

Protokol as mga Pang Dine-In Na Restawran - Appendix H

Ang protocol na ito ay kokompletohin ng mga dine-in na restawran, kasama ang mga brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries at mga wineries na lisensyado na mag alok ng serbisyo ng nakaupo at pag kain sa loob. Mga hiwalay na bar, pubs, craft distilleries at mga wineries na walang kosinang aprobado ng kalusugan ay bawal magbukas hanggang walang permiso ng Long Beach Safer at Home Order. Ang mga kinakailangan sa ibaba ay naaangkop sa lahat ng dine-in na restawran. Karagdagan sa mga inutos ng Gobernador na mga kondisyon sa sektor ng restawran na dine-in, ang mga negosyo ay dapat sumunod sa mga kondisyon na inilatag ng Protocol ng Pang Dine-In sa Restawran. Itong protokol na ito ay dapat maimplementa at ipaskil bago mag-operayt ang restawran.

Paki tala: Itong dokumentong ito ay ito ay maaaring mabago sa paglabas ng mga karagdagang impormasyon at resources kaya seguradohing palaging subaybayan ang Long Beach COVID-19 website sa www.longbeach.gov/covid19 para sa anumang pagbabago sa dokumentong ito.

Sakop ng checklist na ito ang mga:

- (1) Mga patakaran at pagsasagawa sa lugar ng trabaho para maprotektahan ang kalusugan ng empleyado
- (2) Mga hakbang para maseguro sa physical distancing
- (3) Mga hakbang para maseguro ang pagkontrola ng impeksyon
- (4) Komunikasyon sa mga empleyado at sa publiko
- (5) Mga hakbang nang maseguro ang pantay-pantay na akses sa mga serbisyong kritikal

Lahat ng mga restawran ay dapat magimplementa ng lahat ng naaangkop na mga hakbang na nakalista sa ibaba at maging handa sa pagapaliwanag kung bakit ang hakbang na hindi naimplementa ay di naaangkop.

Pangalan ng Negosyo:	
Direksyon ng Pasilidad:	

A. MGA PATAKARAN SA LUGAR NG TRABAHO AT MGA PAGSASAGAWA PARA MAPROTEKTAHAN ANG KALUSUGAN NG EMPLEYADO (LAGYAN NG CHECK LAHAT NG ANGKOP SA PASILIDAD):

- Lahat ng empleyado ay sinabihan na huwag ng pumasok kapag may sakit at sundin ang mga patnubay ng Opisyal ng Kalusugan sa Long Beach para sa self-isolation, kung kailan naaangkop.
- Pagcheck ng sintomas na isinasagawa bago dumating ang mga empleyado sa lugar ng trabaho. Kasama sa pagcheck ang pagsabi sa pagcheck-in kung may ubo, maikling paghinga o lagnat at iba pang sintomas na nararanasan ng empleyado.
- Lahat ng empleyado na walang kontak sa publiko o ibang mga empleyado sa kanilang shift ay aalukin, ng walang bayad, nang telang pantakip sa mukha.
 - Mga empleyadong nagsisilbi sa mga kostomer na nagtanggap ng pantakip sa mukha para kumain, uminom, kasama na ang mga empleyado nan a nagsisilbi ng pagkain at inimuin sa mga kostomer at mga empleyado na naglilinis ng mesa, ay kinakailangang magsuot ng (1) panangga sa mukha at (2) takip sa mukha o maskara. Ang panangga sa mukha ay isusuot kasama ng pantakip sa mukha.
 - Ang pantakip ay suot buong araw habang nagtrabaho, kung may malapit na kasama o lalapit sa iba. Hindi kailangan magsuot ng takip sa mukha kung ang empleyado ay mag-isa sa

**PARA MAG-REPORT NG PAGSAWAY
TUMAWAG: (562) 570-2633 O
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

isang pribadong opisina o cubicle na may dingding. Dapat magbigay ng karagdagang pantakip sa mukha kung kailangan.

