

Covid 19

San Diego Ligtas na Onsite Pakain at Inuming Plano

Upang matugunan ang mga pangangailangan at makasunod sa mga hakbang na itinalaga ng Pampublikong Kalusugan na naayon sa panuntunang inilabas ng Gobernador ng California. Ang lalawigan ng San Diego ang siyang magpapatupad ng mga hakbang na nakatala dito sa papel na ito. Tulad ng ibang negosyo, isang nakatalagang panuntunan (Operating Protocol) ang pagpatunay sa pagtupad ng mga atas para sa pananatili ng pagitan mula sa tao, disimpeksiyon, kalinisan, at ligtas na pamamalakad, ay kailangang mabuo o mayari na at mai-paskel sa pasilidad.

1. KALUSUGAN NG EMPLEYADO:

IPATUPAD ANG MGA HAKBANG PARA MAKASIGURO NA ANG MGA TAGAHAWAK NG PAGKAIN (FOOD HANDLERS) AY HINDI PAPASOK KUNG SILA AY MAY SAKIT AT PROTEKTADO RIN SILA NA HINDI MAGKAKARON NG SAKIT SA LUGAR NG TRABAHO.

- Ipaalam sa mga empleyado na huwag papasok sa trabaho kung may sakit.
- Pangasiwaan ang pagsusuri ng temperatura sa mga empleyado araw-araw.
- Pangasiwaan ang pagsusuri sa kalusugan ng bawat empleyado bago pa magsimula ng kanilang paghalili at masagot ang mga tanong na:
 - Ikaw ba ay may sakit at nakakaranas ng mga sintomas na kahalintulad ng Covid 19 nitong nakaraanng pitong (7) araw?
 - Meron ka bang kasama sa bahay o miyembro ng pamilya mo na nagkalagnat o merong sintomas na kahalintulad ng Covid 19 nitong nakaraanng pitong (7) araw?
 - Nagkaroon ka ba ng malapit na pakikisalimuha sa isang taong kakilala mo na nagkaroon ng Covid 19 nitong nakaraanng labing apat (14) na araw?
- Mga empleyadong may sintomas na kahalintulad ng Covid 19 ay hindi pinapayagang pumasok sa trabaho at hinihikayat na magpatingin sa doctor o tumawag sa 2-1-1.
- Pagkalooban ng kopya ng "Covid 19 Operating Protocol" sa bawat empleyado para masiguro na naintindihan at mapatupad ang panuntunan o protocol.
- Siguraduhin na nabasa at naunawaan ng lahat ng empleyado sa lalawigan ng San Diego ang [Covid 19 Fact Sheet](#) ([meron ito sa iba't ibang wika](#)).
- Ipaalam sa lahat ng empleyado na hindi na maaring magbahagi ng pagkain, inumin at mga gamit sa pagkain.
- Atasan ang mga empleyado na iwasan na ang pakikipag-kamay at iba pang kahalintulad na pagbati.

2. PAGPAPANATILI NG PAGITAN MULA SA TAO:

PAGPAPATUPAD NG MGA HAKBANG PARA MAKA-SIGURO NA MANATILI ANG PAGITAN SA BAWAT TAO AY MAPANGHAWAKAN NG HUSTO. ANG MGA LAMESA SA AY MAGKAKARON NG PAGITAN NA ANIM (6) NA PIYE SA GITNA NILA. AT KAPAG ANG LAMESA AY HINDI PWEDENG ILIPAT, MAGLALAGAY NG HADLANG O DINDING SA GITNA NG BAWAT LAMESA UPANG MAPAGHIWALAY ANG MGA MESA AT MA-PROTEKTAHAN ANG PUBLIKO.

- Panghawakan ang inatas na pangangailangan na mag-espasyo sa lahat ng lamesa na may pagitan na anim (6) na piye sa gitna at kapag ang lamesa ay hindi pwedeng ilipat o igalaw, maglalagay ng partisyon o hadlang para mapaghiwalay ang bawat mesa.

