



County ng San Diego Patnubay sa mga Kawanggawa na mga Pagkain sa Panahon ng COVID-19



Ang isang kainan ay maaaring magbigay ng pakiiisa sa komunidad at saya sa mga tao na walang kakahayan na gawin ito nang mag-isa, pakainin ang nagugutom, at ipagbigay-alam ang tungkol sa walang seguridad sa pagkain.

Habang may panganib kapag nakikisalamuha sa mga hinid-kasambahayan na mga miyembro sa panahon ng kapistahan, kinakailangan nang dagdag na pag-iingat upang maiwasan ang mga panganib at pag-iwas sa pagkalat ng COVID-19. Ang sumusunod na patnubay ay nagbibigay ng mga rekomendasyon sa pagbigay ng kawanggawang mga pagkain sa tuwing pandemiko at klinaklaro ang mga pamamaraan at protocols na kailangan upang siguraduhin na ang mga pagkain sa kapistahan ay naibabahagi nang ligtas.

Rinerekomenda

- **Pinakamabuti** Pagboboluntaryo o pagsanib sa mga lokal na food bank upang tumulong sa isang matatag na operasyon. Upang makahanap ng oragnisasyon na malapit sa iyo, bumisita sa www.sandiegofoodbank.org o www.feedingsandiego.org.
- **Mas mabuti** Naipakete na mainit/malamig na mga pagkain na ipipick-up sa isang sityo ng drive-through o walk up sa tiyak na oras. Kailangan matugunan ng organisasyon ang lahat ng kasalukuyang [kinakailangan sa Kautusan sa Pamublikong Pangkalusugan](#) kasama, ngunit hindi limitado sa , mga trabahador, boluntaryo na pagtsek sa kalusugan (pagtsek ng temperatura, screen sa sintomas, at pagberipika ng mga indibidwal na hindi nailantad kumakailan lamang sa isang kaso sa loob ng 14 na araw), pisikal na pagdistansiya, nararapat na pantakip sa mukha, sintales sa abiso sa publiko, regular na pagdisinpekta sa lahat ng karaniwang nahahawakan na bagay.
- **Mabuti** Pagkain sa labas ng 6 na talampakan ang pagitan ng mga indibidwal na hindi galling sa parehong sambahayan.

Ipinagbabawal

- Serbisyo sa pagkain o paghanda mula sa tahanan para sa kawanggawa na pagpapakain.

Ang mga operasyon ng kawanggawang pagpapakain ay maaari lang isagawa ng isang organisasyon na **Pinahintulutan** o **Narehistro** sa County ng San Diego Department of Environmental Health (DEH), o **Hindi kasama** sa California Retail Food Code na regulasyon. Upang malaman kung ang iyong operasyon ng kawanggawang pagpapakain ay **Hindi Kasama** o kailangan ng **Rehistrayon** o **Permit**, bumisita sa website ng DEH Charitable Feeding Operation sa:

<https://www.sandiegocounty.gov/content/sdc/deh/fhd/food/charitablefeedings.html>

Ang mga organisasyon na naghahawak ng permit sa kalusugan o Limited Service Charitable Feeding Organization (LSCFO) na Rehistrasyon mula sa DEH at nais na magbigay ng pagkain ng kapistahan sa mga nangangailangan sa normal na pagbabahagi ng organisasyon, ay kailangan na sundin ang mga patnubay sa dokumento na ito at bumuo ng ligtas na plano ng operasyon ng pagpapakain. Ang litas na palanong operasyon at ang isang nakumpletong [San Diego Food Facility Operating Protocol](#), ay kailangan na maipaskil at makikita upang suriin..

