

Mga Protocol para sa mga Bars, Wineries at Brewery Tasting Rooms: Appendix T

Recent Updates 3/12/21:

Basahing mabuti dahil ang buong protocol ay binago.

Ang mga tagubilin sa ibaba ay partikular sa muling pagbubukas ng mga brewpubs, craft distilleries, breweries at mga wineries at tasting rooms. Karagdagan sa mga kondisyon na ipinataw sa mga pasilidad ng State Public Health Officer, na matatagpuan sa <https://covid19.ca.gov/industry-guidance/>, mga breweries, tasting rooms, distilleries at mga wineries ay dapat sumunod sa mga limitasyon ng occupancy at mga naaangkop na protocol:

- Mga brewpubs, craft distilleries and breweries at mga wineries, na may takdang lugar para sa mga beer at/o wine tasting, na hindi kasali sa depinisyon bilang isang pasilidad ng pagkain ng California Health and Safety Code Section 113789(c)(5), at hindi nangangailangan ng health permit para mag-operate dahil walang pagkain, maliban sa mga crackers, pretzels o mga nakabalot na pagkain na hindi madaling masira ay ibinebente o para kainin sa mga sit-down service sa labas kung saan ang bona fide na pagkain ay sinisilbi. Mga panloob na operasyon ng wineries, breweries at mga craft distilleries na hindi nagsisilbi ng bona fide meals ayon sa mga Protocol ng Restawran ay bawal.
- Mga brewpubs, craft distilleries and breweries at mga wineries, na may takdang lugar para sa mga beer at/o wine tasting, na hindi kasali sa depinisyon bilang isang pasilidad ng pagkain ng California Health and Safety Code Section 113789(c)(5), ay maaaring mag operate sa loob kung (1) ang establisimyento ay nag o-operate ayon sa mga [Restaurant Protocols](#) (Appendix H) at (2) at ang sit-down, dine-in bona fide meals at mga inuming may alcohol ay binebenta sa iisang transaksyon at sinisilbi ng serbisyong aprobadong ng City. Mga panloob na operasyon ng mga wineries, breweries, brewpubs, at mga craft distilleries na nagsisilbi ng alcohol sa parehong transaksyon bilang bona fide na meal ay dapat limitado sa 25% ng maximum occupancy o 100 katao, o kung alin man ang mas kaunti.
- Mga breweries, brewpubs, tasting rooms, craft distilleries at mga winerie na nag-aalok ng kainan sa sityo at mayroong permit na binigay ng Long Beach Department of Health at Human Services ay dapat sumunod sa [Restaurant Protocols](#) (Appendix H).
- Mga establisimyento ay mag-ooperate alinsunod sa Protocol na ito na tinagubilin para magsara ng mga serbisyo sa sityo sa ganap na 8 pm. Mga reserbasyon ay tinatagubilin para sa lahat mga bisita. May takdang oras na 90 minuto ay tinatagubilin para sa mga bisita. Mga bisita ay kinakailangan na makapwesto sa mga mesa habang nasa pasilidad, maliban na lamang kung kinakailangan pumunta sa restroom.
- **Mga pantakip sa mukha ay maaari lamang tanggalin** ng mga kostomer kapag nakaupo at habang kumakain o umiinom.

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

- **Mga mesa na nasa panloob at panlabas na lugar ng kainan ay dapat magkakahiwalay ng 8 talampakan** para masegurado na ang physical distance 6 talampakan sa pagitan ng mga kostomer ay maisagawa habang nakaupo ang mga kostomer at mapayagan ang pagdaanan sa sa pagitan ng mga mesa at silya sa pagtayo ng mga kostomer mula sa mesa. Para sa kainan ng mga taong mula sa isang kabahayan ay matinding hinihikayat. Mga mesa at upuan ay dapat tanggaling mula sa mga kainang lugar nang mapanatili ang physical distance na 6 talampakan ng mga kostomer at trabahador. Kung ang mga mesa, upuan at booth ay di maaaring alisin, gumamit ng mga biswal na mga marka para makita ang mga hindi maaaring gamitin.
- **Para sa mga negosyo na tinatagublin na sumunod sa Protocol na ito, ang pagbenta o pagsilbi ng alcohol, ay pinagbabawal para sa mga kostomer na hindi pa nakaupo sa mesa para sa serbisyo ng bona fide na pagkain. Ang pagbenta ng alcohol para sa pagkonsumo sa sityo ay pinagbabawal maliban kung ang pagbenta o serbisyo nito ay gagawin sa parehong transaksyon ng bona fide na pagkain.**
- Mga panlabas na operasyon ay maaaring maganap alinsunod sa gabay ng California Department of Public na tinatawag na “Use of Temporary Structures for Outdoor Business Operations” (Paggamit ng mga Pansamantalang Estructura para sa mga Operasyon ng Negosyo na Panlabas na makikita sa <https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/Pages/COVID-19/Use-of-Temporary-Structures-for-Outdoor-Business-Operations.aspx> . Anumang mga permit na in-isyu ng City para sa operasyong panlabas, kasama ang mga permit na tinatagubilin para sa paglagay ng mga tent, tolda, at mga sun shelter, o mga estructura para sa panlabas na operasyon, ay dapat kunin bago magsimula ang operasyon.
- Mga breweries brewpubs, tasting room, mga craft distilleries at mga wineries ay dapat ihinto ang anumang mga operasyong may mga laro tulad ng bolingan at mga biliar hangga’t payagan muli ang mga aktibidad na ito na may modipikado o kompletong operasyon.
- Mga pwesto na kasalukuang awtorisado magtinda ng beer, wine at iba pang mga alak, para sa pagkonsumo sa labas ng bentahan ay dapat sumunod sa Retail In-Person Shopping Protocols (Appendix B) o ang Protocol para sa Pagshopping sa mga Retail.

