

**BE SAFE
CHICAGO** ★★



**Maging Ligtas.
Mga Food Service
at Bar**

Maging Ligtas. Mga Food Service at Bar

Ano ang nasa gabay na ito?



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)

Ang maingat na muling pagbubukas ng Chicago ay nangangailangan ng:

Mga malusog na pakikisalamuha

Paglayo sa kapwa



Mga limitasyon sa
pisikal na layo mula
sa ibang indibidwal

Laki ng pagpupulong



Mga limitasyon sa
mga pagpupulong
ng mga indibidwal

Pamprotektang gamit



Paggamit ng
pamprotektang gamit
ng mga indibidwal

Mga kinakailangan para sa kalinisan



Pagtiyak ng malinis na
pakikisalamuha (hal.,
paghugas ng kamay)

Mga ligtas na espasyo at kondisyon

Access sa pagpasok



Kondisyon para sa
paglabas/pagpasok para
sa access sa espasyo

Mga pamantayan sa paglilinis



Mga ginawa para
disimpektahan ang lugar

Nakikitang patnubay



Mga mapagkukunan sa
kalinisan at gabay na
nakapaskil sa espasyo

Mga kondisyon sa lugar ng trabaho



Pagsusuri ng dami ng
taong naglalakad,
bentilasyon, atbp.

Mga matatag na operasyon at pagsubaybay

Mga modelong may pleksibilidad



Pleksibilidad pagdating sa
pagliban dahil sa sakit,
pagtatrabaho mula sa
malayo (kapag posible)

Mga matatag na operasyon



Suporta para sa
pleksibilidad ng operasyon
(hal., maraming shift)

Mga alituntunin sa pagbiyahe



Paghihigpit sa
pagpapalipat-lipat ng
lokasyon ng mga tao

Pagsusuri / pagsubaybay



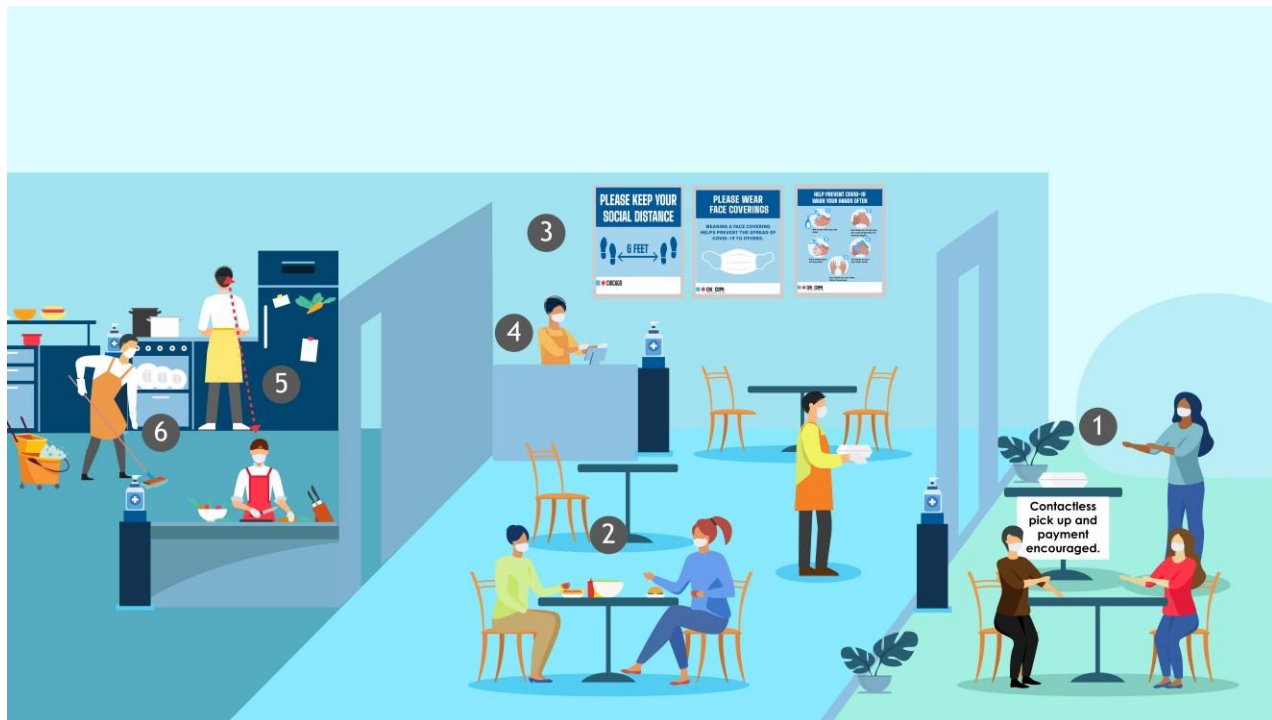
Pangangasiwa ng
pagsusuri at pagsubaybay