- Inutusan ang mga mga empleyadong hugasan ang pantakip sa mukha arawaraw.
- Lahat ng workstation ay may agwat na di kukulang sa anim na talamapakan.
- Lugar ng distribusyon (para sa pagpick-up sa bangketa), break rooms, banyo at iba pang mga pangkarawaniwang lugar ay palaging dinidisinfect, sa sumusunod na iskedyul:
 - Lugar ng Distribusyon
 - Break rooms
 - Banyo
 - Iba
- Ang mga break ay di sabay sabay na maseguro ang anim (6) na talamapakan na agwat sa bawat empleyado ay mapanatili sa nakatakdang break room/ pahingahan sa lahat ng panahon.
- Ang mga empleyado ay pinagbabawal na kumain o uminom kahit saan sa loob ng lugar ng trabaho maliban na lang sa mga takdang break rooms / pahingahan.
- Disinfectant at mga ka-uring supplies ay handa para sa mga empleyado sa mga sumusunod na lugar o mga lugar:
 - Tipo ng sanitizer na gamit
 - Konsentrasyon
 - Paraan ng pagtest
- Hand sanitizer na mabisa laban sa COVID-19 ay handa para sa mga empleyado sa sumusunod na lokasyon mga lokasyon:
- Ang mga empleyado ay kinakailangan at binibigyan ng sapat na oras para maghugas ng kamay bawat 30 minutos, o kung kailan kailangan, kapag binigyan ng gwantes o kung magpapalit ng gawain para maiwasan ang paghalo ng kontaminasyon.
- Kopya ng Protokol na ito ay naipamahagi sa bawat empleyado.
- Lahat ng patakaran na isinalarawan sa checklist na ito ay ayon sa mga takda ng empleyo at ipinasasatupad sa mga tauhan ng delivery at iba pang mga taga-ikulong partidong kompanya na nasa looban.

B. MGA HAKBANG PARA MASEGURO ANG PHYSICAL DISTANCING

- Limitahin ang pwedeng kumasya sa loob ng restawran ng maseguro na may sapat na pagdidistansya at/o may mga harang sa pagitan ng mesa na magbabawas ng kontakto ng mga kostomers sa ibang mga mesa.
 - Ang pangloob at panglabas na kapasidad ay hindi sobra sa 60% na maximum nang makapagbigay ng sapat na espasyo para sa pisikal na distansya sa mga grupo ng kostomer. Ang distansya ay dapat 6 talampakan sa pagitan ng mga nakaupong kostomer at/o ang paggamit ng mga harang. Mga pasilidad na di maaring mag-operayt ng may angkop na physical distancing ay dapat babaan kapasidad hanggang makamit ang ganap na physical distancing.
 - Lahat ng mga mesa ay may anim na talampakan na espasyo mula sa isa't isa, kung hindi pwedeng iurong, harang o partiyon ay idinagdag para mahiwalay ang mga mesa na umaabot hanggang ulo ng kostomer habang nakaupo.

