

## Protocol sa Dine-In na Restawran: Appendix H

### Mga Huling Pagbabago:

- Ang Protocol na ito ay epektibo noong Marso 31, 2021. Ang Long Beach ay mailalagay sa Orange Tier sa ilalim ng Blueprint ng Estado Para sa Mas Ligtas na Ekonomiya simula noong Marso 31, 2021.
- **Mga restawran, kasama ang mga brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries at mga wineries** na may restaurant permit mula sa City para magsilbi ng sit-down, bona fide na pagkain kung establisimiyento ay nagbebenta ng alcohol sa parehong transaksyon ng bona fide na pagkain na binebenta ng isang tagabenta na inaprubahan ng City. Ang panloob ng kapasidad ay may limitasyon na 50% na maximum occupancy o 200 katao, alin man ang mas kaunti.
- **Brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries at mga wineries na walang restaurant permit mula sa city** ay maaaring mag-operate sa loob kung ang establisimiyento ay nagsisilbi ng sit-down, dine-in bona fide na pagkain kung ang establisimiyento ay nagsisilbi ng alcohol sa parehong transaksyon ng bonafide na pagkain na galing sa aprubado ng City na tagabenta ng pagkain. Ang panloob ng kapasidad ay may limitasyon na 50% na maximum occupancy o 200 katao, alin man ang mas kaunti.
- **Mga wineries, breweries at mga craft distilleries** na may lugar para sa beer o wine tasting, na di kasali sa depinisyon ng pasilidad ng pagkain ng California Health at Safety Code Section 113789 (c) (5) ay maaaring mag-operate sa labas at loob alinsunod sa Protocol ng Wineries, Breweries at Distilleries Tasting Rooms (Appendix T). Panloob na operasyon ng mga wineries, breweries at craft distilleries na hindi nagsisilbi ng bona fide na pagkain ayon sa Protocol at Seksyon 7 (y) ng Long Beach Safer-At-Home Health Order ay dapat limitado sa 25% ng maximum na kapasidad o 100 katao, kung alin man ang mas kaunti. Wineries, breweries, brewpubs, at mga craft distilleries na may operasyon alinsunod sa Appendix T ay hindi tinatagubilin na magtinda ng bonafide na pagkain na may benta o pagsilbi ng alcohol para mag-operate sa labas at loob.
- **Mga bar at pub** na walang restaurant permit mula sa City para magsilbi ng sit-down, dine-in bona fide na pagkain ay maaring magsilbi ng alcohol sa kostomer na nakaupo sa labas basta sumusunod sa Protocol para sa mga Bar (Appendix U). Mga bars na tumatakbo alinsunod sa subseksyon na ito ay hindi tinatagubilin na magbenta ng bona fide na pagkain na may benta o serbisyo ng alcohol para mag-operate sa labas. Panloob na operasyon ng mga bar na hindi nagsisilbi ng bona fide na pagkain ayon sa Long Beach Safer-At-Home Health Order at Protocols for Bars (Appendix U) ay ipinagbabawal.
- **Mga food court** ay maaaring mag-operate para sa panloob at panlabas na kainan. Mga kostomer ay maaaring kumain o uminom sa sityo sa isang Shopping Center Operation lamang sa takdang kainan sa labas, bilang tinutukoy sa Protocol na ito. Panloob na kapasidad ay limited sa 50% ng maximum na occupancy o 200 katao, kung alin man ang mas kaunti.
- Simula Abril 1, 2021, mga live entertainment ay pinapayagan sa mga breweries, brewpubs, tasting rooms, craft distilleries at iba pang mga wineries alinsunod sa patnubay na inilabas ng State Health Officer titled "COVID-19 Industry Guidance: Outdoor Seated Live Events at Performances" na matatagpuan sa <https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-live-performances--en.pdf>
- Mga pagkain at inumin ay maaaring isilbi sa mga kasalan at burol basta ang mga bisita ay nasa kanilang mga mesa ayon sa Protocol na ito. Mga self-service na pagkain at inumin, family style na kainan at mga buffet ay pinagbabawal.

Karagdagan pa sa mga kondisyon na ipinataw sa mga restawran ng State Public Health Officer at mga regulasyon na ipinatupad ng California Alcohol and Beverage control na maaaring makita sa [at https://www.abc.ca.gov/](https://www.abc.ca.gov/) and <https://covid19.ca.gov/industry-guidance/>, mga establisimyento ay dapat din sumunod sa mga protocol ng kaligtasan ng kontrol ng impeksyon.

