



## Pansamantalang Gabay: Dining sa Panahon ng Pandemya ng COVID-19 – Indoor at Outdoor

**Setyembre 30, 2020**

Ang gabay na ito ay binuo ng Kagawaran ng Pamublikong Kalusugan ng San Francisco (San Francisco Department of Public Health, SFDPH) para sa lokal na paggamit. Ipo-post ito sa <http://www.sfdcp.org/foodfacilities>. Ang gabay na ito ay maaaring magbago habang nagkakaroon ng bagong kaalaman at nagbabago ang paglaganap ng sakit sa lokal na komunidad.

**BACKGROUND:** Sa binagong mga pagpapatakbo, pinapahintulutan ang mga establisimyento ng kainan na magbukas para sa limitadong outdoor at indoor na dining. Ang mga establisimyento ng kainan ay kinakailangang sumunod sa mga gabay na ito at dapat subaybayan ang mga paparating na Direktiba sa Kalusugan na naka-post sa <http://www.sfdph.org/directives>.

*Posible – at malamang pa nga – na biglang tumaas ang mga bilang ng kaso at iba pang mga palatandaan sa panahon ng Taglagas at maaaring maging dahilan para umangat muli sa mas malubha na tier 2 (pula) o mas malawak na tier 1 (lila). Patuloy na susubaybayan ng Opisyal sa Kalusugan ang lahat ng mga lokal na palatandaan at sandaling ititigil o ipapawalang-bisa ang mga ito at iba pang mga hakbang sa muling pagbubukas kung kinakailangan para labanan ang pagkalat ng pandemya sa San Francisco.*

**PARA KANINO ITO:** Lahat ng mga establisimyento ng kainan na nagbibigay ng mga **bona fide na meal** at ang kanilang mga customer.

Tingnan ang **Serbisyo sa Indoor na Dining** na seksiyon para sa mga parameter sa mga maaaring gumamit.

**Mahalaga ang mga bakuna para sa trangkaso sa laban kontra COVID-19** sa pamamagitan ng (1) pagpapanatiling malusog ang mga manggagawa at komunidad at (2) pagbabawas sa paghihirap sa ating mga sistema ng pangangalagang pangkalusugan at pagsusuri na tumutugon sa COVID-19. Lubos na hikayatin ang lahat ng tauhang magpabakuna para sa trangkaso. Magpaskil ng [karatula](#) para hikayatin ang pagpapabakuna para sa trangkaso sa mga customer, bisita, atbp.



## BATAYANG KAALAMAN SA COVID-19

### Paano Kumakalat ang Covid-19?

Kumakalat ang COVID-19 mula sa isang tao patungo sa isa pa at pinaniniwalaang nangyayari ito kapag:

- ang malalaking droplet mula sa pag-ubo at pagbahing ay direktang napupunta sa mukha, ilong, mga mata, at bibig ng taong malapit, na karaniwang sa loob ng 6 na talampakan (transmisyon sa droplet),
- humihinga, nagsasalita, kumakanta, umuubo, o bumabahing ang isang tao, na naglalabas ng maliliit na nakakahawang particle na maaaring manatiling nakalutang sa hangin sa isang panahon at/o gumagalaw nang lampas sa 6 na talampakan sa mga daloy ng hangin sa pangloob (transmisyon sa aerosol), at
- hinahawakan ng isang tao ang surface na kontaminado at pagkatapos ay hinawakan ang isang mucus membrane tulad ng kaniyang ilong, mga mata o bibig (transmisyon sa kontak).

### Pangunahing Pag-iwas sa COVID-19

- [Hugasan nang madalas ang inyong mga kamay gamit ang sabon at tubig.](#) Kung walang tubig at sabon, gumamit ng hand sanitizer na may hindi bababa sa 60% alkohol.
- [Iwasan ang Malapit na Pakikipag-ugnayan.](#) Sa abot ng makakaya, magpanatili ng anim na talampakang distansiya sa pagitan ninyo at ng ibang taong hindi nakatira sa inyong sambayanan.
- [Magsuot ng Pantakip sa Mukha.](#) Takpan ang inyong bibig at ilong ng mask kapag nasa publiko at kapag nasa paligid ng ibang taong hindi nakatira sa inyong sambayanan.
- Regular na [linisin at i-disinfect](#) ang mga gamit o patungan na madalas hinahawakan.
- [Obserbahan ang Inyong Kalusugan Araw-araw.](#) Maging alerto para sa mga sintomas tulad ng lagnat, ubo, pangangapos ng hininga, o iba pang sintomas.

## MGA PANGKALAHATANG KINAKAILANGAN

### Kahulugan ng Establisimyento ng Kainan

Para muling buksan ang isang Establisimyento ng Kainan, dapat maghain ang isang negosyo ng pagkain bilang mga “**bona fide na meal.**” Hindi pinapahintulutan ang paghahain ng mga nakakalasing na inumin kung hindi rin nagbibigay ng tunay na serbisyo sa pagkain sa **bona fide** na paraan.

### Kahulugan ng Mga Bona Fide na Pagkain

Nangangahulugan ang **mga bona fide na meal** ng may sapat na kantidad ng pagkain para makabuo ng pangunahing course ng pagkain. Dapat humingi ng gabay ang Mga Establisimyento ng Kainan mula sa Kagawaran ng Estado sa Pagkontrol sa Nakakalasing na Inumin (State Department of Alcoholic Beverage Control) tungkol sa kung ano ang bumubuo sa isang handang pagkain o meal. Makikita ang gabay sa <https://www.abc.ca.gov/what-is-required-to-be-considered-a-meal>. Ang paghahain ng mga prepackaged na pagkain tulad ng mga sandwich o salad, o ang pag-iinit lang ng mga frozen o nakahandang pagkain, ay *hindi* kwalipikado bilang mga bona fide na pagkain. Ipinahayag ng Kagawaran



ng Estado sa Pagkontrol sa Mga Nakakalasing na Inumin na titingnan nito ang kabuuan ng mga pagpapatakbo ng isang lisensiyadong negosyo sa pagtukoy kung naghahain ba ito ng mga lehitimong pagkain sa bona fide na paraan o kung ang inaalok na pagkain ay pagdadahilan lang para magbukas sa ilalim ng Plano para sa Mas Ligtas na Ekonomiya (Blueprint for a Safer Economy) ng estado. Ang pangunahing tuon dapat ng mga lisensiyadong lugar ay ang serbisyo sa bona fide na meal, at may serbisyo sa mga nakakalasing na inumin lang bilang sekondaryong serbisyo bilang suporta sa pangunahing tuon na iyon.

