



**City and County of  
San Francisco**

**Department of Public Health  
Health Officer Directive**

**Eksibit A to Direktiba ng Opisyal ng Kalusugan No. 2020-16b  
(inisyu 7/1/2020)**

**Mga Mahusay na Kasanayan para sa Panlabas na mga  
Establisymiento na Kainan**

**Bilang karagdagan sa paghahanda, pag-paskil, at pagpapatupad ng Social Distancing Protokol na kinakailangan ng Seksyon 6 at subseksyon 15.h ng Opisyal na Order sa Kalusugan No. C-19-07e (Health Officer Order) (ang “Stay-Safe-At-Home Order”), ang bawat Pasilidad ay dapat, tulad ng ibinigay sa Seksyon 6 ng Stay-Safe-At-Home Order at Direktiba ng Kalusugan No. 2020-16 (ang Direktiba ng Panlabas na Pagkain o Inumin) lumikha, magpatibay, at magpatupad ng Plano sa Kalusugan at Kaligtasan na tumutugon sa bawat bagay sa ibaba. Maaari mong gamitin ang listahan ng 2 pahina na naka-check sa Direktiba bilang Eksibit B upang idokumento ang iyong pagsunod.**

**Ang mga pinakamahusay na kasanayan ay bukod sa pinakamahusay na kasanayan na kasama sa Direktiba ng Kalusugan 2020-05 (Health Directive) para sa Paghahanda ng Pagkain o Paghahatid ng Mahahalagang Negosyo.**

**Rekisito para sa mga Panlabas na Pagkain o Inumin ng Establisimiyento:**

**1. Seksyon 1- Rekisito sa Serbisyo**

- 1.1.** Kuhain ang lahat ng nararapat na mga permit para sa panlabas na kainan, pagsasaayos ng mga upuan, at serbisyo sa pagkain ay dapat sumunod sa mga batas at regulasyon ng estado at lokal, at pagpapahintulot sa mga kinakailangan (hal. ADA access, mga nalalapat na permit para sa mga upuan at mesa, pagsunod sa naaangkop na zoning, at mga rekisito ng California Department of Alcohol Beverage Control).
- 1.2.** Siguraduhin na sumusunod ang mga kostumer at Tauhan sa Protokol ng Social Distancing at Kalusugan. Sa pinakamababa, bawat na Pagkain o Inumin ng Establisimiyento Panlabas ay dapat:
  - 1.2.1.** Atasan ang lahat ng mga Tauhan na magsuot ng Panakip-Mukha na inatasan ng Order ng Panakip-Mukha “Face Covering Order,” dalasan ang paghuhugas ng kamay, at panatilihin ang pisikal na distansya ng hindi bababa sa 6-na-talampakan hangga’t maaari.
  - 1.2.2.** Magtatag ng mga takdang lugar/pilahan na mayroong marka sa sahig bilang palatandaan ng 6-na-talampakang distansya para sa mga parokyano. Kasama dito ang mga check-stand at mga banyo, at mga parokyano sa iba’t ibang mga sitwasyon ng mga serbisyo, kung naaangkop (hal. hintayan sa pag-order, pag-order ng take-out, at hintayan ng mga nais umupo).
  - 1.2.3.** Maglagay ng direktang daanan para sa pagkilos kung saan man maaari (hal. nakabukod na pasukan at labasan para sa mga parokyano, pilahan para sa mga banyo).
  - 1.2.4.** Paalalahanan ang mga kostumer na dapat nilang isuot ang panakip-mukha hanggang sila ay makaupo at tuwing umaalis mula sa mesa, katulad ng pagpunta sa banyo; at anumang oras na ang isang server, bussers, o iba pang mga tauhan ay lumapit sa kanilang mesa.
- 1.3.** Siguraduhin na ang mga mesa na ginagamit upang paupuin ang mga parokyano ay may anim na talampakang pagitan ang layo sa iba pang mga parokyano na nakaupo sa iba’t ibang mga mesa ng serbisyo. Kung hindi maaaring magkaroon ng pagitan ang mga mesa ng serbisyo, ang Pagkain o Inumin ng Establisimiyento Panlabas ay dapat maglagay ng hindi-natatagusang pisikal na harang sa pagitan ng mga mesa ng serbisyo upang maprotektahan ang mga kustomer at Tauhan. Pagkain o Inumin ng Establisimiyento



**Mga Mahusay na Kasanayan para sa Panlabas na mga  
Establisimento na Kainan**

Panlabas ay dapat gumamit ng signage o iba pang mga pamamaraan (hal. pag-alis ng mga upuan o paggamit ng lubid) upang ipahiwatig kung aling mga mesa ang hindi pwedeng gamitin.

