

# County ng Santa Clara

## Departamento ng Pamublikong Pangkalusugan

Opisyal ng Pangkalusugan  
976 Lenzen Avenue, 2<sup>nd</sup> Floor  
San José, CA 95126  
408.792.5040



### **MANDATORYANG DIREKTIBA PARA SA AGRIKULTURA, PAG-IIMPAKE NG PAGKAIN, AT MGA NEGOSYONG PAGPROSESO NG PAGKAIN**

**\*Mangyaring kumpirmahin na ang inyong pasilidad o lugar ng trabaho ay maaaring magbukas sa ilalim ng Kautusan ng Estado. Kung may pagkakaiba sa pagitan ng lokal na Kautusan ng County at ng Kautusan ng Estado, dapat na sundin ang mas mahigpit na kautusan. Mayroon din ang Estadong tiyak na patnubay para sa ilang mga pasilidad at lugar ng trabaho na dapat sundin bilang karagdagan sa mandatoryang direktiba na ito.\***

Ang impormasyon tungkol sa Kautusan ng Estado at patnubay ng Estado ay makikita sa [covid19.ca.gov](https://www.covid19.ca.gov).

**Inilabas: Hulyo 10, 2020**

Ang industriya ng agrikultura, pag-iimpake ng pagkain, at industriya ng pagproseso ng pagkain ay nagbibigay ng mahahalagang serbisyo na sumusuporta sa kadena ng suplay ng pagkain ng bansa. Kasama sa mga industriya na ito ang mga negosyo na nagpapalaki ng mga hayop, pananim, o mga puno ng pananim na pareho sa loob at sa labas (kabilang ang hortikultura, mga pananim na lumago sa loob ng mga greenhouse, pagsasaka ng hayop, mga bukirin ng isda, at mga pagawaan ng gatas) at ang pag-iimpake o pagproseso ng mga produktong agrikultura, kabilang ang karne, isda, pagawaan ng gatas, o gulay at prutas. Dahil ang mga negosyong pang-agrikultura ay madalas na pinangangalagaan at pinapakain ang kanilang mga manggagawa sa lokasyon at dahil ang mga industriya na ito ay madalas na nagsasangkot ng ibinahaging transportasyon sa lugar ng trabaho, nahaharap sila sa mga natatanging hamon sa pagpigil at pagkontrol sa pagkalat ng COVID-19. Bilang karagdagan, maraming mga pagproseso ng pagkain at mga operasyon sa pag-iimpake ay naging mga hotspot para sa pagkakalat ng COVID-19 dahil sa kanilang mga kapaligiran sa trabaho, kabilang ang mga kondisyon ng bentilasyon at mga linya ng pagproseso at iba pang mga lugar na nagpapadali ng malapit na pakikipag-ugnay sa mga manggagawa.

Mandatoryang Direktiba para sa mga Negosyong Agrikultura, Pag-iimpake ng Pagkain, at Pagproseso ng Pagkain  
Pahina 1 ng 13  
(Kautusan na Inilabas noong Hulyo 2, 2020)

Lupon ng mga Superbisor: Mike Wasserman, Cindy Chavez, Dave Cortese, Susan Ellenberg, S. Joseph Simitian  
Ehekutibo ng County: Jeffrey V. Smith

Ipinapaliwanag ng Direktibang ito kung paano maaaring magpatakbo ang mga negosyong pang-agrikultura, pagkain, at pagproseso ng pagkain. **Itong Direktiba ay mandatorya, at ang kabiguang sundin ito ay paglabag sa Kautusan ng Opisyal ng Pangkalusugan na inilabas noong Hulyo 2, 2020** ("Kautusan"). Dapat kayong sumunod sa Kautusan at lahat ng mga kinakailangan sa itong Direktiba.

