

**Plano sa Kalusugan at Kaligtasan para sa Direktiba ng Opsiyal sa Kalusugan Blg. 2020-05**  
(inisyu 5/8/20)

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

**Pangalan ng Negosyo:** I-klik o tap dito para mailagay ang text.

**Address ng Pasilidad:** I-klik o tap dito para mailagay ang text.

**Maaari ninyong tawagan ang sumusunod na tauhan para sa anumang mga taong o komento tungkol sa protocol na ito:**

**Pangalan:** I-klik o tap dito para mailagay ang text.      **Telepono:** I-klik o tap dito para mailagay ang text.

---

Bawat negosyo na napapailalim sa Health Officer Directive 2020-05 (Direktiba ng Opisyal sa Kalusugan Blg. 2020-05) ay dapat lumikha, magpaskil, at turuan ang mga Tauhan hinggil sa isang Plano sa Kalusugan at Kaligtasan (Health and Safety Plan) na siyang tinutukoy sa bawat item (bilihin o bagay) na nakalista sa ibaba. Maaaring gamitin ng negosyo ang fillable form na ito para kumpletuhin ang mga rekisito (requirement) o maaring lumikha ng sariling dokumento na siyang tutukoy sa mga bagay na itinatakd dito. Dapat magbigay ng mga detalye ang negosyo, katulad ng pagpapaliwanag kung saan nakapaskil ang mga item, papaano nito natuturuan ang mga Tauhan, o kung papaano nito ginagawa ang ibang bagay na kinakailangan. Kung hindi nalalapat ang isang item, maaaring isulat ng negosyo ang “N/A” o “none” o “does not apply” at magbigay din ng mga nauugnay na impormasyon para ipaliwanag kung bakit hindi nalalapat ang isang item kung sakaling magkaroon ng potensyal na pagkalito. Maaaring tanggalin ang iilang seksyon o pahina kung hindi sila nalalapat basta’t may kasama itong pahayag mula sa negosyo kung bakit hindi sila nag-apply. Kasama sa nangungunang dalawang seksyon ang Signage (karatula), Edukasyon, at General Requirements (mga karaniwang kinakailangan) na nalalapat sa bawat negosyo. Ang mga natitirang seksyon ay naaangkop lamang sa mga aspeto ng negosyo na mayroong nakalistang uri ng mga serbisyo. Mayroong elektronik na form-fillable na dokumento para sa layunin na ito gamit ang internet na siyang makukuha mula sa [www.sfcddp.org/covid19](http://www.sfcddp.org/covid19).

**Mga Pangkalahatang Rekisito (nalalapat ang bawat item sa Seksyon 1 at 2 sa ibaba sa bawat Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain)**

***1. Seksyon 1 – Signage at Edukasyon:***

- 1.1.*** Magpaskil ng signage sa bawat pampublikong pasukan ng pasilidad o lokasyon (kung mayroon man) upang ipaalam sa lahat ng Tauhan at kustomer na kailangan nilang: iwasan ang pagpasok sa pasilidad o lokasyon kung mayroon silang ubo o lagnat, magpanatili ng minimum na anim na talampakang distansya mula sa isa’t isa habang nasa loob ng pasilidad o lokasyon, magsuot ng Panakip-Mukha o barrier mask (isang "Panakip-Mukha") sa lahat ng oras, at huwag makipagkamay o makilahok sa anumang hindi kinakailangang pisikal na kontak. Inilatag ang mga Pamantayan sa mga Panakip-Mukha at mga rekisitong nauugnay sa kanilang gamit sa Kautusan ng Opisyal ng Kalusugan No. C19-12, na inisyu noong Abril 17, 2020 (ang “Kautusan sa Panakip-Mukha”). Makakuha ng mga halimbawang sign online sa <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