- 1.4.** Ang lahat ng mga parokyano ay dapat nakaupo sa mesa upang kumain at uminom—nakatayo sa paggitan ng mga mesa o sa iba pang panlabas na espasyo ay hindi pinahihintulutan.
- 1.5.** Ang mga parokyano ay hindi maaaring pagsilbihan ng pagkain o mga inuman habang naghihintay na makaupo.
- 1.6.** Mag paskil ng signage na nagpapa-alam sa mga parokyano na dapat na nakaupo sa mga mesa upang ubusin ang pagkain o mga inumin, ay dapat hindi bababa sa anim na talampakan ang layo mula sa mga parokyano sa iba pang mesa sa lahat ng oras at hindi maaaring uminom o magdala ng bukas na lalagyan sa labas ng lugar.
- 1.7.** Ang mga payong, canopy (payong), at ibang pang-lilim ay dapat walang mga sulok at pahihintulutan ang daloy ng hangin sa loob ng lugar
- 1.8.** Hikayatin ang paggawa ng reserbasyon para limitahan ang karamihan ng tao. Siguraduhin na nasa tamang tiyempo ang mga reserbasyon para mapahintulutan ang sapat na oras sa paglilinis at pagdisimpekta ng mga lugar ng upuan ng mga kustomer.
- 1.9.** Payuhan ang mga kustomer ng Pagkain o Inumin ng Establisimiyento Panlabas na maaari lamang silang pumasok sa establisimiyento kapag (1) gagamit ng banyo, (2) makikidaan gamit ang panlabas na puwang na maaari lamang gamitin para puntahan ang restawran, o (3) mag-order o mag pick-up ng pagkain sa isang panloob na counter. Hindi ito nalalapat sa mga kustomer na tumatangkilik ng iba pang mga aspeto ng Pagkain o Inumin ng Establisimiyento Panlabas (hal. take-out, o retail)) na napapailalim sa Protokol ng Social Distancing at naaangkop ng direktiba para sa industriya.
- 1.10.** Limatahan ang mga mesa ng serbisyo sa mga 6 na kustomer, maliban lamang kung sila ay mga miyembro ng parehong kabahayan. Ang mga tao na miyembro ng parehong kabahayan na nakaupo sa parehong mesa ay hindi kinakailangang maging anim na talampakan ang hiwalay. Hinihikayat na ang mga indibidwal na magkasama sa kabahayan ay magkakasamang nakaupo sa isang mesa.
- 1.11.** Gumawa ng mga hakbang para limitahan ang hindi-sinasadyang kontaminasyon at paghawak sa mga karaniwang item. Sa pinakamababa, Pagkain o Inumin ng Establisimiyento Panlabas ay dapat:
  - 1.11.1.** Hikayatin ang mga kustomers na tingnan ang mga menu gamit ang kanilang mobile devices. Kung saan hiniling ang mga menu, magbigay ng disposable, isang gamitan na menu o gumamit ng laminadong mga menu na maaaring disimpektahan.
  - 1.11.2.** Itigil ang paglalagay ng mga card stand, flyers, mga lalagyan ng napkin, o iba pang mga item (hal. mga lalagyan ng kandila, o plorera ng bulaklak) sa mga mesa
  - 1.11.3.** Itigil ang paglalagay agad ng mga pinggan at kubyertos sa mesa. Ilagay ang mga pinggan at kubyertos pagkatapos paupuin ang mga kostumer ng Tauhan na naghugas ng kanilang mga kamay.



# City and County of San Francisco

# Department of Public Health Health Officer Directive

Eksibit A to Direktiba ng Opisyal ng Kalusugan No. 2020-16b  
(inisyu 7/1/2020)

