HSP

Health and Safety Plan

Listahan

Direktiba ng Opisyal sa Kalusugan Blg. 2020-16b (Exhibit B)
Plano sa Kalusugan ant Kaligtasan (binago ng 7/1/2020)

Ang bawat pinatatakbong Establisimyento ng Pagkain at Inumin ay dapat kumpletuhin, ipaskil sa site, at sumunod sa Plano ng Kalusugan at Kaligtasan.

Markahan ang lahat ng mga item sa ibaba na nalalapat at ilista ang iba pang kinakailangan na impormasyon.

Pangalan ng Negosyo/Entidad: *Pangalan:*

Address ng Pasilidad: *Telepono:*

(*Maaari kayong makipag-ugnayan sa taong nakalista sa itaas para sa anumang mga katanungan o komento tungkol sa protokol na ito.)*

☐ **Mga Kinakalilangansa Serbisyo** Negosyo ay dapat pamilyar at sumusunod sa lahat ng mga kinakailangan na tinalaga ng Direktiba ng Opisyal ng Kalusugan Blg 2020-16b, na makikita sa http://sfdph.org/directives.

☐ Kumpletuhin ang Plano sa Kalusugan at Kaligtasan para sa Direktiba ng Opsiyal ng Kalusugan Blg. 2020-05 para sa Paghahanda ng Pagkain at Delivery para sa Esensyal na Negosyo, na makikita sa http://www.sfdph.org/directives.

☐ Kuhanin ang lahat ng nararapat na mga permit para sa panlabas serbisyo at paglalagay ng mesa.

☐ Atasan ang lahat ng mga Tauhan na magsuot ng Panakip-Mukha, dalasan ang paghuhugas ng kamay, at panatilihin ang pisikal na distansya ng hindi bababa sa 6-na-talampakan hangga't maaari.

☐ Magtatag ng mga takdang lugar/pilahan na mayroong marka sa sahig bilang palatandaan ng 6-na-talampakang distansya para sa mga parokyano sa iba't ibang sitwasyon (hal. hintayan sa pag-order, hintayan sa banyo, pag-order ng take-out, o hintayan ng mga nais umupo).

☐ Paalalahanan ang mga kostumer na dapat nilang isuot ang panakip-mukha sa anumang oras na sila ay hindi kumakain o umiinom at tuwing may tauhan na lalapit sa kanilang mesa.

☐ Ang mga mesa serbisyo ay inilagay para matiyak na ang mga parokyano ay hindi bababa sa anim na talampakan ang agwat o hinihiwalay ng isang hindi maiiwasang pisikal na hadlang.

☐ Ipagbigay-alam sa mga parokyano na dapat silang makaupo sa isang mesa para kumain o uminom.

☐ Ang mga parokyano ay hindi pagsisilbihan ng pagkain o inumin habang naghihintay na makaupo.

☐ Ang mga parokyano ay dapat pagsabihan na makakapasok lang sila sa Pagkakatatag o Establisamiento sa limitadong dahilan.

HSP

Health and Safety Plan

Listahan

Direktiba ng Opisyal sa Kalusugan Blg. 2020-16b (Exhibit B)
Plano sa Kalusugan ant Kaligtasan (binago ng 7/1/2020)

☐ Ang mga abiso ay naka paskil na nagpapaalam sa mga parokyano na dapat silang makaupo sa mesa para kumonsumo ng pagkain o inumin, dapat hindi bababa sa anim na talampakan ang agwat mula sa mga patron sa ibang mga mesa sa lahat ng oras, hindi maaaring uminom o magdala ng mga bukas na lalagyan sa labas ng kainan.

☐ Limatahan ang mga mesa ng serbisyo sa mga 6 na kustomer, maliban lamang kung sila ay mga miyembro ng parehong kabahayan.

☐ Pagkakaroon ng disposable o laminadong menu na maaaring disimpektahan.

☐ Huwag mag lagay ng mga card stand, kandila, plorera ng bulaklak, o iba pang item sa mga mesa.

☐ Huwag agahan ang paglalagay ng mga pinggan at kubyertos sa mesa. Ilagay ang mga pinggan at kubyertos pagkatapos paupuin ang kostumer.

☐ Dapat itabi ang mga malilinis na kubyertos, stemware (katulad ng kopa sa tubig o alak), dishware (mga pinggan, mangkok), atbp, mula sa mga kostumer o tauhan hangga't handa na gamitin ang mga ito.

☐ Huwag gumamit 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.

☐ Hikayatin ang mga kostumer na gamitin ang "touchless payment options" Tauhan. I-sanitize ang anumang panulat, counter, tray, o point of sale systems (POS) sa gitna ng bawat panahon na ginagamit ito ng kostumer.

☐ 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.

☐ Huwag magpagamit ng mga item sa panlibangan na halinhinang ginagamit, katulad ng mga laruang board game, pool table, at arcade game.

☐ Ang mga payong, canopy (payong), at ibang pang-lilim ay dapat walang mga sulok at pahihintulutan ang daloy ng hangin sa loob ng lugar.

- ☐ Isara ang mga lugar kung saan maaaring gawin ng mga kostumer ang mga sumusunod: 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 linisin at disimpektahan ang mga item pagkatapos ng bawat paggamit.
- ☐ Itigil ang paghahanda o pagpapakita ng pagkain sa tabi ng mesa (hal.mga kariton ng pagkain na pagpipilian, conveyor belt, o iba pang presentasyon sa pagkain).
- ☐ Walang entertainment na kinasasangkutan ng pag-awit, pagpapatugtog ng mga instrumentong brass etc. na dadagdag sa panganib ng erosol na transmisyon ng COVID-19.

Mga Rekisito sa Paglilinis at Pagdisimpekta

- ☐ Lubusang disimpektibo 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, booth, at mga panig ng naturang mga ibabaw.
- ☐ Disimpektahan ang mga madadalas hawakan na paibabawan (hal. mga pintuan, hawakan, gripo, mesa, atbp.), at mga lugar na madalas dinadaanan (hal. mga silid o lugar hintayan, pasilyo, banyo) ng hindi bababa sa isang beses bawat oras.
- ☐ Dalasan ang pagdisimpekta sa mga banyo, hindi bababa sa 4 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 muling pag-iimbak dito.
- ☐ 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.
- ☐ 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 (salamin isinusuot para sa proteksyon ng mga mata), at/o proteksyon sa mukha.
- ☐ 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) pagkatapos gamitin

Mga Rekisito sa Pagpapatakbo

- ☐ Ang mga bintana o pintuan ay buksan hangga’t maari para dagdagan ang sirkulasyon ng sariwang hangin para sa Tauhan.

HSP

Health and Safety Plan

Listahan

Dagdag na mga hakbang:

Ipaliwanag: