkatapos gumamit o magsaayos ng mga takip sa mukha.
 - Iwasang humawak sa 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 nasa [Patnubay ng CDPH para sa Paggamit ng mga Takip sa Mukha](#), na ipinag-uutos ang mga sitwasyon kung saan dapat magsuot ng mga takip 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.
- Impormasyon tungkol sa mga benepisyo sa bayad na pagliban sa trabaho na maaaring kwalipikadong matanggap ng manggagawa para gawing mas magaan sa bulsa ang pananatili sa bahay. Tingnan ang karagdagang impormasyon [tungkol sa mga programa ng pamahalaan na sumusuporta sa pagliban kapag may sakit at kabayaran ng manggagawa para sa COVID-19](#), kasama na ang mga karapatan ng mga manggagawa na lumiban kapag may sakit sa ilalim ng [Batas sa Tugon sa Coronavirus ng Pamilya Muna](#) at mga karapatan

ng mga manggagawa sa mga benepisyo ng kabayaran ng mga manggagawa at pagpapalagay ng kaugnayan sa trabaho ng COVID-19 alinsunod sa [Ehekutibong Kautusan ng Gobernador N-62-20](#) habang may bisa ang Order na iyon.



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 establisamiyento. Tiyaking iniwasan ng screener ng temperatura/sintomas ang malapit na pakikisalamuha sa mga manggagawa hangga't maaari.
- Kung nangangailangan ng screening sa sarili sa bahay, na isang naaangkop na alternatibo sa pagbibigay nito sa establisamiyento, tiyaking nagsagawa ng screening bago umalis sa bahay ang manggagawa para sa kanilang shift at sumusunod ito sa mga [patnubay ng CDC](#), tulad ng inilalarawan sa seksyong Mga Paksa para sa Pagsasanay sa Manggagawa sa itaas.
- Hikayatin ang mga manggagawang may sakit o nagpapakita ng mga sintomas ng COVID-19 na manatili sa bahay.
- Dapat magbigay ang mga employer sa mga manggagawa at tiyakin na ginagamit ng mga manggagawa ang lahat ng kinakailangang kagamitan sa proteksyon, kabilang ang mga takip sa mukha at guwantes kung kinakailangan.
- Dapat pag-isipan ng mga employer kung saan maaaring kapaki-pakinabang ang paggamit ng disposable glove upang suportahan ang madalas na paghuhugas ng kamay o paggamit ng hand sanitizer; kabilang sa mga halimbawa ang mga manggagawang nagi-screen ng iba para sa mga sintomas o nangangasiwa ng mga bagay na madalas hawakan. Ang mga manggagawa ay dapat magsuot ng guwantes kapag hahawak ng mga bagay na kontaminado ng mga likido sa katawan.
- Ang mga serbidor, busser, at iba pang mga manggagawa na naglilipat ng mga bagay na ginamit ng mga customer (maruruming tasa, plato, napkin, atbp.) o humahawak ng mga basura ay dapat gumamit ng mga disposable gloves (at hugasan ang mga kamay bago isuot at pagkatapos alisin ang mga ito) at magbigay ng mga apron at madalas na magpalit.
- Ang mga tagahugas ng pinggan ay dapat gumamit ng kagamitan

upang maprotektahan ang 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 ng pinggan ay dapat bigyan ng mga apron na hindi natatagusan ng likido at madalas na magpalit. Ang mga muling magagamit na kagamitan sa proteksiyon tulad ng mga shield at salamin ay dapat na i-disinfect nang maayos sa pagitan ng paggamit.

