

County ng Santa Clara

Departamento ng Pampublikong Pangkalusugan

Opisyal ng Pangkalusugan
976 Lenzen Avenue, 2nd Antas
San José, CA 95126
408.792.5040



MANDATORYANG DIREKTIBA PARA SA MGA PASILIDAD NG PAGKAIN

Mangyaring kumpirmahin na ang inyong pasilidad 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 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 14, 2020

Noong Hulyo 13, 2020, inutusan ng Opisyal ng Pangkalusugan ng Estado ang pagsasara ng lahat ng panloob na operasyon sa buong estado (epektibo noong Hulyo 13, 2020) sa mga restawran, gawaan ng alak, at mga silid ng pagtikim; at iniutos na ang mga bar, brewpub, serbeserya, at pub ay dapat isara ang lahat ng mga operasyon pareho sa panloob at panlabas sa buong estado maliban kung nag-aalok sila ng naka-upong, panlabas na kainan at nagbebenta lamang ng alak sa parehong transaksyon ng pagkain. Tingnan ang Kautusan ng Opisyal ng Pampublikong Pangkalusugan sa Buong Estado [dito](https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%207-13-2020.pdf) (<https://www.cdph.ca.gov/Programs/CID/DCDC/CDPH%20Document%20Library/COVID-19/SO%20Order%20Dimming%20Entire%20State%207-13-2020.pdf>). Ang mga negosyong ito ay hindi maaaring magpatakbo maliban sa alinsunod sa Kautusan ng Pampublikong Pangkalusugan.

Ang lahat ng mga panlabas na operasyon ay napapailalim din sa mga mandatoryang kinakailangan sa Direktibang ito.

Kasama sa mga pasilidad ng pagkain ang mga tindahan ng groseri, restawran, tindahan ng kape, panaderya, mga trak ng pagkain, mga negosyo sa pagtutustos, mga tindahan ng kaginhawaan, at iba pang mga pasilidad na nagiimbak, nagpapakete, naghahanda, nagsisilbi, at nagbrbenta ng pagkain na may wastong permit mula sa Departamento ng Kapaligirang Kalusugan. Habang ang mga negosyong ito ay isang mahalagang dugtong sa kadena ng supply ng pagkain ng lipunan, maaari rin silang magdulot ng makabuluhang mga panganib sa kalusugan ng publiko dahil sa

Mandatoryang Direktiba para sa mga Pasilidad ng Pagkain (Kautusan na inilabas Hulyo 2, 2020) Pahina 1 ng 9

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

pandemyang COVID-19. Sapagkat nagsasangkot sila ng paghawak ng pagkain at maaari ring may kasamang makabuluhang pakikipag-ugnayan sa pagitan ng mga miyembro ng iba't ibang sambahayan at sa pagitan ng mga kawani at publiko, ang mga pasilidad ng pagkain ay dapat gumawa ng labis na pag-iingat upang mabawasan ang panganib ng pagkakalat ng COVID-19 para sa kanilang mga customer at kawani.

Ipinaliwanag nitong Direktiba kung paano maaaring magpatakbo ang mga pasilidad ng pagkain. **Itong Direktiba ay mandatory, at ang kabiguang sundin ito ay paglabag sa Kautusan ng Opisyal ng Pangkalusugan na inilabas Hulyo 2, 2020 ("Kautusan").** Dapat kayong sumunod sa Kautusan at lahat ng mga kinakailangan sa itong Direktiba. Bilang karagdagan, ang mga pasilidad ng pagkain na nagpapatakbo para sa panlabas na kainan o bilang mga gawaan ng alak o mga silid ng pagtikim ay dapat sumunod sa Direktiba ng Opisyal ng Pangkalusugan para sa mga Panlabas na Kainan, Mga Gawaan ng Alak, at Mga Panlabas na mga Silid ng Pagtikim.

Ang Kautusan na Inilabas noong 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 pinakamahasag 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. 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).
- **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 kliyente, ang limitasyon ay 1 tao bawat 150 na talampakang kuwadrado ng 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. **Inilarawan nitong Direktiba ang isang limitadong pagbubukod sa limitasyon ng densidad na naaangkop lamang sa mga pasilidad ng pagkain.**

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, ang mga pasilidad ng pagkain ay dapat sumunod sa mga sumusunod na direktiba.