- **Mga restawran, kasama ang mga brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries at mga wineries na mayroong permit mula sa City para sa sit-down, dine-in na mga bona fide meals, ay** maaring masilbi ng sit-down, dine-in bonafide meals sa loob at labas. Panloob na operasyon ay limitado sa 50% ng maximum occupancy o 200 na katao, alin man ang mas kaunti. Wala sa ilalim ng seksyon na ito na nagpipigil sa establisimyento sa paghatid ng serbisyo sa pamamagitan ng drive-thru, curbside, doorside, o panglabas na pickup at delivery.
- **Mga brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries, at mga wineries na walang permit mula sa City** ay maaaring mag-operate muli sa loob at labas **alinsunod sa limitasyon ng kapasidad ng Protocol na ito** kung ang establisimyento ay nag-aalok ng sit-down, dine-in na bona fide na pagkain at nagbebent ng alcohol sa parehong transaksyon ng bona fide meal na binebenta ng isang aprubadong tagabenta ng pagkain ng City. Panloob na operasyon ay limitado sa 50% ng maximum occupancy o 200 na katao, o kung alin man ang mas kaunti. Wala sa ilalim ng seksyon na ito na nagpipigil sa establisimyento sa paghatid ng serbisyo sa pamamagitan ng drive-thru, curbside, doorside, o panglabas na pickup at delivery.
  - Kailangan ipaalam ng mga bar sa City Health Department ang kasunduan at relasyon na namamagitan sa Bar at ang meal provider na inaprubahan ng City sa proseso ng permit ng City para sa aktibidad na ito. Ang approval ay dapat makukha ng City Health Department bago ang simula ng operasyon.
  - All orders for food and alcoholic beverages are made to or coordinated by the Bar licensed with the ABC. Orders and payments from customers for food and alak ay dapat tanggapin ng Bar. Ang Bar ay maaaring ipasa ang order at porsyon ng baya sa meal provider.
  - ANG ALCOHOL AY DAPAT BILHIN SA PAREHONG TRANSAKSYON KASAMA ANG BONA FIDE MEAL.
- **Mga wineries, breweries at mga craft distilleries** na may lugar para sa beer o wine tasting, na di kasali sa depinisyon ng pasilidad ng pagkain ng California Health at Safety Code Section 113789 (c) (5) ay maaaring mag-operate sa labas at **loob alinsunod sa Protocol ng Wineries, Breweries at Distilleries Tasting Rooms (Appendix T).** **Panloob na operasyon ng mga wineries, breweries at craft distilleries na hindi nagsisilbi ng bona fide na pagkain ayon sa Protocol at Seksyon 7 (y) ng Long Beach Safer-At-Home Health Order ay dapat limitado sa 25% ng maximum na kapasidad o 100 katao, kung alin man ang mas kaunti.** Wineries, breweries, brewpubs, at mga craft distilleries na may operasyon alinsunod sa sa Appendix T ay hindi tinatagubilin na magtinda ng bonafide na pagkain na may benta o pagsilbi ng alcohol para mag-operate sa labas at loob.
- **Mga bar at pub** na walang restaurant permit mula sa City para magsilbi ng sit-down, dine-in bona fide na pagkain ay maaring magsilbi ng alcohol sa kostomer na nakaupo sa labas basta sumusunod sa Protocol para sa mga Bar (Appendix U). Mga bars na tumatakbo alinsunod sa subseksyon na ito ay hindi tinatagubilin na magbenta ng bona fide na pagkain na may benta o serbisyo ng alcohol para mag-operate sa labas. Panloob na operasyon ng mga bar na hindi nagsisilbi ng bona fide na pagkain ayon sa Long Beach Safer-At-Home Health Order at Protocols for Bars (Appendix U) ay ipinagbabawal.

PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

- Mga **food court** ay maaaring mag-operate para sa panloob at panlabas na kainan. Kapasidad ng paloob na food court ay dapat limitado sa 50% ng maximum occupancy o 200 katao, kung alin man ang mas kaunti. Mga food court ay maaari din na mag-operate para sa curbside, doormside at iba pang pagpickup o delivery. Mga kostomer ay pinapayagan kumain at uminom sa mga sityo at Shopping Operation lamang kung nasa takdang lugar ng kainan sa labas, bilang inihayad sa Protocol na ito. Maliban na lamang sa mga takdang lugar, mga pang karaniwang lugar sa isang Shopping Center operation ay mananatiling sarado.
- **Mga pantakip na mukha ay maaari lamang tanggalin** ng kostomer kapag nakaupo na sa kanilang mesa sa takdang kainan sa labas habang kumakain o umiinom.
- **Mga mesa na nasa loob ng isang sityo ng panglabas na kainan ay dapat magkakahiwalay ng di kukulang sa 8 talampakan** para masegurado ang physical distance na 6 talampakan sa pagitan ng mga kostomer at mga trabahador ay makamit habang ang mga kostomer ay nakaupo at nang mapayagan ang maluwag na daanan sa pagitan ng mga mesa at para sa mga upuan na gamit ng mga kostomer at sa pagtayo ng kostomer habang na sa mesa. Ang in-person na kainan ng mga miyembro ng isang tahanan ay lubos na hinihikayat. Mga mesa at upuan ay dapat tanggalin mula sa kainain nang mapanatili ang 6 talampakan na physical distance sa mga kostomer at empleyado sa lahat ng oras. Kung mga mesa, booth, atbp ay di maaaring tanggalin, gumamit ng mga senyas para mapakita kung alin ang mga pwedeng gamitin.
- **Para sa mga negosyong apektado ng Protocol na ito, pagbenta or serbisyo ng pagkain o inumin, kasama ang alcohol ay ipinagbabawal sa mga susmusunod na halimbawa: (1) ang pag-konsumo o pagkain sa loob ng mga kostomer at (2) pagkonsumo ng mga kostomer na hindi na kaupo sa mesa sa isang serbisyo na pang bona fide meal.**
- Mga operasyon panglabas ay maaaring maisagawa alinsunod sa gabay ng Department of Public Health na tinatawag na “Use of Temporary Structures for Outdoor Business Operations” (Paggamit ng Pansamantalang Estructura para sa Panglabas na Operasyon ng Negosyo) na makikita sa <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/COVID-19/Use-of-Temporary-Structures-for-Outdoor-Business-Operations.aspx>. Anumang permit galing ng City para sa operasyon sa labas, kasama ang anumang permit na kinakailangan para magtayo ng tenti, tolda, o sun shelter o estruktura para sa paggamit sa panglabas na kainan, ay kailangan kunin bago magsimula ang operasyon.