Ang protocol na ito ay hindi para sa concert, performance, o lugar na pang entertainment na may bar sa pasilidad. Itong mga pasilidad na ito ay mananatiling sarado hanggang sila ay payagan magbukas muli na may modipikasyon o para kompletong operasyon sa pamamagitan ng mga natatanging utos ng muling pagbubukas mula sa Long Beach Health Officer.

Paki tala: Itong dokumentong ito ay maaring baguhin sa pagdating ng mga karagdagang impormasyon at mga resources kaya tiyakin na subaybayan ang Long Beach Covid-19 website sa www.longbeach.gov/covid19 ng madalas para sa mga pagbabago sa dokumentong ito.

Sakop ng checklist na ito ang mga:

- (1) Patakaran at mga pagsasagawa para maprotektahan ang kalusugan ng mga empleyado
- (2) Mga hakbang para masegurado ang physical distancing

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

(3) Mga hakbang para masegurado ang pagkontrol ng impeksyon

(4) Komunikasyon sa mga empleyado at publiko

(5) Mga hakbang para masegurado ang pantay-pantay na akses sa mga serbisyong kritikal

Ito ang limang importanteng bahagi na kailangan matugunon sa paggawa ng mga protocol ng inyong pasilidad.

Mga karagdagang hakbang na hindi kasama sa itaas ay isulat sa hiwalay na pahina, na ilalakup ng negosyo sa dokumentong ito.

Pangalan ng negosyo: _____

Direksyon ng pasilidad: _____

A. MGA PATAKARAN AT MGA PAGSASAGAWA SA LUGAR NG TRABAHO PARA MAPROTEKTAHAN ANG MGA EMPLEYADO (LAGYAN NG CHECK LAHAT NG ANGKOP):

- Lahat ng maaaring gawin ang kanilang trabaho mula sa bahay ay nautusan na gawin ito. Hindi ito naangkop sa mga serbisyo na ayon batas na kailangan gawin sa lokasyon na may permiso.
- Mga bulnerableng mga tauhan (yung mga may edad lampa 65 at may mga pabalikbalik na kondisyong pangkalusugan) ay inatasan na maaaring gawin ang trabaho sa bahay kung kailanman posible, a kailangan pag-usapan ang kanilang mga agam-agam sa kanilang health care provide or occupational health services para makagawa ng angkop decision sa pagbabalik sa trabaho.
- Lahat ng empleyado ay nasabihan na huwag pumasok kung may sakit o kung may nalapitan na may COVID-19.
- Mga trabahador ay binigyan ng impormasyon sa mga inisponsor na benepisyo ng leave ng employer o ng gobyerno, na makapagpapadali sa kanila na kumita habang sila ay nasa bahay, kasama ang karapatan sa sick leave ang empleyado sa ilalim ng Families First Coronavirus Response Act.
- 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 bigyan ng konsiderasyon ng employer ang plano para sa lahat ng naka-quarantine na empleyado na magkaroon ng akses sa 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 sakaling 3 o mahigit ang nag-positive sa COVID-19 sa loob nga 14 araw, dapat ireport ito ng operator sa Long Beach Department Health and Human Services 562-570-INFO.
- Pag-check ng sintomas ay gagawin bago pumasok sa lugar ng trabahuhan. Dapat kasama sa pag-check ang pagtanong kung may ubo, maikling paghinga o lagnat at iba pang sintomas na maaaring dinaranas ng empleyado. Ang pag check ay maaaring gawin sa labas o sa pagdating

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

ng empleyado. Gawin sa sityo kung maggagawa.

- Lahat ng mga empleyado na may kontak sa publiko o sa ibang mga empleyado sa oras ng kanilang trabaho ay aalokin ng libreng pantakip sa mukha. Ang takip na ito ay dapat suot ng empleyado sa lahat ng oras ng trabaho kung may kasamang malapit o lalapit sa ibang tao. Hindi kailagangan magsuot ng pantakip kung ang empleyado ay mag-isa.
- May instruksyon ang mga empleyado sa wastong paggamit at pag-alaga ng takip sa mukha, ang pagtakip ng ilong at bibig at ang pangangailangan ng arawang paglaba.
- May bigay na face shields at ito ay dapat suot lahang ng mga serbidor at iba pang mga empleyado pag nagsisilbi sa mga kostomer na walang takip sa mukha para kumain at uminom. Ang telang takip sa mukha ay pinoprotektahan ang iba sa mga patak ng sumusuot; pinoprotektahan naman ng face shield ang nakasuot mula sa patak ng iba.
- Gamitin, linisin at idisinfect ang mga face shields ayon direksyon ng manufacturer.
- Ang bilang ng empleyado nagsisilbi sa mga indibidwal na kostomer o grupo, ay dapat limitado ayon sa pagsunod sa wage at hour regulations.
- Binigyan ng mga direksyon ang mga empleyado na seguradohin ang mga paglilinis tulad ng madalas na paghugas ng kamay, paggamit ng hand sanitizer at ang wastong paggamit ng gwantes.
- May sapat na panahon para sa madalas na paghuhugas ng mga kamay ng mga empleyado.
- Pinapaalalahanan ang mga empleyado na takpan ang ubo at bahing ng tisyu. Pagkagamit ng tisyu itapon sa basurahan at hugasan ang mga kamay agad-agad ng sabon at tubig ng 20 segundos.
- Bawal kumain at uminom sa loob ng pasilidad ang mga empleyado maliban sa mga takdang break rooms.
- Lahat ng mga empleyado, vendor at mga delivery ay magpapanatili ng physical distancing at gumamit ng pantakip sa mukha kung may mga taong malapit.
- Hindi sabay sabay ang break na masagawa ng mga empleyado ang physical distancing na anim na talampakan sa loob ng break room sa lahat ng oras.
- Breakroom, restroom at iba pang karawaniwang lugar ay madalas dinidisinfect sa sumusunod na iskedyul:
 - o Break rooms _____
 - o Restrooms _____
 - o Other _____
- Mga disinfectant at mga katulad a sa supply ay matatagpuan sa mga sumusunod na lokasyon:

- Hand sanitizer na mabisa laban sa COVID-19 para sa mga trabahador ay na sa sumusunod na lokasyon:

- Ang kopy ng protocol na ito ay na ipamiga na sa bawat trabahador.