Mga Pamamaraan upang Magpatupad ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao

1. Tiyakin ang 6 Talampakan ng Distansya Mula sa Ibang Tao

Ang mga pasilidad ng pagkain ay dapat tiyakin na ang bawat isa sa kanilang pasilidad ay nagpapanatili ng hindi bababa sa 6 talampakan ng distansya mula sa lahat sa labas ng kanilang sambahayan sa lahat ng oras, maliban sa limitadong lawak na kinakailangan upang makamit ang isang tiyak na tungkulin ng trabaho o transaksyon. Upang makatulong na makamit ang pagdistansya, ang mga pasilidad ng pagkain ay dapat:

- a. Maglagay ng tape o iba pang mga marka sa lupa kung saan bumubuo ang mga pila upang ipakita sa mga customer kung saan tatayo upang mapanatili ang hindi bababa sa 6 na talampakang pagdistansya mula sa ibang tao sa lahat ng oras (tulad ng paghihintay na magamit ang isang istasyon ng pag-checkout o upang makapasok sa pasilidad).
- b. Paghiwalayin ang mga lugar kung saan maaaring mag-order mula sa mga lugar ng pag-delivery/pag-pickup upang maiwasan ang pagsisiksikan.
- c. Ang pag-post ng palatandaan na nagpapaalala sa mga customer na manatiling hindi bababa sa 6 na talampakan ang layo mula sa lahat sa labas ng kanilang sambahayan.
- d. Gawing paunti-unti ang pag-iskedyul ng pag-stock upang mabawasan ang pangangailangan para sa mga kawani na pumasok sa parehong pasilyo nang sabay.

- e. Kung magagawa, maglagay sa mga kahera at iba pang mga lugar na may mataas na pakikipag-ugnayan sa mga kawani ng customer na may plexiglass o iba pang hindi mababasag na mga hadlang.

2. *Densidad ng Customer*

Limitahan ang bilang ng mga customer sa loob ng pasilidad anumang oras sa 1 customer bawat 150 na talampakang kuwadrado ng panloob na espasyo na magagamit ng publiko. 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.

3. *Densidad ng Kawani*

Limitahan ang bilang ng mga kawani sa loob ng pasilidad anumang oras sa 1 kawani ng bawat 250 talampakang kuwadrado ng pasilidad, maliban sa mga pasilidad na may 1,000 talampakang kuwadrado ng espasyo o mas kaunti ay maaaring magkaroon ng hanggang sa 4 na mga kawani sa loob sa anumang oras.

- Halimbawa, ang isang pasilidad ng pagkain na 700 na talampakang kuwadrado ay maaaring magkaroon ng hanggang sa 4 na mga kawani sa loob sa anumang oras. Kung ang 300 na talampakang kuwadrado ng espasyo ay magagamit ng publiko, ang 2 mga customer ay maaari ring nasa loob ng pasilidad sa anumang oras.

4. *Subaybayan ang mga Paghihigpit sa Pagsaklaw*

Magtatag ng isang kawani upang matiyak na hindi lalampas sa pinakamataas na bilang ng mga customer at manggagawa na pinapayagan sa loob ng pasilidad sa anumang oras, at ang lahat ay sumusunod sa mga kinakailangan ng panakip sa mukha at iba pang mga probisyon ng Direktibang ito at sa Protokol ng Pagdistansya Mula sa Ibang Tao ng pasilidad. Ang mga pasilidad na may isang malaking bilang ng mga customer, tulad ng mga tindahan ng groseri, ay dapat pisikal na mag-post ng isang miyembro ng kawani sa pasukan upang makontrol ang bilang ng mga customer na pumapasok sa tindahan.

Mga Pamamaraan sa Paghuhugas at Kalinisan ng Kamay

Ang mga pasilidad ng pagkain ay dapat gawin ang mga sumusunod na hakbang upang matiyak ang wastong gawain sa paggawa ng paghuhugas ng kamay at mga pamamaraan sa kalinisan ng mga kamay sa mga kawani:

5. *Mga Kagamitan sa Paghuhugas ng Kamay*

Magpagamit ng sapat na sabon at tubig, sanitizer ng mga kamay, at/o disimpektante sa o malapit sa pasukan ng pasilidad at sa iba pang naaangkop na lokasyon na ginagamit ng publiko at kawani, pati na rin sa mga lokasyon kung saan madalas na nakikipag-ugnay

ang mga tauhan at publiko (tulad sa kahera).

