

Protocol sa Dine-In na Restawran: Appendix H

Mga pagbabago mula 3/12/21

- Ang Long Beach mailalagay sa Red Tier sa ilalim ng Blueprint ng Estado para sa Mas Ligtas na Ekonomiya (State's Blueprint to a Safer Economy).
- Lahat ng mga establisimyento na tumatko alinsunod sa Protocol na ito ay dapat limitahin ang panloob na kapasidad sa 25% ng maximum occupancy o 100 katao, o alin man ang mas kakaunti.
- Mga restawran, kabilang ang mga brewpubs, breweries, bars, pubs at mga craft distilleries, at mga wineries na pinagkalooban nga permit ng City para magsilbi ng sit-down, dine-in bona fide na pagkain, ay maaring magsilbi ng pagkain sa labas at loob.
- Mga brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries, at mga wineries na walang pinanghahawakang permit ng restawran mula sa City ay maaaring mag-operate sa loob, kung ang establisimyento ay nagsisilbi ng sit-down, dine-in bonafide na pagkain kung iang establisimyento ay nagtitinda ng alcohol na nasa iisang transaksyon kasama ang pagkain na isinisilbi ng isang nagbebenta ng pagkain na inaprobahan ng City.
- **Mga brewpubs, craft distilleries**, na may takdang lugar para sa mga beer at/o wine tasting, na hindi kasali sa depinasyon bilang isang pasilidad ng pagkain ng California Health and Safety Code Section 113789(c)(5), ay maaaring mag operate sa labas kung sumusunod sa mga Protocol ng Wineries, Breweries at Distilleries Tasting rooms (Appendix T). Mga panloob ng operation ng mga nasabing mga pasilidad ay papayagan lamang kung ang pagkain at alak ay ibebenta sa iisang transaksyon at isinisilbi ng isang tagabenta ng pagkain na inaprobahan ng City at sumusunod sa Protocol na ito.
- **Mga bar at pubs** na walang pinanghahawakang permit ng restawran mula sa City ay dapat manatiling sarado hangga't payagang magbukas muli alinsunod sa Long Beach Safer-At-Home Health Order.
- Mga food courts ay maaaring mag-operate ng panloob at panlabas na kainain. Mga kostomer ay pinapayagang kumain o uminom sa sityo ng isang Shopping Center ngunit doon lamang sa mga takdang lugar para sa kainan sa labas na naitukoy na sa Protocol na ito.
- **Mga pagbabago ay may highlight na dilaw.**

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** maring masilbi ng sit-down, dine-in bonafide meals na panloob at panlabas. **Mga panloob na operasyon ng isang restawran ay dapat limitao sa 25% ng maximum na occupancy o 100 katao, o kung alin man ang mas kakaunti.** Wala sa bahaging ito ang nagbabawal sa isang establisimyento na magsilbi ng drive-thru, curbside, doormside, o mga pagkuha sa labas at delivery.

- **Mga brewpubs, breweries, bars, pubs, craft distilleries, at mga wineries na walang permit** (tinatawag na bar o mga bars) mula sa City para mag-alok ng sit-down, dine-in bonafide meals sa labas ay maaari lamang kapag nagbebenta sila ng alcohol sa iisang transaksyon bilang bona fide meal na isinisilbi ng meal provider na inaprubahan ng City. Panloob na operasyon ng mga bar na nagsisilbi ng alcohol sa parehong transaksyon ng bonafide na pagkain ay dapat limitado sa 25% nga maximum na occupancy o 100 katao, o kung alin man ang mas kakaunti. Wala sa ilalim ng seksyon na ito na nagpipigil sa establisimyento sa paghatid ng serbisyo sa pamamagitan ng drive-thru, curbside, doormside, o panglabas na pickup at delivery.
 - **Mga establisimyento na nag-oooperate alinsuno sa Seksyon na ito** ay dapat iapalam sa City Health Department ng kanilang kasunuan at relasyon sa ng **establisimyento** at ng tagabenta ng pagkain na inaprubahan ng City sa pamamagitan nga proseso ng pagkaloob ng permit ng City. Ang pagkaloob ay dapat kunin sa City Health Department bago magsimula ang operasyon.
 - Lahat ng mga order ng pagkain at inuming may alcohol ay ipagagawa o ipaki-uugnay ng **establisimyento** na linsensyado sa ABC. Mga order at kabayaran mula sa kostomer para sa pagkain at inuming may alcohol ay dapat tanggapin ng **establisimyento**. Ang **establisimyento** ay maaaring ipasa ang order ng pagkain o porsyon ng kabayaran sa tagabenta ng pagkain o meal provider.
 - **ANG ALCOHOL AY DAPAT BILHIN SA PAREHONG TRANSAKSYON KASAMA ANG BONA FIDE MEAL.**