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

- ❑ Opsyonal – Isalarawan ang iba pang mga hakbang:

B. MGA HAKBANG PARA SA SEGURADONG PHYSICAL DISTANCING

- ❑ Isang empleyado na may suot na pantakip sa mukha ay nakapwesto sa may pinto pero may anim na talampakan na distansya sa pinakamalapit na kostomer, para mamonitor ang kapasidad at masunod ang physical distancing.
- ❑ Mga hakbang para sa seguradong physical distancing ay susundin kung saan ang mga empleyado o mga kostomer ay nakalinya. Kasama dito ang check-in counter, restrooms, elevator lobby, mga hintayan at iba pang lugar kung saan pwedeng magkumpol kumpolan ang mga kostomer.
 - Paglagay ng tape o iba pang mga marka na may anim na talampakan sa kahit saang lugar kung saan pwede tumayo o luminya ang mga tao.
 - Maglagay ng mga daanan at mga lakaran para mabawasan ang mga salubungan ng empleyado.
- ❑ Solusyon na pang-teknolohiya ay isinagawa kung maari para mabawasan ang harapang interaksyon; pag-order na mobile at mga menu tablets, pag-text pag dating para makaupo, contactless na mga bayaran.
- ❑ Ang occupancy ng panlabas na lugar sa sityo ay limitado sa bilang ng mga mesa na maaaring lagyan ng physical distance na 8 talampakan para sa panlabas na lugar. Tignan ang ang kalakip na diagram. Ang tagubilin na ito ay: (1) para masegurado na ang physical distance na 6 talampakan sa pagitan ng mga empleyado at mga kostomer ay makamit habang ang mga kostomer ay nakaupo at (2) para mapayagan ang pagkaroon ng espasyo sa pagitan ng mga mesa at nang mabigyan ng sapat na espasyo sa pagtayo mula sa mesa ng mga kostomer. Pag-iisipang mabuti kung kailangan ng panlabas na lugar sa sityo para makamit ang occupancy panlabas kung lahat ng mga mesa (kasama ang mga counter sa labas) ay magkakahiwalay ng di kukulang sa 8 talampakan.
- ❑ On-site outdoor occupancy is limited by amount of that tables that can be physically distanced by 8ft in the outdoor area. See attached diagram. This requirement is: (1) to ensure that a physical distance of at least 6 feet between customers and workers is achieved while customers are seated and (2) to allow for passing room between tables and to account for chairs being occupied by customers and pushed out while at the table. On-site outdoor seating will be considered to meet outdoor capacity if all tables (including outdoor counters) are separated by a minimum of 8 feet.
- ❑ Mga mesa ay upuan ay dapagt tanggalin mula sa mga lugar ng kainan nang ang 6 talampakan na physical distance ay maaaring mapanatili para sa mga kostomer at mga empleyado. Kung mga mesa, upuan, booth, atbp ay hindi maaaring tangalin, gumamit ng mga biswal na palatandaan ng makita ang mga lugar na di maaaring gamitin.
- ❑ Mga counter ng bar o mga lugar para sa paghanda ng mga inumin ay sarado para sa pagkain at serbisyon ng inumin sa counter. Mga counter ay maaaring gamitin para sa harapang serbisyo basta ang pagkain at inumin ay hindi hinahanda sa parehong counter. Ang layunin ng tagubilin na ito ay para ma-limita ang interaksyon sa pagitan ng mga kostomer mula sa ibang mesa, at ng mga empleyado at kostomer, at sa abilidad ng mga kostomer na humawak ng iba't ibang ibabaw.

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

- ❑ Mga kostomer na nananatili sa sityo para kumonsumo ng inuming may alcohol ay maaaring umorder at magbayad sa loob basta:
 - Lahat ng mga kostomer ay may suot na takip sa mukha habang hindi nakaupo sa mesa para kumain at uminom;
 - Lahat ng mga tao ay magpapanatili ng physical distance na 6 talampakan o mahigit pa habang nasa loob;
 - Mga counter at iba pang madalas hawakang ibabaw a madalas sina-sanitize;
 - Lahat ng mga iba pang mga tagubilin ng protocol na ito ay susundin.
 - Mga kostomer ay ipinagbabawal mula sa pagbili at pagkonsumo ng inumin habang nakatayo sa pasilidad.
 - Mga kostomer ay hindi maaaring umorder at uminom sa bar.
 - Mga kostomer ay hindi pinapayagang mag-order at pagkuha ng inumin at dalhin sa kanilang mga mesa.

- ❑ Ang mga inumin na inorder sa mesa ay dadalhin ng mga serbidor.
- ❑ Ititigil ang pagupo ng mga kostomer sa mga lugar na hindi makapag panatili ng anim na talampakan na distansya mula trabaho ng empleyado o lugar ng preparasyon ng pagkain.
- ❑ Mga serbisyo at mga aktibidad na naghahatid ng mataas na panganib ng kontaminasyon mula sa pagkikiapag salusalo at mga basaan tulad ng mga laro ng inuman o mga pagligsahan at mga drop shots ay hindi pinapayagan.
- ❑ Ihinto ang paggamit ng mga hiramang mga gamit para sa aliwan na mahirap linisin ng maayos at idisinfect tulad ng mga board games mga libro at iba pa.
- ❑ Limitahin ang abusong pagkonsumo ng alcohol na makakapagpigil sa pagsunod ng mga kostomer na sumumod sa mga patakaran.
- ❑ Ayusin ang interaksyon ng mga kostomer at empleyado para sa maggawa ang physical distancing.
 - May marka ang mga sahig sa loob at labas kung saan ang mga kostomers ay maaring maghintay at ipatupad ang physical distancing.
 - Paggamit ng mga prosesong walang kontak sa pag-pickup at delivery at mga electronic systems para sa mga interaksyon ng mga bisita ay ginagagawa kung saan posible.
 - Limitado lamang sa limang minuto ang interaksyon ng mga kostomer at empleyado at mga serbidor.
- ❑ Itagubilin ang reserbasyon para sa lahat ng mga kostomer. Magsagawa ng sistema ng reserbasyon o kung pwedeng tawagan ang mga kostomer para komfirmahin ang kanilang seating/serving capacity. Impormasyon ng bawat bisita ay kukunin pag nagpareserve o sa oras ng operasyon para magawa ang contact tracing kung kinakailangan.
 - Magsagawa ng reserbasyon sa telepono na pwedeng papilahin ang mga tao o maghintay sa sasakyan at pumasok lamang kung tinawagan, text o iba pang paraan na pagsabi sa kostomer na handa na ang mesa.
 - 90 minuto ang limit sa bawat bisita.

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

- Mga bisita ay tinatagubilin na umupo sa kanilang lugar habang nasa pasilidad, maliban sa pagpunta sa restroom at sa pag-order.
- ☐ Limitahin ang bilang ng mga bisita sa isang mesa. Mga taong na sa isang grupo ay di kailangan magkalayo ng anim na talampakan. Lahat ng mga miyembro ng iisang grupo ay dapat sabay sabay dumating at dadalhin ng host sa mesa sabay sabay.
 - On-site seating at a table shall be limited to no more than 6 people in the same party.
- ☐ Limitahin ang kontak ng mga serbidor at kostomer.
 - Maglagay ng mga harang tulad ng partiyon at host stands at kahera, kung mahirap gawin ang physical distancing na anim na talampakan
 - Limitahin ang bilang ng mga seribidor sa bawat grupo.
- ☐ Pigilan ang mga empleyado at mga kostomer na magkumpol kumpolan sa mga mataong lugar tulad ng restrooms, daanan, bar, reservation at terminal ng credit card.
 - Sabihan ang mga empleyado na iwasan ang pakikipagkamayat at iba pang pagbati na salungat sa physical distancing.
- ☐ Gumamit ng mga harang o dagdagan ang distansya sa pagitan ng mga mesa/upuan para mahiwalay ang mga empleyado sa breakrooms. Kung maaari, maglagay ng break areas na may shade at upuan para may physical distancing.
- ☐ Binago ang mga operasyon para makamit ang physical distancing ng mga empleyado.
 - May mga marka ang mga sahig sa kusina at likod para masaggawa ang physical distancing.
- ☐ Mga protocol ng physical distancing ay dapat isagawa sa mga opisina, kusina, patry, walk-in freezer, at iba pang mataong mga lugar ng trabaho.
 - May mga di-inaasahang mga kontak, subalit ang hangad ay malimita ito sa 15 minuto o menos, kung pwede 10 minuto at dapat parating may takip sa mukha ang mga empleyado.

KARAGDAGANG KONSIDERASYON PARA SA TASTING ROOMS

- ☐ Magbigay ng malinis na baso sa bawat tasting at kung posible huwag maglagay ng inumin sa basong nagamit na (inamoy, ininuman).
- ☐ Paggamit ng mga duraan ay huwag nang ipagpatuloy.
 - Magbigay ng mga kanya-kanyang disposable cups sa bawat bisita ng maiwasan ang pagtalsik sa mga bisita.
- ☐ Huwag hipuin ang katawan ng baso at tasa kung magbubuhos ng wine, beer o alak.
- ☐ Gumawa ng mga hakbang para masegurado na ang appointment ng tasting group ay hindi magpatong patong para mabawasan ang interaksyon ng mga tao sa iba't ibang grupo at lugar.
- ☐ Huwag ipagpatuloy ang mga tours na nagsasama ng mga indibidwal mula sa iba't ibang tirahan sa iisang tour group. Kailangan magpanatili ng anim na talampakan na physical distancing ang mga kostomer/bisita.

C. MGA HAKBANG PARA SA KONTROL NG IMPEKSYON

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

BAGO MAGBUKAS

- Ang HVAC system ay nasa mabuting kondisyon; na sa pinakamalakas na kakayahan, dinagdagan ang bentilasyon. Mga mahusay na filters ay ginagamit at palaging itong pinapalitan.
 - Bigyan ng konsiderasyon ang paglagay ng mga portable at mahusay na mga air cleaners, pabutihin ang mga air filters ng gusali at gumawa ng mga modipikasyon ng madagdagan ang hangin galing sa labas at bentilasyon sa lahat ng mga opisina, guest rooms at iba mga espasyo.
- Para sa pasilidad na hindi nag-ooperayt, padaloyin ang mainit at malamig na tubig mula sa gripo ng limang minuto bago buksan muli para mapalitan ang lumang tubig na nasa tubo ng sariwa at ligtas na tubig.
- Nilinis ,na-santize at disinfect ng mabuti ang pasilidad gamit produktong mabisa laban sa COVID-19 lalo na kung matagal nakasara ang pasilidad.
 - Kumuha ng mga tagalinis sa ibang kompanya para tumulong sa mas matinding paglilinis kung kinakailangan.
- Dining room, host stands at kusina ay mga mga wastong produkto ng sanitasyon, kasama ang hand sanitizer, sanitizing wipes para sa empleyado na nagsisilbi sa kostomer.
 - Seguradohing maayos at may stock ang mga sanitary facilities at maglagay ng mga dagdag na sabon, paper towel, hand sanitizer kung kinakailangan.
 - Maglagay ng mga touchless na dispenser para sa hand sanitizer, soap dispenser, paper towel at mga basurahan.
- May mga lokaysong takda para sa delivery na malayo sa mataong lugar. Mga pagtanggap ng delivery ng harapan ay iiwasan kung posible.