- Dapat magsagawa ang mga establisimiyento ng mga makatwirang hakbang, kasama na ang pagpapaskil ng karatula sa lahat ng pasukan at mga estratehiko at madaling makitang lokasyon at sa mga pagkumpirma ng reservation, upang paalalahanan ang publiko na dapat silang gumamit ng mga takip sa mukha at habang hindi kumakain at umiinom, at magpatupad ng physical distancing at dapat madalas nilang hugasan ang kanilang mga kamay nang may sabon sa loob ng hindi bababa sa 20 segundo, gumamit ng hand sanitizer, at huwag hawakan ang kanilang mukha.
- Paalalahanan nang maaga ang mga bisita na magdala ng takip sa mukha at magbigay ng ganito sa sinumang darating nang walang suot na ganito, kung posible.
- Dapat suriin ang mga panauhin at bisita para sa temperatura at/o sintomas pagkarating nila, at hilingin sa kanilang 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 panauhing nagpapakita ng sintomas.
- Magpakita ng isang hanay ng mga malinaw na nakikitang patakaran para sa mga customer at mga tauhan ng restawran sa (mga) pasukan ng restawran na magiging kondisyon sa pagpasok. Ang mga patakaran ay maaaring magsama ng mga tagubiling gumamit ng hand sanitizer, magpanatili ng pisikal na distansya mula sa ibang customer, iwasan ang hindi kinakailangang paghawak sa mga ibabaw ng restawran, impormasyon ng pag-contact para sa lokal na departamento ng kalusugan, at mga pagbabago sa mga serbisyo ng restawran. Kailanman posible, dapat makita ang mga patakaran sa paraang digital, dapat may kasamang mga larawan, at kasama sa/ng mga menu.



Mga Protokol sa Paglilinis at Pagdis-impekta

- Magsagawa ng masusing paglilinis sa matataong lugar tulad ng mga lugar hintayan ng mga customer 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 i-disinfect ang mga karaniwang ginagamit na ibabaw kabilang ang mga pintuan, mga hawakan ng pinto, mga crash bar, mga switch ng ilaw, mga upuan sa lugar hintayan, mga terminal ng credit card, mga ATM PIN pad, mga tray ng resibo, mga bus tub, mga serving tray, telepono, banyo, at mga pasilidad sa paghugas ng kamay.
- Madalas na linisin ang mga item na hinawakan ng mga parokyano, lalo na iyong mga maaaring makaakit sa mga bata kabilang ang mga vending machine ng kendi at laruan, mga pandekorasyong tangke ng isda, mga display case, pandekorasyong mga bukal, atbp.
- Linisin ang mga nahahawakang ibabaw sa pagitan ng mga shift o sa pagitan ng mga gumagamit, alinman ang mas madalas, kabilang ang, ngunit hindi limitado sa, mga pinagtatrabahuang ibabaw, telepono, register, touchpad/touchscreen, tablet, timeclock, appliance, mga kasangkapan at kagamitan sa kusina at bar, mga pintuan ng oven, grill at range knob, cart at 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 upang maisagawa ng mga manggagawa ang mga kasanayan sa paglilinis sa panahon ng kanilang shift. Dapat magtalaga ng mga tungkulin sa paglilinis sa oras ng trabaho bilang bahagi ng mga tungkulin sa trabaho ng manggagawa.
- Humingi ng mga pagpipilian para makatulong ang mga third party na kumpanya ng paglilinis sa mas lumalaking pangangailangan sa paglilinis, kung kinakailangan.
- Lagyan ang mga espasyo tulad ng mga silid-kainan, mga lugar ng bar, nakatayong host, at mga kusina ng angkop na mga produkto sa kalinisan,