6. *Mga Kinakailangan ng Kawani*

- a. Dapat maghugas ang mga kawani ng kanilang mga kamay gamit ang sabon at tubig ng hindi bababa sa 20 segundo nang madalas hangga't kinakailangan upang maiwasan ang kontaminasyon ng pagkain at mga ibabaw na nakakaantig sa pagkain, kabilang ang:
 - i. Kapag pumapasok sa kusina.
 - ii. Bago simulaan ang paghanda ng pagkain.
 - iii. Pagkatapos na hawakan ang kanilang mukha, buhok, o iba pang parte ng katawan.
 - iv. Pagkatapos gumamit ng banyo.
 - v. Pagkatapos ng pag-ubo, pagbahing, paggamit ng isang tisyu, paninigarilyo, o pag-inom.
 - vi. Bago at pagkatapos kumain ng pagkain.
 - vii. Paghawak ng nahandang pagkain pagkatapos ng hilaw na pagkain.
 - viii. Pagkatapos ng paglinis, pag-bus ng mga lamesa, o paghawak ng anumang mga nagamit ng mga customer.
 - ix. Bago magsuot ng mga guwantes. Para sa impormasyon tungkol sa paggamit ng guwantes, bisitahin ang https://www.sccgov.org/sites/deh/Pages/scc_deh_covid19_info.aspx.
 - x. Sa pagitan ng paghawak ng pagkain at paghawak ng pera, credit card, telepono, pen o iba pang mga gamit na madalas na hinahawakan.
 - xi. Pagkatapos makisali sa iba pang mga aktibidad na maaaring mahawaan ang mga kamay.
- b. Payagan ang mga empleyado na hugasan ang kanilang mga kamay tuwing 30 minuto at bilang karagdagan kung kinakailangan. (Kautusan ng Ehekutibo N-51-20)
- c. Magtalaga ng mga kawani na magsagawa ng regular na pagsubaybay - hindi bababa sa isang beses bawat oras - upang matiyak na mayroong sabon at papel na tuwalya sa mga istasyon ng paghuhugas ng kamay.

- d. Magbigay ng labis na mga lata ng basura malapit sa labasan ng banyo.
- e. Turuan ang mga tauhan na:
 - i. Iwasan ang pakikipag-ugnay sa hubad na kamay sa nahandang pagkain.
 - ii. Protektahan ang pagkain at inumin mula sa kontaminasyon kapag naghahanda at mag-pack para sa pag-delivery at pagdala ng mga customer.
 - iii. Iwasang hawakan ang kanilang mga mata, ilong, at bibig.
 - iv. Paliitin ang pagpindot ng kanilang mga telepono o iba pang mga personal na kagamitan.
 - v. Hugasan ang mga kamay nang mas madalas kaysa sa normal.

Pagdidisimpekta ng Kagamitan at ng Pasilidad

Ang mga pasilidad ng pagkain ay dapat magpatupad ang sumusunod na mga pamamaraan sa pag-sanitizate upang mabawasan ang panganib ng pagkakalat sa loob ng pasilidad:

7. Mga Lugar na Madalas na Hinahawakan

- a. Regular na disimpektahin ang lahat ng mga madalas na hinihipong lugar at ibabaw (tulad ng mga doorknob, hawakan, riles, light switch, istasyon ng pag-sanitize, banyo, lababo, kubeta, counter ng pagkain, mga lugar at kagamitan sa paghanda ng pagkain, kahera, mga conveyor belt sa kahera, mga shopping car at basket at mga shopping cart at basket, at mga lugar ng pag-checkout ng sarili, alinsunod sa [mga alituntunin ng CDC](#) at ang sumusunod ng mga pamamaraan:
 - i. Maghanda ng sanitizer na nakabase sa Chlorine (pagpapaputi) sa 100 ppm o mga sanitizer na nakabase sa quaternary ammonium sa 200 na ppm upang mabisang mai-sanitize ang mga ibabaw. Gumamit ng mga test strip upang matiyak na ang mga sanitizer ay nahanda sa tamang konsentrasyon. Ang sanitizer ay dapat palitan nang madalas kapag nagiging maualap, marumi o hindi nakakatugon ang kinakailangang konsentrasyon.
 - ii. Gamitin ang mga disimpektante na may tatak na maging epektibo laban sa mga umuusbong na mga virus, napalabnaw na mga solusyon sa pagpapaputi ng sambahayan (5 na kutsara bawat galon ng tubig), o mga solusyon sa alkohol na hindi bababa sa 70% na alkohol na angkop para sa ibabaw. Nagbigay ang CDC ng isang listahan ng mga epektibong disimpektante [dito](#).

- b. Magbigay ng mga pagdisimpektang punasan na epektibo laban sa COVID-19 malapit sa mga shopping cart at basket para sa mga customer.
- c. Kung kinakailangan, baguhin ang mga oras ng pagpapatakbo upang matiyak na ang regular at masusing pag-sanitize ay maaaring magawa.
- d. 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.

Iwasan ang Hindi Kinakailangang Pakikipag-ugnay

Dapat gawain ng mga pasilidad ng pagkain ang mga sumusunod na hakbang upang mabawasan ang panganib ng pagkalat ng COVID-19:

8. *Ipagbawal ang pagtikim ng produkto.*

Ipinagbabawal ang pagtikim ng produkto.