## **BENTA NG MGA INUMING MAY ALCOHOL NA TO GO**

Mga restawran, kasama na ang mga brewpubs, breweries, pubs, craft distilleries at mga wineries (Establisimyento) na maaaring magbenta ng beer, wine, at iba pang mga pre-mixed inumin o cocktail na wala sa lalagyan ng manufacturer para inumin sa labas ng negosyo ksama ang bona fide na pagkain na inihanda para sa curbside, doormside, o iba pang panglabas na pickup at delivery sa ilalam ng mga sumusunod na kondisyon at ayon sa ABC’s First and Fifth Notices of Regulatory Relief (<https://www.abc.ca.gov/notice-of-regulatory-relief/>):

- (1) Ang mga bona fide na pagkain ay inihahanda ng mga provider na inaprubahan ng City na madalas kaugnay sa mga negosyo ng paghahanda ng mga bona fide na pagkain na ibebenta sa publiko, tulad ng mga restawran na tradisyonal, fast food, o mga mobile tulad ng food truck, o mga katulad na mga negosyo na naghahanda ng mga bona fide na pagkain. Kung ang establisimyento na walang permit mula sa City kailangan nitong ipaalam sa City Health Department ang kasunduan at ang ugnayan ng Establisimyento at ng meal provider sa pamamagitan ng proseso ng permit para sa aktibidad na ito. Ang pag-apruba ay kukunin bago magsimula ang operasyon. **ANG ALCOHOL AY DAPAT BILHIN SA PAREHONG TRANSAKSYON KASAMA ANG PAGKAIN MA BONAFIDE.**
- (2) Lahat ng order ng pagkain at mga inuming may alcohol ay gagawin o isasangguni ng lisensyadong Establisimyento at ng ABC. Mga order at bayad mula sa customer para sa pagkain at inuming may alcohol

**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

ay tatanggapin ng Establisimyento. Ang Establisimyento ay maaari nitong ipasa sa order at porsyon ng bayad sa meal provider. **ANG ALCOHOL AY DAPAT BILHIN SA PAREHONG TRANSAKSYON KASAMA ANG MGA BONAFIDE MEALS.**

- (3) Para sa mga deliveries na malayo sa lisensyadong mga lugar, ang establisimyento ay dapat tumanggap ng order mula sa kanilang meal provider, at i-deliver ang pagkain at inumin na may alcohol sa bumili sa loob ng isang transaksyon galing sa linsensyadong lugar. Ito ay kailagnang gawin kahit pa gumamit ng taga labas na kompanya ng delivery. Yun ay, ang mga inuming may alcohol ay hindi maaaring i-deliver sa bumili hiwalay sa pagkain na dineliver ng food provider at hindi maaaring umalis sa lugar ng walang kasamang in-order na pagkain.
- (4) Anumang inuming may alcohol, beer, wine, pre-mixed na inumin o cocktail na wala sa lalagyan ng manufacturer para inumin sa loob ng establisimyento ay dapat nakalagay sa isang lalagyan na may mahigpit na takip at na sa paraan na hindi maaaring inumin ng bumili hangga't hindi tanggalin ang takip (hal. walang takip na may sipsipan o bukas na straw). Karagdagan pa, anumang Establisimyento na nagtitinda ng nasabing mga inumin para sa pag-inom sa labas ay dapat magpaskil ng babala na nagsasalarawan ng limitasyon tungkol sa batas ng bukas na lalagyan:

*Mga inuming may alcohol na inilagay ng establisimyento sa isang lagayan na bukas ay hindi maaaring isakay sa isang sasakyan maliban kung ito ay na sa trunk; o kung walang trunk ang lalagyan ay maaaring itabi sa isang lugar ng sasakyan na hindi kadalasang sinasakayan ng driver o ng pasahero (hindi kasali ang glove compartment (Vehicle Code Section 23225). Dagdag pa dito, ang mga nasabing inumin ay di maaaring inumin sa labas o sa ibang lugar kung saan ang bukas na lalagyan ay bawal.*

“Pag-Paskil,” ang ibig sabihin ay ay ipakita sa lugar, ilagay online, o nakikita sa anumang paraan na kinakailangan para masegurado ang pagbili ng mga kostomer, o taga-deliver, na ang mga nasabing inumin ay mayroong babala.

- (5) Anumang permit na bingay ng City o State na kailangan para sa aktibidad ay kinuha bago magsimula ang operasyon; at
- (6) Ang Establisimyento na may operasyon sa curbside, doormside, o iba pang panglabas na pickup at delivery na sumusunod sa angkop na batas ng Estado o lokal at mga regulasyon, kasama pero hindi limitado, ang protocol na ito at iba pang anumang ibang regulasyon na naisapatupad ng California Alcohol at Beverage Control.

“Bona Fide Meals” ay ang mga pagkain na sarisari na inoorder sa iba't ibang oras ng araw, na maituturing na lehitimong pagkain; ang serbisyo ng prepackaged food o nakabalot na pagkain tulad ng sandwich o salad o mga ini-init na pagkain na frozen o preparado, ay di maituturing na sumusunod sa tagubilin ng bona fide na pagkain.