**Plano sa Kalusugan at Kaligtasan para sa Direktiba ng Opsiyal sa Kalusugan Blg. 2020-05**  
(inisyu 5/8/20)

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

- 1.2.** Magpaskil ng kopya ng Protokol sa Social Distancing sa bawat pampublikong pasukan sa pasilidad o lokasyon.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 1.3.** Magpaskil ng kopya ng Plano sa Kalusugan at Kaligtasan sa bawat pampublikong pasukan sa pasilidad o lokasyon.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 1.4.** Ipamahagi sa lahat ng Tauhan ang mga kopya ng Protokol sa Social Distancing at Plano sa Kalusugan at Kaligtasan (o buod ng bawat item na mayroong impormasyon sa kung paano makakakuha ng mga kopya) at anumang materyales na pang-edukasyon na kinakailangan sa Plano sa Kalusugan at Kaligtasan.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 1.5.** Turuan ang lahat ng Tauhan tungkol sa mga rekisito ng Protokol sa Social Distancing at ang Plano sa Kalusugan at Kaligtasan na nalalapat sa mga ito.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 1.6.** I-update ang Plano sa Kalusugan at Kaligtasan kung kinakailangan habang epektibo ang Direktiba.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

**2. Seksyon 2 – Mga Rekisito sa Proteksyon at Kalinisan ng Tauhan at Kustomer:**

- 2.1.** Abisuhan ang lahat ng Tauhan nang pasalita at nang nakasulat na huwag pumasok sa trabaho o sa pasilidad kung sila ay may sakit.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.2.** Magbigay ng kopya ng Attachment sa Exhibit na ito, na may pamagat na “Impormasyon para sa Tauhan (Mga Empleyado, Contractor, Volunteer) ng Esensyal na Negosyo at Iba Pang Mga Negosyong Pinahihintulatang Magpatakbo sa Panahon ng Emergency na Pangkalusugan” (ang “Attachment”), sa lahat ng Tauhan sa format na hardcopy o elektroniko. Makikita ang PDF at mga isinaling bersyon ng Attachment online sa [www.sfcidcp.org/covid19](http://www.sfcidcp.org/covid19) (buksan ang lugar ng “Mga Negosyo at Employer” ng seksyong “Impormasyon at Patnubay para sa

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

Publiko”). Kung updated ang Attachment, magbigay ng in-update na kopya sa lahat ng Tauhan.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.3.** Repasuhin ang pamantayang nakalista sa Part 1 ng Attachment araw-araw sa lahat ng Tauhan sa loob ng Lungsod bago pumasok ang bawat tao sa mga lugar ng trabaho o magsimula ng kanilang shift. Kung hindi posibleng gawin ang ganitong pagrepaso dahil hindi direktang nakakasalamuha ng Esensyal na Negosyo ang ilang Tauhan sa lugar araw-araw, kung gayon ay kailangang utusan ng Esensyal na Negosyo ang mga Tauhan na iyon na (1) repasuhin ang mga pamantayan bago magsimula ang bawat shift sa Lungsod at (2) dapat iulat ng naturang Tauhan sa Esensyal na Negosyo na maaari na silang magsimula ng shift sa pamamagitan ng app, website, o pagtawag sa telepono. Kailangang magkaroon ang bawat Esensyal na Negosyo ng pang-araw-araw na tala o iba pang rekord ng lahat ng naturang pagrerepaso at mga ulat para sa lahat ng Tauhan sa Lungsod.

Utusan ang sinumang Tauhan na sumagot ng oo sa anumang tanong sa Part 1 ng Attachment na bumalik sa bahay at huwag pumasok sa trabaho at sundin ang mga direksiyon sa Attachment.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.4.** Utusan ang Tauhan na nanatili sa bahay o umuwi batay sa mga pamantayang nakalista sa Attachment na kailangan nilang sumunod sa mga pamantayan at gayundin sa anumang nalalapat na mga rekisito mula sa mga direktiba sa quarantine at isolation (available online sa [www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus-healthorders.asp](http://www.sfdph.org/dph/alerts/coronavirus-healthorders.asp)) bago bumalik sa trabaho. Kung kinakailangan silang mag-quarantine ng sarili o mag-isolate ng sarili, maaari lamang silang bumalik sa trabaho pagkatapos nilang kumpletuhin ang self-quarantine o self-isolation. Kung nag-negatibo sila sa virus (walang nakitang virus), maaari lamang silang bumalik sa trabaho pagkatapos maghintay ng ilang tagal ng panahon na nakalista sa Attachment pagkatapos maresolba ang kanilang mga sintomas. Hindi kinakailangan ng Tauhan na magbigay ng medical clearance letter upang makabalik sa trabaho kung natutugunan nila ang mga rekisitong itinatakda sa Attachment.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.5.** Sa mga darating na linggo maaaring mag-isyu ang Department of Public Health ng mga patnubay na nag-uutos sa mga Esensyal na Negosyo at iba pang mga pinahihintulatang negosyo na sumunod sa mga rekisito sa testing para sa COVID-19 para sa mga employer at negosyo. Nang hindi kukulangin sa isang beses kada linggo, suriin ang mga sumusunod na website para sa anumang rekisito sa testing para sa mga employer at negosyo: [www.sfdcp.org/covid19](http://www.sfdcp.org/covid19). Kung idinagdag ang mga rekisito, siguraduhing na-update ang