**PARA MAG-REPORT NG PAGSAWAY
TUMAWAG: (562) 570-2633 O
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Maglagay ng mga harang at partisyon kung nasaan ang host, register, at iba pang lugar kung saan mahirap gawin ang physical distancing na anim na talampakan.
- Ang tauhan, na may takip sa mukha ay na sa may pinto, pero hindi kukulang ng 6 talampakan sa pinakamalapit na kostomer, para ituro sa mga kostomer na pumila ng anim na talampakan ang espasyo at sa tamang linya.
- Maglagay ng sapat na security o tauhan ng maimplementa ang mga kinakailangan na pagkontrol ng maraming tao at mga Protokol ng Physical Distancing.
- Kung may espasyo, ituro ang mga kostomer sa isa sa mga linya sa may pintuan; isa para sa order, at isa para sa pag-upo sa loob.
- Lagyan ng tape o iba pang marka para sa mga kostomer na dadating para sa picku-up at 6 talampakan na pagitan para sa mga padating na kostomer na pipila.
- Kung magaalok ng pag-order sa sityo o pick-up, hikayatin ang mga kostomer na gamitin ang telepono para tignan ang menu. Kung ang mga menu ay gagamitin uli, kailangan idisinfekt sa bawag paggamit, para sa mas madaling pag-order, at ang mga inorder ay dapat ilikom at kunin ng kostomer.
- Mga kostomer na naghihintay ng mga order ay di maaaring magtipon sa negosyo. Manatili sa kanilang sasakyan, o maghintay sa labas na may agwat na 6 talampakan o mahigit, o bumalik sa takdang oras paghanda ang pagakin para kunin ang order.
- Mga empleyado ay inutusan na magpanatili ng di kukulang na anim na talampakan na distansya mula sa kostomer para sa pagpickup at sa bayaran. Maaaring lumapit ang kostomer kung kinakailangan para tumanggap ng bayad, magdeliver.
- Mga estasyong ng mga empleyado ay nakahiwalay na may 6 talampakan na agwat at mga karaniwang lugar ay inayos nang malimita ang pagtitipon para maseguro ang physical distancing na anim na talampakan.
- Mga bars, wineries, breweries, restauwran at mga tindahan na nagsisilbi ng pagkain ay maaring buksan ang silid kainan kung ang distansyang pisikal na anim na talampakan ay makakamit.
- Ipamalita ang delivery at pagpickup sa banketa.
- Gawing priyoridad ang pag-upo sa labas kung ang mga kostomer ay kakain sa sityo.
- Masugid na nirerekomenda na ang mga miyembro lamang ng iisang kabahayan ang pwedeng kumain na magkakasama.
- Huwag magpaupo ng kostomer sa loob ng 6 talampakan mula sa mga estasyon ng empleyado, preparasyon ng pagkain at inumin at mga lugar ng storage.
- Ikonsidera ang pangangailangan ng reserbasyon para maiwasan ang pagtitipon mga tao.
- Anim na katao ang maximum na pwedeng magkakasamang umupo.

C. MGA HAKBANG PARA MASEGURO ANG PAGKONTROL NG IMPEKSYON

- Sistema ng HVAC ay na sa mabuting kondisyon; at nasa pinakamalakas na kakayahan, lakasan ang bentilasyon.
- Seguraduhing may sapat na tauhan para linising mabuti ang pasilidad.
- Bayarang walang kontak ay iniligay, kung hindi pwede, linisin ng madalas ang sistema ng pagbayad. Isalarawan: _____
- Mga karaniwang lugar at madalas hawakang mga bagay sa lugar ng kostomer pickup at bayaran (hal. mesa, doorknob, hawakan, reader ng credit card) ay dinidisinfekt oras oras gamit ang aprobadong disinfectant ng EPA.
- Sundin ng mabuti ang instruksyon ng manufacturer sa pagsasanitize ng patungan ng pagkain.

**PARA MAG-REPORT NG PAGSAWAY
TUMAWAG: (562) 570-2633 O
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Tipo ng Sanitizer
- Konsentrasyon _____
- Paraan ng pag-test _____