kabilang ang mga hand sanitizer at sanitizing wipes sa lahat ng kawani na direktang nagsisilbi 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, paper na tuwalya, at hand sanitizer kung kinakailangan.
- Kapag pumipili ng mga kemikal sa pagdis-impekta, dapat gamitin ng mga employer ang mga produktong inaprubahan para magamit laban sa COVID-19 na nasa listahang [naaprubahan ng Ahensiya ng Proteksyon sa Kapaligiran o Environmental Protection Agency \(EPA\)](#)- at sundin ang mga tagubilin sa produkto. Gumamit ng mga disinfectant na may label na epektibo laban sa mga bagong virus na pathogen, na-dilute na household bleach solution (5 tablespoon bawat galon ng tubig), o alkohol na solution 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 disinfectant ay dapat magsuot ng guwantes tulad ng hinihingi ng mga tagubilin ng produkto at tiyakin ang wastong 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 [sakit na Legionnaires'](#) at iba pang sakit na nauugnay sa tubig, [magsagawa ng mga hakbang](#) upang matiyak na ligtas na gamitin ang lahat ng sistema at feature ng tubig pagkatapos ng matagal na pagsasara ng pasilidad.
- Dapat dagdagan ng mga restawran 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.
- Kung posible, huwag maglinis ng mga sahig sa pamamagitan ng pagwawalis o iba pang pamamaraang maaaring magpakalat ng mga pathogen sa hangin. Gumamit ng vacuum na may HEPA filter hangga't maaari.
- Pag-isipang magkabit ng mga portable high-efficiency air cleaner, i-upgrade ang mga air filter ng gusali sa pinakamataas na efficiency na maaari, at gumawa ng iba pang pagbabago upang maparami ang pumapasok na hanging galing sa labas at bentilasyon sa lahat ng lugar ng trabaho.
- Magbigay ng mga disposable na menu sa mga panauhin 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 customer 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 item sa mga lamesa.
- Suspindihin ang paggamit ng mga item ng pagkain na ginagamit ng iba't ibang tao tulad ng mga bote ng sawsawan, lagayan ng asin at paminta, atbp. at ibigay ang mga ito sa mga lalagyang pang-isahang gamit, kung maaari. Kung hindi ito posible, ang mga item na ginagamit ng iba't ibang tao tulad ng mga bote ng sawsawan, shaker, atbp., ay dapat ibigay kung kinakailangan sa mga customer at i-disinfect pagkatapos ng bawat paggamit.
- Balutin ng napkin ang mga kubyertos bago gamitin ng mga customer. Dapat maghugas ng kamay ang mga manggagawa bago balutin sa napkin ang mga kubyertos. Dapat ilagay sa malinis na lalagyan ang kubyertos na binalot sa napkin. Matapos maupo ang mga customer, dapat ilagay ang kubyertos na binalot sa napkin ng manggagawang kakahugas lang ng kanilang mga kamay.
- Ang mga bagay na maaaring gamitin ulit kabilang ang mga kubyertos, lalagyan ng pagkain, basket ng tinapay, atbp., ay dapat hugasan, patuyuin, at i-sanitize nang maayos. Ang nalinis na flatware, stemware, pinggan, atbp., ay dapat maayos na iimbak, nang malayo sa mga customer 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 lalagyan ng takeout ay dapat punan ng mga customer at magagamit lamang kapag hiniling.
- Ang mga maruruming tela na ginamit sa mga hapag-kainan tulad ng mga mantel at napkin ay dapat tanggalin pagkatapos gamitin ng bawat customer at dalhin mula sa mga lugar 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 kainan ng customer pagkatapos ng bawat paggamit. Kasama dito ang pagdi-disinfect ng mga mesa, upuan, upuan ng bata, mataas na upuan, booth, atbp. at paglalaan ng sapat na oras para sa maayos na pag-disinfect, habang sinusunod ang mga tagubilin ng produkto. Maraming inaprubahang disinfectant ng EPA ang nangangailangan ng napakakaunting oras ng

contact (ilang segundo hanggang isang minuto) laban sa human coronavirus.

- Isaalang-alang ang paggamit ng mga disposable na takip ng upuan, lalo na sa mga ibabaw na maraming maliliit na butas. Itapon at palitan ang mga takip ng upuan sa pagitan ng bawat paggamit. Magkaloob ng mga disposable o malalabhang punda ng mga unan na ginagamit sa mga upuan at palitan/hugasan ang mga ito pagkatapos ng bawat paggamit.
- Isara ang mga lugar kung saan maaaring magtipon ang mga customer o hawakan ng mga customer ang mga pagkain o lalagyan ng pagkain na maaaring gamitin ng iba pang panauhin. Baguhin ang paghahatid ng mga item na ito sa pamamagitan ng indibidwal na pagbibigay ng mga item sa mga panauhin, pag-convert sa serbisyong mala-karenderya, atbp. Itapon o linisin, i-disinfect, o i-sanitize ang mga bagay na ginagamit ng iba't ibang tao pagkatapos ng bawat paggamit, kung naaangkop. Ang mga lugar na dapat sarado ay kinabibilangan ng, ngunit hindi limitado sa:
 - Mga self-service na lugar na may mga lalagyan ng sawsawan, mga lalagyan ng kubyertos, napkin, takip, straw, pitsel ng tubig, mga lalagyang pambalot ng pagkain, atbp.
 - Mga self-service machine kabilang ang mga dispenser ng yelo, soda, frozen yogurt, atbp.
 - Mga self-service na lugar ng pagkain tulad ng mga buffet, salsa bar, salad bar, atbp.
- Itigil ang paghahanda at pagpapakita ng pagkain sa mesa tulad ng mga cart ng pagpili ng pagkain at mga conveyor belt, paghahanda ng guacamole, atbp.
- Huwag mag-iwan ng mga after-meal mint, kendi, meryenda, o mga toothpick para sa mga customer. 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.
- Itigil ang paggamit ng item sa libangan na ginagamit ng iba't ibang tao, tulad ng mga board game, pool table, arcade game, vending machine, atbp. Isara ang mga lugar palaruan at libangan kung saan ang iba't ibang customer ay maaaring gumamit ng parehong item tulad ng mga bowling alley, atbp.