- Ipatupad ang mga hakbang ng pagpapanatili ng pagitan sa bawat tao ay mahigpit na pangahahawakan lalo na kapag ang mga kliyente ay naghihintay para makaupo at naghihintay ma maka-order o naghihintay makuha na yung pagkaing kukunin na lang.
- Maglagay ng teyp o marka sa sahig na may pagitan ng anim (6) na piye sa bawat isa sa kahit na anong lugar kung saan ang publiko ay maaring pumila.
- Limitahan ang numero ng mga parokyano sa isang lamesa para sa isang mag-anak na humiling na kung maari magkakasama sila sa isang lamesa. Mga taong na magakakasama na nais makaupo sa isang lamesa ay hindi kalangan may pagitan na anim (6) na piye ang layo sa isa't isa. Ang magkakasama sa isang partido ay dapat naroon na lahat bago pa ito paupuin at ang nag-aya ang siyang tatawag sa lahat na maupo na ng sabay sabay.
- Siguraduhin na ang mga mesa ay may pagitan na anim (6) na piye sa lahat ng lugar na hinahanda ang pagkain kasama na ang inumin at istayon ng mga tagapag silbi.

3. PANUNTUNAN PARA SA PAMPUBLIKONG KAINAN:

IPATUPAD ANG MGA HAKBANG PARA MASIGURO NA ANG PUBLIKO AY MATUTUNAN ANG LIGTAS NA PAGKAIN SA LABAS.

- Mag post ng palatandaan upang palalalahanan ang mga customer na mapanatili ang social distancing na anim na talampakan, mag hugas ng kamay o gumamit ng sanitizer sa pagpasok sa pasilidad, at manatili sa bahay kung may sakit o may mga sintomas na naayon sa COVID-19 (Tala: [Naka link dito ang mga halimbawa ng palatandaan](#))
- Mag paskel sa pasilidad ng Covid 19 Operating Protocol sa lugar na kitang kita ng lahat ng parokyano.
- Takip sa mukha ay dapat gamitin ng mga parokyano habang naghihintay na sila ay maka upo.

4. MGA HAKBANG PARA MAPAUNLAD PA NG KALINISAN AT PAG DISIMPEKSYON:

IPATUPAD ANG MGA HAKBANG PARA PROTEKTAHAN ANG PUBLIKO SA PAMAMGITAN NG PAG-IWAS O MADALAS NA PAGDISIMPEKSIYON NG IBAT IBANG NAHAHAWAKANG LUGAR AT KALINISAN NG MGA LUGAR KUNG SAAN NILALAGAY ANG PAGKAIN.

- Mga kagamitan ng pagkain na maaring nahawakan na ng maraming kliyente.
- pinagbabahaginan ng lahat na nasa gitna ng mga lamesa tulad ng mga pampalasang naka-botelya, asin at paminta, at lalagyan ng tinapay ay mahigpit na pinagbabawal.
- Mga pansariling tulong (self-service) at mga lugar para sa salad (salad bar) ay pinagbabawal.
- Mga pansariling tulong na makina (self service machines) tulad ng mga inuming soda at frozen yogurt na makina ay pinagbabawal.
- Mga gamit para sa hindi pagkain na ginagamit ng maraming parokyano tulad ng talaan ng mga putahe, ay dapat ma-disimpeksyon sa bawat gamit ng kliyente o di kaya baguhin ng kaunti ang talaan ng putahe sa isang gamitan lang tulad ng paggamit ng patapon na papel na talaan ng putahe.
- Siguraduhin na lahat ng gamit sa pagkain ay nahugasang mabuti, nabanlawan, at nalinis ng husto. Alamin kung naisakatuparan ang tamang panahon ng pag-disimpekta ng mga kagamitan kung hanggang kelan ito dapat nakalubog sa isang sanitizer, para Makita ang epektibo ng gamit nito. Kung hindi man ito masunod ng tama, mabuti gumamit na lang ng minsanang gamit na kagamitan o patapon na kagamitan.
- Madalas na disinpeksyon ang mga banyo.
- Magtalaga ng isang miyembro ng pangkat na ang tanging gagawin lamang ay pangasiwaan ang karagdagang pamamaraan ng kalinisan at pag-disimpeksiyon.
- Pinagbabawal na rin ang paghahanda ng pagkain sa tabi ng mesa - tulad ng mga pagpili ng pagkaing nasa mga karatilya at yung mga nasa tabi ng mesa tulad ng guacamole.