MGA KONSIDERASYON SA KALIGTASAN NG PAGKAIN.

- Pagsunod sa mga pagsasagawa ng mga tagubilin ng California Retail Food Code (CRFC) kung kailan naaangkop.
- Pag-refill ng inumin sa mesa at mga lalagyan tulad ng pitsel at bote ay bawal. Malinis na baso ang ibibigay para sa refills.

KONSIDERASYON SA PASILIDAD

- Isang empleyado sa bawat shift ay naatasan sa pagsagawa ng sanitasyon at pagdisinfect.
- May binuong lano ng paglinis at pagdisinfect ng mga madalas hawakang ibabay at mga daanan ay gagawin.
 - Mga karaniwang lugar at madalas hawakan tulad ng mga pickup at bayaran (mesa, doorknobs, hawakan, credit card readers) ay dinidisinfect sa bawat oras na gamit ang mga aprobadong disinfectant ng EPA.
 - Lahat ng bayaran, bolpen, at stylus ay dinidisinfect pagkatapos gamitin.
- Matinding paglilinis at pagdisinfect gamit ang mga aprobadong produkto laban sa COVID-19 ang gagawin gabi-gabi. Mayroon log para maitala pagkatapos magawa ang paglilinis.
- Mga audio headsets at iba pang mga equipment ay di pwedeng ipahiram sa ka trabaho hangga't hindi ito na didisinfect pagka gamit. Konsultahin ang mga manufacturer para

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

malaman ang tamang pagdisinfect.

- ❑ Binigyan ang mg dishwasher ng equipment para protektahan ang kanilang mga mata, ilong at bibig mula sa kontaminasyon galing sa mga talsik. Kombinasyon ng takip sa mukha, protective glasses at face shields ang gagamitin. May mga apron din na makapal na papalitan araw araw na binigay sa mga dishwashers.
- ❑ Mga restroom ay madalas ang pag-check at nililinis at didinidisinfect oras oras gamit ang mga aprobadong EPA disinfectant.
- ❑ Mga hand sanitizer at mga basurahan ay malapit sa mga tao o sa pasukan ng pasilidad.

LUGAR NG MGA KOSTOMER

- ❑ Mga kostomers ay papasok sa mg pintuang parating bukas (ito ay pag-aaralan pa kung may mga insektong nakakapasok) o kaya'y automatic. May hand sanitizer para sa mga bisita na kailangan humawak sa pintuan.
- ❑ Mga kostomer ay dapat magsuot ng takip sa mukha kapag sila ay di kumakain o umiinom, kasama dito ang pagpasok, paglakad sa loob ng pasilidad at ang paggamit ng restrooms. Mga tao lamang na may sakit pang respiratoryo o iba pang kondisyon na nagpapahirap ang pahinga kapag may takip ang hindi kasali sa patakarang ito.
 - Maaring tanggalin ang takip kapag kakain o iinom habang nakaupo sa mesa.
 - Mga kostomer na ayaw magsuot ng takip sa mukha at tatanggihan ng serbisyo at paalisin.
- ❑ Hihinaan ang musika ng makarinig ng malinaw ang mga serbidor para maiwasan ang paglapit sa kostomer.
- ❑ Mga serbidor, bussers at iba pang empleyado na nag-aayos ng mga bagay na ginagamit ng kostomer (maruming cups, plato, napkin) o ang mga nagtatapon ng basura ay binigyan ng apron na madalas nilang papalitan.
- ❑ Mga reusable na menu ay lilinisin at ididinsifect sa bawat kostomer. Kung gagamit ng mga menung papel, itapon sa bawat gamit. Gumamit ng ibang paraan tulad ng stationary menu boards, electronic menu o mga mobile device na pwedeng i-download.
- ❑ Mga upuan ng mga kostomer ay lilinisin at ididinsifect pagkagamit. Mga upuan, mesa at mga items sa mesa ay dapat pang isang gamitan o lilinisin/isanitize sa bawat kostomer. Bawat mesa ay may telang mantel na papalitan o kaya isang ibabaw na isasanitize sa bawat mga bisita.
- ❑ Walang mga kubyertos, baso, plato, menu mga condiments na nasa mesa kung walang kostomer sa mesa. Lahat ng mga bagay ay isasanitize sa bawat palit ng mga bisita at itatabi habang hindi ginagamit sa isang lugar na walang posibleng kontaminasyon.
- ❑ Mga maruming linen na ginamit tulad ng mantel at napkins ay tatanggaling pagakgamit ng kostomer at ilalagay sa saradong supot. Dapat magsuot ng gwantes ang humahawak ng maruming linens.
- ❑ Mga transaksyong walang cash ay hinihikayat. Kung makatwiran, ipaswipe sa kostomer ang kanilang card at mga card reaers ay linising mabuti pagkatapos ng paggamit.
- ❑ Opsyonal – Isalarawan ang ibang mga hakbang (oras para sa mga senior, pagenganyo sa oras na hindi matao):

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

D. MGA TAGUBILIN PARA SA LIVE NA MGA PALABAS

- Mga live na palabas ay pinapayagan lamang sa labas. Bawal ang palabas sa loob.
- Mga artista na kumakanta, o tumutugtog ng instrumentong panghangin, o kasali sa mga katulad na aktibidad ay dapat magpanatili ng 6 na talampakan na physical distance mula sa mga nanonood at iba pang kasali sa palabas kung sila'y may takip sa mukha, o 12 talampakan o mahigit pa kung sila'y walang takip sa mukha.
- Mga nanonood ay maaring maki kanta basta sila ay may suot na takip sa mukha at magpapanatili ng physical distancing.
- Karagdagang mga modipikasyon para sa palabas ay maaaring pang hilingin ng bagong gabay sa mga palabas ng CDPH.