- **Mga wineries, breweries at mga craft distilleries** na may takdang lugar para sa beer at/o wine tasting, na hindi kasali sa depinisyon ng isang pasilidad ng pagkain ayon sa California Health at Safety Code Section 113789(c)(5) ay maring mag-operate kung ito ay susunod sa mga Protocol para sa Wineries, Breweries, at Distilleries Tasting Rooms (Appendix T). Mga panloob na operasyon tulad ng mga nasabing pasilidad ay pinapayagan lamang kung saan ang mga sit-down, bona fide na mga pagakin at inuming may alcohol ay binebenta sa issiang tansaksyon kasama ng pagaking na binenta ng isang provider na inaprubahan ng City at sumusunod sa Protocol na ito.

- **Mga bar at pubs** na walang pinanghahawakang permit ng restawran mula sa City ay dapat manatiling sarado hangga't payagang muling magbukas alinsunod sa Long Beach Safter-AT-Home Health Order.

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

- **Mga Food courts ay maaring mag-operate para sa panloob at panlabas na kainan.** Kapasidad ng panloob na food court ay dapat limitad o sa 25% ng maximum na kapasidad o 100 katao, o kung alin man ang mas kakaunti. Mga food court ay **maaari din** mag-operate para sa curbside, sa pinto, o iba pang pag-pickup o delivery. Mga kostumer ay pinapayagang kumain at uminom sa sityo sa isang takdang lugar sa Shopping Center Operation, bilaing tinutukoy sa Protocol na ito. Maliban sa mga takdang kainan sa labas, mga pang-karaniwang lugar ng isang Shopping Center Operation ay mananatiling sarado.
- **Mga pantakip na mukha ay maaari lamang tanggalin** ng kostumer kapag nakaupo na sa kanilang mesa sa takdang kainan sa labas habang kumakain o umiinom.
- **Mga mesa na nasa panloob at panglabas na kainan ay dapat magkakahiwalay ng di-kukulang sa 8 talampakan** para masegurado ang physical distance na 6 talampakan sa pagitan ng mga kostumer at mga trabahador ay makamit habang ang mga kostumer ay nakaupo at nang-mapayagan ang maluwag na daanan sa pagitan ng mga mesa at para sa mga upuan na gamit ng mga kostumer at sa pagtayo ng kostumer habang na sa mesa. Ang in-person na kainan ng mga miyembro ng isang tahanan ay mabuting hinihikayat. **Mga mesa at upuan ay dapat alisin mula sa mga lugar ng kainan nang ang 6 talampakan na physical distance ay mapanatili para sa mga kostumer at trabahador sa lahat ng oras. Kung ang mesa, upuan, booth ay hindi maaaring tanggalin, gumamit ng mga biswal na palatandaan nang makapakita ang kanilang hindi maaaring gamitin.**
- **Para sa mga negosyong kinakailangan sumunod sa Protocol na ito,** pagbenta o serbisyo ng pagkain o inumin, kasama ang alcohol ay ipinagbabawal ang pagkonsumo ng mga kostumer na hindi nakaupo sa mesa para sa bona fide na pagkain. Ang pagbenta o serbisyo ng alcohol na para lamang sa pagkonsumo sa sityo ay ipinagbabawal maliban kung ang serbisyo o pagbenta ay gagawin sa isang transaksyon kasama ng bona fide na pagkain.
- **For all businesses required to adhere to this Protocol, the sale or service beverages, including alcohol, is prohibited for consumption by customers who are not seated at a table for bona fide meal service. The sale or service of alcohol only indoors for consumption onsite is prohibited unless such sale or service occurs in the same transaction as a 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 Estrukturang 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 kasama ang bona fide na pagkain na inihanda para sa curbside, doorside, o iba pang panglabas na pickup at delivery sa ilalim 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