### **Sino ang Maaaring Maghain ng Mga Bona Fide na Meal**

Maaaring maghain ng mga bona fide na meal ang establisimyento ng kainan o iba pang tao o negosyong nagapapatakbo sa ilalim ng kasundan sa establisimyento ng kainan. Ang Establisimyento ng Kainan ay dapat may mabisang pahintulot na magpatakbo bilang establisimyento ng pagkain, kasama ang anumang iba pang nauugnay na pahintulot na karaniwang kinakailangan.

### **Mga Nakakalasing na Inumin**

**Ipinagbabawal ang pagbenta ng mga nakakalasing na inumin na walang kasamang bona fide na meal**, at ang bawat customer na mag-o-order ng nakakalasing na inumin ay dapat ding mag-order ng bona fide na meal.

### **Gumawa at Magpaskil ng Plano sa Kaligtasan at Kalusugan at ng Protokol sa Pagdistansiya sa Isa't Isa**

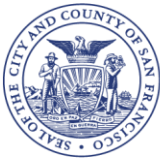
Dapat kumpletuhin ng bawat establisimyento ng kainan ang isang Plano sa Kalusugan at Kaligtasan at ipaskil ito sa isang pampublikong lokasyon, at sa website ng establisimyento ng kainan, kung maaari. **Kinakailangan ang pagsunod sa inaatas na ito ng direktiba para mapanatili ang inyong pahintulot sa pagkain.** Ang Plano sa Kalusugan at Kaligtasan ay may pang-checklist na format at nagsisilbing paalala ng lahat ng pinakamahuhusay na kagawian na kailangang sundin ng inyong negosyo, kasama ang mga pangkalahatang kinakailangan gaya ng pag-aatas na magsuot ng mga pantakip sa mukha, maglagay ng [karatula](#), at magpatupad ng anim na talampakang distansiya sa pagitan ng mga tao. Dapat ding kumpletuhin at ipaskil ang Protokol sa Pagdistansiya sa Isa't Isa, at available ito sa <https://www.sfdph.org/dph/alerts/files/C19-07i-Appendix-A.pdf>.

## **PAGHAHANDA PARA SA MULING PAGBUBUKAS**

### **Gawing Mas Mahusay ang Bentilasyon**

Gawin ang anumang kinakailangang pagpapahusay sa bentilasyon ng establisimyento, kabilang ang:

- mga HVAC system (kung mayroon)
  - Tiyaking sinusuri at gumagana nang maayos ang mga HVAC system.
  - Suriin ang mga posibilidad ng pag-upgrade sa mga filter sa hangin sa pinakamabisa na posible.
  - Damihan ang porsiyento ng hangin mula sa labas sa pamamagitan ng HVAC system, pag-adjust o pag-override sa mga damper para sa muling pagpapaikot ("economizer").
  - Huwag paganahin ang mga kontrol sa bentilasyon na nakabatay sa demand, na



nagbabawas ng supply ng hangin batay sa temperatura o dami ng tao

- Isaalang-alang na patakbuhan ang sistema ng bentilasyon ng gusali kahit walang tao para masulit ang bentilasyon. Bilang minimum, i-reset ang sistema ng bentilasyon na pinapatakbo ng timer para magsimulang tumakbo ang mga iyon 1-2 oras bago buksan ang gusali at 2-3 oras pagkatapos isara ang gusali.
- Paramihin ang natural na bentilasyon sa pamamagitan ng pagbukas ng mga bintana at pintuan kapag pinapahintulutan ng mga kondisyon sa kapaligiran at kinakailangan ng gusali.
- Isaalang-alang ang pag-install ng mga portable na air cleaner (mga “HEPA filter”).
- Kung gumagamit ang establisimyento ng mga nakatayong bentilador o bentilador na nakakabit sa pader, isaayos ang direksyon ng mga bentilador para mabawasan ang pag-hip ng hangin mula sa espasyo ng isang indibidwal papunta sa espasyo ng ibang tao.

Para sa higit pang impormasyon at karagdagang mapagkukunan, pakitingnan ang:  
<https://www.sfcddcp.org/COVID-ventilation>.

### **Suriin ang Inyong Espasyo Matapos ang Matagal na Bahagyang Paggamit**

Tingnan kung may pamumutiktik o pamumugad ng peste, at tiyaking magagamit pa rin ang lahat ng pag-iingat para sa pagkontrol ng peste. Magsagawa ng regular na pagmementina sa mga ventilation system pati sa mga air duct at vent. Isaalang-alang na alisin ang naipong tubig sa mga plumbing line sa pamamagitan ng pagpapadaan ng tubig sa mga fixture. Makikita ang detalyadong gabay sa:  
<https://www.sfwater.org/flushingguidance>.