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 gumamit ng hand sanitizer at magsuot ng takip sa mukha pag hindi kumakain o umiinom ay nakapaskil sa pasukan.
- Karatula na nagsasabi sa mga kakain na magpanatili ng physical distancing na anim na talampakan, hugasan ang mga kamay o gumamit ng hand sanitier bago pumasko sa restawran, at huwag umalis ng bahay kung may sakit o may sintomas ng COVID-19.
- Mga karatula ay nakapaskil para ipaalam sa mga kostomer na hindi hinihikayat ang kinagawiang mga pakikihalubilo habang may pandemya.
- Mga outlet sa online ng mga establesimyento (website, social media, atbp.) ay nagbibigay ng malinaw na ipormasyon hinggil sa oras, paggamit ng pantakip sa mukha, at mga patakaran para sa iba pang mga importanteng mga bagay.

E. MGA HAKBANG NA NAGTITIYAK NG PANTAY-PANTAY NA PAGKUHA NG MGA SERBISYONG KRITIKAL

- Mayroong prioridad ang mga serbisyong kritikal para sa mga kostomer/kliyente.
- Transaksyon o serbisyo na pwedeng ialok sa malayo ay nailipat na on-line.
- 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.

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

Mga karagdagang hakbang na hindi kasama sa itaas ay isulat sa hiwalay na pahina,
na ilalakis ng negosyo sa dokumentong ito.

Maaaring kontakin ang sumusunod na tao sa anumang katanungan o komento sa protocol na
ito:

**Pangalang ng Kontak
sa Negosyo:** _____

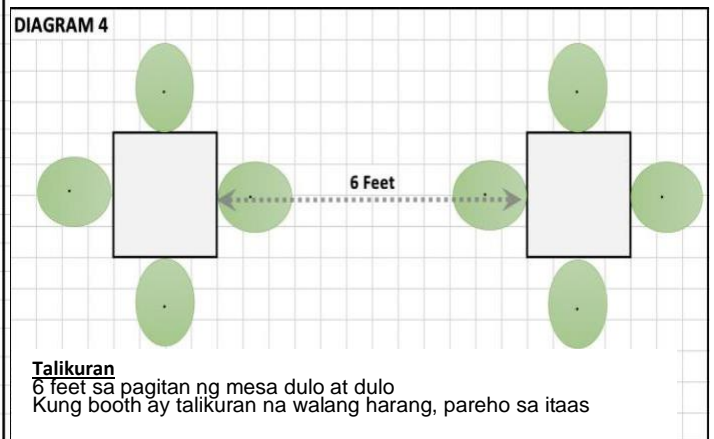
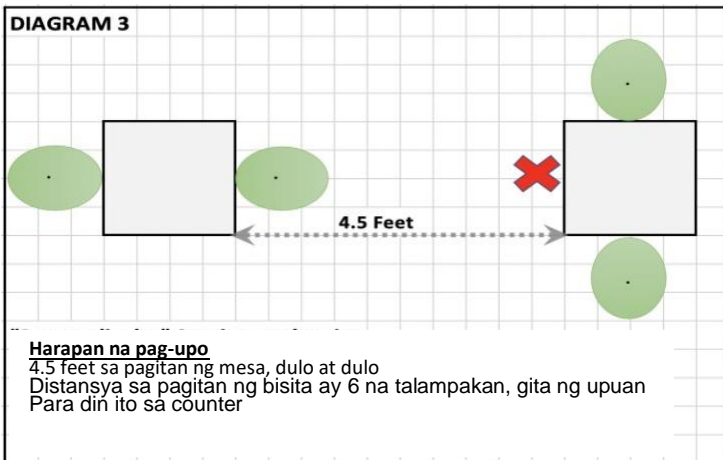
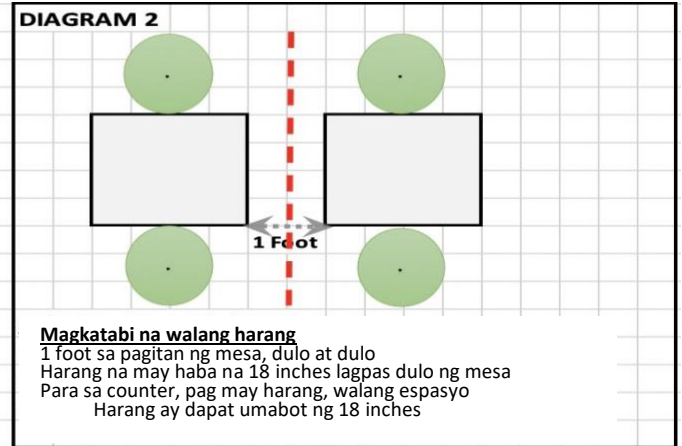
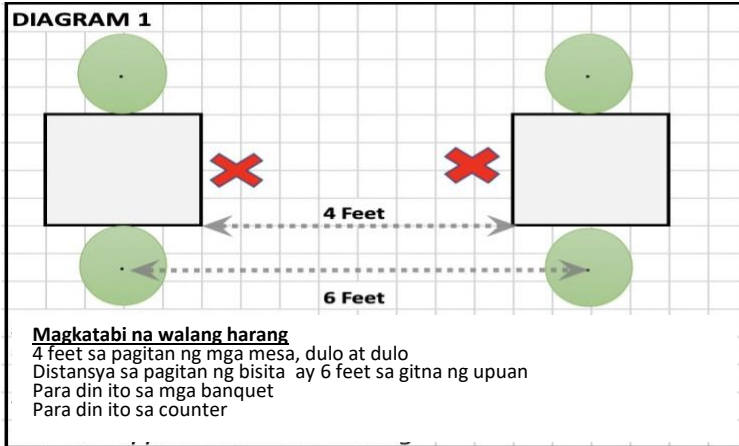
Telepono: _____