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

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 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 pagakain.
- (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.

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

Mga kasalan o mga burol ay maaring ganapin sa labs **o loob** alinsunod sa [“COVID-19 Industry Guidance: Places of Worship and Providers of Religious Services and Cultural Ceremonies”](#) (Gabay Ng COVID-19 Pang Industriya: Lugar ng Pagsamba, Tagabigay ng Serbisyong Pang Relihiyon at mga Sermonyang Kultural) basta mayroon: (1) physical distancing ng 6 talampakan sa pagitan ng mga tao o grupo o grupo ng mga tao mula sa iba’t ibang kabahayan na mapapanatili sa lahat ng oras; mga dumalo ay mahigpit na susunod sa mga hakbang ng Physical Distance na inutos ng **Long Beach Health Officer**, kabilang dito ang pagsuot ng pantakip sa mukha na sakop ang bibig at ilong sa lahat ng oras; at (3) walang pagkain o inumin (kasama ang inuming may alcohol) na isisilbi; at **(4) panloob na kapasidad ay limitado sa 25% ng maximum na kakahayan o 100 katao, o kung alin man ang mas kaunti.**

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 pamamagitan ng partikular ng utos ng muling pagbubukas.

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.

Mga live na palabas ay pinapayagan sa mga restawran alinsunod sa Section D ng Protocol na 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:	

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 vulnerable (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

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

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 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 libreng 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 pagprotekta 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.

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

- Lugar ng distribusyon (para sa pagpickup sa bangketa), break rooms, banyo at iba pang mga pangkaraniwang lugar ay palaging dinidisinfect, sa sumusunod na iskedyul:
 - Ang mga break ay di sabay sabay na maseguro ang anim (6) na talampakan 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 iskeyul
 - 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 katao sa isang panloob na restawran o pasilidad ng bar ay sapat na mababa nang masegurado ang physical distancing ngunit sa anumang kaso na lalagpas ng mahigit sa 25% ng maximum na occupancy ng restawran o pasilidad ng bar.
- Maximum o pinakamaraming bilang ng tao sa panloob na restawran ay limitado sa: _____
- Mga panloob na mga mesa ay dapat may layo o physical distance na 8 talampakan sa loob ng pasilidad ng mabawasan ang panganib mula sa mga kostomer na kumakain sa loob na walang takip sa mukha. Ang tagubilin na ito ay : (1) para masegurado na ang physical distance na di kukulang sa 6 talampakan sa pagitan ng mga kostomer at mga empleyado ay makamit habang nakaupo ang mga kostomer at (2) nang mapayagan ang padaloy sa pagitan ng mesa at upuan na gamit ng mga kostomer at sa pagtulak ng mesa palayo sa nakaupo. Ang occupancy ng panlabas na lugar ng kainan ay limitado sa dami ng mga mesa na maaaring ihiwalay g 8 talampakan sa panlabas na lugar. Tignan ang kalakip na diagram. Ang tagubilin na ito ay : (1) para masegurado na ang physical distance na di kukulang sa 6 talampakan sa pagitan ng mga kostomer at mga empleyado ay makamit habang nakaupo ang mga kostomer at (2) nang mapayagan ang padaloy sa pagitan ng mesa at upuan na gamit ng mga kostomer at sa pagtulak palayo ng mesa. Iisiping mabuti ang panlabas na upuan para makamit ang kapasidad kung ang lahat ng mga mesa (kasama ang mga counter sa labas) ay hiwahiwalay ng di kukulang sa 8 talampakan.
- Mga mesa at upuan ay dapat alisin mula sa loob at labas na kainan nang mapanatili ang 6 talampakan para sa mga empleyado at kostomer. Kung ang mga mesa, upuan, at iba pa, ay di maaaring alisin, gumamit ng mga biswal na mga marka para makita na di ito maaaring gamitin.