### **Sanayin ang Mga Tauhan**

Tiyakin na sumailalim sa pagsasanay ang lahat ng mga tauhan sa mga sumusunod na protokol:

- Plano sa Kalusugan at Kaligtasan, Pagdistansiya sa Isa't Isa, at Mga Protokol sa Pag-screen Magbahagi ng impormasyon tungkol sa [COVID-19](#), [kung paano maiiwasan ang pagkalat nito](#), at kung aling [mga kondisyon sa kalusugan](#) ang maaaring nagdudulot sa mga indibidwal na madaling mahawaan ng virus.
- Paano subaybayan ang pagdistansiya sa isa't isa at mag-alok ng banayad na paalala sa mga customer na magpanatili ng distansiya sa isa't isa, at magsuot ng Mga Pantakip sa Mukha. Dapat magpanatili ang mga customer ng anim na talampakang distansiya kung hindi sila magkakasama sa iisang sambahayan habang naghihintay sila sa pila para sa pag-pick up, o para makaupo, o para sa paggamit ng banyo. Dapat magbigay ng paalala ang Mga Tauhan sa mga customer na ang pagsasayaw, at iba pang mga pagtitipon, halimbawa ang pagtayo o pakikisalamuha sa labas ng mesa, ay hindi pinapahintulutan.
- Angkop na personal na pamprotektang kagamitan, kabilang ang angkop na paraan para magsuot ng mga pantakip sa mukha at gumagamit ng mga pamprotektang guwantes.
- Mga pamamaraan sa paglilinis at pag-disinfect, at ang kahalagahan ng madalas na pag-disinfect ng mga surface na madalas hawakan. Tingnan ang [Gabay ng DPH sa paglilinis](#).
- De-escalation (pag-iwas sa pagtatalo) sa mga customer na hindi sumusunod sa mga patakaran at magbigay ng mga mapagkukunan sa mga tauhan para matugunan ang pagkabagabag, stress, at kalusugan ng pag-iisip. Kabilang sa mga halimbawa ng pagsasanay ang pagsasanay sa de-escalation mula sa Pambansang Samahan ng Mga Restaurant (National Restaurant



Association). (<https://www.servsafe.com/freecourses>) Kilalanin ang pangambang bumalik sa trabaho, malinaw na makipag-ugnayan, makinig, at regular na magsagawa ng pagsusuri.

- Ang sick leave na sponsor ang employer o ang pamahalaan at iba pang benepisyo na posibleng may karapatan ang Tauhan na matanggap na mas magpapadali sa kanyang manatili sa bahay sa pinansyal na paraan (tingnan ang Bayad na sick leave sa San Francisco. Tandaang hindi puwedeng tanggalin sa trabaho ang mga tauhan dahil sa mga resulta ng COVID-19 o dahil kinakailangan nila ng panahon para magpagaling. Para ma-access ang mga link sa Gabay na ito, pakitingnan ito sa [www.sfc-dcp.org/foodfacilities](http://www.sfc-dcp.org/foodfacilities)

### Gumawa ng Mas Ligtas na Espasyo

Posibleng kailanganin mong baguhin ang pisikal na layout ng iyong negosyo para makatulong sa pagdistansiya sa isa't isa ang mga customer at tauhan. Kasama sa mga modipikasyong maaaring isaalang-alang ang paggawa ng mga hiwalay na pasukan at labasan at pagmamarka ng mga espasyo gamit ang tape o iba pang decal para maipakita ang mga anim na talampakang distansiya, at pagtatayo ng mga transparent na pananggalang sa paligid ng mga lugar kung saan madalas ang pakikipag-ugnayan sa mga customer tulad ng mga counter para sa pag-check out.

- **Baguhin ang layout para mabigyang-daan ang tamang pagdistansiya sa isa't isa.** Hindi dapat bababa sa anim na talampakan ang pagitan ng mga workstation.
- **Gumawa ng mga hiwalay na espasyo para sa mga pag-pick up at/o delivery ng vendor, pag-take out, at mga protokol sa pag-dine in.** Sa pinakaabot ng makakaya, gumawa ng mga hiwalay na daan para sa mga customer ng pag-dine in, para sa pagbabayad at/o pag-pick up kung maaari. Magpakita ng malinaw na karatula para mga lugar para sa pag-take out at sa pag-dine in.
- **Maglaan ng sapat na espasyo para magbigay-daan sa customer na makatayo nang may hindi bababa sa anim na talampakang distansiya mula sa kahera** habang binabayaran ang mga item, o maglaan ng pisikal na harang, halimbawa ang Plexiglas na may sapat na laki para mapigilan ang pagkalat ng mga respiratory droplet) sa pagitan ng customer at ng kahera.
- **Isara ang mga lugar kung saan maaaring magtipon ang mga customer, maghain para sa kanilang sarili, o humawak ng mga bagay na maaaring gamitin ng iba pang guest.** Halimbawa, isara ang mga salad bar, buffet, lalagyan ng mga pampalasa, at mga self-service dispenser ng pagkain.
- **Gumawa ng mga marka na nagpapakita ng 6 na talampakang distansiya para sa mga customer sa iba't ibang setting** (hal. naghihintay na makapag-order, naghihintay na makagamit ng banyo, pag-order ng ite-take out, o naghihintay na makaupo). **Dapat ay may malinaw na marka ang mga daan papunta sa banyo o counter para sa pag-pick up/pag-take out, at mga pasukan/labasan.**
- **Magpaskil ng karatula** na nagpapaalala sa mga customer na kailangang magsuot ng mga pantakip sa mukha sa lahat ng oras maliban kung kumakain at umiinom.
- **Maglaan ng sanitizer sa mga lugar ng transaksyon at mga labasan/pasukan.**
- **Dapat isara ang mga iwanan ng coat at bag.**



### **Panatiliing koordinado ang Inyong Mga Pagsisikap**

**Magtalaga ng Tagasubaybay sa Kaligtasan sa Lugar ng Trabaho para sa COVID-19**, na maaaring magsilbi bilang tagapag-ugnay na tauhan, at magiging natatanging taong makakaugnayan para sa Mga Tauhan sa bawat site para sa mga tanong o alalahanin tungkol sa mga kagawian, protokol, o posibleng pagkakalantad. Magsisilbi ring tagapag-ugnay sa SFDPH ang taong ito. Dapat sanayin ng tagapag-ugnay ang mga tauhan na abisuhan ang mga customer, kung kinakailangan, na itatangi ng establisimiyento ng kainan ang serbisyo sa customer kung hindi siya nakakasunod sa mga kinakailangan sa kaligtasan.