Mga Patnubay sa Pisikal na Pagdistansiya

- Unahin ang panlabas na upuan at pag-pick up sa bangketa upang mabawasan ang pagsasalubungan ng mga customer sa mga nakasaradong kapaligiran. Maaaring palawakin ng mga restawran ang kanilang panlabas na mga upuan at pag-aalok ng alak sa mga lugar na iyon, kung sumusunod sila sa mga lokal na batas at regulasyon.
- Mag-alok ng opsyong takeout, paghahatid, at drive-through para sa mga customer kung posible. Dapat makuha ang mga takeout item gamit ang walang contact na pag-pick-up at mga protokol sa paghahatid.
- Tanggalin ang contact 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 distansyang hindi bababa sa anim na talampakan mula sa mga driver na naghahatid.
- Hikayatin ang mga reservation upang makapaglaan ng oras para sa pag-disinfect ng mga bahagi ng restawran at magbigay ng gabay sa pamamagitan ng mga digital platform, kung maaari, sa mga customer para sa physical distancing habang nasa restawran.
- Isaalang-alang ang pagpapahintulot sa mga dine-in customer na umorder nang mas maaga upang limitahan ang dami ng oras na igugugol sa establisimiyento. Hilingin sa mga customer na maghintay sa kanilang mga kotse o malayo sa establisimiyento habang naghihintay na makaupo. Kung maaari, alertuhin ang mga parokyanong sa pamamagitan ng kanilang mga mobile phone kapag handa na ang kanilang mesa upang maiwasan ang paghawak sa at paggamit ng "mga buzzer."
- Isaayos ang mga panuntunan sa maximum na pag-okupa sa loob ng establisimiyento batay sa laki nito upang limitahan ang bilang ng mga tao sa loob at/o gumamit ng mga harang na hindi matatagusan ng likido sa pagitan ng mga mesa upang maprotektahan ang mga customer mula sa isa't isa at sa mga manggagawa. Para sa panlabas na upuan, panatilihin ang mga pamantayan sa physical distancing na hindi bababa sa anim na talampakan at tulad ng nakabalangkas sa patnubay na ito.
- Limitahan ang bilang ng mga parokyanong nasa iisang mesa sa mga magkakasama sa bahay o mga parokyanong humiling na makaupo 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.
- Magpatupad ng mga hakbang upang matiyak ang physical distancing na

may hindi bababa sa anim na talampakan na pagitan sa mga manggagawa at customer. Maaaring kasama rito ang paggamit ng mga pisikal na partisyon o makikitang palatandaan (halimbawa, mga marka sa sahig o karatula upang ipahiwatig kung saan dapat tumayo ang mga manggagawa at/o panauhin).

- 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 physical distancing na anim na talampakan.
- Dapat malinaw na markahan para sa naaangkop na physical distancing ang anumang lugar kung saan dapat pumila ang mga panauhin o manggagawa. Kasama dito ang mga check-stand at mga terminal, mga deli counter at linya, 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 physical distancing ay dapat gamitin sa anumang bahagi ng opisina, kusina, 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 physical distancing 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.
- Pag-isipang mag-alok sa mga manggagawa na humihiling ng mga binagong tungkulin ng opsyon na magpapaunti ng kanilang pakikisalamuha sa mga customer at iba pang manggagawa (halimbawa, pamamahala ng imbentaryo sa halip na pagtatrabaho bilang kahera o pamamahala ng mga pangangailangang administratibo sa pamamagitan ng telework).
- Muling isaayos ang mga espasyo sa opisina, mga lobby, beverage bar, kusina at 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 kumakain, nagtatrabaho, at dumaan sa mga lugar para sa pagpasok at paglabas.
- Alisin ang mga mesa at upuan mula sa mga lugar ng kainan nang sa gayon ay mapanatili ang anim na talampakang pisikal na distansya para sa mga customer at manggagawa. Kung hindi maililipat ang mga mesa, upuan, booth, atbp., gumamit ng mga makikitang palatandaan upang isaad na hindi magagamit ang mga ito o magkabit ng Plexiglas o iba

pang uri ng mga pisikal na harang na hindi natatagusan ng likido, upang mabawasan ang pagkakalantad sa pagitan ng mga customer.