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

Plano sa Kalusugan at Kaligtasan at sumusunod ang lahat ng Esensyal na Negosyo at Tauhan sa mga rekisito sa testing.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.6.** Utusan ang lahat ng Tauhan at kustomer na magpanatili ng hindi kukulangin sa anim na talampakang distansya mula sa isa't isa maliban na lamang kung kinakailangan nang pansamantalang pagproseso o pagtanggap ng bayad at mag-abot ng mga item o maghatid ng mga bilihin.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.7.** Magbigay ng mga Panakip-Mukha para sa lahat ng Tauhan, na mayroong mga tagubilin na kailangan nilang magsuot ng mga Panakip-Mukha sa lahat ng oras kapag nasa trabaho, alinsunod sa itinakdang Kautusan sa Panakip-Mukha. Makakakuha ng halimbawang sign (karatula) online sa <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>. Pahintulutan ang Tauhan na magdala ng kanilang sariling Panakip-Mukha kung nagdala sila nito na nalinisan ito bago ang kanilang shift. Sa pangkalahatan, dapat na magkaroon ang mga tao ng maraming Panakip-Mukha (maaari mang gamitin muli o hindi) upang matiyak na malinis ang ginagamit nila sa bawat araw. Pinahihintulutan ng Kautusan sa Panakip-Mukha ang ilang mga eksepsiyon, at kailangang alam ng Esensyal na Negosyo ang mga naturang eksepsiyon (halimbawa, mga batang may edad na 12 taong gulang o mas mababa o batay sa isang nakasulat na medikal na dahilan). Kapag ang Tauhan ay hindi nakasuot ng Panakip-Mukha dahil sa isang eksepsiyon, gumawa ng mga hakbang upang pataasin ang kaligtasan ng lahat.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.8.** Kung naghihintay ang mga kustomer sa pila sa labas o pumapasok sa isang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain, utusan ang mga kustomer na magsuot ng Panakip-Mukha habang nakapila sila sa labas o sa loob ng pasilidad o lokasyon. Kabilang dito ang paggawa ng mga hakbang upang abisuhan ang mga kustomer na hindi sila maaaring pumasok nang walang Panakip-Mukha at hindi sila mapaglilingkuran kung nakapila sila o pumasok nang walang Panakip-Mukha, at gumawa ng mga hakbang upang paalisin ang naturang kustomer, alinsunod sa Kautusan sa Panakip-Mukha. Maaaring magbigay ang Esensyal na Negosyo ng malinis na Panakip-Mukha sa mga kustomer bago pumasok. Payagan ang mga kustomer na makakuha ng serbisyo kung sila ay pinahihintulutan ng Kautusan sa Panakip-Mukha na hindi magsuot ng Panakip-Mukha, sa pamamagitan ng paggawa ng mga hakbang na makadadagdag sa kaligtasan ng lahat.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