### **I-screen ang Mga Tauhan at Hiyakatin ang Pagsusuri**

- **Magsagawa ng pagsusuri sa kalagayan para sa lahat (mga empleyado, vendor, at tauhan sa delivery) bago sila pumasok ng gusali.** Makikita ang mga tagubilin sa pag-screen para sa mga tauhan sa [www.sfcdcp.org/screening-handout](http://www.sfcdcp.org/screening-handout). **Hindi dapat isama ng mga establisimiyento ang mga taong sasagot ng oo** sa anuman sa mga tanong sa form sa itaas.
- **Hikayatin ang pagsusuri sa COVID-19.** Maraming taong may COVID-19 ang hindi alam na may sakit sila dahil wala silang mga sintomas, ngunit maaari pa rin silang makahawa sa iba. Available ang pagpapasuri para sa COVID-19 sa San Francisco. Ang mga provider ng pangangalagang pangkalusugan sa San Francisco ay **KINAKAILANGANG** suriin ang sinumang may mga sintomas ng COVID-19 (tingnan ang [sfcdcp.org/covid19symptoms](http://sfcdcp.org/covid19symptoms)). Kung gusto mong magpasuri kahit wala kang mga sintomas, ang mga tagapagbigay ng insurance sa kalusugan sa California ay **KINAKAILANGANG** magbayad para sa pagpapasuri para sa mga esensiyal na manggagawa kabilang ang mga nagtatrabaho sa restaurant. Kung pipiliin mong magpasuri kahit na wala kang mga sintomas, huwag magpapasuri nang mas madalas sa isang beses kada dalawang linggo. Kung wala kang insurance, maaari kang magpasuri sa CityTestSF ([sf.gov/citytestsf](http://sf.gov/citytestsf)).
- **Kung masama ang pakiramdam mo na may mga sintomas na katulad ng sipon o trangkaso, DAPAT kang magpasuri para sa COVID-19** at magkaroon ng resulta na negatibo sa sakit bago pahintulatang bumalik sa trabaho (tingnan ang [sfcdcp.org/screen](http://sfcdcp.org/screen) at [sfcdcp.org/rtw](http://sfcdcp.org/rtw)). Kung masama ang pakiramdam mo, magpasuri at HUWAG pumasok sa isang negosyo o organisasyon maliban kung para sa mga pangunahing esensiyal na pangangailangan (tulad ng pagkain, pabahay, pangangalagang pangkalusugan, atbp.) na hindi mo makukuha sa anumang iba pang paraan.
- **Gawin ang lahat ng mga posibleng hakbang para maiwasan ang pagkakaroon ng sakit.** Magsuot ng pantakip sa mukha, ugaliin ang mabuting kalinisan ng kamay, manatiling may pisikal na distansiya sa iba (hindi bababa sa anim na talampakan), at huwag lumapit sa mesang kainan hanggang sa nakasuot na ng mask ang mga customer.
- **Lubos na hikayatin ang lahat ng tauhang magpabakuna para sa trangkaso.** Mahalaga ang mga bakuna para sa trangkaso sa laban kontra COVID-19 sa pamamagitan ng (1) pagpapanatiling malusog ang mga manggagawa at komunidad at (2) pagbabawas sa peligro sa ating pangangalagang pangkalusugan at sistema ng pagsusuring tumutugon sa COVID-19. Magpaskil ng karatula para hikayatin ang Mga Customer, bisita, atbp. na magpabakuna para sa trangkaso.

### **Iatas ang Pagsusuot ng Mga Mask at Iba Pang Pamprotektang Kagamitan**

**Dapat magsuot ang lahat ng mga pantakip sa mukha maliban kung aktibo silang kumakain o umiinom.** Kabilang dito ang mga tauhan (mga vendor, driver para sa delivery) at mga customer.



Ang mga tagapagsilbi at iba pang mga tauhan na "front-of-house" o tumatanggap ng customer ay maaaring magpasyang magsuot ng mas may proteksiyong mask ("respirator") sa halip na telang pantakip sa mukha para sa mas mataas na proteksiyon habang nagtatrabaho sa loob – lalo na kung mataas ang panganib nilang magkaroon ng malubhang sakit kung magkaroon sila ng COVID-19 (tingnan ang [www.sfcddp.org/vulnerable](http://www.sfcddp.org/vulnerable)). Hanapin ang [pag-apruba ng NIOSH](#) sa mga N95 Respirator kung bibili ka ng mga ito. *Kung gumagamit ka ng N95 Respirator na may valve, dapat mong takpan ang valve gamit ang karagdagang pantakip sa mukha.*

### Isaalang-alang ang Iba Pang Mga Hakbang para Protektahan ang Mga Tauhan

- **Limitahan ang mga pisikal na pagtitipon ng mga tauhan** (halimbawa, mga pagpupulong ng tauhan) sa pinakaabot ng makakaya. Isaalang-alang na isagawa ang mga pagpupulong ng tauhan sa virtual na paraan.
- **Gumawa** ng mga karagdagang shift na may mas kaunting Mga Tauhan para magbigay-daan sa pagdistansiya sa isa't isa.
- **Ang bawat tauhan ay dapat may kani-kaniyang sariling panulat o lapis** na hindi ibinabahagi sa iba.

## KARATULA

Ang mga establisimyento ng kainan ay **dapat** magpaskil ng mga karatula na nagsasaad ng sumusunod. Magiging available ang mga halimbawang karatula sa <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>.