### *Ang Kautusan ng Hulyo 2*

Ang Kautusan ay nagpapataw ng ilang mga paghihigpit sa lahat ng mga negosyo at aktibidad upang matiyak na ang County ay mananatiling ligtas hangga't maaari, kabilang ang ngunit hindi limitado sa mga sumusunod:

- **Ang Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao:** Dapat magkumpleto at magsumite ang lahat ng mga negosyo ng pinakabagong bersyon ng Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao sa County gamit ang online form, makukuha [dito](#). Ang Protokol ay isinumite sa ilalim ng parusa na bawal na magsinungaling, nangangahulugan na ang lahat ng nakasulat sa form ay dapat totoo at tumpak sa pinakamahusay sa kaalaman ng pumirma, at ang pagsusumite ng hindi totoong impormasyon ay isang krimen. Ang Protokol ay dapat na maipamahagi sa lahat ng mga manggagawa, at dapat itong magagamit ng lahat ng mga opisyal na nagpapatupad ng Kautusan. Responsable ang mga negosyo sa pagtiyak na maunawaan at sanay ang mga manggagawa sa mga kinakailangan ng Protokol sa isang wika na naiintindihan nila.
- **Palatandaan:** Ang lahat ng mga negosyo ay dapat mag-print ng (1) isang na-update na Palatandaan na COVID-19 PREPARED at (2) isang Talaan ng Impormasyon ng Bisita ng Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao, at dapat na mai-post ang pareho na madaling makikita sa lahat ng mga pasukan ng pasilidad o lugar ng trabaho. Ang mga ito ay magagamit para sa pag-print pagkatapos ng pagsusumite sa online ng Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao.
- **Mga Panakip sa Mukha:** Ang bawat isa sa pasilidad ng negosyo o lugar ng trabaho ay dapat magsuot ng panakip sa mukha sa lahat ng oras (maliban sa mga maliliit na bata, ang mga tao na hindi marapat na medikal ang mga panakip sa mukha, o para sa komunikasyon ng o sa mga taong may kapansanan sa pandinig). Ang mga manggagawa sa agrikultura, pagpoproseso ng pagkain, at mga manggagawa sa pag-iimpake ng pagkain ay dapat magsuot ng mga panakip sa mukha (o iba pang proteksyon sa paghinga tulad ng inireseta ng Cal/OSHA para sa ilang mga aktibidad, tulad ng mga aplikasyon ng pestisidyo) sa lahat ng oras sa kanilang oras ng pagtatrabaho, maliban kung ang isang panakip sa mukha ay magdulot ng panganib sa kaligtasan sa trabaho. Ang mga manggagawa ay dapat ding magsuot ng mga panakip sa mukha habang nagsasagawa ng mga pag-delivery, maliban kung nag-iisa sa isang sasakyan ng pag-delivery.

- **Limitasyon ng Densidad:** Ang lahat ng mga negosyo ay dapat limitahan ang bilang ng mga tao na maaaring nasa pasilidad nang sabay. Para sa mga miyembro ng kawani, ang limitasyon ay 1 tao bawat 250 na kabuuang talampakang kuwadrado ng espasyo sa pasilidad (nangangahulugan ito ng kabuuang espasyo, kabilang ang mga lugar na bukas lamang sa mga kawani tulad ng mga silid ng imbakan). Para sa mga customer, ang limitasyon ay 1 tao bawat 150 na talampakang kuwadrado ng panloob na espasyo na bukas sa publiko. Tinutukoy ng mga kinakailangan ng densidad sa mga negosyo kung gaano karaming mga tao (kawani o mga kliyente) ang maaari nilang ipasok bago umalis ang ibang tao. Ang mga batang wala pang 12 na edad na magkasama sa magulang o tagapag-alaga ay hindi binibilang sa limitasyon, ngunit binibilang ang lahat ng mga taong may edad na 12 pataas. (*Tandaan: Ang kinakailangang densidad na ito ay hindi nalalapat sa mga panlabas na lugar tulad ng mga patlang o sa pabahay ng mga manggagawa.*)

Tingnan ang [Kautusan](#) at ang [pahina ng FAQ](#) para sa karagdagang mga detalye.

Bilang karagdagan sa mga pangkalahatang kinakailangan na naaangkop sa lahat ng mga negosyo sa ilalim ng Kautusan, agrikultura, pagpoproseso ng pagkain, at mga negosyo sa pag-iimpake ng pagkain ay dapat sumunod sa mga sumusunod na mga direktiba.