- 2.9.** Lumikha at magpatupad ng isang planong pang-edukasyon para sa lahat ng Tauhan na sumasaklaw sa lahat ng item na kinakailangan sa Protokol sa Social Distancing at sa Plano sa Kalusugan at Kaligtasan.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.10.** Maglagay ng lababo na may sabon, tubig, at mga paper towel para sa paghuhugas ng kamay, para sa lahat ng Tauhan na nagtatrabaho sa lugar at sa pasilidad o lokasyon, at gayundin ang mga kustomer (kung ang pasilidad o lokasyon ay mayroong pampublikong banyo o restroom). Utusan ang lahat ng Tauhan na maghugas ng kamay sa pagsisimula at pagtatapos ng kanilang shift, pagkatapos bumahing, umubo, kumain, uminom, manigarilyo (kung pinahihintulutan ng batas at ng pasilidad ang paninigarilyo), o gumamit ng banyo, kapag nagpapalit ng mga gawain, at, hangga't maaari, madalas habang nasa bawat shift. Ang mga Tauhan na nagtatrabaho sa labas ng site, tulad ng pagmamaneho o Pagde-deliver ng mga bilihin, ay kailangang gumamit ng hand sanitizer sa buong oras ng kanilang shift.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.11.** Magbigay ng hand sanitizer na epektibo laban sa COVID-19 sa mga pasukan at mga lugar na bilihan ng lahat ng kustomer at sa iba pang lugar sa loob ng pasilidad o lokasyon para sa Tauhan. Kailangan ding magbigay ng sanitizer sa Tauhan na namimili, naghahatid, o nagmamaneho kapag sila ay namimili, naghahatid, o nagmamaneho. Kung walang makuhang sanitizer, maaaring sapat na ang isang istasyon sa paghuhugas ng kamay gamit ang sabon, tubig, at mga paper towel para sa mga kustomer at ilang Tauhan na nasa site sa lokasyon ng Esensyal na Negosyo. Ngunit para sa mga Tauhan na namimili, naghahatid, o nagmamaneho na nauugnay sa kanilang trabaho, kailangang maglagay ang Esensyal na Negosyo ng hand sanitizer na epektibo laban sa COVID-19 sa lahat ng oras; sa anumang oras na kung saan hindi nagbigay ang Esensyal na Negosyo ng sanitizer sa naturang Tauhan na namimili, naghahatid, o nagmamaneho, hindi pinahihintulutan ang Esensyal na Negosyo na magpatakbo sa Lungsod para sa aspetong iyong ng kanilang serbisyo. Ang impormasyon sa hand sanitizer, kabilang ang sanitizer na epektibo laban sa COVID-19 at kung paano makakakuha ng sanitizer, ay available online mula sa Food and Drug Administration dito: <https://www.fda.gov/drugs/information-drug-class/qa-consumers-hand-sanitizers-and-covid-19>.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.12.** Maglagay ng disinfectant at mga kaugnay na supply sa Tauhan at utusan ang mga Tauhan na linisin ang lahat ng madalas hawakang lugar, kabilang ngunit hindi limitado sa: mga shopping cart at basket; countertop, display case ng mga pagkain/item, pintuan ng kaha ng refrigerator at freezer, mga drawer ng mga tool o hardware, at mga lugar ng pag-check-out; mga cash register, kagamitan sa pagbabayad, at mga self-check-out kiosk; hawakan ng pintuan; mga tool at kagamitang ginagamit ng Tauhan sa loob ng shift; at anumang kagamitan

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

o aparato na ginagamit sa pagtunton ng imbentaryo o delivery na kailangang hawakan sa buong shift ng trabaho. Ang mga item na ito ay dapat madalas na dinidisinfect sa buong araw, kabilang ang iniaatas sa ibaba. Matatagpuan ang listahan ng mga produktong inilista ng United States Environmental Protection Agency bilang nakakatugon sa mga pamantayan sa paggamit laban sa virus na nagiging sanhi ng COVID-19 dito:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.13.** Para sa anumang pasilidad o lokasyon na pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain, madalas na idisinfect ang anumang break room, banyo, at iba pang mga common area. Lumikha at gumamit ng pang-araw-araw na checklist upang madokumento ang bawat pagkakataong nadisinfect ang mga silid o area na ito.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.14.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na mayroong mga shopping cart o basket, magtalaga ng Tauhan na magdidisinfect sa mga shopping cart at basket pagkatapos ng bawat paggamit at gumawa ng mga hakbang upang mapigilan ang sinuman na hawakan ang mga nagamit na cart at basket bago nadisinfect ang mga ito.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.15.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na mayroong mga shopping cart o basket, maglagay ng mga disinfecting wipe na epektibo laban sa COVID-19 malapit sa mga shopping cart at shopping basket. Matatagpuan ang listahan ng mga produktong inilista ng United States Environmental Protection Agency bilang nakakatugon sa mga pamantayan sa paggamit laban sa virus na nagiging sanhi ng COVID-19 dito:

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.16.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain, magtatag ng sapat na oras sa loob ng araw ng trabaho upang magbigay-daan sa wastong paglilinis at dekontaminasyon sa buong pasilidad o lokasyon ng Tauhan kabilang, ngunit hindi limitado, bago magsara sa katapusan ng araw at magbukas sa umaga.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.17.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain, itigil ang paggamit ng mga microwave, water cooler, drinking

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

fountain, at iba pang katulad na grupo ng mga kagamitan para sa mga break hanggang sa maglabas ng karagdagang abiso.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.18.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain, kung posible, maglaan ng hadlang sa pagitan ng kustomer at ng cashier tulad ng isang plexi-glass temporary barrier (temporaryong pangharang). Kung hindi posible, lumikha ng sapat na espasyo upang makatayo ang kustomer ng higit sa anim na talampakan mula sa cashier habang inii-scan/tina-tally ang mga item at isinisilid sa bag.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.19.** Sabihan ang Tauhan na hinihikayat sila na magpalit ng mga damit at sapatos bago o pagdating nila sa bahay pagkatapos ng kanilang shift upang mabawasan ang pagkakataong malantad ang sinuman sa sambahayan ng virus mula sa kanilang mga damit at sapatos at ang naturang damit ay dapat linisin bago muling gamitin.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.20.** Maglagay ng mga contactless payment system, o kung hindi maaari, i-sanitize ng mga payment system, kabilang ang mga touch screen, payment portal, ballpen, at stylus, pagkatapos ng bawat paggamit ng kustomer. Maaaring magbayad ang mga kustomer ng cash ngunit upang higit pang limitahan ang kontak ng tao sa tao, dapat hikayatin ng Tauhan ang mga kustomer na gumamit ng mga credit, debit, o gift card para sa pagbabayad.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.21.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na bukas sa mga kustomer, pagbawalan ang mga kustomer sa paggamit ng kanilang sariling shopping bag na mula sa kanilang bahay. Ngunit, pinahihintulutan ang mga kustomer na gumamit ng mga push cart upang tulungan silang magdala o maghatid ng mga item at gayundin ng mga wheelchair, tungkod, o iba pang mga aparatong nakakatulong sa paggalaw (mobility).

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.22.** Irekomenda sa mga kustomer na huwag nilang hawakan ang mga item kung hindi nila bibilhin ang mga ito. Dapat hikayatin ang mga kustomer sa pamamagitan ng mga nakapaskil na visual sign na piliin lamang ang mga item sa pamamagitan ng biswal na pagsusuri sa mga ito. Ang patnubay na ito ay ginawang rekisito na may kaugnayan sa paggawa at ang mga Tauhan na namimili para sa iba tulad ng itinatakda sa ibang lugar sa mga Pinakamahuhusay na Kasanayan at iba pang mga direktiba ng Opsiyal ng Kalusugan.

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.23.** Para sa anumang mas malaking pasilidad o lokasyon, magtalaga ng isang sanitation worker sa lahat ng oras upang patuloy na malinis at ma-sanitize ang mga kadalasang nahahawakang lugar (surface) at matugunan ang mga patnubay sa paglilinis ng kapaligiran na itinakda ng Center for Disease Control and Prevention (Sentro ng Pagkontrol at Pagpigil sa Sakit).

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.24.** Magtalaga ng Tauhan na magpapanatili sa supply ng sabon at mga paper towel sa mga lababo at mga istasyon ng paghuhugas ng kamay sa bawat oras at maglagay muli ng mga produktong pampatay ng mikrobyo.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.25.** Kung ang isang empleyado o ibang Tauhan ay nagpositibo sa COVID-19, sundin ang patnubay sa “Patnubay ng negosyo kung ang miyembro ng staff ay nagpositibo sa COVID-19,” na makikita online sa [sf.gov/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19](https://www.sfdph.org/dph/epi/pandemic-prevention-control/business-guidance-if-staff-member-tests-positive-covid-19).