Maliban na lamang kung bibigyan ng awtorisasyon, ang mga establisimyento na tumatakbo alinsunod sa Protocol na ito ay bawal magpaggamit ng pasilidad o porsyon ng pasilidad para sa isang reserbadong pagtitipon. Maliban kung may awtorisasyon, mga miyembro mula sa iba't ibang tahanan (labas man o sa loob), kasama, pero hindi limitado, sa mga events, party, salusalu, miting, mga konbensyon, ay ipinagbabawal. Panlabas na seating sa sityo sa mesa ay limitado sa hindi hihigit sa 6 na katao galing sa isang grupo.

Kasalan o burol ay maaaring gawin sa labas alinsunod sa sa [“COVID-19 Industry Guidance: Places of Worship and Providers of Religious Services and Cultural Ceremonies”](#) (Gabay para sa Lugar ng Pagsamba at Serbisyo ng Mga Seremonyang Kultural) basta ito ay: (1) physical distancing na 6 talampakan sa pagitan ng mga tao o grupo mga tao mula sa iba't ibang mga tahanan, ay dapat panatiliin sa lahat ng oras; mga dumadalo ay dapat sumunod sa mga Hakbang ng Section 16 n Health Order, kasama ang pagsuot ng takip sa bibig at ilong sa lahat ng oras; at (3) pagkain at inumin ay maaaring isilbi basta ang mga bisita ay nasa mesa ayon sa Protocol na ito. Mga self-service na pagkain at inumin o mga family-style na kainan o buffet ay ipinagbabawal; (4) panloob na kapasidad ay limitado sa 50% ng maximum na kakayahan o 200 katao, kung alin man ang mas kaunti.

**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

Itong protocol na ito ay hindi para sa mga concert, palabas, o mga entertainment nga mga lugar na may pasilidad ng pagkain sa sityo. Itong mga pasilidad na ito ay mananatiling sarado hangga't sila ay pinayagan magbukas nng may modipikasyon o kompletong operasyon sa pamamagitan ng partikular ng utos ng muling pagbubukas.

Simula Abril 1, 2021, mga live entertainment ay pinapayagan sa mga breweries, brewpubs, tasting rooms, craft distilleries at iba pang mga wineries alinsunod sa patnubay na inilabas ng State Health Officer titled "COVID-19 Industry Guidance: Outdoor Seated Live Events at Performances" na matatagpuan sa <https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-live-performances--en.pdf>

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](http://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 pantay-pantay na akses sa mga serbisyong kritikal

Itong limang mahalagang aspeto ay kailangang matugunan habang ang inyong pasilidad ay nagbubuo ng mga protocol ng mga reopening.

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

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Pangalan ng Negosyo:    |  |
| Direksyon ng Pasilidad: |  |

**Petsa ng pag paskil:**

**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 maaaring gawin ang kanilang trabaho mula sa bahay ay nautosan na.
- Mga staff na bulnerable (yung mga mas matanda sa 65, yung mga buntis, at yung may mga sakit na pabalikbalik (chronic) ay binigyan ng trabaho na maaari nilang gawin sa bahay kung posible, at kailangan nilang i-sangguni sa kanilang manggagamot (healthcare provider) o sa kanilang occupational health services ang kanilang kondisyon para makagawa ng angkop na desisyon sa kanilang pagbalik sa trabaho.
- Mga empleyado na may sakit ay sinabihan na huwag nang pumasok o kung sila ay may nalapitan na may COVID-19.
- Impormasyon sa mga leave benefits na inisponsor ng employer o ng gobyerno na karapatdapat matanggap ng empleyado na magiging mas madali para sa kanila na kumita habang nasa bahay ay na ibigay na sa mga empleyado. Tignan ang mga karagdagang mga impormasyon sa mga programa ng gobyerno hinggil sa COVID-19 ([government programs supporting sick leave and worker's compensation for COVID-19](#)), kasama na ang karapatan ng sick leave sa ilalim ng [Families First Coronavirus Response Act](#) at ang mga karapatan ng mga empleyado sa mga benepisyo ng

**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG**

**TUMAWAG: (562) 570-2633 O**

**EMAIL: [CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV](mailto:CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV)**

workers compensation at pagkakahawa sa COVID-19 sa trabaho na nangyari noong Marso 19 hanggang Hulyo 5 alinsunod sa [Executive Order N-62-20](#).