- Ipaskil ang karatula sa kapansin-pansing lugar sa palibot ng Establisimyento ng Kainan – kasama ang sa lahat ng mga pangunahing pampublikong pasukan – na nagpapaalala sa mga tao na sumunod sa pisikal na pagdistansiya, kalinisan, at Mga Kinakailangan sa Pantakip sa Mukha at na manatili sa bahay kapag masama ang kanilang pakiramdam. Ang nakapaskil na karatula ay dapat may kasamang standalone na palatandaan na may nakasulat na mensahe: na (1) kumakalat ang COVID-19 sa hangin at mas mataas ang panganib sa loob at (2) dapat iwasan ng mga nakatatanda at mga may panganib sa kalusugan ang mga indoor na setting na marami ang tao. Makikita ang mga halimbawa ng mga palatandaan sa <https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>. Magpaskil ng mga palatandaan na nagpapaalala sa mga customer at Mga Tauhan na maaaring maikalat ang COVID-19 ng mga indibidwal na hindi masama ang pakiramdam o hindi nagpapakita ng panlabas na sintomas ng impeksiyon.
- Magpaskil ng karatula na nagbibigay-alam sa mga customer na dapat ay nakaupo sila sa mga mesa para kumain ng pagkain o uminom ng mga inumin, na dapat hindi bababa sa anim na talampakan ang layo nila mula sa Mga Customer sa ibang mesa sa lahat ng oras.
- Magpaskil ng karatula sa mga mesa na nagpapaalala sa mga customer na magsuot ng Mga Pantakip sa Mukha kapag nakikipag-ugnayan sa mga tauhan (nag-o-order o nagbabayad) at sa lahat ng iba pang mga oras na hindi sila kumakain o umiinom.
- Ang mga establisimyento ng kainan na nag-aalok ng serbisyo sa mga nakakalasing na inumin ay dapat magpaskil ng karatula na nagbibigay-alam sa mga customer na hindi sila maaaring uminom o magdala ng mga nakabukas na lalagyan sa labas ng mga lugar; at na maaari lamang ihain ang mga nakakalasing na inumin na may kasamang meal.



## SERBISYO SA DINING – LAHAT NG ESTABLISIMYENTO

### Tanggapin ang Mga Customer

- **Dapat i-screen ng mga establisimyento ng kainan ang lahat ng mga customer pagkapasok** sa pamamagitan ng pagtatanong tungkol sa mga sintomas ng COVID-19 at pagkakatapos sa COVID-19. Dapat itanong ng mga pasilidad ang mga ito at ipaabot ang impormasyong makikita sa: <https://www.sfchcp.org/screeningvisitors>. Hindi dapat papasukin ng mga pasilidad ang mga taong sasagot ng oo sa alinman sa mga tanong sa form sa itaas.
- **Abisuhan ang mga customer na dapat silang magsuot ng mga pantakip sa mukha anumang oras na sila ay hindi kumakain o umiinom**, kabilang ang ngunit hindi limitado sa: Habang naghihintay silang makakuha ng mauupuan; habang tinitingnan nila ang menu at nag-o-order; habang nakikisalamuha sa mesa habang hinihintay na maihain ang kanilang pagkain at mga inumin o pagkatapos ng mga course ng pagkain o kumpleto na ang meal; at anumang oras na aalis sila sa mesa, tulad ng para gumamit ng banyo. Dapat ding magsuot ang mga customer ng Mga Pantakip sa Mukha anumang oras na lumalapit sa kanilang mesa ang mga tagasilbi, busser, o iba pang Mga Tauhan. Hindi dapat lumapit ang mga tauhan sa mesa ng isang customer hanggang sa mailagay muli ng customer ang kanyang pantakip sa mukha.

### Gumamit ng Proseso ng Pagreserba at Pagpapaupo

- **Hikayatin ang mga pagreserba para limitahan ang pagtitipon ng maraming tao.** Tiyakin na ang pagsasaoras ng mga reserbasyon ay nagbibigay-daan sa sapat na oras para sa paglilinis at pag-disinfect sa pagitan ng paggamit ng mga customer.
- **Hilingin sa Mga Customer na boluntaryong magbigay ng pangalan at numero ng teleponong** makakaugnayan para sa kanilang grupo kung sakaling kailanganing mag-contact tracing. Dapat itabi sa file ng mga restaurant ang impormasyong ito nang hindi bababa sa 3 linggo. Hindi inaatasan ang Mga Customer na magbigay ng impormasyon sa pakikipag-ugnayan.
- **Nililimitahan sa anim na Customer ang mga customer na nasa iisang grupo, maliban kung lahat sila ay nasa parehong sambahayan.** Lubos naming hinihikayat na mga indibidwal lang mula sa iisang sambahayan ang mauupo nang magkakasama sa isang setting ng kainan. Hindi kailangang magpanatili ng anim na talampakang distansiya sa isa't isa ang mga taong magkakasama sa iisang grupo na nasa iisang mesa.
- **Dapat nakaupo ang lahat ng mga customer sa mesa para kumain o uminom.** Hindi pinapahintulutan ang pagtayo sa pagitan ng mga mesa o pagtitipon sa iba pang mga lugar ng establisimyento ng kainan. Hindi pinapahintulutan ang mga customer na tumayo, magtipon, sumayaw, o magpalipat-lipat sa mga mesa.
- **Hindi maaaring maghain ng pagkain o mga inumin sa mga customer habang naghihintay silang makakuha ng mauupuan.**
- **Planuhin ang mga pagkakaayos ng upuan ng customer** sa pamamagitan ng pagtatalaga sa bawat grupo ng customer para magpanatili ng pagdistansiya.
- **Isaalang-alang ang pag-upo ng Mga Customer ng kanilang sarili** sa pamamagitan ng pag-display ng mga numero ng mesa. Maglaan ng tagabati sa likod ng plexiglass na nagtatalaga ng mga mesa sa Mga Customer (pagkatapos ng pasalitang pag-screen para sa COVID-19).