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.26.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na bukas para sa mga kustomer, limitahan ang bilang ng mga kustomer sa pasilidad o lokasyon anumang oras sa bilang na nagpapahintulot sa mga kustomer at Tauhan na madaling mapanatili ang anim na talampakang distansya sa isa't isa sa lahat ng oras.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.27.** Para sa anumang pasilidad o lokasyong pinapatakbo ng Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na bukas sa mga kustomer, maglagay ng Tauhan sa may pintuan ng pasilidad o lokasyon upang matiyak na hindi lumalagpas sa pinakamataas na bilang ng mga kustomer sa pasilidad o lokasyon. Sa sandaling maabot ang pinakamataas na bilang ng mga kustomer, kailangang payagan ang mga kustomer na pumasok lamang kung lumabas ang ibang kustomer. Gayundin, kung maaaring pabagalin ng pasilidad o lokasyon ang pagpasok ng kustomer upang mahadlangan ang pagdami ng mga tao sa loob ng tindahan o sa mga pila sa pagbabayad.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.28.** Maglagay ng tape o iba pang mga marka sa sahig na mayroong hindi kukulangin sa anim na talampakan ang distansya sa mga lugar ng linya ng kustomer sa loob ng pasilidad o lokasyon at sa mga sidewalk (bangketa) sa mga pampublikong pasukan na mayroong mga sign na



**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

nagbibigay-direksyon sa mga kustomer na gamitin ang mga marka upang mapanatili ang distansya.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.29.** Kapag muling naglalagay ng mga item sa mga estante, kung mayroon man, siguraduhing naghuhugas o nagsa-sanitize ng kamay ang Tauhan bago maglagay ng mga item sa mga estante, tiyakin na muling maghuhugas o magsa-sanitize ng mga kamay kung nakontamina ang mga ito sa pamamagitan ng paghawak sa mukha o buhok o ng pagkakalantad sa iba pang maduming lugar.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.30.** Siguraduhin na ang lahat ng Tauhan na namimili o pumipili ng mga item para sa ibang kustomer ay nakasuot ng Panakip-Mukha kapag namimili, nag-eempake, at/o naghahatid ng mga item.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.31.** Utusan ang Tauhan na hugasan nang madalas ang mga kamay, kabilang ang:

- Kapag pumapasok sa kusina o lugar ng paghahanda ng pagkain
- Bago simulan ang paghahanda o pagsisilbi sa pagkain
- Pagkatapos hawakan ang kanilang mukha, buhok, o iba pang mga parte ng kanilang katawan
- Pagkatapos gumamit ng banyo
- Pagkatapos umubo, bumahing, gumamit ng tissue, manigarilyo, kumain, o uminom
- Bago o pagkatapos humawak ng hilaw na pagkain
- Bago magsuot ng gloves
- Pagkatapos lumahok sa mga aktibidad na maaaring magkontamina ng mga kamay

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 2.32.** Maglagay ng personal na istasyon ng paghuhugas ng kamay kung walang pangkaraniwang lugar para sa paghuhugas ng kamay. Makikita ang mga tagubilin sa kung paano gumawa ng isang istasyon para sa paghuhugas ng kamay sa <https://www.sfdph.org/dph/EH/Food/Handwash.asp>.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

**Mga Karagdagang Rekisito na Partikular sa Ilang Uri ng mga Serbisyo**

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

**3. Seksyon 3 – Para sa Preparasyon ng Pagkain (nalalapat lamang sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na naghahanda ng mga pagkain):**