**Petsa ng huling
pagbago:** _____

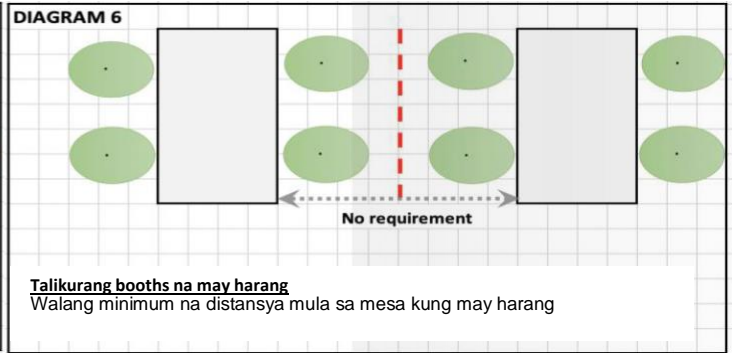
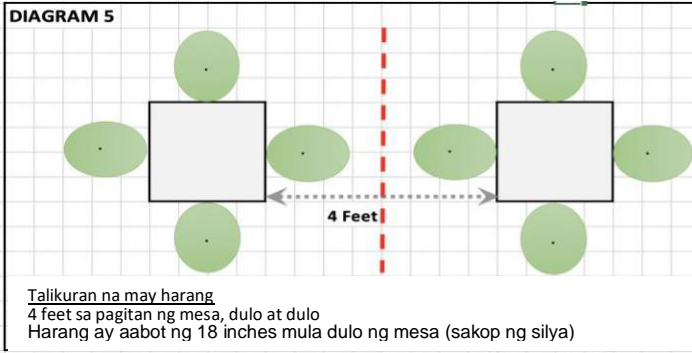
**PARA I-REPORT ANG PAGLABAG
TUMAWAG SA:(562)570-2633 O
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV**

Mga halimbawa ng mga aprobadong plano ng pag-upo sa loob ng pinapayagan occupancy
(Bawat parisukat ay 6"x 6")

Mga harang ay gawa sa matibay, pwedeng linisin at matatag na materyal na maaaring linisin ng madalas at isanitize. Mga harang ay magbibigay ng di kukulang sa anim na talamapakan na taas na harang at kailangan ilagay ayon sa fire at building codes pra hindi makasagabal sa bentilasyon o fire protection system. Mga harang ay may 30 pulgada sa taas ng mesa at sa iba pang mga sukat na nasa diagram.

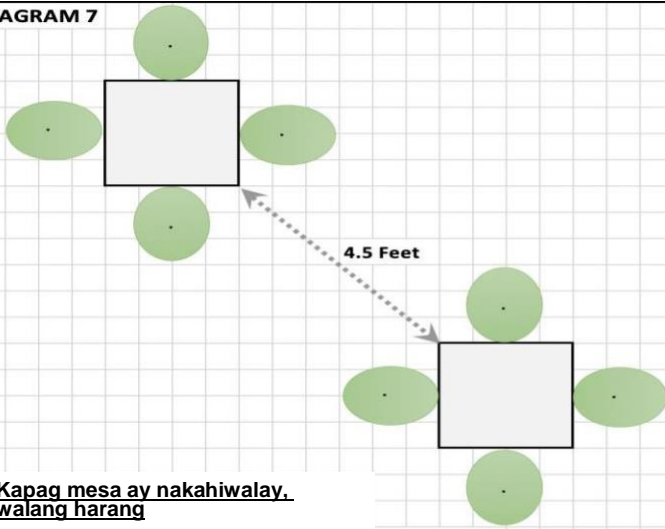


PARA I-REPORT ANG PAGLABAG
TUMAWAG SA: (562) 570-2633 O
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV



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

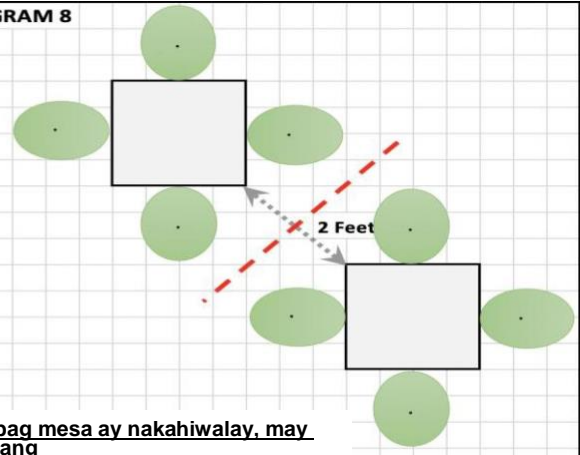
DIAGRAM 7



Kapag mesa ay nakahiwalay, walang harang

4.5 feet sa pagitan ng mesa, dulo at dulo sa pinakamalapit
Para sa kahit anong hugis ng mesa

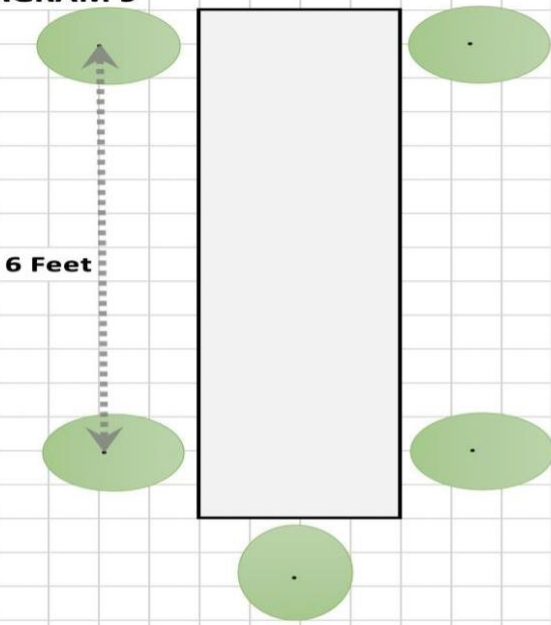
DIAGRAM 8



Kapag mesa ay nakahiwalay, may harang

2 feet sa pagitan ng mesa dulo sa dulo sa pinakamalapit
Harang ay sasakupin ang lalim ng upuan