- Kung kayo ay nasabihan na isa o mas madami pang empleyado ang nag positibo, o may sintomas na kaparehas ng COVID-19 (kaso), ang employer ay may plano o protocol na naisalugar na mag-isolate ang may kaso sa kanilang bahay at kinakailangan din ang agarang pag-quarantine ng lahat ng empleyado na nilapitan sa trabaho ng may kaso. Dapat tignan ng employer ang plano para sa lahat ng naka-quarantine na empleyado na magkaroon ng akses o ma-test para sa COVID-19 nang ma-determina kung may mga iba pang nahawa sa trabahao, at maaaring mangailangan ng karagdagang hakbang ng pagkontrol ng COVID-19.
- Kung may tatlo o mahigit pa ang napag-alaman na may sakit sa lugar ng trabahuhan sa loob ng 14 na araw, kailangan itong ireport ng employer itong grupong ito sa Long Beach Department of Human Services 562-570-INFO
- Pag-check ng sintomas ay gagawin bago pumasok ang mga empleyado. Kailangan i-check kung may ubo, maikling paghinga, nahihirapang huminga at may lagnat o chills at kung ang empleyado ay may nalapitang may COVID-19 sa loob ng huling 14 na araw. Itong mga pag-check ay maaring gawin sa malayo o sa pagdating ng empleyado. Pag-check ng temperatura ay maar din gawin sa trabaho kung magagawa.
- Mga empleyado na may mga malapit na mga katrabaho o malapit sa mga kostomer habang nagtrabaho ay aalokin ng libheng angkop na pantakip sa mukha. Ang pantakip ay kailangan suot sa lahat ng oras at kung sila ay lumalapit sa ibang mga tao.
- Mga empleyado ay tinuruan sa wastong paggamit ng pantakip sa mukha, kasama na ang paghugas ng pantakip sa mukha araw-araw
- Mayroong mga face shields na nai-pamimigay at dapat suot ng mga serbidor at iba pang empleyado kapag nagsisilbi sa mga kostomer na walang takip sa mukha kapag kumakain o umiinom. Ang face shield ay dapat suot kasama ng pantakip sa mukha. Ang mga telang pantakip ay pinprotektahan ang may suot mula sa mga talsik, ang face shield ay tumutulong sa pagprotektahan sa nagsusuot mula sa talsik ng iba.
- Mga face shield ay gagamitin, lilinisin at i-didisinfect ayon sa mga direksyon ng manufacturer.
- Mga empleyado ay kailangan magsagawa ng mga paglilinis ng kamay at ang madalas na paghugas, paggamit ng hand sanitizer at ang pagsuot ng wastong mga gwantes.
- Mga empleyado ay pinapayagang maghugas ng mga kamay ng madalas.
- Mga empleyado ay are pinaalalahanan na magtakip ng tissue kapag uubo, o babahing. Ang ginamit na tissue ay itapon sa basurahan at hugasan ang mga kamay gamit ang sabon at tubig ng di kukulang sa 20 segundo.
- Bawal kumain o uminom ang mga empleyado kahit saan sa loob ng pasilidad ng pagkain, maliban sa mga takdang break room.
- Mga empleyado at mga vendor at mga taga-deliver ay may instruksyon tungkol sa physical distancing at paggamit ng takip sa mukha pag may ibang tao sa paligid.
- Lugar ng distribusyon (para sa pagpickup sa bangketa), break rooms, banyo at iba pang mga pangkarawaniwang lugar ay palaging dinidisinfect, sa sumusunod na iskedyul:
- 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.
- Mga breakroom, restroom, at iba pang mga karaniwang lugar ay dinidisinfect ng madalas sa sumusunod na iskedyul

**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

- Break rooms \_\_\_\_\_
- Restroom \_\_\_\_\_
- Iba \_\_\_\_\_

- Disinfectant at mga ka-uring supplies ay handa para sa mga empleyado sa mga sumusunod na lugar o mga lugar:
  - Hand sanitizer na mabisa laban sa COVID-19 ay handa para sa mga empleyado sa sumusunod na lokasyon mga lokasyon:
  - Kopya ng Protokol na ito ay naipamahagi sa bawat empleyado.
  - Opsyonal – Isalarawan ang iba pang mga hakbang:
- 

## B. MGA HAKBANG PARA MASEGURO ANG PHYSICAL DISTANCING

- Ang bilang ng tao sa panloob na restaurant ay sapat na mababa para masegurado ang physical distancing ngunit hindi mahigit sa 50% ng maximum na occupancy ng restaurant facility o 200 katao, kung alin man ang ma kaunti.  
Maximum na bilang ng mga tao sa panloob na restawran ay limitado sa: \_\_\_\_\_
- Mga mesa sa loob ay dapat may physical distance na 8 talampakan sa loob ng pasilidad para mabawasan ang panganib mula a pagkain sa loob ng walang takip sa mukha. Itong tagubilin ay (1) para masegurado ang na ang physical distance na di kukulang ng 6 talampakan sa pagitan ng mga kostomer at mga empleyado ay makamit habang ang mga kostomer ay nakaupo at (2) para mapahintulutan ang pagkaroon ng daanan para sa daanan sa pagitan ng mga mesa at para mabigyan din ng espasyo ang mga upuan na may kostomer sa kanilang pagtayo. Ang occupancy ng sityo na kainan sa labas ay limitado sa bilang ng mga mesa na kayan lagyan ng physical distance na di kukulangsa 8 talampakan.
- Mga mesa at upuan ay dapat tanggalin mula sa loob at labas na kainan nang magkaroon ng 6 talampakan na physical distance na mapapanatili ng mga kostomer at empleyado. Kung mga mesa, booth, upuan ay di matanggal gumamit ng mga biswal na senyas para malaman kung alin ang maaaring gamitin.
- Huwag ipagpatuloy ang pag-upo ng mga kostomer kung saan hindi sila makapagpanatili ng anim na talampakan na distansya mula empleyado, trabahuhan, at mga lugar kung saan nagprepara ng pagakin at inumin.
- Mga kostomer ay na kakain ay maaaring umorder at makipaghalubilo sa bentahan sa loob lamang:
  - Mga kostomer ay dapat magsuot ng takip sa mukha kapag di nakaupo sa kanilang mesa para kumain at uminom.
  - Lahat ng mga tao ay magpapanatili ng 6 talampakan o mahigit pa habang nasa loob.
  - Mga ibababaw ng counter at iba pang mga ibabaw na madalas mahipo ay sinasanitize ng madalas.
  - Mga kostomer ay pinagbabawalan na kumumuha ng pagkain sa loob; at
  - Lahat pa ng iba pang mga tagubilin ng Protocol na ito ay susundin.
- Mga paraan ng pag-order na naglilimita sa interaksyon ng mga kostomer at empleyado, tulad ng pag-order online o iba pang paraan ng tekhnolohiya ay lubos na hinihikayat.
- Maliban kung may awtorisasyon, mga restawran ay hindi maaaring magkaroon ng mga resepsyon,

PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

bankete o iba pang mga malalaking salu-salo.