- Kailangan suot ang pantakip sa mukha at gwantes at/o ang madalas na paghugas ng kamay para sa mga empleyadong may interaksyon sa kostomer, pagprepara ng pagkain at pagdeliver ng pagkain.
- Linisin at idisinfect ang mga mesa, silya, booth, at/o iba pang ibabaw sa bawat paggamit ng kostomer.
- Ang mga kostomer ay may instruksyon na dapat magsuot ng telang pantakip sa mukha habang nasa pasilidad pwera na lamang pag nakaupo para kumain. Ito ay para sa lahat ng adulto at mga bata na mahigit na 2 taon. Mga negosyo ay maaaring tumanggi magpapasok sa sinumang walang suot na takip sa mukha.
- Walang pagkain na pwedeng magkaroon ng maraming kontak o paghatian ng mga mesa tulad ng mga bote ng condiment, asin at paminta o basket ng tinapay, at ito ay dapat isanitze sa bawat paggamit ng kostomer, mga pang-isahang pakete ay maaaring ibigay sa kostomer.
- Self-service para sa kostomer ay bawal pwera na lang kung gagamit ng mga dispensing unit o makina tulad ng soda dispenser ot mga makina ng soft-serve. Pagmonitor ng empleyado at pagdisinfect kung sa kaling may kontaminsayon at kinakailangan.
- Walang lalagyan kubyertos, plato, o hintayan para sa inumin.
- Mga balot na kubyertos at napkin bago gamitin ng kostomer ay nakatago sa isang malinis na lalagyan.
- Mga ilang-gamitan na kubyertos at plato ay dapat hawakan ng may gwantes at hugasan ng sabon at mainit na tubig (100° F o di baba.) hugasan at isanitze o ilagay sa maayos na de makinang dishwasher. Dapat maghugas ng mga kamay ang mga empleyado pagkatanggal ng gwantes o pagkahawak ng maduming mga plato.
- Magbigay ng takeout na lalagyan kung kailangan at hilingin ang kostomer na sila ang magbalot ng tiratira.
- Magbigay ng hand sanitizer sa kostomer sa may pasukan ng pasilidad at mga mesa at sa iba pang angkop na lugar.
- Kung maaari, maglagay ng mga hands-free device tulad ng dispenser ng sabon at twalya.
- Magbigay ng serbisyong walang kontak para sa pickup at delivery.
- Lahat ng bayaran, bolpen, at stylus ay dinidisinfect pagktapos gamitin.
- Banyo para sa kostomer ay palaging dinidisinfect.
- Isara ang bar.
- Walang pagkain at inumin na isisilbi o uubusin ng kostomer na hindi nakaupo sa mesang itinakda ng restawran para sa pag kain.
- Hiramang bagay panglibangan, tulad ng mga board games, arcade games, at mga vending ay bawal. Mga kostomer ay walang akses sa mga laro at mga lugar ng libangan, tulad ng bilyar o darts.

D. MGA HAKBANG PARA SA KOMUNIKASYON SA PUBLIKO

- Ang kopya ng protokol na ito ay nakapaskil sa lahat ng pasukang pambuliko ng pasilidad.
- Magpaskil sa pasukan na nagpapaalam sa mga empleyado at kostomer na sila ay dapat (i) umiwas sa pagpasok sa pasilidad kung nakakaramdam ng sakit pangrespiratoryo, kasama ang lagnat at ubo; (ii) magpanatili ng anim na talampakan na minimum na distansya sa isa't isa; (iii) bumahing o umubo patungo sa siko (iv) huwag makipagkamayan o makihalubilo ng may di kailangang kontak.
- Karatula sa pasukan o kung saan naka linya ang mga kostomer na nagaabiso sa mga kostomer ng mga opsyon sa paunang pagorder at pagbayad.
- Mga outlet sa online ng mga estableimyento (website, social media, atbp.) ay nagbibigay ng malinaw na ipormasyon hinggil sa horas, paggamit ng pantakip sa mukha, patakaran sa

**PARA MAG-REPORT NG PAGSAWAY
TUMAWAG: (562) 570-2633 O
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

pagorder, paunang pagbayad, pickup at/ o delivery at iba pang mahalang impormasyon.

E. MGA HAKBANG NA NAGTITIYAK NG PANTAY-PANTAY NA AKSESO SA MG SERBISYONG KRITIKAL

- Mga hakbang nay itinatag para matiyak ang akses sa mga bagaybagay at serbisyo para sa mga kostomer na may limitasyon ang paggalaw at/o mga nasa mataas na panganib sa espasyong pampubliko.

F. MGA HAKBANG PARA MAITTIYAK ANG KALIGTASAN NG PAGKAIN AT MGA KARAGDAGANG RESOURCES.

- Pag-aralan ang [City of Long Beach Food Safety Manual](#)
- Departamento ng Public Health ng California at Cal/OSHA [Dine-In Guidance](#)
- Centers for Disease Control [Food Safety and Coronavirus Disease 2019](#)

Ano pa mang mga karagdagang mga hakbang na hindi naisali dito ay dapat ilista sa hiwalay ng mga pahina at ilakip sa dokumentong ito.

Maaari niyong kontakin ang sumusunod na tao sa anumang tanong o komento tungkol sa protokol na ito.

**Kontak Sa
Negosyo:**

Telepono:

**Petsa ng huling
Pagbabago:**

**PARA MAG-REPORT NG PAGSAWAY
TUMAWAG: (562) 570-2633 O
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**