- Ang mga lugar ng bar ay dapat manatiling sarado sa mga customer.
- Patigilin ang pagpapaupo sa mga customer kung hindi mapapanatili ng mga customer ang anim na talampakang pagitan mula sa mga manggagawa, lugar ng trabaho, at mga lugar ng paghahanda ng pagkain at inumin.
- Limitahan ang bilang ng mga manggagawa na naglilingkod sa mga indibidwal na partido, bilang pagsunod sa mga regulasyon sa sahod at oras.
- Dapat bawasan ng lahat ng mga manggagawa sa restawran ang tagal ng oras na ginugugol sa loob ng anim na talampakan mula sa mga panauhin.
- Isara ang mga breakroom, gumamit ng mga hadlang, o dagdagan ang distansya sa pagitan ng mga mesa/upuan upang mapaghiwa-hiwalay ang mga manggagawa at pigilan ang pagtitipon sa mga break. Kung maaari, gumawa ng mga break area sa labas na may mga silong at maupuan na nagtitiyak sa pisikal na distansiya.
- Muling ayusin ang mga kusina upang mapanatili ang pisikal na distansya sa mga lugar na praktikal ito at, kung hindi praktikal, huwag pagsabayin ang mga pagpasok, kung posible, gawin ang trabaho nang mas maaga.
- Pagbawalan ang mga manggagawa sa paghahanda ng pagkain na magpalitan o pumasok sa mga workstation ng iba sa mga oras ng shift.
- Pagbawalan ang mga tao na magkumpulan sa mga lugar na dinadaan ng maraming tao tulad ng mga banyo, pasilyo, lugar ng bar, mga pila para pagreserba at paggamit ng credit card, atbp.
- Magtalaga ng mga direksyon sa mga pasilyo at lakaran, kung maaari, upang maiwasan ang pagsasalubong ng mga manggagawa.
- Atasan ang mga manggagawa na iwasan ang mga pakikipagkamayan at mga katulad na pagbati na hindi sumusunod sa pisikal na distansiya.
- Ang mga panauhin ay dapat pumasok sa mga pintuan na pinanatiling bukas o awtomatiko, kung posible. Dapat may nakahandang magagamit na hand sanitizer para sa mga panauhin na kailangang humawak ng mga hawakan ng pinto.
- Ayusin ang lakas ng musika upang mapanatili ng mga manggagawa ang layo mula sa mga customer at marinig ang mga order.
- Ipatupad ang mga pamamaraan ng pagpila sa oras na pinaka-abala,

kabilang ang isang host na magpapaalala sa mga panauhin na pumila nang hindi bababa sa anim na talampakan ang distansya sa pagitan ng mga partido sa labas o sa mga lugar na pinaghihintayan.

- Hindi dapat buksan ng mga manggagawa ang mga pintuan ng mga kotse o taxi.
- Iwasang hawakan ang mga panulat at clipboard ng iba. Kung maaari, mag-install ng mga materyales na pangtulong sa paglilipat, tulad ng mga istante at bulletin board, upang mabawasan ang mga tao-sa-tao na pag-aabot.

¹ Karagdagang mga pangangailangan ay dapat isaalang-alang para sa mahinang populasyon. Ang mga lugar ng pagsamba ay kailangan sumunod sa lahat ng [Cal/OSHA](#) na pamatayan at kailangan nakahanda na sumunod sa gabay na ito ay pati na rin ang gabay mula sa [Sentro ng Pagkontrol o Pag-iwas sa Sakit o Centers for Disease Control and Prevention \(CDC\)](#) at ang [Departamento ng Pamublikong Pangkalusugan ng California o California Department of Public Health \(CDPH\)](#). Bukod dito, ang lugar na pagsamba ay kailangan nakahanda na baguhin ang kanilang pamamahala sa binago na gabay