Binago noong 12-11-2020

County ng San Diego Patnubay sa mga Kawanggawa na mga Pagkain sa Panahon ng COVID-19



Pangkalahatan

- Paglagay ng hiwalay na pasukan at labasan upang maiwasan ang pagtitipon-tipon ng mga bisita na dumadating at umaalis mula sa kaganapan, at magkaroon ng nararapat na [San Diego Safe Dining Posters](#) at [San Diego Food Facility Operating Protocol](#) na nakapaskil sa bungad ng iyong kaganapan.
- Magsagawa ng screening sa kalusugan sa lahat ng mga trabahador at mga boluntaryo upang siguraduhin na wala silang sintomas ng COVID-19 o nailantad sa COVID-19 sa huling 14 na araw patungo sa pagpapakain.
- Siguraduhin na may sapat na hand sanitizer na magagamit ng lahat ng mga bisita at tauhan.
- Siguraduhinna ang mga pantakip sa mukha ay laging sinusuot, kapag hindi nakaupo na kakain, at merong dagdag na pantakip sa mukha sa mga bisita na wala nito.
- Lagyan ng marka ang lahat ng mga lugar ng mga bisita kung saan mag-aantay ng linya upang siguraduhin na may tamang pisikal na pagdistansiya
- Magkaroon ng sapat na halaga ng portable o permanenting banyo na mayroong sabon sa kamay at paper towels at nadidisinpektahan bawat oras.
- Gumamit ng naaprubahang nakalsita ng EPA na pangdisinpekta na maaaring makakontrol sa pagkalat ng COVID-19 at sundin ang [General Disinfection Guidance](#) ng DEH.
- Magtatag ng maksimong kapasidad para sa pickup at/o opsyon ng dining upang siguraduhin na mapapanatili ang tamang pisikal na pagdistansiya. Magtalaga ng tauhan upang makontrol ang bilang ng mga bisita na dumadating sa kaganapan na panatilihin ang maksimong kapasidad.
- Siguraduhin na may tamang tauhan sa sityo at naroon, at sila ay may tamang kasanayan sa planong ligtas na operasyon at protocol sa pagkain sa pasilidad.
- Magkaroon ng tagapamahala sa Plano ng Pag-iwas na responsable sa paninigurado ng kaligtasan ng plano ng operasyon na alinsunod sa plano at pagtulong sa mga boluntaryo at ibang miyembro ng tauhan na nasa hirap na sitwasyon

Pick Up Lamang

- Siguraduhin na may sapat na mainit at malamig na lalagyanan na magagamit upang mapanatili ang temperatura ng mga pagkain na maibibigay. Ang regular na pagsubaybay ng temperature ay maisasagawa, at pagwasto sa mga aksyon ay kailangan maisagawa sa anumang mga pagkain na wala sa temperatura.
- Siguraduhin na ang lahat ng mga lugar kung saan ang mga tao ay nag-aantay na linya at klarong nakamarka upang siguradong mapanatili ang pisikal na pagdistansiya.
- Para sa drive-through na kaganapan, magtatag ng plano na magkokontrol sa pagdami ng trapiko sa paligid ng iyong pasilidad at istek ang iyong lokal na Zoning Department sa anumang pangangailangan na matugunan sa pagkontrol sa trapiko.

On Site na Dining

- Ang oras ng upuan para sa opsyon ng dine-in ay kailangan pa-isa upang maiwasan ang malaking pagtitipon-tipon mula sa pagbuo ng mga tao na nagaantay na umupo.
- Walang konsumer para sa self-service na pagkain, kasama ang paggamit ng maramihang condiment dispensers. Lahat ng mga condiments ay kailangan na nakapakete nang indibidwal at nailagay sa mga pagkain.
- Lahat ng mga mesa ay kailangan nakaayos upang siguraduhin ang 6 na talampakan na pisikal na pagdistansiya ay napapanatili sa pagitan nila. Lahat ng mga mesa ay kailangn madisnpektahan sa pagitan ng pagagamit.

Para sa mga katanungan tungkol sa impormasyon na ito, dagdag na impormasyon tungkol sa operasyon ng kawanggawang pagpapakain, o isang komplimentaryong pag-aaral ng plano ng ligtas na operasyon ng pagpapakain, makipag-ugnay sa DEH Charitable Feeding Information Line sa **(858) 505-6803** o sa pamamagitan ng email sa DEHFoodSafety@sdcounty.ca.gov.

Binago noong 12-11-2020