- 3.1.** Ang lahat ng mga inihandang pagkain sa isang pasilidad na pinahihintulutan at ininspeksyon ng Department of Public Health ng San Francisco, o kung hindi ng Department of Public Health ng San Francisco, ng hurisdiksiyon ng lokal na kagawaran ng Kalusugang Pangkapaligiran (Environmental Health) alinsunod sa mga rekisito ng Retail Food Code ng California.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 3.2.** Nagbibigay ng gloves para sa lahat ng Tauhan na humahawak ng pagkain. Nagbibigay ng pagsasanay sa mga Tauhan sa paggamit ng gloves, kabilang ang paraan ng wastong pagsuot (pagkatapos maghugas) at pagtanggali ng gloves at kung papalitan ang mga ito kung nadumihan o nasira ang mga ito. Ang single use gloves ay dapat gamitin sa isang gawain lamang at dapat itapon kung nasira o nadumihan o kapag naabala ang paghawak ng pagkain. Ang lahat ng umiiral na patakaran at regulasyon ng industriya hinggil sa paggamit ng gloves ay kailangang sundin.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 3.3.** Ang lahat ng to-go na item ay kailangang nakabalot at nakasilid sa bag, kabilang ang mga kubyertos, napkin, at mga sawsawan upang matiyak na ang delivery Tauhan at mga kustomer ay hindi na kinakailangang humawak ng anumang karagdagang item sa restaurant.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

**4. Seksyon 4 – Para sa Pagde-deliver ng Pagkain (nalalapat lamang sa Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na naghahatid ng pagkain, gumagamit ng mga Tauhan na naghahatid ng pagkain, o nagbibigay ng pagkain para sa delivery):**

- 4.1.** Siguraduhin na ang delivery Tauhan ay gumagamit ng refrigerated transport, mga portable cooler, o mga insulated delivery bag upang maihatid ang mga madaling mabulok na pagkain mula sa mga restaurant patungo sa mga kustomer.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.2.** Siguraduhin na ang mga madaling mabulok na pagkain ay maihahatid sa ilalim ng mga sumusunod na temperatura:

- a) Ang mga malalamig na pagkain ay pinapanatili sa 41°F o mas mababa,

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

- b) Ang mga nagyeyelong pagkain (frozen food) ay pinapanatili sa estadong solido, at
- c) Ang mga maiinit na pagkain ay pinapanatili sa 135°F o higit pa.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.3. Kung available ang refrigerated transport, mga portable cooler, o mga insulated bag, siguraduhin na ang mga madaling mabulok na pagkain ay mayroong label na "Iproseso Kaagad" at kailangang hindi lumabas sa mga kontrol ng temperatura ng hindi hihigit sa 30 minuto habang inihahatid ng transporasyon upang maiwasan ang mga sakit na dulot ng pagkain. (Ang whole produce, canned goods, dry foods at iba pang hindi madaling mabulok na mga produkto ay maaaring ihatid anuang oras nang walang rekisito sa mga kontrol ng temperatura o mga oras ng Pagde-deliver.)

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.4. Siguraduhin na ang lahat ng pagkain ay nananatili sa orihinal na balot ng mga ito sa lahat ng oras upang maiwasan ang tampering o kontaminasyon.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.5. Magbigay ng disinfectant at mga nauugnay na supply sa lahat ng driver at delivery Tauhan upang maaari nilang i-sanitize ang mga madalas na hinahawakang lugar ng mga sasakyan o sa iba pang mga kagamitang pantransportasyon at gayundin ang anumang kagamitan sa pagtunton ng imbentaryo o delivery o mga aparatong kailangang hawakan sa buong shift ng trabaho.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.6. Siguraduhin na ang loob ng sasakyan, iba pang kagamitang pantransportasyon, at lahat ng aparato o kagamitang ginagamit din ng ibang tao ay nalinisan at/o nadisinfect ng Tauhan sa madalas na iskedyul, sa simula at sa katapusan ng shift ng trabaho at sa loob ng shift ng bawat miyembro ng Tauhan.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.7. Siguraduhin na ang mga refrigerated transport container, portable cooler, at insulated delivery bag ay nalinisan ng sabon na may maligamgam na tubig at disinfectant sa katapusan ng bawat shift.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.8. Atasan ang lahat ng delivery Tauhan na iwasan ang paghawak sa mga hindi nasanitize na mga lugar na maaaring madalas na nahahawakan, tulad ng mga doorbell, buzzer, at hawakan ng pintuan, maliban kung may kagamitang pamproteksyon tulad ng gloves (na ipinagkaloob ng