- Huwag magabot o magbigay ng mga pang-komunidad na lalagyan ng pagkain tulad ng after-meal mints, kendi, meryenda, o toothpick sa mga parokyano. Mag-alok ng paisa-isa na nasuri at nahiling.
- Tanggalin kung maari ang tao sa taong pakikisaluha o pag-uugnayan lalo na sa mga naghahatid ng pagkain kung posible. Italaga ang lugar ng hatiran ng pagkain kung saan makakatanggap ng mga hatid na pagkain na malayo sa mga mataas ang daloy ng trapiko.
Panatiliin ang pisikal na distansya na may anim (6) na piye para sa mga drayber na tagahatid ng pagkain.
- Mag-tayo ng lugar kung saan ititigil ang lagayan ng mga gamit sa pagkain para maiwasan ang tao-sa-taong dadampot nito – tulad ng isang tinalagang lamesa kung saan ilalagay ang mga nakabalot na pagkain na may tatak na ng pangalan at numero ng order ng kliyente.
- Mga tirang pagkain ay dapat nakabalot ng tama para maiwi ng parokyano.

5. MGA MUNGKAHI O TAGUBILIN:

ISA-ALANG ALANG NA IPATUPAD ANG MGA KARAGDAGANG MUNGKAHING LIGTAS NA MGA HAKBANG.

- Maglaan ng mga pamunas na pang-disimpeksyon at hand sanitizer (na may anim na put porsiyento 60% ng alcohol) para sa parokyano.
- Maglagay ng mga kagamitan na hindi kelangan hawakan tulad ng “touch free motion detectors” tulad ng mga “hands free soap and towel dispensers”.
- Gumamit ng sistema sa bayaran na hindi nangangailangan ng tao-sa-taong pakikisaluha o pakikipag-uugnayan.
- Hikayatin na mag-reserba o pag-payuan ang mga kliyente o parokyano na tumawag ng maaga para i-kumpirma ang kanilang pinahandang upuan. Isalang-alang ang Sistema ng pag-rereserba para mapahintulutan ang mga parokyano na pumila ng may anim (6) na piye at mag hintay sila sa kani-kanilang sasakyan at papasok lamang kapag sila ay nakatanggap na ng tawag sa kanilang telepono, na -text o sa ano mang pamamaraan ng pagpapaalam na ang kanilang mesa ay handa na at silay handana ring mapa-upo.
- Limitahan ang numero ng mga empleyadong mag-sisilbi sa mga pa-isaisang Partido. Isa-alangalang ang pag-talaga ng isang serbidora o weyter para lamang sa isang Partido at para sa enterong karanasan sa kainan. Ito ay para masiguro na ang sapolitang empleyado ay makatanggap din ng kanyang pahinga at makakain.
- Palawakin ang panlabas na upuan kung posible at ito ay pinayagan ng mga local na may kapangyarihan.
- Isa-alangalang ang paggamit ng mga patapon na guwantes para mapupunan ang pag-huhugas ng kamay kapag may:
 - Pagsusuri sa kalusugan ng mga empleyado.
 - Kailangang humawak ng mga gamit na kontaminado tulad ng mga likido sa katawan.
 - Kelangan hawakan ang mga gamit na ng parokyano tulad ng maruming tasa, plato o napkin at iba pa.
 - At kelangan magtapon ng basura.