### ***Pamamaraan ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao***

#### ***1. Mga Mandatoryang Pamamaraan upang Tiyakin ang Pagdistansya Mula sa Ibang Tao***

Bilang karagdagan sa mga kinakailangan na nakalista sa Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao, pang-agrikultura, pagpoproseso ng pagkain, at mga negosyo sa pag-iimpake ng pagkain ay dapat gumawa ng mga sumusunod na hakbang upang matiyak na ang bawat isa sa pasilidad o lugar na pinagtatrabahuhan ay maaaring mapanatili ang hindi bababa sa 6 na talampakan ng pagdistansya mula sa ibang tao hangga't maaari:

- a. Mag-post ng palatandaan na nagpapaalala at nagtuturo sa lahat sa pasilidad o lugar ng trabaho na manatiling hindi bababa sa 6 na talampakan ang layo mula sa lahat sa labas ng kanilang sambahayan sa lahat ng oras. Ang kahilingan sa 6 na talampakang ito ay nalalapat sa parehong mga panloob na espasyo (tulad ng produksyon, pag-iimpake, at pagproseso na mga linya at mga greenhouse) at mga panlabas na espasyo (tulad ng mga patlang).
- b. Ipatupad ang mga pamamaraan upang matiyak na ang mga manggagawa ay mananatiling hindi bababa sa anim na talampakan na hiwalay sa bawat isa hangga't maaari sa pagproseso/pag-iimpake na mga linya at sa iba pang mga istasyon ng trabaho. Itong mga pamamaraan ay maaaring magsama ng mga

pisikal na partisyon (tulad ng mga kurtina ng guhit, Plexiglas, o iba pang hinding mababasag na mga pagka-hiwalay o partisyon) pati na rin ang mga nakikitang senyas, tulad ng mga marka sa sahig, may kulay na tape, o mga palatandaan upang ipahiwatig kung saan dapat tumayo ang mga manggagawa upang mapanatili ang sapat na distansya mula sa ibang tao.

- c. Baguhin ang pag-ayos ng mga istasyon ng trabaho, kasama ang mga linya ng pagproseso/pag-iimpake, kung magagawa, upang ang mga manggagawa ay hindi bababa sa 6 na talampakan nang magkahiwalay sa lahat ng direksyon (hal. magkatabi at kapag nakaharap sa isa't isa). Mas mabuti, baguhin ang pagkakahanay ng istasyon ng trabaho upang ang mga manggagawa ay hindi magkakarap sa bawat isa.
- d. Italaga ang mga manggagawa upang masubaybayan at mapadali ang pagdistansya mula sa ibang tao sa mga linya ng pagproseso at pag-iimpake at sa panahon ng pag-aani ng ani at gawa sa bukid.
- e. Kung kinakailangan upang matiyak ang sapat na pagdistansya mula sa ibang tao, dagdagan ang bilang ng mga shift sa isang araw, pagbagal ang bilis ng linya, at mga espasyo ng manggagawa. Ayusin ang mga shift at paisa-isahin ang mga manggagawa kung kinakailangan upang mapanatili ang sapat na pagdistansya mula sa ibang tao. Isaalang-alang ang paglalaan ng hindi bababa sa isang shift partikular para sa paglilinis at sanitasyon sa mga pagprosesong planta. Gumawa ng anim na talampakan na pagdistansya mula sa ibang tao hanggang sa pinakamadaling posible, kahit na kinakailangan nito na humina ang produksyon.
- f. Gumamit ng mga makikitang senyas (tulad ng mga marka sa sahig) kung saan bumubuo ang mga pila (tulad ng orasan at mga lugar ng pahinga) upang ipakita sa mga manggagawa kung saan tatayo upang mapanatili ang hindi bababa sa 6 na talampakan ng pagdistansya mula sa ibang tao.
- g. Kung saan maaari, magbigay ng virtual na mga pagpupulong at mga pagkakataon sa pagsasanay o ilipat ang mga ito sa labas. Sa mga pagpupulong na personal ay hindi dapat mangyari maliban kung kinakailangan upang matiyak ang ligtas na operasyon ng pasilidad.
- h. Magdisenyo ng mga lokasyon ng pag-dropoff upang makatanggap ng mga pag-delivery palayo sa mga lugar na may mataas na lugar ng trapiko. Tiyakin na ang mga manggagawa ay nagpapanatili ng hindi bababa sa 6 na talampakan ng pagdistansya mula sa ibang tao mula sa mga tagapagmaneho ng pag-delivery.

- i. Tumawag sa mga tatanggap nang mas maaga kapag gumagawa ng mga pag-delivery at mag-deliver sa kumpirmadong mga lokasyon ng pag-dropoff na nag-aalis ng pisikal na pakikipag-ugnay sa mga tumatanggap.
  - j. Sanayin ang mga manggagawa upang maiwasan ang pag-ilog, yakap, o paggamit ng mga katulad na pagbati sa bawat isa at sa mga tagapagmaneho ng pag-delivery at iba pa na bumibisita sa pasilidad o lugar ng trabaho.
  - k. Paisa-isahin ang mga iskedyul ng pahinga ng mga kawani, na sumusunod sa mga regulasyon sa sahod at oras, upang limitahan ang bilang ng mga manggagawa sa isang silid ng pahinga o cafeteria nang sabay-sabay o na magkakasamang pahinga.
  - l. Ayusin, paghigpitan, o isara ang mga silid ng pahinga at iba pang mga karaniwang lugar upang mapanatili ang pagdistansya mula sa ibang tao. Ang mga silid-pahinga ay may panganib dahil sa mga kawani na nag-tatanggal ng kanilang mga panakip sa mukha kapag kumakain o umiinom at madalas din sa mas maliit, panloob na mga espasyo. Kung posible, lumikha ng mga panlabas na lugar ng pahinga na may mga takip ng lilim alinsunod sa mga kinakailangan ng Cal/OSHA.
2. *Matindi na Inirekumendang mga Pamamaraan upang Tiyakin ang Pagdistansya Mula sa Ibang Tao*

Ang sumusunod na mga karagdagang pamamaraan ng pagdistansya mula sa ibang tao ay mariing inirerekomenda ng Opisyal ng Pangkalusugan ngunit hindi mahigpit na kinakailangan:

- a. Isalang-alang ang mga manggagawa sa cohorting (magkasama na pangkat) ng pagtiyak na ang mga manggagawa ay palaging naatasan sa parehong mga shift kasama ang parehong mga katrabaho. Ang cohorting ay maaaring mabawasan ang pagkahawa sa lugar ng trabaho sa pamamagitan ng pagliit ng bilang ng iba't ibang mga indibidwal na nakikipag-ugnay sa bawat isa sa loob ng isang linggo at maaaring mabawasan ang bilang ng mga manggagawa na kailangang mag-kuwarantina kung ang isang positibong kaso ay nangyayari sa lugar ng trabaho.
- b. Magdisenyo ng mga isang-daan na landas sa makitid na mga daanan (tulad ng mga pasilyo o mga hilera sa bukid) upang maiwasan ang pakikipag-ugnay nang malapit ng mga manggagawa.
- c. Baguhin o paisa-isahin ang mga oras ng pagsisimula at pagtatapos at mga kahaliling lokasyon ng mga locker upang madagdagan ang pagdistansya mula sa

ibang tao sa loob ng mga silid ng locker at sa orasan.

### ***Mga Pamamaraan ng Transportasyon ng Manggagawa***

#### ***3. Mga Mandatoryang Pamamaraan para sa Transportasyon na Ibinigay ng Employer***

Ang mga employer na nagbibigay ng transportasyon para sa mga manggagawa ay dapat gumawa ng mga sumusunod na pamamaraan:

- a. Limitahan ang bilang ng mga tao sa sasakyan hangga't maaari upang mapanatili ang pagdistansya mula sa ibang tao. Ang mga karagdagang sasakyan o maraming biyahe ay maaaring kailanganin upang dalhin ang lahat ng mga manggagawa patungo at mula sa mga pasilidad o lugar ng trabaho.
- b. Hangga't maaari, magdala ng mga manggagawa sa mga sasakyan na may sapat na espasyo para sa lahat sa loob na umupo ng hindi bababa sa 6 na talampakan ang layo mula sa lahat sa labas ng kanilang sambahayan.
- c. Mangangailangan ng mga tagapagmaneho at pasahero na magsuot ng mga panakip sa mukha sa lahat ng oras kapag nasa loob ng sasakyan.
- d. Turuan ang mga pasahero na magpalayo hangga't maaari mula sa mga miyembro ng iba pang mga sambahayan habang nasa loob ng sasakyan.
- e. Linisin at disimpektahin ang karaniwang hinahawakan na mga ibabaw pagkatapos ng bawat pagbiyahe (tulad ng mga hawakan ng pinto, mga handrail, mga sinturon ng upuan, at mga hibilya ng sinturon ng upuan).
- f. Panatilihing bukas ang mga bintana ng sasakyan hangga't maaari at itakda ang pampainit/AC sa sariwang hangin sa halip na pag-ikot muli.
- g. Magbigay ng sanitizer ng kamay para sa mga tagapagmaneho at pasahero na gagamitin kapag pumapasok sa sasakyan at kung kinakailangan habang nasa sasakyan.

#### ***4. Mga Pamamaraan upang Mabawasan ang mga Panganib na Kaugnay sa mga Carpool ng Manggagawa***

Dapat hikayatin ng mga tagapag-empleyo ang mga manggagawa upang maiwasan ang mga nakaayos nang sarili na mga carpool na papunta at mula sa trabaho ng mga taong hindi mula sa kanilang sambahayan. Turuan ang mga manggagawa na kung kailangan nilang mag-carpool na magkasama ang mga tao sa labas ng kanilang sambahayan, dapat

nilang:

- a. Limitahan ang bilang ng mga tao sa sasakyan hangga't maaari upang mapanatili ang pagdistansya mula sa ibang tao.
- b. Panatilihin ang layo hangga't maaari mula sa mga miyembro ng iba pang mga sambahayan habang nasa sasakyan.
- c. Gumamit ng mga panakip sa mukha sa lahat ng oras habang nasa isang sasakyan kasama ang iba na hindi mula sa parehong sambahayan.
- d. Linisin at disimpektahin ang karaniwang hinahawakan na mga ibabaw pagkatapos ng bawat carpool (tulad ng mga hawakan ng pinto, mga sinturon ng upuan, at mga hibilya ng sinturon ng upuan).
- e. Panatilihin bukas ang mga bintana ng sasakyan hangga't maaari at itakda ang pampainit/AC sa sariwang hangin sa halip na pag-ikot muli

### ***Mga Pamamaraan ng Sanitasyon at Kalinisan***

Ang pang-agrikultura, pagpoproseso ng pagkain, at mga negosyo sa pag-iimpake ng pagkain ay dapat magpatupad ng sumusunod na mga pamamaraan ng sanitasyon upang mabawasan ang panganib ng pagkakalat sa loob ng pasilidad o sa lugar ng trabaho:

#### ***5. Paglilinis na Regular ng Pasilidad at Lugar ng Trabaho***

Magsagawa ng regular na paglilinis ng pasilidad at lugar ng trabaho na sumusunod sa [mga alituntunin ng CDC](#), kabilang ang:

- a. Regular na disimpektahin ang lahat ng mga madalas na hinahawakan na lugar at ibabaw (tulad ng mga doorknob, hawakan, riles, light switch, istasyon ng sanitasyon, banyo, lababo, kubeta, orasan, at silid ng locker).
- b. Magsagawa ng regular at masusing paglilinis sa mga lugar na may mataas na trapiko (tulad ng mga silid ng pahinga at mga lugar ng pagbabago).
- c. Linisin at i-sanitize ang lahat ng mga kagamitan, ibinahaging proteksyon na kagamitan (tulad ng mga hard hat), at mga kontrol sa pagitan ng mga shift o sa pagitan ng mga gumagamit, alinman ang mas madalas.
- d. Kung kinakailangan, baguhin ang mga oras ng pagpapatakbo upang matiyak na ang regular at masusing pag-sanitize ng pasilidad o lugar ng trabaho ay maaaring magagawa.

- e. Ang mga disimpektanteng ginagamit upang sumunod sa seksyong nitong Direktiba ay dapat na epektibo laban sa COVID-19. Nagbigay ang CDC ng isang listahan ng mga epektibong disimpektante [dito](#).