- **Itabi ang mga rekord ng iskedyul ng Mga Tauhan** para maging gabay sa contact tracing.
- **Limitahan ang bilang ng mga tauhang naghahain sa bawat grupo** para mabawasan ang mga posibleng pakikipag-ugnayan. Mas mainam na isang tao ang maghain sa bawat mesa.
- **Ipinagbabawal ang paghahanda o pagpapakita ng mga pagkain sa tabi ng mesa.**

### **Pigilan ang Paglipat ng Kontaminasyon mula sa Paghawak ng Mga Gamit na Hinahawakan ng Lahat**

- **Isaalang-alang ang pagkakaroon ng mga elektronikong menu at/o elektronikong pag-order** para matignan ng mga customer sa kanilang mga mobile device. Gayundin, maglaan ng mga naka-laminate na menu na idi-disinfect pagkatapos ng bawat paggamit.
- **Hikayatin ang Mga Customer na gumagamit ng mga opsiyon sa touchless na pagbabayad** at i-sanitize ang anumang mga panulat o iba pang kagamitan pagkatapos ng bawat paggamit.
- **Ihinto** ang paunang paglalagay sa mga mesa ng mga kubyertos at baso, ibigay ang mga kubyertos nang nakabalot sa tela o paper napkin, at gumamit ng mga disposable na napkin o tablecloth kung posible.
- **Ang mga nilinis na flatware, stemware, dishware, atbp. ay dapat na maayos na itago** malayo sa mga Customer at mga tauhan hanggang sa kailangan nang gamitin.
- **I-disinfect ang puwestong pinagkainan pagkatapos ng bawat paggamit.** Kasama rito ang mga mesa, upuan, mataas na upuan/booster. Sundin ang mga tagubilin para sa mga disinfectant, sabihan ang inyong mga bisita para magbigyang-daan sa pag-disinfect.
- **Limitahan ang bilang ng mga naipapasang bagay sa mesa** (Walang mga card stand, kandila, plorera) at ibigay ang mga condiment gaya ng ketchup, mustard, at hot sauce sa mga isahang serving kapag may humingi.
- **Dapat palitan ang mga tablecloth pagkatapos ng bawat paggamit.**
- **Huwag maglagay ng mga pinagsasaluhang gamit panlibangan** gaya ng mga board game, pool table, at arcade na laro.
- **Magbigay lamang ng mga lalagyan para sa natirang pagkain kapag may humingi.** Hindi dapat mga tauhan ang mag-aayos sa lalagyan para sa natirang pagkain. Ang humingi ng lalagyan ang dapat mag-ayos sa kanilang lalagyan para sa natirang pagkain. Ang sinumang Tauhan na nag-aabot o nagliligpit ng mga bagay na ginamit ng mga customer, maruruming sapin, o nagtatapon ng basura ay dapat maghugas ng kamay matapos gawin ang mga iyon, o gumamit ng mga disposable na guwantes (at maghugas ng kamay bago isuot at tanggalin ang mga iyon), at magpalit ng apron nang madalas.
- **Ang mga muling magagamit na bagay kasama ang mga kubyertos, food ware, breadbasket, atbp., ay dapat hugasan, banlawan, at i-sanitize nang wasto.** Gumamit ng mga disposable na gamit kung hindi posible ang angkop na paglilinis ng mga muling magagamit na bagay.

## **SERBISYO SA OUTDOOR NA DINING**

### **Hikayatin ang Pag-upo sa Labas**

- **Kung posible, bigyan ng priyoridad ang mga lugar para sa pag-upo para sa inyong Mga**



**Customer.** Ipinapakita ng dumadaming katibayan na maaaring kumalat ang virus ng COVID-19 sa pamamagitan ng hangin. Mahalaga ang sariwang hangin, at mas ligtas ang mga outdoor na setting kaysa sa mga indoor.

- Ang mga customer sa outdoor na dining ay dapat manatili sa labas at maaari lamang pumasok ng establisimyento para gamitin ang banyo, para pumunta sa espasyo sa labas na maaari lamang marating sa pamamagitan ng pagdaan sa restaurant, o para mag-order o mag-pick up ng pagkain sa counter sa loob.

### Gumawa ng Mas Ligtas na Espasyo

- **Mga harang:** Kung hindi maaaring maglaan ng sapat na distansiya sa pagitan ng mga mesa sa outdoor na serbisyo para matiyak na may hindi bababa sa anim na talampakang distansiya ang mga Mga Customer mula sa iba pang mga nakaupong Customer, dapat magkabit ang establisimyento ng kainan ng hindi matatagusang pisikal na harang sa pagitan ng mga mesa para sa outdoor na serbisyo para protektahan ang mga Mga Customer at Mga Tauhan.
- **Ang mga payong, canopy, at iba pang istraktura para sa lilim ay dapat magbigay-daan sa malayang pagdaloy ng hangin sa lugar.**
- **Ipinagbabawal ang live na entertainment na maaaring mapataas ang panganib ng pagkalat ng COVID-19.** Halimbawa, ipinagbabawal ang mga instrumentong de-hip, pagkanta, masiglang pagsasayaw o akrobatiko, habang pinapahintulutan naman ang mga string instrument at piano.

## SERBISYO SA INDOOR NA DINING

### Bawasan ang Kapasidad ng Upuan

- **Dapat limitahan ng mga establisimyento ng pagkain ang bilang ng Mga Customer sa 25% ng nakatakdang limitasyon sa paggamit** para sa espasyo at hindi dapat ito hihigit sa 100 tao. Lalalapat ang limitasyong ito sa mga bilang ng Mga Customer, hindi ng Mga Tauhan.
- **Para sa mga establisimyentong may maraming silid, limitahan ang kapasidad sa bawat silid sa 25% ng maximum na kapasidad.** Kabilang sa limitasyon sa kapasidad na ito ang mga customer sa outdoor na dining na maaaring kailanganing pumasok ng gusali para mag-order ng pagkain o gumamit ng banyo, at Mga Customer na maaaring kailanganing pumasok ng gusali para mag-pick up ng pagkain o mag-take out.
- **Ipaskil ang limitasyon sa paggamit** sa pasukan ng gusali.