Maging Ligas. Mga Food Service at Bar

Nakaguhit na halimbawa



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Ano ang maaaring maging iba?

- 1 Hinihikayat ang pagkakaroon ng **walang contact** na pag-pick up at pagbabayad
- 2 **Pinapayagan sa 40% kapasidad ang kainan/inuman sa loob**, pinapayagan ang kainan/inuman sa labas¹ na sumusunod sa mga kinakailangang paglayo sa kapwa
- 3 **Mga nakikitang** palatandaan sa buong pasilidad tungkol sa kalinisan ng katawan, paglayo mula sa kapwa, wastong PPE at higit pa
- 4 Kailangang magsuot ang mga empleyado ng **mga pantakip sa mukha sa lahat ng oras**, kailangang magsuot ang mga bisita ng pantakip sa mukha kapag hindi nakaupo
- 5 Hinihikayat ang mga empleyado at mga kumakain na panatilihin ang **pisikal na paglayo nang 6 na talampakan**
- 6 Madalas na **didisimpektahan** ng mga empleyado ang mga pasilidad

- Inirerekomendang patnubay -

1. Kabilang sa mga itinuturing bilang nasa labas ang mga lugar para sa kainan/inuman ang mga rooftop at mga kuwartong may naiuurong na bubong at mga nasa loob na epasyo kung saan ang 50% o higit pa ng isang pader ay maaaring matanggal sa pamamagitan ng pagbukas ng mga bintana, pintuan, o panel, kung ang mga lamesa para sa kainan ay nasa loob ng 8 talampakan mula sa mga naturang bukas

Maging Ligtas. Mga Food Service at Bar

Mga malusog na pakikisalamuha



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Tiyakin ang >6 na talampakan sa pagitan ng mga indibidwal at magkakalapit na masisikip na lugar

- Ilagay ang mga lamesa nang may 6 na talampakan ang layo sa isa't isa, tanggalin o huwag gamitin ang mga lamesa, at/o magdagdag ng mga pisikal na harang (hal., Plexiglass) sa pagitan ng mga lamesa kung hindi nagagalaw ang mga ito
- Gumamit ng mga hindi nalalampasang harang kapag hindi posible ang paglayo sa kapwa nang 6 na talampakan (hal., mga counter, lamesang patungan ng mga nagtatrabaho, bayaran, atbp.)
- Malinaw na markahan ang anumang lugar kung saan pumipila ang mga bisita o empleyado (hal., mga check-stand at terminal, hintayan, banyo, atbp.) nang may naaangkop na patnubay para sa paglayo mula sa kapwa
- Tiyakin na mahina ang volume ng musika, para maisagawa ng mga empleyado at customer ang paglayo sa kapwa habang nagsasalita (hal., pagkuha ng mga order)



Limitahan sa hindi hihigit sa 6 katao kada mesa ang mga customer at 50 katao kada kuwarto

- Limitahan ang mga customer sa hindi hihigit sa 6 katao kada mesa
- Limitahan ang bawat panlabas na espasyo / kuwarto sa hindi hihigit sa
 - 50 indibidwal, habang isinasagawa ang paglayo sa kapwa, o
 - 40% kapasidad (aliman ang mas mababa)
- Pinahihintulatan ang panlabas na pagkain/pag-inom¹ kung sumusunod ito sa mga kinakailangan na paglayo sa kapwa
- Para sa mga venue ng event / banquet hall, sumunod sa kapasidad at mga paghihigpit sa pagtitipon para sa mga nasa loob/nasa labas na espasyo (depende sa setting)