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

- ❑ Ihinto ang pag-upo ng kostomer kung saan ang mga kostomer ay di makapagpanatili ng anim na talampakan mula sa mga empleyado, trabahuhan, at lugar ng preparasyon ng pagkain at inumin.
- ❑ Maglagay ng empleyado na may takip sa mukha sa may pinto pero may layo na 6 talampakan 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 na may pick-up o delivery ay dapat seguraduhin ang physical distancing para sa mga kostomers na nakalinya sa pag-pick up.

Ang occupancy ng kainan sa labas ay limitado sa bilang ng mga mesa na madaling ilayo ng 8 talampakan na nasa panlaas na lugar. Tignan ang kalakip na diagram. Ang tagubilin ay: (1) para masegurado na ang physical distance na di kukulang sa 6 talampakan sa pagitan ng mga kostomers at empleyado ay makamit habang ang mga kostomer ay nakaupo at kapag tinutulak habang na sa mesa. Mga upuan sa sityo ay paplanuhing mabuti nang makamit ang kapasidad kung lahat ng mga mesa (kasama na ang mga counters) ay pinaghiwalay ng di kukulang sa 8 talampakan.

- Mga bar counters o lugar para sa paghahanda o pagsilbe ng inuming may alak ay sarado 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 sa labas. Mga kostomer na kumakain sa labas na may utos na maaaring kumuha ng bayaran sa loob basta sumusunod sa mga:
 - Mga kostomer ay dapat may suot na takip kapag hindi nakaupo sa mesa para uminom o kumain.
 - Mga tao ay magpapanatili ng physical distancing na hindi kukulang sa 6 talampakan o mahigit pa kung nasa loob.
 - Mga ibabaw at mga madalas hawakan ay madalas sinasanitize.
 - Mga kostomer ay ipinagbabawalan na kumuha ng mga pagkain at inumin sa loob; at
 - Customers are prohibited from picking up food and/or beverages indoors; and
 - Lahat ng iba pang mga tagubilin sa protocol ay sinusunod.
- Mga metodo ng pag-order ng na naglilimita ng interaksyon sa mga nagtrabaho at mga kostomer, tulad ng pag-order online o mga pag order gamit ang teknolohiya, ay hinihikayat.
- Upuan sa sityo sa loob ng food court ay ipinagbabawal.
- Maliban kung may awtorisasyon, mga restawran ay di maaaring magkaroon ng reception, bankete o iba pang mga pagtitipon.
- ❑ Mga solusyong gamit ang teknolohiya ay gamitin para mabawasan ang mga harapang interaskyon;

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

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
- ❑ Kung kaya ng establisimyento at pwede silang mag-alok ng pag-order onsite, 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 sasakayan at maghintay ng kanilang oras ng pag-pickup.
- ❑ Limitahin ang kontak ng mga serbidor at mga kostomer
 - Maglagay ng mga harang tulad ng partisyon o plexiglass sa mga register, host stands, ordering counters, at iba pa, kung saan mahirap gawing an physical distancing na 6 talampakan.
 - 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.
 - Ipagbawal sa mga empleyado na 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 mga 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.
 - 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.
 - 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.
- ❑ Huag 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

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

group. Ang mga tour guide ay dapat mapgpanatili ng physical distance na anim na talamapakan mula kostomer/bisita. Hindi maaaring maganap ang mga tour sa loob.