#### 6. *Paghugas ng kamay*

Bilang karagdagan sa pagkakaroon ng sanitizer ng kamay na magagamit ng mga manggagawa sa buong pasilidad o lugar ng trabaho (tulad ng hinihiling sa Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao), mag-post ng palatandaan na nangangailangan ng mga manggagawa na gumamit ng sanitizer ng kamay o hugasan ang kanilang mga kamay (na may sabon at tubig, nang hindi bababa sa 20 segundo) nang regular. Dapat hugasan ang mga kamay ng mga manggagawa:

- a. Pagdating sa trabaho at bago umalis sa trabaho
- b. Pagkatapos gumamit ng banyo
- c. Pagkatapos ng pag-ubo, pagbahing, paggamit ng isang tisyu, o paninigarilyo
- d. Bago, habang, at pagkatapos maghanda ng pagkain
- e. Bago at pagkatapos kumain ng pagkain
- f. Bago magsuot ng mga maitatapon na guwantes
- g. Pagkatapos ng malapit na pakikipag-ugnay sa iba
- h. Pagkatapos hawakan ang ibinahaging mga ibabaw o kagamitan
- i. Bago at pagkatapos magsuot ng panakip sa mukha o guwantes
- j. Pagkatapos hawakan ang isang hayop, pagkain ng hayop, o dumi ng hayop
- k. Pagkatapos hawakan ang basura
- l. Pagkatapos makisali sa iba pang mga aktibidad na maaaring mahawaan ang mga kamay

#### 7. *Mga Pasilidad na Paghuhugas at Banyo*

Magbigay ng mga pasilidad ng paghuhugas at banyo na may sapat na supply ng mga paglilinis, tubig, at mga isang-paggamit na tuwalya o mga patuyuan ng kamay. Mag-install ang mga walang-hipo na lababo, dispenser ng sabon, dispenser ng sanitizer, at mga



dispenser ng tuwalya na papel hangga't maaari.

8. *Tiyakin ang Sapat na Oras Para Maglinis ang mga Manggagawa*

Bigyan ng sapat na oras para sa mga manggagawa upang maipatupad ang mga pamamaraan sa paglilinis sa panahon ng kanilang shift. Ang mga takdang paglilinis ay dapat italaga sa oras ng pagtatrabaho bilang bahagi ng mga tungkulin sa trabaho ng mga manggagawa.

9. *Karagdagang mga Pamamaraan*

- a. Isaalang-alang ang pag-install ng portable, mataas na kahusayan na paglinis ng hangin, pag-upgrade ng mga panala ng hangin ng gusali sa pinakamataas na posibleng kahusayan, pagbubukas ng mga may panala sa pintuan at bintana, at paggawa ng iba pang mga pagbabago upang madagdagan ang daloy ng hangin mula sa labas at bentilasyon.
- b. Kung ang mga tagahanga ay ginagamit sa pasilidad, tiyakin na ang mga bentilado ay nagpapalabas ng malinis na hangin sa sona ng paghinga ng mga manggagawa.
- c. Linisin ang mga sasakyan ng pag-delivery at kagamitan ng pag-delivery bago at pagkatapos ng mga ruta ng pag-delivery at magdadala ng mga materyales sa tungkol sa sanitasyon sa panahon ng pag-delivery.

***Mga Pasilidad sa Pabahay ng mga Empleyado***

10. *Mandatoryang Pinakamababang Pamantayan*

- a. Ang mga pasilidad ng pabahay ng manggagawa ng agrikultura na ibinigay ng employer ay dapat matugunan ang mga sumusunod na pinkamababang pamantayan:
- b. Magbigay ng dedikado at pinaghiwalay na mga silid ng pagtulog, kusina, at banyo para sa mga magsasaka na nakumpirma o pinaghihinalaang COVID-19 na maghiwalay at gumaling nang hindi nakakahawa sa iba.
- c. Ang mga pasilidad ng pabahay ng manggagawa ay dapat matugunan ang mga kinakailangan ng kodigo ng pabahay ng Estado upang maiwasan ang sobrang pagsisikip. Tiyakin na ang mga manggagawa ay maaaring mapanatili ang hindi bababa sa 6-talampakan na pagdistansya mula sa ibang tao sa lahat ng oras sa mga pasilidad ng pabahay, kabilang ang libangan, pagluto, pagkain, at pagtulog.

- d. Ang mga kama sa mga nakabahaging silid ay dapat ayusin nang kahaliling ulo-sa-paa at lagyan ng agwat na hindi bababa sa 6 na talampakan na magkahiwalay. Kung ang pasilidad ng pabahay ay may mga nakapatong na kama, kahaliling ang mataas at mababang mga nakatakhang kama, o mas mabuti kung mag-iwan ng isang ganap na walang laman na kama sa pagitan ng bawat sinasakop na kama. Huwag hayaan ang parehong mataas at mababang kama ng isang solong kama na sakupin.
- e. Itaguyod ang madalas at masusing paghugas ng kamay. Tiyakin na ang mga istasyon ng paghuhugas ng kamay ay may sapat na sabon, tubig, at mga tuwalyang papel, at nagbibigay ng sanitizer ng kamay upang madagdagan ang mga istasyon ng paghuhugas ng kamay.
- f. Tiyakin na ang mga pabahay ay madalas na nalinis at may sapat na mga disimpektante at sanitizer sa lahat ng oras.
- g. Tiyakin na ang mga nakabahaging silid ay may mahusay na daloy ng hangin at bentilasyon. Gumawa ng mga pamamaraan upang ipalaki ang daloy ng panlabas na hangin, tulad ng pagbubukas ng mga bintana, kung saan ligtas at magagawa.
- h. Paliitin ang ibinahaging paggamit ng shower/pasilidad ng pagligo. Kung ang mga pangkat ng mga manggagawa ay gumagamit ng shower at pasilidad ng pagligo nang sabay, ang mga pangkat ay dapat na maliit na sapat na ang mga manggagawa ay maaaring manatili ng 6 na talampakan mula sa bawat isa sa lahat ng oras habang nag-shower/naliligo. Ang mga shower/pasilidad ng pagligo ay dapat na lubusan i-sanitize sa pagitan ng bawat pangkat ng mga manggagawa.

11. *Mga Mandatoryang Pinakamababang Pamantayan para sa mga Kusina at mga Ibinahaging Lugar na Kainan*

Ang mga nakabahaging kusina at lugar na kainan sa mga pasilidad na binibigay ng employer ay dapat matugunan ang sumusunod na pinakamababang pamantayan:

- a. Paisa-isahin ang oras ng serbisyo ng pagkain upang mabawasan ang pagsisiksikan sa kusina at lugar na kainan at payagan ang mga kawani at residente na mapanatili ang hindi bababa sa 6-talampakan na distansya mula sa ibang tao sa lahat ng oras. Lubusan na linisin ang mga lugar na kainan sa pagitan ng bawat pag-upo.
- b. Paalalahanan ang mga kawani ng kusina ng pinakamahusay na mga pamamaraan ng kalinisan, kabilang ang paghuhugas ng kanilang mga kamay nang madalas gamit ang sabon at tubig nang hindi bababa sa 20 segundo, at magbigay ng madalas na pahinga para sa paghuhugas ng kamay.

- c. Dagdagan ang dalas ng paglilinis at pag-sanitize ng lahat ng mga matigas na ibabaw sa kusina at kainan, kasama ang mga lamesa, countertop, at mga kagamitan ng pagluluto na ginagamit ng mga kawani ng kusina at manggagawa na kumukuha ng kanilang pagkain, sumusunod sa [mga alituntunin ng CDC](#).
- d. Huwag hayaang magsilbi ang mga manggagawa sa kanilang sarili mula sa mga buffet, salad bar, o iba pang mga lalagyan na komunal ng pagkain at inumin. Magbigay ng pagkain sa mga lalagyan na pre-packaged o magtalaga ng mga kawani na magbigay ng pagkain at inumin.
- e. Hindi pinapayagan ang pagbabahagi ng mga pinggan, inuming baso, tasa, at mga kagamitan ng pagkain. Ang mga di-maitatapon na mga gamit ng serbisyo ng pagkain ay dapat hugasan gamit ang sabon ng pinggan at mainit na tubig o sa isang makinang panghugas sa pagitan ng mga paggamit.

### ***Mga Kinakailangan sa Positibong Kaso***

#### *12. Pangkalahatang Kinakailangan*

Kapag ang isang negosyong pang-agrikultura, pagkain, o pagproseso ng pagkain ay nalaman na ang isang tao na nasuring positibo para sa COVID-19 ay nasa pasilidad o lugar ng trabaho sa loob ng 48 na oras ng petsa na nagpasuri sila o sa loob ng 48 na oras na nagsimula ang mga sintomas, dapat sumunod ang negosyo sa mga tagubilin sa [www.sccsafeworkplace.org](http://www.sccsafeworkplace.org), kabilang ang:

- a. Agad ipatupad ang mga pamamaraan ng Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao na partikular sa lugar ng trabaho para kapag ang isang tao ay nasuring positibo para sa COVID-19.
- b. I-report ang positibong kaso sa Departamento ng Pamublikong Pangkalusugan ng County sa loob ng apat na oras mula ng nalaman ng negosyo tungkol sa positibong kaso nang sumusunod sa mga tagubilin sa [www.sccsafeworkplace.org](http://www.sccsafeworkplace.org).
- c. Isara ang anumang mga lokasyon kung saan ang nahawaan na manggagawa sa huling 48 oras, at panatilihin sarado ang mga lugar na ito hanggang linisin at disimpektahin.
- d. Sumunod sa lahat ng imbestigasyon ng kaso, pagsubaybay ng nakipag-ugnay, at mga pamamaraan ng pagsusuri ng manggagawa sa County.

13. *Kailangang I-report Agad ng Mga Kontratista ng Paggawa ang mga Positibong Kaso*

Ang lahat ng mga kontratista ng paggawa ay dapat agad (sa loob ng 1 oras, anuman ang oras ng araw) mag-alerto sa negosyong pang-agrikultura o pag-iimpake/pagproseso ng pagkain mula sa pag-alam na ang isa sa kanilang mga empleyado ay nasuring positibo na kasalukuyang nasa lugar ng trabaho o nasa lugar ng trabaho sa loob ng 48 oras ng petsa na nagpasuri sila o sa loob ng 48 oras na nagsimula ang mga sintomas.

***Mga Kinakailangan sa Sick Leave***

Epektibo noong Abril 16, 2020, Kinakailangan ng Kautusan ng Ehekutibo ng California N-51-20 na ang lahat ng mga employer na may 500 o higit pang mga manggagawa na nakikibahagi sa supply chain ng pagkain ay kinakailangang magbigay ng hanggang sa 80 na oras ng sick leave para sa mga full-time na manggagawa (pati na rin bilang kinakalkula ang mga naunang oras para sa mga nagtatrabaho nang mas mababa sa full-time). Kasama dito ang mga magsasaka at mga nasa pagproseso at pag-iimpake ng pagkain. Maaaring magagamit ng mga manggagawa ang sick leave kung sila ay (1) napapailalim sa isang kautusan na pagkuwarantina o pagkahiwalay, (2) pinapayuhan sila ng isang tagapagbigay ng health care na mag-kuwarantina o maghiwalay na sarili dahil sa mga alalahanin na may kaugnayan sa COVID-19, o (3) ipinagbabawal ng kanilang entidad ng pag-hire upang magtrabaho dahil sa mga alalahanin na may kaugnayan sa pagkalat ng COVID-19.

Ang mga employer na hindi sumasailalim sa batas na ito ay maring hinihikayat na palawakin ang pag-access sa sick leave na pang-emerhensiya para sa kanilang mga tauhan upang maprotektahan ang mga manggagawa at kanilang pamilya sa pagkalat ng COVID-19.

***Manatiling may Kaalaman***

Para sa mga sagot sa mga madalas na mga katanungan tungkol sa industriya na ito at iba pang mga paksa, mangyaring tingnan ang [pahina ng FAQ](#). **Mangyaring tandaan na ang Direktibang ito ay maaaring ma-update.** Para sa napapanahong impormasyon sa Kautusan ng Opisyal ng Pangkalusugan, bisitahin ang website ng Departamento ng Pamublikong Pangkalusugan ng County sa [www.sccgov.org/coronavirus](http://www.sccgov.org/coronavirus).

***Karagdagang mga Mapagkukunan para sa Agrikultura, Pagproseso ng Pagkain, at mga Pag-iimpake ng Pagkain na mga Negosyo at Manggagawa***

- [Paano Mapananatiling Ligtas ang mga Magsasaka mula sa Coronavirus \(COVID-19\)](#) (Departamento ng Pamublikong Pangkalusugan ng California)
- [Patnubay para sa mga Manggagawa at Employer ng Pagproseso ng Karne at Manok](#) (Mga Sentro para sa Pag-kontrol at Pag-iwas sa Sakit)

- [Patnubay para sa mga Manggagawa at Employer sa Agrikultura](#) (Mga Sentro para sa Pagkontrol at Pag-iwas sa Sakit)
- [Patnubay para sa mga Manggagawa](#) (Departamento ng Pampublikong Pangkalusugan ng Santa Clara County)