- Inirerekomendang patnubay -

1. Kabilang sa mga itinuturing bilang nasa labas ang mga lugar para sa kainan/inuman ang mga rooftop at mga kuwartong may naiuurong na bubong at mga nasa loob na epasyo kung saan ang 50% o higit pa ng isang pader ay maaaring matanggal sa pamamagitan ng pagbukas ng mga bintana, pintuan, o panel, kung ang mga lamesa para sa kainan ay nasa loob ng 8 talampakan mula sa mga naturang bukas

Maging Ligtas. Mga Food Service at Bar

Mga malusog na pakikisalamuha



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Tiyakin ang paggamit ng pamprotektang gamit ng mga empleyado at bisita

- Sa anumang espasyong nasa labas at nasa loob na ginagamit ng lahat, dapat gumamit ng mga pantakip ng mukha sa ibabaw ng ilong at bibig (maaaring may mga pagbubukod para sa mga taong may mga medikal na kondisyon o kapansanan na humahadlang sa kanila mula sa ligtas na pagsusuot ng pantakip sa mukha)
- Maaaring alisin ang mga pantakip sa mukha habang nakaupo at kumakain/umiinom ang mga customer
- Magbigay ng pagsasanay tungkol sa wastong PPE (paano isuot, tanggalin nang maayos, atbp.) sa mga empleyado
- Magbigay ng guwantes para lamang sumunod sa mga karaniwang alituntunin sa paghawak sa pagkain
- Tiyaking may access ang mga naghuhugas ng mga plato sa kagamitan para protektahan ang kanilang mata, ilong, at bibig mula sa pagtalsik ng kontaminadong bagay (hal., mga pantakip sa mukha, pamprotektang salamin, at/o panangga sa mukha)



Tiyakin ang regular na paglilinis ng kamay at mga madalas hawakang lugar at gamit, pagsasanay sa mga wastong pamamaraan

- Tiyaking mayroong sanitizer sa kamay o mga pasilidad para sa paghuhugas ng kamay na handang magamit ng mga customer at empleyado
- Magbigay ng pagsasanay sa paghuhugas ng kamay sa lahat ng empleyado, nang may palatandaan sa mga istasyon (kung saan naaangkop)
- Magbigay sa mga empleyado ng pagsasanay sa kalusugan at kaligtasan na may kaugnayan sa COVID-19 sa inisyal na pagbalik sa trabaho, tulad ng ServSafe, Pagsasanay sa Delivery at Takeout, Pagsasanay para sa Paghahanda ng Pagkain, at Mga Libreng Pagsasanay para sa Muling Pagbubukas ng NRA

Maging Ligtas. Mga Food Service at Bar

Mga ligtas na espasyo at kondisyon sa trabaho



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Magtaguyod ng patakaran at protokol sa pagsusuri sa empleyado

- Bago lumabas ng bahay, hinihikayat ang lahat ng indibidwal na tukuyin sa sarili ang mga sintomas at manatili sa bahay kung mayroon sila ng mga sintomas
- Bago pumasok sa lugar ng trabaho, susuriin ng mga empleyado ang kanilang sarili para matiyak na wala silang sintomas ng COVID-19 (hal., palatanungan – tingnan ang appendix)
- Hindi dapat pumasok o hayaang manatili sa trabaho ang mga empleyado kung may sintomas sila o kapag nag-ulat sila ng pakiramdam na may sakit

Magtaguyod ng patakaran para sa pagpasok ng mga customer/ikatlong partido sa mga lugar

- Magpaskil ng pangako sa pagpasok o magsagawa ng pagsusuri na nagbeberipika sa customer, external na supplier/di-customer na walang siyang kasalukuyang mga sintomas ng COVID-19 (hal., palatanungan, pasalita at di-pasalitang kasunduan, Pangako ng IRA)
- Tiyaking magsusuot ang mga customer, taga-supply at bisitang hindi customer ng mga pantakip sa mukha sa ibabaw ng kanilang ilong at bibig kapag pumapasok (maaaring magkaroon ng pagbubukod para sa mga taong may mga medikal na kondisyon o kapansan na humahadlang sa kanila mula sa ligtas na pagsusuot ng pantakip sa mukha)
- Ipagbawal ang pagpasok ng lahat ng tao (kabilang ang mga customer, tauhan, o vendor) na may sintomas na nakikita o natukoy nila sa sarili

Maging Ligas. Mga Food Service at Bar

Mga ligas na espasyo at kondisyon sa trabaho



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Magtaguyod ng mga pamantayan sa araw-araw na paglilinis ng mga espasyo at mga kagamitang madalas hawakan