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 mgalilinis 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-sasanitize
- ❑ 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.

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

- Mga lagayan ng kendi, snacks o toothpick para sa kostomer. Ito'y aalukin pagbigay ng check o pag humingi ang kostomer.
- ❑ 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 gawin 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 dinidisinfect oras oras gamit ang aprobadong disinfectant ng EPA.
 - Lahat ng mga bayaran, bolpen at stylus ay dini-disinfect 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-disinfect.
- ❑ 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-disinfect ng madalas.
- ❑ Mga restrooms ay madalas chine-check, nililinis at dinidisinfect oras oras, gamit ang mga aprubadong produkto ng EPA.
- ❑ Hand sanitizer at mga basurahan ay iniligay malapit sa pasukan para sa mga kostomer.

CUSTOMER SERVICE/MGA LUGAR NG OUTDOOR DINING

- ❑ Papasok ang mga kostomer sa mga pinto iniwang bukas (ito ay pag-aaralan muna bago aprubahan batay sa pangkalahatang vermin exposure) o automated kung posible. May hand sanitizer para sa mga bisitang humahawak sa mga pinto.
- ❑ Mga kostomer ay kailangan magsuot ng takip sa mukha kapag hindi kumakain o umiinom at kapag nasa loob ng pasilidad o kung pupunta sa restroom. Ito ay para din sa mga adulto at mga batang mahigit sa dalawang taon. Yung lang mga taong may sakit pang respiratoryo o iba pang kondisyon na makakapagpahirap sa kanilang humginga ang hindi kasali sa patakarang ito.
 - Maaring tangaling ang takip kapag nasa mesa at kumakain o umiinom.
 - Mga kostomer na ayaw magsuot ng takip sa mukha ay hindi pagsisilbihan at paaalisin.
- ❑ Mga kostomer na may kasamang mga bata ay dapat katabi parati ang mga bata, dapat nilang iwasan ang paghipo ng ibang tao o ibang bagay na di sa kanila, at may takip kung angkop sa edad ng bata.
- ❑ Mga serbidor, bussers, at iba pang empleyado na nag-aayos ng mga gamit (plato, tasa, napkins at iba pa) o ang humahawak ng basura ay may gamit na disposable gloves (maghugas bago isuot ang gwantes at pagkatapos ito tanggalin), mayroon din silang apron na madalas nilang pinapalitan.