- ❑ Mga bar counters o lugar para sa paghahanda o pagsilbe ng inuming may alak ay sarada para sa serbisyo ng pagkain at inumin sa counter. Mga counter sa labas ay maaaring gamitin para kainan sa labas basta ang pagprepara ng pagkain o inumin ay hindi ginagawa ng sabay sabay sa bar counter. Ang intension ng tagubilin na ito ay para limita ang interaksyon ng mga kostomer sa mga iba't ibang mesa, ang interaksyon ng kostomer at staff, at ang abilidad ng mga kostomer na lumapit sa iba't ibang ibabaw. Kapag ang mga kostomer ay kumakain, pagkain, inumin at alak ay dapat ihatid sa mga kostomer na nakaupo sa mga mesa
- ❑ Kung posible, isang empleyado na may suot na takip sa mukha ay nakapwesto malapit sa pinto ngunit may 6 talamapakan mula sa pinakamalapit na kostomer, nang mamonitor ang pagsunod sa physical distancing.
- ❑ Seguraduhing nasusunod ang mga patakaran ng physical distancing kung nasaan ang mga kostomers o mga empleyado. Kasama dito ang mga check-stands at terminals, deli counters, linya, restrooms, lobby ng elevator, host stands, mga hintayan, valet, at iba pang lugar kung saan may kumpulan ng mga kostomer.
  - Lagyan ng tape o iba pang marka para sa mga kostomer na dadating para sa pick-up at 6 talampakan na pagitan para sa mga padating na kostomer na pipila.
  - Mag-lagay ng mga daanan at mga lakaran para sa mga naglalakad na tao, kung posible para maiwasan ang mga salubungan ng mga kostomer at empleyado.
- ❑ Mga pasilidad ng pagkain na nag-aalok ng mga opsyon ng pag pickup o delivery para masegurado ang physical distance ay naisapatupad para sa mga kostomers na nakapila para kumuha o umorder ng pagkain.
- ❑ Mga solusyong gamit ang teknolohiya ay gamitin para mabawasan ang mga harapang interaskyon; tulad ng mobile ordering at mga menu tablets, text sa pagdating para sa pag-upo, mga bayarang walang kontak.
- ❑ Magdisenyo ng interaksyon ng kostomer, delivery at mga empleyado para maggawa ang physical distancing.
  - May mga marka ang sahig sa labas ng restawran kung saan ang mga kostomer, delivery drivers ay maaaring maghintay at makapag physical distancing.
  - Mga prosesong walang kontak, para sa pick up, delivery at iba pang sistemang elektroniko ay isinasagawa, kung saan man posible.
  - Interaksyon ng mga serbidor o iba pang mga empleyado ay sa loob lamang ng limang minuto kung posible
- ❑ Mga kainan at wine tasting sa sityo na rinserba o pinaalam sa kostomer na tumawag ng maaga para magkompirma ang kapasidad ng mesa, kung saan man posible. Mga impormasyong ng kontak ay kukunin, kung magagawa, sa oras ng operasyon ng Negosyo, kahit sa oras ng reserbasyon o sa sityo para mapahinutulan ang contact tracing kung kinakailangan.
  - Tignan kung maaaring magkaroon ng Sistema ng reserbasyon sa telepono para mahayaan na maghintay ang mga kostomer sa kanilang sasakyan at pumasok lamang kapag natawagan or na-text o iba pang paraan para maipalam kung handa na ang mesa.
- ❑ Kung kaya ng establisimyento at pwede silang mag-alok ng pag-order sa sityo, ang menu para sa kostomer ay nakapaskil o pang-isahang gamit para sa mas madaling pag-order, mga order ay ilikom, ibalot, at pick-upin ng mga kostomer sa lalong madaling panahon; kailangan ipaalam sa kostomer ang oras ng pag-pickup. Mga kostomer na naghihintay ay di maaaring mga kumpulan sa loob. Dapat silang manatili sa sasakyan at maghintay ng kanilang oras ng pag-pickup.
- ❑ Limitahin ang bilang ng mga kostomer sa isang mesa sa di hihigit sa 6 mula sa isang grupo. Mga tao

**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**



sa iisang grupo ay sabay sabay ang pag-upo at di kailangan ng 6 talampakan na pagitan. Lahat ng mga miyembro ng grupo ay dapat naroroon bago umupo para sila ay madala ng sabay sabay ng host. Lubos na hinihikayat ang pag dine in sa sityo kung sila ay galing sa isang kabahayan.