- Masinsinang linisin at i-sanitize ang buong pasilidad bago ang pagbubukas at sa paglipas ng araw (kada 30 minuto para sa lugar kung saan direktang nakikisalamuha sa customer, sa pagitan ng mga gawain o indibidwal para sa lugar na pang-employado lamang)
- Regular na subaybayan, linisin, at i-sanitize ang mga banyo
- Magbigay ng pagsasanay tungkol sa mga pamamaraan sa paglilinis para matiyak ang ligtas at wastong paggamit ng mga pandisimpekta

Magpatupad ng mga kinakailangan para sa madalas na paglilinis ng lahat ng patungan / gamit na madalas hawakan

- Magbigay ng mga natatapong gamit sa lamesa kung maaari (hal., mga menu, lalagyan, rekado)
- Linisan at i-sanitize ang lahat ng mga hindi natatapon na kagamitan sa lamesa pagkatapos ng bawat paggamit (hal., mga menu, lalagyan, lamesa, upuan)
- Kung maaari, gumamit ng mga nakakabit na board ng menu o digital na menu

Maging Ligas. Mga Food Service at Bar

Mga ligas na espasyo at kondisyon sa trabaho



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Magbigay ng nakikitang patnubay tungkol sa mga pamantayan sa kalinisan at mga kinakailangan para sa pagpasok

- Magpanatili ng nakikitang patnubay tungkol sa mga pamantayan sa kalinisan para sa mga empleyado / customer sa restawran (hal., ipinapatupad na paglayo sa kapwa gamit ang mga marka sa sahig)
- Magpaskil sa labas ng restawran ng hindi pasalitang kasunduan, mga patnubay, at/o pamantayan para makapasok ang mga customer
- Maglagay ng palatandaan para sa mga ikatlong partido na drayber para sa delivery ng pagkain tungkol sa proseso ng pagtanggap ng mga order
- Kung maaari, gumamit ng digital na mensahe o board ng komunikasyon para sa mga komunikasyon bago ang shift

Maging Ligas. Mga Food Service at Bar

Mga ligas na espasyo at kondisyon sa trabaho



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Baguhin ang mga kondisyon sa lugar ng trabaho para mabawasan ang mga pakikisalamuha

- Dapat nakaupo ang lahat ng mga customer; pinapapayagan ang pag-upo sa counter / bar kung mapapanatili ang 6 na talampakang distansya sa pagitan ng mga customer (pag-isipang gumamit ng Plexiglas na harang sa pagitan ng mga customer at bartender)
- latas ang maayos na linya kapag nag-o-order sa counter, pero mas mainam kung kinukuha ng waiter mula sa mga customer ang kanilang order
- Kung praktikal, pag-isipan ang pag-aayos sa lugar para sa pagtatrabaho upang maisulong ng paglayo sa kapwa (hal., pagmamarka sa sahig, at/o pagsaaayos sa mga lugar para sa pagtatrabaho upang magkatalikod sa isa't isa ang mga manggagawa)
- Payagan ang muling pagbubukas ng mga cafeteria, buffet, o iba pang self-serve na mga istasyon ng pagkain kung empleyado ang magbibigay ng pagkain at nakasuot ito ng wastong PPE
- Kung magagawa, limitahan ang paggamit ng mga customer sa mga istasyon ng inumin
- Kung maaari, magtaguyod ng mga may direksyong pasilyo, pintuan o daanan para sa paggalaw ng mga tao
- Kung maaari, magtakda ng hiwalay na pasilidad ng banyo para sa mga nagtatrabaho at customer / ikatlong partido
- Kumpletuhin at tugunan ang mga pamantayang nakasaad sa checklist ng FDA sa muling pagbubukas

Maging Ligas. Mga Food Service at Bar

Mga ligas na espasyo at kondisyon sa trabaho



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Para sa mga may lisensya sa tavern nang walang mga lisensya sa pagbebenta ng pagkain, pag-isipan ang mga opsyon sa pagbibigay ng pagkain sa mga customer

- Para sa mga establisyemento ng inuman na may mga lisensya sa tavern, kung maaari, magbigay ng access sa pagkain (hal., mga mobile food truck, pakikipag-partner sa mga restaurant/mga serbisyo sa pagca-cater, o shelf-stable na binalot na pagkain)