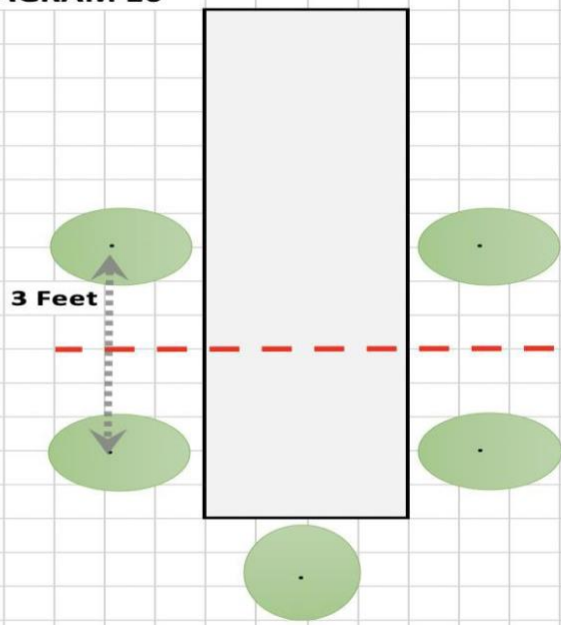
DIAGRAM 9



Communal Style na mesa, walang harang

6 feet sa pinakamalapit na grupo
Mula sa pagitan ng mga upuan

DIAGRAM 10



Communal Style na mesa, may harang

Harang ay aabot sa 18" mula dulo ng mesa
Mula sa pagita ng mga upuan, mula sa gitna

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

DIAGRAM 11

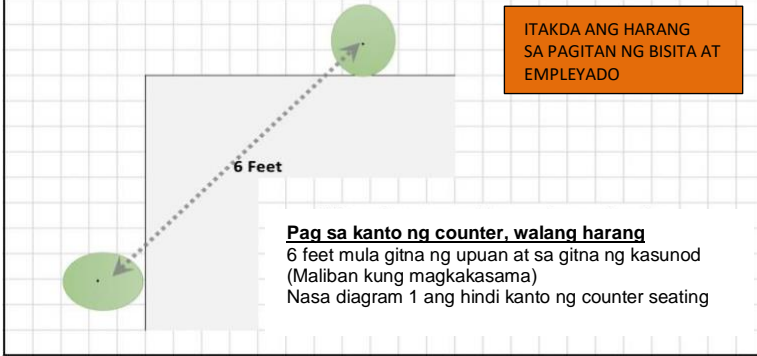


DIAGRAM 12

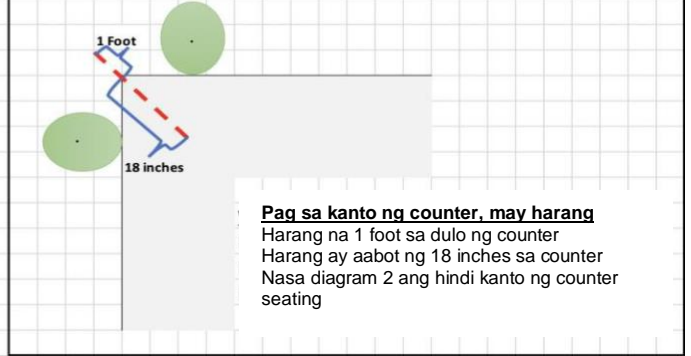


DIAGRAM 13

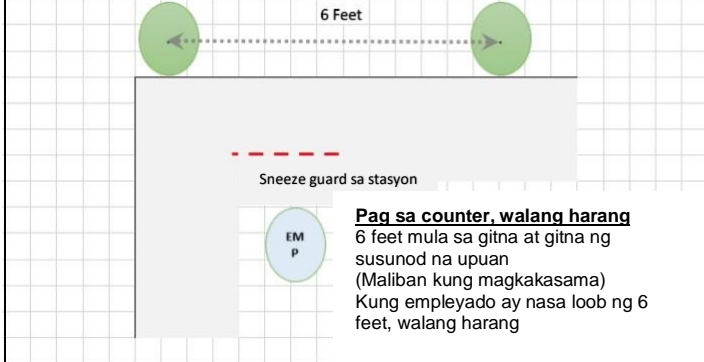
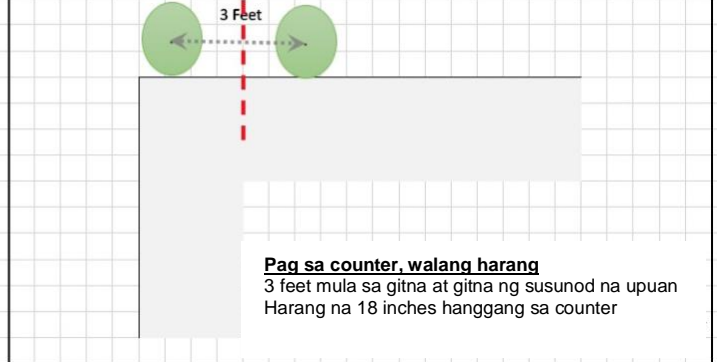


DIAGRAM 14



PARA IREPORT ANG PAGLABAG
TUMAWAG SA: (562)570-26330
EMAIL: CETASKFORCE@LONGBEACH.GOV