### Gumawa ng Mas Ligtas na Espasyo

- **Tiyaking nagpapanatili ang mga nakaupong Customer ng hindi bababa sa anim na talampakang distansiya mula sa iba pang Mga Customer na nakaupo sa ibang mga mesang pinagsisilbihan.** Gumamit ng mga karatula, lubid, pagtanggap ng mga upuan, o iba pang paraan para ipakita kung aling mga mesa ang hindi maaaring gamitin. Sa 25% kapasidad, hindi pinapahintulutan ang mga hindi natatagusang harang bilang pamalit sa pagpapanatili ng anim na talampakang distansiya.
- **Dapat mapaghiwa-hiwalay ng mga pagkakaayos ng upuan ang Mga Customer sa kabuuang**



**available na espasyo sa loob** para magbigay-daan sa maximum na distansiya sa pagitan ng Mga Customer.

- **Itigil ang pagpapaupo ng mga customer sa mga lugar kung saan hindi sila makakapagpanatili ng hindi bababa sa anim na talampakang distansiya mula sa mga lugar ng trabao ng Mga Tauhan**, tulad ng ilang mga counter para sa pag-check out o paghahanda ng pagkain.
- Hindi pinapahintulutan ang mga indoor na entertainment sa panahong ito. Kasama rito ang live na entertainment o mga telebisyon, o iba pang mga uri ng mga screen.
- Kinakailangan ang dalawang oras na limitasyon para sa indoor na dining.
- Magtatapos ang serbisyo para sa pagkain at inumin nang **12:00 am**, maaaring manatili ang Mga Customer at tapusin ang kanilang pagkain hanggang 12:30 am. **Sa ganap na 12:30 am, dapat sarado na sa publiko ang mga espasyo ng indoor na dining.**

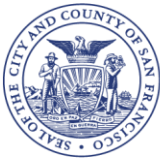
## PAGLILINIS AT PAG-DISINFECT

### Ano ang Dapat I-disinfect at Kailan Ito Dapat Gawin

- **Gumamit ng mga disinfectant sa mga madalas hawakan na gamit at patungan, ngunit hindi para sa mga gamit o patungan na ginagamitan ng pagkain.** Para sa mga gamit na nadidikitan ng pagkain, ipagpatuloy ang pagsunod sa mga kinakailangan para sa Paglilinis at Pag-sanitize ng Kagamitan at Mga Kubyertos (Kodigo ng Kalusugan at Kaligtasan ng California, Bahagi 7, Kabanata 5).
- **I-disinfect ang mga madalas hawakang gamit at patungan isang beses kada oras.** Pinakamahalaga ang pag-disinfect ng mga madalas na hawakang gamit tulad ng mga mesa, doorknob, switch ng ilaw, countertop, hawakan, desk, telepono, keyboard, banyo, gripo, lababo, atbp. Maglagay ng bote ng disinfectant at tela na madaling magagamit malapit sa mga madalas na ginagamit na lugar tulad ng mga lugar sa pagbabayad.
- **I-disinfect ang bawat lokasyon na inuupuan ng customer bago magbukas sa bawat araw at matapos ang bawat paggamit, kasama ang mga mesa, upuan, booster seat, highchair, booth, at ang mga gilid ng mga naturang surface.**
- **Madalas na i-disinfect ang mga banyo, nang hindi bababa sa kada apat na oras.** Ipaskil ang checklist sa kapansin-pansing lugar sa loob ng banyo na malinaw na nagdedetalye sa mga petsa at oras kung kailan huling nalinis, na-disinfect, o na-restock ang silid.

### Paano Mag-disinfect

- **Basahin at sundin ang mga tagubilin sa label ng produkto para sa mga kinakailangan na pamprotektang kagamitan.** Kadalasang kinakailangan ang mga guwantes para protektahan ang mga gumagamit. Hindi bihira ang mga mahabang manggas at pamprotekta sa mata.
- **Maglinis muna, at pagkatapos ay mag-disinfect.** Hindi gumagana nang mabuti ang mga disinfectant sa mga may mantsa o maruming surface. Tingnan ang Gabay sa Paglilinis ng SF DPH.
- **Gumamit ng tamang produkto.** Pumili ng rehistrado sa EPA na mga disinfectant na aprubado



para sa COVID-19. Humanap ng kumpletong listahan ng mga aprubadong produkto sa <https://cfpub.epa.gov/giwiz/disinfectants/index.cfm>; maaari mo ring tingnan ang website sa Kapaligiran ng SF para sa mga produktong may mas mababang panganib.

- **Kung gagamit ng mga concentrate, sundin ang mga panuto sa pag-dilute at magsuot ng pamprotekta sa mata at mga guwantes.** Sundin ang mga panuto sa label para sa mga produkto na kailangan ang pag-dilute. Sukatin, sa halip na "tantiyahin gamit ang mata" ang concentrate at tubig; ang ilang supplier ay mayroong "May Metrong Sistema ng Pag-dispense" na ginagawang awtomatiko ang proseso ng pagsukat. Huwag kalimutan na malinaw na lagyan ng label ang lahat ng mga lalagyan na may mga naka-dilute na produkto.
- **Ang paggamit ng labis na produkto ay hindi napapahusay ang performance nito at maaaring makagawa ng mga panganib sa gumagamit at iba na maaaring magkaroon ng kontak sa mga ginamot na surface.** Sa kaso ng chlorine bleach, pakitandaan na para sa COVID-19 ay tumutukoy ang CDC ng ibang konsentrasyon ng bleach (5 Kutsara kada galon ng tubig o 4 na kutsarita kada quart ng tubig) kumpara sa ginagamit para sa ibang layunin.
- **Huwag itong punasan agad.** Maraming disinfectant na aprubado ng EPA ang kailangan ng minimum na oras ng kontak laban sa coronavirus sa tao, at dapat hayaan ang disinfectant sa surface sa loob ng haba ng oras na ito bago punasan.