Pahusayin ang bentilasyon at daloy ng hangin

- Sundin ang mga kinakailangan ng FDA para sa bentilasyon: ang mga sistema ng bentilasyon, kasama ang mga air duct at vent, ay dapat malinis, walang amag, at umaandar nang maayos
- Kung magagawa, damihan ang pagdaloy ng hangin sa mga espasyong nasa loob alinsunod sa mga alintuntunin ng CDC at mga pamantayan sa paghahanda ng pagkain

Maging Ligtas. Mga Food Service at Bar

Mga operasyon at pagsubaybay



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Mga modelong
may
pleksibilidad



Katatagan ng
operasyon

Limitahan ang pagpasok sa trabaho kung saan maaari

- Bawasan ang personal na pakikisalamuha (hal., pag-isipang gumamit ng mga online na pagsasanay / virtual na pagpupulong ng tauhan)
- Tiyakin na ang mga empleyado na kayang magtrabaho mula sa tahanan ay patuloy na magtrabaho mula roon
- Kung maaari, limitahan ang pagsasabay-sabay ng shift ng mga empleyado

Hikayatin ang mga gawi para limitahan ang pakikisalamuha

- Para sa mga establisyemento na may mga lisensya sa tavern, limitahan ang pagpapaupo sa hindi lalagpas sa 2 oras upang mapangasiwaan ang pag-inom ng alak
- Kung maaari, hikayatin ang pag-order at pagbabayad nang walang papel na pera/walang contact, at takeout/carryout at pag-deliver sa bangketa (lalo na para sa mga taong mas mahina laban sa sakit)
- Kung praktikal, hikayatin ang pagpapareserba upang mabawasan ang paghihintay at para magkaroon ng panahon upang disimpektahin ang espasyo; magbigay ng paunang alituntunin bago dumating, kabilang ang mga kinakailangan para sa pagpasok, kung maaari
- Hikayatin ang mga customer na manatili sa labas o sa kanilang mga sasakyan habang naghihintay na makaupo; papaupuin agad ang mga customer pagpasok nila para bawasan ang pagpupulong sa mga hintayan
- Kung praktikal, magtakda ng hiwalay na pintuan papasok at palabas para makapunta sa mga amenity na nasa loob (hal., mga banyo)

- Inirerekomendang patnubay -

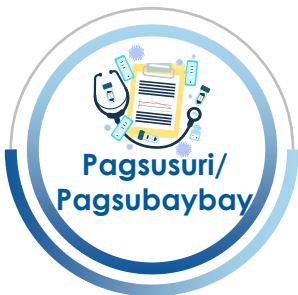
BE SAFE
CHICAGO

Maging Ligtas. Mga Food Service at Bar

Mga operasyon at pagsubaybay



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)



Limitahan ang pagbiyahe para sa negosyo

- Kung maaari, limitahan ang pagbiyahe para sa negosyo nang may wastong pag-iingat ayon sa industriya
- Kung naaangkop, limitahan ang pagbiyahe ng mga tauhan sa iba't ibang lokasyon ng restawran

Sundin ang mga patnubay ng CDPH at CDC para sa mga protokol para sa pagsusuri at pagsubaybay

- Kung magkaroon man ng COVID-19 ang isang empleyado, dapat niyang sundin ang lahat ng alituntunin ng CDC bago bumalik sa trabaho
- Kung natukoy ang isang empleyado bilang positibo sa COVID-19 sa pamamagitan ng pagsusuri, dapat gawin ang paglinis at pagdisimpekta ayon sa mga alituntunin ng CDC
- Sinumang empleyadong nagkaroon ng malapit na pakikipagsalamuha sa katrabaho o sinumang iba pang taong natukoy na may COVID-19 ay dapat mag-quarantine nang mag-isa ayon sa mga alituntunin ng CDC
- Kung nalaman ng pasilidad na may 2 o higit pang kaso na maaaring nauugnay sa isang lugar o negosyo sa loob ng magkakasunod na 14 na araw, kailangang iulat ng mga employer ang mga kaso sa CDPH
- Sundin ang lahat ng patnubay ng CDPH at sumunod sa mga rekomendasyon ng CDPH bilang tugon sa paglaganap ng sakit sa lugar ng trabaho



Glosaryo

Paghugas ng kamay: Ang kilos ng puspusang paglilinis ng sariling mga kamay gamit ang sabon at tubig nang hindi bababa sa 20 segundo o paggamit ng pandisimpekta na may kakayahang tanggalin ang virus na nagdudulot ng COVID-19

Paglayo sa kapwa: Ang pisikal na paglayo nang hindi bababa sa anim na talampakan sa pagitan ng mga indibidwal, o grupo ng mga indibidwal.