- Mga kostomer ay dapat alokin ng menu (nakapaskil o pang isahang gamit), para mapahintulutan ang madaling pag-order, mga inorder ay dapat likumin, ibalot at kunin ng kostomer sa lalong madaling panahon; mga kostomer ay sasabihin ng tantyang oras ng pagkuha. Mga kostomer na naghintay ayd di dapat magkumpulan sa loob. Dapat silang manatili sa sasakyan o bumalik sa takdang oras para kunin ang order.
- Limitahin ang kontak ng mga serbidor at mga kostomer.
  - o Maglagay ng mga harang tulad ng partision o plexiglass sa mga register, host stands, ordering counters, at iba pa, kung saan mahirap gawing an physical distancing na 6 talampakan.
  - o Limitahin ang bilang ng mga empleyado na nagsisilbi sa mga indibidwal na grupo.
- Huwag hikayatin ang mga kostomer at mga empleyado na magkumpolan sa mga mataong lugar tulad ng banyo, pasilyo, bar, mga terminal ng reserbasyon at credit card, at iba pa.
  - o Sabihin ang mga empleyado na iwasan ang makipagkamayan at iba pang mga pagbati na labag sa physical distance.
- Gumamit ng mga harang o dagdagan ang layo sa pagitan ng mga mesa/upuan para mahiwalay ang mge empleyado sa mga breakrooms. Kung posible, maglagay ng break areas sa labas na may shade at upuan na makakapag physical distancing.
- Mga operasyon ay binago, kung saan man posible, para malubos ang physical distancing ng mga empleyado.
  - o Mga sahig ng kusina at likuran ay markahan para mapaalala ang physical distancing.
- Mga protocol ng physical distancing ay isagawa sa mga opisina, kusina, pantry, walk-in freezer o iba pang mga mataong lugar.
  - o Inaasahan ang mga salubungan/lapitan ng isa't isa, gayunpaman ang layunin ay huwag paabutin sa 10 minutos, at magsuot palagi ng takip sa mukha ang mga empleyado.

#### **MGA KARAGDAGANG KONSIDERASYON PARA SA MGA TASTING ROOM**

- Magbigay ng malinis na baso sa bawat tasting at kung posible huwag magbuhos ng inumin sa isang baso na nagamit na ng kostomer (inamoy, tinikiman)
- Ang paggamit ng mga tapunang balde, duraan, at iba pa ay ihihinto
- Maglagay ng indibidwal na mga disposable cup sa bawat bisita nang maiwasan ang kontaminasyon sa mga bisita.
- Huwag hawakan ang hawakan ng lagayan malapit sa mga tasa at baso kapag nagbubuhos ng wine, beer at alak.
- Gumawa ng mga hakbang na nagsesegurado na ang mga appointment ng tasting ay hindi magpapatong patong para maiwasan ang interaksyon mula sa ibang grupo at lugar.
- Ihinto ang mga tour na nagsasama ng mga tao mula isa iba't ibang pamamaay sa isang tour group. Ang mga tour guide ay dapat mapgpanatili ng physical distance na anim na talampakan mula kostomer/bisita. Hindi maaaring maganap ang mga tour sa loob.

**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

## C. MGA HAKBANG PARA MASEGURO ANG PAGKONTROL NG IMPEKSYON

### BAGO MAGBUKAS

- ❑ Sistema ng HVAC ay na sa mabuting kondisyon; at nasa pinakamalakas na kakayahan, lakasan ang bentilasyon.
  - Tignan kung makapaglilagay ng portable na high-efficiency na mga air cleaners, pahasayin ang mga air filters ng gusali sa pinakamalakas na kakayahan, gumawa ng mga modipikasyon para madagdagan ang daloy ng hangin mula sa labas at bentilasyon sa lahat ng lugar.
- ❑ Para sa mga pasilidad na nakasara, padaloyin ang mainit at malamig na tubig sa gripo ng limang minute bago magbukas ng mapalitan ang lumang tubig sa mga tubo ng bagong at ligtas na tubig
- ❑ Ang pasilidad ay nilinis at sinanitize/dinisinfect ng mabuit (gamit ang mga produktong aprubado laban sa COVID-19), lalo na kung ito ay matagal ng sinara.
  - Kumuha ng mga taga-labas na kompanya ng mga mgailinis para makatulong sa karagdagang pangangailangan ng paglilinis, kung kailan lang kailangan.
- ❑ Mga lugar tulad ng dining room, host stands, at kusina ay mayroong mga produktong pang sanitasyon, hand sanitizer at mga sanitizing wipes para sa mga empleyadong tumutulong sa mga kostomer.
  - Seguraduhin na ng mga sanitary ng mga pasilidad ay gumagana at mayroong mga gamit tulad ng sabon, paper towels, at mga hand sanitizer kapag may nangailangan.
  - Nirerekomenda ang paglagay ng mga touchless dispensers ng hand sanitizer, soap dispenser, paper towel at basurahan.
- ❑ Mga lokasyon ng drop-off ay para lamang sa pagtanggap ng mga delivery para makaiwas sa mga mataong lugar. Harapang pagtanggap ng mga delivery ay tatanggalin kun posible.