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

- Mga reusable na menu ay nililinis at dinisidisinfect sa bawat mga kostomer. Kung may menu na papel, itapon pagkagamit. Gumamit ng ibang paraan tulad ng stationary menu boards, electronic menu o mga mobile device na pwedeng i-download.
- Ang remote outdoor area ay para lamang sa kainain. Ang linya para sa pag-upo ay dapat hiwalay para sa takeout o delivery. Pag-order at reserbasyon sa online ay hinihikayat. Mga marka sa sahig o iba pang mga paraang biswal ay gagamitin para sa social/physical distancing. Imo-monitor ng food facility operator at gagawa ng mga hakbang ng maiwasan ang pagkumpulan ng mga tao.
- Hindi maaaring uminom ang mga kostomer habang naghihintay para maka-upo.
- Ang outdoor area ay dapat katabi ng pasilidad at malapit na malapit para sa mga empleyado para madaling makapugas ng kamay ang mga empleyado sa loob ng kusina. Ang restroom at hugasan ng kamay ay iniligay at malapit sa pasilidad. Lahat ng mga empleyado ay nautusan na seguraduhin ang pagsasagawa ng paglilinis, kasama na ang utos na madalas na paghugas ng mga kamay.
- Mga outdoor seating area ay nililinis at sina-sanitize sa bawat paggamit. Mga upuan, mesa at iba pang mga gamit sa mesa ay dapat ay dapat pang isahang gamit lamang o linisin/i-sanitize sa bawat gamit ng kostomer. Bawat mesa ay may sapin na pinapalitan sa bawat palit ng bisita o isang matigas at di-kumakapit na material na sina-sanitize sa bawat palit ng bisita.
- Isang tinalagang empleyado sa bawat shift ay mag-momonitor at magpapanatili ng outdoor dining area sa bawat oras o kung kailan kailangan bilang pagsunod sa Safer and Home Health Order and Health & Safety Code.
- Panatiliing malinis ang sahig sa kainan ng labas na kainan. Mga karaniwan at madalas hawakan na lugar at mga bagay ay idi-disinfect sa bawat oras o kung kailan kailangan.
- Pag-handa ng pagkain, pagtabi ng pagkain o iba pang gawain kaugnay ng pagkain, at mga equipment ng pagkain ay di papayagan sa panlabas na kainan o outdoor dining area.
- Mga madurming mga plato ay dadalhin sa aprubadong hugasan ng plato/dishwashing area, sa lalong madaling panahon. Mga pang-isahang gamit na plato, napkin, tinidor, tasa at lalagyan ay nirerekomenda.
- Lahat ng pagkain at inumin ay dapat protektado laban sa kontaminasyon habang sinisilbi ang pagkain sa kostomer.
- Walang mga kubyertos, baso, plato, menu, condiments o iba pang mga gamit na nasa ibabaw ng mesa bago pa-upuin ang mga kostomer. Lahat ng mga bagay ay na-sanitize sa bawat pagpalit ng mga bisita at itinabi kapag hindi ginagamit sa isang lokasyon na mahirap ma-abot ng kontaminasyon.
- Mga transaksyon na walang cash ay hinihikayat. Kung makatwiraan para sa pasilidad, hayaan ang kostomer na i-swipe ang kanilang card, at i-sanitize ang mga card readers sa bawat paggamit ng bisita.
- Lahat ng basura at mga tira-tira ay itatapon at aayusin sa aprubadong paraan.
- Ang kainan sa labas ay dapat walang mga vermin, kalat, at mga maduming tubig.
- Opsyonal – Isalarawan ang iba pang mga hakbang (hal. pagbigay ng oras para sa mga seniors, mga incentives para sa mga oras na hindi maraming tao).

D. MGA TAGUBILIN PARA SA MGA LIVE NA PALABAS/PROGRAMA

- Mga palabas na live ay pinapayagan sa loob at labas.
- Mga karagdagang modipikasyon para sa mga palabas ay maaaring itagubilin ng gabay ng CDPH Live Performance.
- Mga Live na Palatuntunan sa Labas

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

- Mga kasali sa kumakanta, tumutugtug ng instrumentong de hangin, o mga katulad na aktibidad ay dapat magpanatili ng 6 talampakan na physical distance mula sa mga nanonood at ibang mga kasali kung sila ay may takip sa mukha, o 12 talampakan na physical distance kung walang takip.
- Mga nanonood ay maaaring makisali sa pag-awit basta sila ay may suot na takip sa mukha at nagpapanatili ng physical distance.
- Mga palabas na live sa loob.
 - Mga kasali sa kumakanta, tumutugtug ng instrumentong de hangin, o mga katulad na aktibidad sa loob ay dapat magsuot ng takip sa mukha sa lahat ng oras.
 - Mga kasali ay dapat may distansya na 24 talampakan na physical distance mula sa mga nanonood at di kukulang sa 12 talampakan mula sa ibang kasali sa programa.
 - Mga kasali sa programa ay kabilang sa kapasidad.
 - Mga kasali ay hinihikayat na magkaroon ng negative na PCR test sa loob ng 72 hours bago ang serbisyo
 - Mga restawran na mayroong live na palabas ay dapat pahasayin ang bentilasyon kung posible.

E. 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, patakaran sa pagorder, paunang pagbayad, pickup at/ o delivery at iba pang mahalagang mga impormasyon.

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:** _____

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