Pagtitipon: Isang grupo ng indibidwal na hindi mula sa iisang sambahayan na bahagi ng hindi planado o planadong kaganapan na nagtitipon nang higit sa sampung minuto

PPE: Personal protective equipment, o personal na kagamitang pamprotekta (hal., pantakip sa mukha, goggles, pangharang sa mukha); iba-iba ang mga kailangan batay sa industriya at mga partikular na sitwasyon

Pagsusuri sa sarili: Protokol kung saan sinasagutan ng isang empleyado ang mga tanong sa simula ng isang shift. Maaaring kabilang sa mga tanong ang mga sumusunod, sa ilalim ng patnubay ng Komisyonado ng Kalusugan:

- Nagkaroon ka ba ng temperatura ng katawan na higit sa 100 degrees Fahrenheit o gumamit ka ba ng pampababa ng lagnat sa nakaraang 24 na oras para gamutin ang temperatura ng katawan na higit sa 100 degrees Fahrenheit?
- Mayroon ka bang bagong ubo na hindi mo matukoy bilang dulot ng iba pang kondisyon sa kalusugan?
- Mayroon ka bang bago o lumalalang pananakit ng lalamunan na hindi mo matukoy bilang dulot ng iba pang kondisyon sa kalusugan?
- Mayroon ka bang bagong pangangapos ng hininga na hindi mo matukoy bilang dulot ng iba pang kondisyon sa kalusugan?
- Nagkaroon ka ba ng ganap na pagkawala ng pang-amoy o panlasa kamakailan lamang?

**Halimbawang
palatanungan
para sa pagsusuri
sa sarili**

Maging Ligtas. Mga Food Service at Bar

Mga Dulugan sa Pamublikong Kalusugan



Dahan-dahang
Pagpapanumbalik
(Yugto IV)

Mga pambansang dulugan para sa karagdagang patnubay

CDC – *Activities and Initiatives Supporting the COVID-19 Response and the President's Plan for Opening America Up Again (Mga Aktibidad at Inisyatibong Sumusuporta sa Pagtugon sa COVID-19 at ang Plano ng Pangulo para sa Pagbubukas Muli ng Amerika)*: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf>

CDC – *Guidance for Businesses and Workplaces (Gabay para sa Mga Negosyo at Lugar ng Trabaho)* <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

OSHA *Guidance on Preparing Workplaces for COVID-19 (Gabay sa Paghahanda ng Mga Lugar ng Trabaho para sa COVID-19)*: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

National Restaurant Association – *COVID-19 Reopening Guidance (Gabay sa Muling Pagbubukas ukol sa COVID-19)*: <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

OSHA – *Guidance for Restaurants & Beverage Vendors Offering Takeout or Curbside Pickup (Gabay para sa Mga Restawran at Nagbebenta ng Inumin na Nag-aalok ng Takeout o Pag-pick up sa Bangketa)*: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf>

FDA – *Food Safety and the Coronavirus (Kaligtasan sa Pagkain at ang Coronavirus)*: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

Ang anumang mga link na ibinigay sa dokumentong ito ay para sa layunin ng kaginhawaan at pagbibigay ng impormasyon lamang; hindi ito pag-endorso o pag-apruba ng Lungsod ng Chicago ng mga produkto, serbisyo, o opinyon ng korporasyon o organisasyon o indibidwal. Walang hinahawakang responsibilidad ang Lungsod ng Chicago para sa katiyakan, pagiging legal, o nilalaman ng panlabas na site o nilalaman ng mga sumusunod na link. Makipag-ugnayan sa panlabas na site para sa sagot sa mga katanungan tungkol sa nilalaman nito.

- Inirerekomendang patnubay -



Pangkalahatang
patnubay sa
lugar ng
trabaho

Gabay sa Mga
Food Service at
Bar

Pahayag ng
Pagtanggap