## Mga Mahusay na Kasanayan para sa Panlabas na mga Establisymiento na Kainan

- 1.11.4** Ang mga kubyertos ay dapat nakabalot gamit ang tela o papel na ginawa ng Tauhan na naghugas ng kanilang mga kamay at basta bago mag balot ulit ng mga kubyertos o mga napkins. Ilagay ang mga binalot na kubyertos o napkin sa isang malinis na lalagyan
- 1.11.4.** Gumamit ng mga disposable napkin at mantel o anumang uri ng tela. Dapat itapon o labahan ang mga napkin at mantel (kabilang ang mga hindi-gamit na napkin at mantel) sa bawat kostumer. Ang maruruming napkin at mantel ay dapat itabi sa isang saradong lalagyan.
- 1.11.5.** Dapat itabi ang mga kubyertos, stemware (katulad ng kopa sa tubig o alak), dishware (mga pinggan, mangkok), atbp, mula sa mga kostumer at tauhan hangga't handa na gamitin ang mga ito
- 1.11.6.** Itigil ang paggamit ng mga item sa pagkain (hal. bote ng mga condiment, sisidlan ng asin at paminta, atbp.) na madalas gamitin ng iba. Ibigay lamang ang mga item na ito, kapag hiningi, gamit ang solong lalagyan o piraso. Kung hindi ito maaari, ipagamit lamang ang mga item na ito kapag kinakailangan ng kostumer, at disimpektahan pagkatapos ng bawat paggamit.
- 1.11.7.** Hikayatin ang mga kostumer na gamitin ang “touchless payment options” o pamamaraan sa pagbabayad ng walang kinakailangan paghawak. Kung hindi magagamit ang touchless payment, iwasan ang direktang kontak sa pagitan ng pagsisilbi sa mga kostumer o Tauhan. I-sanitize ang anumang panulat, counter, tray, o point of sale systems (POS) sa gitna ng bawat panahon na ginagamit ito ng kostumer. Gumawa ng sapat na puwang para sa kustomer na tumayo ng hindi bababa sa anim na talampakan ang layo mula sa kahera habang ang mga item ay binabayaran, o magbigay ng isang pisikal na harang (hal. Plexiglas na sapat ang taas at lapad upang maiwasan ang droplets galing sa panghinga) sa pagitan ng kustomer at ang kahera.
- 1.11.8.** Magbigay lamang ng mga lalagyan para sa mga tirang pagkain kapag ito ay hiniling. Hindi dapat panghawakan ng Tauhan ang lalagyan ng mga tirang pagkain. Dapat ito ayusin ng bawat grupo na nakikihingi ng lalagyan para sa kanilang tirang pagkain.
- 1.11.9.** Tiyakin ang paghuhugas ng mga kamay ng mga serbidor na parehong nagsisilbi sa pagkain at paglilinis ng mga pinggan sa gitna ng dalawang mga gawain na ito.



**Mga Mahusay na Kasanayan para sa Panlabas na mga  
Establisymiento na Kainan**

- 1.11.10.** Itigil ang paggamit ng mga item sa panlibangan na halinhinang ginagamit ng iba, katulad ng mga laruang board game, pool table, at arcade games.
- 1.12.** Isara ang mga lugar kung saan ang mga kustomer ay maaaring magtipon-tipon, pagsilbihan ang sarili, o hawakan ang pagkain o iba pang item na maaaring gamitin ng ibang tao. Maghanda ng pamamaraan sa pagbigay ng mga item na ito nang isa-isa. o Itapon ang mga nasabing item pagkatapos gamitin o linisin at disimpektahan ang mga item pagkatapos ng bawat paggami, kung naaangkop. Kasama sa mga kinakailangang ito ngunit hindi limitado sa:
- 1.12.1.** Mga lugar na self-service na may mga kadi (caddies) ng condiment, mga kadi (caddies) ng kubyertos, mga napkin, mga takip, mga straws, pistel ng tubig, to-go container, atbp.
- 1.12.2.** Mga makina na self-service kabilang ang yelo, soda, frozen yogurt na dispenser, atbp.
- 1.12.3.** Lugar ng pagkain na self-service tulad ng buffets, salsa bar, salad bars, atbp.
- 1.12.4.** Mints para pagkatapos kumain, mga kendi, meryenda, o mga toothpick para sa mga kustomer.
- 1.13.** Itigil ang paghahanda o pagpapakita ng pagkain tulad ng mga kariton ng pagkain na pagpipilian at mga conveyor belt, condiment o iba pang paghahanda ng pagkain, atbp.
- 1.14.** Limitahan ang bilang ng Tauhan na nag nagsisilbi sa isang indibidwal na partido, na kasang-ayon sa mga regulasyon ng sahod at oras. Hangga't maaari, isa lamang na tao ang magsisilbi sa isang grupo ng mga kustomer sa buong katagalan ng pagkain.
- 1.15.** Pahintulutan lamang ang live entertainment na hindi dadagdag sa panganib ng erosol na transmisyon ng COVID-19, katulad ng gitara o piano at bawal ang pag-awit, pagpapatugtog ng mga instrumentong brass).
- 2. Seksyon 2 - Mga Rekisito sa Paglilinis at Pagdisimpekta**
- 2.1.** Lubusang disimpektihin ang bawat kainan ng kustomer bago magbukas bawat araw at pagkatapos ng bawat paggamit, kabilang ang mga mesa, upuan, booster na upuan, mataas na upuan, mga booth, at mga panig ng naturang mga ibabaw. Ang pagdisimpekta ay kinakailangan na may sapat na oras upang sundin ang mga tagubilin ng produkto. Maraming mga naaprubahan ng EPA ang mga pandisimpekta na nangangailangan ng minimum na oras ng kontak laban sa coronavirus ng tao, at ang disimpektante ay dapat iwanan sa ibabaw na bigay na oras bago punasan
- 2.2.** Disimpektahan ang mga madadalas hawakan na paibabawan (hal. mga pintuan, hawakan, gripo, mesa, atbp.), at mga lugar na madalas dinadaan (hal. mga silid o lugar hintayan, pasilyo, banyo) ng hindi bababa sa isang beses bawat oras.
- 2.3.** Dalasan ang pagdisimpekta sa mga banyo, hindi bababa sa kada apat na oras. Lumikha at gumamit ng isang pang-araw-araw na checklist (listahan ng mga gawain) para dokumentuhin ang bawat oras na dinisimpektahan ang mga banyo. Sipagan ang pagpapaskil ng checklist na inilalagay sa loob ng bawat banyo at lagyan ng detalyadong petsa at oras tungkol sa huling paglilinis, pagdisimpekta, o