## Mga Madalas Itanong (FAQ)

**T.** Paano ko kakalkulahan ang bilang ng Mga Customer na pwedeng makapasok sa aking restaurant?

**S.** Hatiin ang nakatakdang limitasyon ng maaaring gumamit para sa establisimyento sa apat na parte. Gawin din ito sa bawat silid, kung ang iyong restaurant ay mayroong maraming silid-kainan. Hindi maaaring lumampas sa 100 ang kabuuang bilang ng Mga Customer.

**T.** Dapat ba naming iatas sa aming mga tauhan na regular na magpasuri?

**S.** Sa panahong ito, hindi namin nirerekomenda ang regular na pagpapasuri ng inyong mga tauhan. Gayunman; sa pamamagitan ng araw-araw na pag-screen, kung sasagot ang inyong tauhan ng "oo" sa alinman sa mga tanong, mangyaring gawin ang mga kinakailangang hakbang sa nakasulat sa handout para sa pag-screen para magsuri, mag-quarantine at magbukod.

**T:** Gusto kong protektahan nang mabuti ang aking mga empleyado hangga't maaari. Ano ang kailangan kong malaman tungkol sa N95 at mga katulad na mask?

**S:** Pumili ng N95 respirator na aprubado ng Pambansang Instituto ng Kaligtasan at Kalusugan sa Trabaho (National Institute of Occupational Safety and Health, NIOSH) ng Sentro para sa Pagkontrol sa Sakit (Center for Disease Control). Sundin ang mga tagubilin ng manufacturer. Huwag paghatian ang mga respirator. Kung maglalaan ng mga N95 respirator, maaaring nalalapat ang mga inaatas ng CalOSHA (tingnan ang <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>).

- Dahil aalisin ng mga customer ng restaurant ang kanilang mga mask habang kumakain at umiinom at mas mapanganib ang mga pakikipag-ugnayan sa loob kaysa sa mga pakikipag-ugnayan sa labas, ang mga tagapagsilbi at iba pang mga "front-of-house" na tauhan ay maaaring piliin na magsuot ng N95 respirator sa halip na telang pantakip sa mukha para sa mas mataas na proteksiyon habang nagtatrabaho sa loob – lalo na kung mataas ang panganib nilang magkaroon ng malubhang sakit kung magkaroon sila ng COVID-19 (tingnan ang



[www.sfcdcp.org/vulnerable](http://www.sfcdcp.org/vulnerable)). Kung maglalaan ng mga N95 respirator, maaaring nalalapat ang mga inaatas ng CalOSHA (tingnan ang <https://www.dir.ca.gov/Title8/5144d.html>). Kung gumagamit ka ng N95 mask:

- Pumili ng mga N95, N99, o N100, R99 o R100, o P99 at P100 respirator na aprubado ng NIOSH. Sinasabi sa iyo ng pag-apruba ng NIOSH ang proteksyon ng respirator na binibili mo. Basahin at sundin ang lahat ng mga tagubilin na ibinigay ng manufacturer sa paggamit, pangangalaga, paglilinis, at pag-iingat, at mga babala tungkol sa mga limitasyon ng respirator. Ang paparating pang impormasyon tungkol sa ligtas na paggamit ng mga N95 mask ay ipo-post sa: [www.sfcdcp.org/ppe](http://www.sfcdcp.org/ppe)
- Huwag paghatian ang mga respirator.
- Kung gumagamit ka ng N95 Respirator na may valve, dapat mong takpan ang valve gamit ang karagdagang pantakip sa mukha.

**T.** Pinapahintulutan ba ang pagkakaroon ng buffet?

**S.** Hindi. Ang mga buffet ay ipinagbabawal sa panahong ito dahil sa mas mataas na panganib ng pagkalat ng COVID-19.

**T.** Pinapahintulutan ba ang mga customer na gumamit ng tabletop o mag-self cook?

**S.** Hindi. Ang mga customer ay hindi pinapahintulutang gumamit ng tabletop o mag-self cook para matiyak ang angkop na bentilasyon sa espasyo ng dining.

**T.** Gaano kadalas dapat i-disinfect ang mga banyo?

**S.** Dapat i-disinfect ang mga banyo sa simula ng araw ng trabaho (o bago magsara) at dapat i-disinfect ang mga ito kada 4 na oras.

**T.** Gaano kadalas namin dapat linisin ang mga lugar?

**A.** I-disinfect ang mga gamit at patungan na madalas hawakan gaya ng mga hawakan ng pinto, payment machine, counter top, upuan sa banyo, at gripo nang hindi bababa sa isang beses kada oras. Magpaskil ng log o tala ng paglilinis sa kapansin-pansing lugar sa bawat banyo.

### Mga Mapagkukunan ng Karagdagang Impormasyon

Manatiling may alam. Mabilis na nagbabago ang impormasyon. Makikita ang mga kapaki-pakinabang na mapagkukunan sa:

- Mga mapi-print na mapagkukunan gaya ng karatula:  
<https://sf.gov/outreach-toolkit-coronavirus-covid-19>
- Kagawaran ng Pampublikong Kalusugan ng San Francisco (SFDPH)
  - <https://www.sfcdcp.org/covid19>
- Plano ng California para sa isang Mas Ligtas na Ekonomiya (California Blueprint for a Safer Economy) na inilabas ng Estado ng California
  - <https://covid19.ca.gov/safer-economy/#reopening-data>



- Mga Sentro para sa Pagkontrol at Pag-iwas sa Sakit (Centers for Disease Control and Prevention, CDC)
  - Listahan ng mga dokumento ng Gabay (maaaring i-search)  
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/communication/guidance-list.html>
- Pagtataguyod sa pagsusuot ng pantakip sa mukha sa panahon ng pandemya ng COVID-19:  
ISANG GABAY PARA SA TAGAGAWA NG PATAKARAN
  - <https://preventepidemics.org/wp-content/uploads/2020/08/Promoting-Face-covering-Wearing-During-COVID-19.pdf>