9. *Paggamit ng mga Gamit ng mga Customer mula sa Bahay, Mga Lugar ng Sariling Pagsisilbi, at Iba pang Mga Kagamitan*

- a. Ipatupad ang mga pamamaraan upang maiwasan ang pakikipag-ugnay sa pagitan ng mga tauhan at mga gamit na dinadala ng mga customer mula sa bahay (tulad ng mga magagamit muli na bag, tasa, taro at mga lalagyan ng pagkain) o ipinagbabawal ang paggamit ng mga magagamit muli na kagamitan bilang naaangkop sa inyong pagpapatakbo. Halimbawa, hinihiling ang mga customer na gumamit ng mga magagamit muli na bag upang mag-bag ng kanilang sariling mga pamilihan sa pagbebenta, o hinihiling ang mga customer na gumamit ng magagamit muli na mga tasa o taro upang ilagay ito sa matatag na ibabaw para sa pagbuhos ng inumin ng mga kawani.
- b. Huwag pahintulutan ang mga customer na gumamit ng anumang mga lugar ng pagsilbi sa sarili, kabilang ang mga istasyon ng inumin, mga lalagyan ng pagkain na bulk-item, mga istasyon ng paggiling ng kape, at mga bar ng pagkain. Maaaring mai-puwesto ang mga kawani sa mga lugar ng pagsisilbi sa sarili upang tulungan ang mga customer sa pamamagitan ng pagsasagawa ng mga serbisyo - tulad ng paggiling ng kape, pagpuno ng mga tasa ng inumin, pagsilbi ng mga hindi nakahandang pagkain, o pagdaragdag ng mga pampalasa sa mga produkto (tulad ng gatas sa kape) - pagkatapos ay ibibigay ang mga handa na mga pagkain sa mga customer.
- c. Ang mga takip para sa mga tasa, pampalasa, kagamitan, at mga napkin ay dapat ibigay sa mga customer kapag hiniling.

Iba pang mga Hakbang na Inirerekumenda ng Opisyal ng Pangkalusugan

Hindi kinakailangan ang mga sumusunod na pamamaraan, ngunit **mariing inirerekumenda** ng Opisyal ng Pangkalusugan:

- a. Nag-aalok ng mga itinalagang oras para sa mga customer na may mataas na panganib para sa malubhang sakit mula sa COVID-19, kasama na ang mga taong 50+, ang mga taong may mga kondisyon ng kalusugan o mahinang sistema ng imyunidad, at mga buntis.
- b. Magbigay ng isang solong, malinaw na itinalagang pasukan at hiwalay na labasan upang makatulong na mapanatili ang pagdistansya mula sa ibang tao kung saan posible.
- c. Dagdagan ang malayuang pagbili (sa online at telepono), pag-delivery, at mga opsyon ng serbisyo sa pag-pickup sa curbside upang mabawasan ang bilang ng mga customer na pumapasok sa pasilidad o na pumipila.
- d. Isa-isahin ang mga break ng mga tauhan sa iskedyul, pagsunod sa mga regulasyon sa sahod at oras, upang mabawasan ang bilang ng mga manggagawa na magkakasamang mag-break.
- e. Mag-install ng mga pisikal na hadlang (halimbawa, isang pagkahati sa plastik o plexiglass) sa pagitan ng mga customer at kawani kung saan nangyayari ang transaksyon at mga malapit na pakikipag-ugnayan, tulad ng sa mga istasyon ng pag-checkout.

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 manggagawa sa groseri, restawran at manggagawa sa fast food, manggagawa sa mga warehouse kung saan nakaimbak ang pagkain, at mga manggagawa na nagpi-pickup o nagde-deliver ng anumang mga uri 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 mariing hinihikayat na palawakin ang pag-access sa emergency sick leave 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.

Para sa impormasyon sa COVID-19 mula sa Departamento ng Kapaligirang Pamublikong Kalusugan, bisitahin ang www.EHinfo.org/coronavirus at ibigay ang inyong email address upang makatanggap ng mga elektronikong pag-update sa pagpapatakbo. Mangyaring magpadala ng mga tiyak na katanungan na may kaugnayan sa operasyon ng serbisyo ng pagkain sa dehweb@cep.sccgov.org.

Mga Karagdagang Mapagkukunan

Para sa karagdagang impormasyon at mapagkukunan para sa mga operasyon ng pasilidad ng pagkain mangyaring tingnan:

- [Mga Patnubay sa Kaligtasan ng Pagkain Sa Panahon ng Pagdala/Pag-delivery](#) (Departamento ng Kapaligirang Kalusugan ngb Santa Clara County)
- [Ano ang Kailangang Alamin ng mga Manggagawa sa Groseri at Tingi ng Pagkain tungkol sa COVID-19](#) (Mga Sentro para sa Pag-kontrol at Pag-iwas sa Sakit)