**Mga Mahusay na Kasanayan para sa Panlabas na mga  
muling pag-iimbak dito. Establisymto na Kainan**

- 2.4. Maglagay ng sanitizer na epektibo laban sa COVID-19 sa anumang lugar ng point of sales (pagbabayad), at sa pasukan ng mga bisita at Tauhan, kabilang ang, ngunit hindi limitado sa, mga lugar na dapat hawakan ng mga indibidwal ang isang hawakan ng pinto upang makapasok
- 2.5. Atasan ang mga Tauhan na naglilipat ng mga item na ginagamit ng mga kostumer, mga maruruming linen (tela), o pagaasikaso sa mga basurahan ay dapat naghuhugas ng mga kamay pagkatapos panghawakan ang mga item na iyon, o gumamit ng disposable na guwantes (at hugasan ang mga kamay bago isuot at pagkatapos alisin) at palitan ang mga apron.
- 2.6. Bigyan ang mga dishwasher (tagapaghugas ng mga pinggan at ibang kasangkapan sa kusina) ng sapat na kagamitan para maprotektahan ang mga mata, ilong, at bibig mula sa mga tilamsik na kontaminado gamit ang kombinasyon ng panakip-mukha, protective glasses (salamín isinusuot para sa proteksyon ng mga mata), at/o proteksyon sa mukha. Dapat bigyan ng mga hindi-natatagusang apron ang mga dishwasher at dapat palagi itong pinapalitan. Ang mga muling-nagagamit na protective equipment katulad ng panakip at salamin ay dapat wastong dini-disimpektahan bawat paggamit. Ang mga malilinis na kubyertos ay dapat pangasiwaan gamit ang malinis na guwantes.
- 2.7. Tiyakin ang mga item na muling nagagamit ng mga kostumer katulad ng mga kubyertos, lalagyanan ng pagkain, breadbasket, atbp na dapat wastong hinuhugasan, binabanlawan, at nililinis (sanitize). Gumamit ng mga disposable item kung hindi kakayanin ang paggamit ng mga reusable item.

**3. Seksyon 3 - Mga Requisite sa Pagpapatakbo**

- 3.1. Mga malalaking pagbabago sa mga operasyon sa serbisyo ng pagkain, katulad ng pagdadagdag ng istasyon sa paglilinis, lugar sa paghahanda ng pagkain, o lugar sa imbakan ng pagkain ay maaaring mangailangan ng paunang pag-apruba ng Department of Public Health.
- 3.2. Dagdagan ang sirkulasyon ng sariwang hangin para sa Tauhan gamit ang pagbukas ng mga bintana o pintuan, kung maaari itong gawin. Konsiderahin ang pag-upgrade para madagdagan ang dami ng hangin na nagmumula sa labas at bentilasyon sa lahat ng lugar sa trabaho.