### MGA KONSIDERASYON PARA SA KALIGTASAN NG PAGKAIN

- ❑ Lahat ng mga food safety practice na nasa California Retail Food Code (CRFC) ay sinusunod at pinapanatili.
  - Panatiliing mainit ang pagkain (135 °F o mahigit pa) at ang malamig na pagkain (41 °F o mas malamig).
  - Lutuing mabuti ang pagkain ayon sa tagubilin ng CRFC.
  - Linisin at i-sanitize ang mga kubyertos at mga equipment sa itinagubilin ng CRFC.
  - Sundin ang mga kalinisan at kalusgan na mga pagsasagawa; Huwag pumasok pag sakit; maghugas ng mga kamay palagi; gumamit ng gwantes bilang tagubilin ng CRFC.
  - Seguraduhin ang lahat ng pagkain at mga sangkap ay galing sa mapagkakatiwalaang pinanggalingan.
  - Mga empleyadong nagprepara ng mga pagkain ay sabihan na huwag pumasok sa mga workstations ng mga katrabaho.
- ❑ Mga self-service machines, tulad ng soda, frozen yogurt machines ay i-dispense ng empleyado at madalas lilinis at i-sanitize
- ❑ Mga Lugar kung saan ang mga kostomer ay nagkukumpulan o humahak ng pagkain at mga lalagyan ay sinara muna. Itong mga bagay na ito ay isa-isang binibigay sa mga kostomer at tinatapon o nililinis at dini-disinfect pagkagamit. Kasama dito ang ilan;
  - Mga self-service na lugar tulad ng mga salsa bars, salad bars, buffet, mga bigayan ng sample.
  - Mga self-service na kuhaan ng mga condiments, kubyertos, napkins, takip, straw at mga lalagyan pang to-go.
  - Mga mesa para sa preparasyon o presentasyon tulad ng mga cart at mga conveyor belt, preparasyon ng guacamole at iba pa.
  - Mga lagayan ng kendi, snacks o toothpick para sa kostomer. Ito'y aalukin pagbigay ng check o pag humingi ang kostomer.

PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV

- May isang na-atasang empleyado para magbalot ng kubyertos bago ibigay sa kostomer, kaysa sa ilang empleyado ang sabay sabay na mag-gagayak nito bago ibigay sa kostomer.
- Pag-refill ng inumin mula sa isang lalagyan na ginagamit ng lahat (bote o pitsel) ay hindi na pwede. Malinis na mga baso ay ibinibigay para sa refill.
- Maaring magtinda ang mga restawran ng mga produkto (tulad ng mga gulay, pantry goods, karne, itlog) kung mag-aalok sila ng pick up o delivery lamang. Kukuha ng mga produkto ang mga restawran para sa mga kostomer. Ang restawran ay bawal gamitin ang panloob o panlabas na kainan bilang tindahan.

### **MGA KONSIDERASYON SA PASILIDAD**

- Lahat ng empleyado ay na-atasan na mangasiwa sa mga karagadagang sanitasyon at disinfection, kung kailang kailangan.
- Isang plano ng paglilinis at disinfection para sa mga ibabaw ng palaging hinihipo at mga access areas ay isinagawa at sinusunod.
  - 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.
  - Lahat ng mga bayaran, bolpen at stylus ay dini-disinfekt pagkagamit.
- Nililinis at sinasanitize ng matindi ang pasilidad nang mabuti (gamit ang mga produktong aprubado laban sa COVID-19) gabi-gabi. Mayroong log para sa pag-monitor kung nakompleto ang gawain kung posible.
- Mga audio headsets at iba pang mga equipment ay hindi maaaring gamitin ng iba-ibang empleyado maliban kung ang equipment ay na disinfect pagkagamit. Konsultahin ang manufacturer sa angkop na pag-disinfekt.
- Mga dishwashers na naghuhugas ng mga kubyertos ay binigyan ng equipment pamprotekta ng kanilang ilong, bibig mula sa kontaminasyon mula sa mga talsik, kombinasyon na takip sa mukha, protective glasses at mga face shields. Mayroon din silang mga makapal na apron at kailangan itong palitan ng madalas. Mga protective equipment na reusable tulad ng face shields ay i-disinfekt ng madalas.
- Mga restrooms ay madalas chine-check, nililinis at dinidisinfekt oras oras, gamit ang mga aprubadong produkto ng EPA.
- Hand sanitizer at mga basurahan ay iniligay malapit sa pasukan para sa mga kostomer.

### **D. MGA HAKBANG PARA SA KOMUNIKASYON SA PUBLIKO**

- Ang kopya ng protokol na ito ay nakapaskil sa lahat ng pasukang pambuliko ng pasilidad.
- Karatula na nagsasabi na gumamamit ng han sanitizer at magsuot ng takip sa mukha kapag di kumakain o umiinom ay nakapaskil sa pasukan.
- Karatula na nagpapaalala sa kostomer na mag-physical distancing ng anim na talampakan, maghugas ng kamay at sa pagpasok sa restawran, at manatili sa bahay kapag may sakit o may sintomas gaya ng COVID-19.
- Karatula na nagsasabi sa kostomer na habang normal ang makihalubilo sa ibang kostomer pagkakain, iwasan muna ito habang may pandemiko.
- Mga outlet sa online ng mga establesimyento (website, social media, atbp.) ay nagbibigay ng malinaw na ipormasyon hinggil sa horas, paggamit ng pantakip sa mukha, patakarang sa pagorder, paunang pagbayad, pickup at/ o delivery at iba pang mahalagang mga impormasyon.

**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG  
TUMAWAG: (562) 570-2633 O  
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

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

- Mga serbisyong kritikal sa mga kostomer/kliyente ay binigyang prioridad.
- Transaksyon o mga serbisyo na maaring ibigay sa hindi harapang paraan ay inilipat online.
- 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

**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:** \_\_\_\_\_