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

negosyo sa delivery na nagtalaga sa delivery Tauhan) na ginagamit at tinatapon pagkatapos gamitin o gumagamit ng hand sanitizer pagkatapos ng bawat delivery.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.9.** Kailangang maghugas ng kamay ang delivery Tauhan sa mga pickup site, hangga't maaari. Atasan ang lahat ng delivery Tauhan na gumagamit ng hand sanitizer (na ipinagkaloob ng negosyo sa delivery na nagtalaga sa delivery Tauhan) sa pagitan ng mga delivery, bago mag-pick up ng pagkain o mga item (kung hindi available ang paghuhugas ng kamay), at pagkatapos maghatid ng pagkain o mga item sa kustomer.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.10.** Payagan ang mga kustomer na magbigay ng partikular na lokasyon na paghahatiran at paraan ng pakikipag-ugnay upang magbigay-daan sa Pagde-deliver nang walan pisikal na interaksyon, maliban kung kinakailangang tumanggap ng bayad. Kung posible, magbigay ng mga opsyon sa pagtanggap ng bayad sa pamamagitan ng mga teknolohiyang contactless, nang maaga sa pamamagitan ng telepono, isang app, o ng internet, o nang pasalita (tulad ng pagbabasa sa numero ng credit card at mga kinakailangang impormasyon). Kailangang magsuot ang lahat ng Tauhan ng Panakip-Mukha kapag nakikipag-ugnay sa mga kustomer habang naghahatid ng mga item.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.11.** Kung kinakailangan ng negosyo sa Pagde-deliver ng bayad o mga proseso sa delivery-kumpirmasyon, baguhin o tanggalin (kung posible) ang mga pamamaraan sa pagkuha ng lagda ng kustomer at/o iwasan ang paggamit ng mga gamit sa pagsusulat tulad ng ballpen o stylus at iwasan ang paghawak ng mga aparato o kagamitang ginagamit din ng ibang tao. Kung hindi maaari, i-sanitize ang naturang kagamitan o mga aparato bago at pagkatapos ng bawat paggamit upang protektahan ang bawat kustomer.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.12.** Utusan ang delivery Tauhan na maghintay sa labas ng restaurant o pasilidad sa paghahanda ng pagkain kung hindi pa nakahanda ang pagkain para sa pick-up arrival at upang mapanatili ang social distancing habang naghihintay sa labas.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 4.13.** Kailangang pahintulutan ng parehong restaurant/nagbebenta ng pagkain ang delivery Tauhan na gumagamit ng banyo ng restaurant upang maghugas ng kamay.

**Para sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain**

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

5. **Seksyon 5 – Para sa Takeout/Carryout ng Pagkain** (nalalapat lamang sa mga Esensyal na Negosyo sa Paghahanda o Pagde-deliver ng Pagkain na nagbibigay ng pagkain para sa takeout o carryout):

- 5.1. Tanggalin ang seating area ng mga kustomer kabilang ang mga mesa at upuan mula sa dining area. Kung hindi posible ang pagtanggap, isalansan ang mga upuan o mesa, magkabit ng mga sign, at/o gumamit ng mga tape o hadlang upang tukuyin na hindi pinahihintulutan ang pag-upo sa loob.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 5.2. Hikayatin ang mga kustomer na mag-order at magbayad nang maaga sa pamamagitan ng telepono o online.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 5.3. Tulad ng itinatakda sa mga pangkalahatang rekisito sa itaas, kung posible sa mga pick-up area ng kustomer, lumikha ng sapat na espasyo upang makatayo ang kustomer ng higit sa anim na talampakan mula sa cashier habang binabayaran ang mga item at pinipick-up.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 5.4. Magtatag ng itinalagang area/linya para sa pag-order at pag-pickup na may mga marka sa sahig upang ipahiwatig ang 6 na talampakang distansya.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 5.5. Magtatag ng mekanismo para sa contactless pickup kung posible—halimbawa, paglalagay ng mga paketeng mayroong malinaw na label sa mesa upang kunin ng mga kustomer kapag nakarating sila sa unahan ng pila. Ngunit siguraduhin din na protektado ang pagkain mula sa posibleng kontaminasyon at pagkakalantad sa hindi wastong temperatura.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.

- 5.6. Magtalaga ng mga lugar sa parking o loading zone para sa pag-pick up sa gilid hangga't maaari.

I-klik o tap dito para mailagay ang text.