Muling Pagbubukas ng Lungsod ng New York: Checklist para sa mga Establisyimento ng Serbisyo ng Pagkain na Nag-aalok ng Serbisyo ng Pagkain sa Loob ng Gusali

Maaaring magbukas ang mga restawran at iba pang establisyimento ng serbisyo sa pagkain para sa pagkain sa loob ng gusali sa NYC simula Setyembre 30, 2020. Bago basahin ang checklist na ito, pakisangguni ang "Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining" (Muling Pagbubukas ng Lungsod ng New York: Ano ang Dapat Malaman ng mga Establisyimento ng Serbisyo ng Pagkain Tungkol sa Pagkain sa Loob ng Gusali) ng Kagawaran ng Kalusugan at Kalinisan ng Isip ng NYC (Kagawaran ng Kalusugan ng NYC) para sa higit na impormasyon na nauukol sa mga alituntunin ng Estado ng New York (NYS), kung paano iwasan ang transmisyon ng COVID-19, paano muling buksan ang negosyo mo at iba pang paksa.

Dapat ding sundin ng mga restawran ang mga kinakailangan ng Kodigo ng Kalusugan ng NYC, kasama ang mga tuntunin na kaugnay ng pagkain kasama ng mga aso sa mga lugar na upuan sa labas. Bisitahin ang nyc.gov/health at hanapin ang "Operating a Restaurant" (Pagpapatakbo ng Restawran) para sa higit na impormasyon.

Bago Muling Magbukas

Inirerekomenda sa iyo ng Kagawaran ng Kalusugan ng NYC na gawin ang mga hakbang na ito bago muling buksan ang iyong restawran kung nakasara ito upang masiguro na ang establisyimento mo ay handa sa kawani at mga kustomer.

- ☐ Siguruhin na ang mga utility ay tamang gumagana, kasama ang mga sistema ng kuryente, tubo at tubig, pagpapainit, bentilasyon, air conditioning, ilaw, gaas, exhaust hood at pag-apula ng sunog.
- ☐ I-maximize ang daloy ng hangin sa labas sa pamamagitan ng sistema ng bentilasyon.
- ☐ Siguruhin na lahat ng kasangkapan, kasama ang mga yunit na paglulutuan, sa pagpapanatiling mainit at malamig ang mga pagkain, at refrigeration ay tamang gumagana at kayang panatilihin sa mga angkop na temperatura.
- ☐ I-flush ang malamig na tubig sa lahat ng mga outlet, tulad ng mga gripo at spray nozzle. Saka gawin ang pareho sa mga outlet ng mainit na tubig.
- ☐ I-flush ang linya ng tubig, at linisin at i-sanitize ang lahat ng kasangkapan sa tubig na gumagamit ng tubo, ayon sa mga tagubilin ng taga-manufacture.
- ☐ Siguruhing gumagana ang mga pasilidad sa paghuhugas ng kamay at tamang lagyan ng sabon at tuwalya na papel.
- ☐ Lubusang linisin at idisimpekta ang lahat ng mga lugar ng kontak na hindi kinakainan ng

restawran, kasama ang mga banyo at lugar na hintayan (tingnan ang "General Guidance for Cleaning and Disinfection for Non-Health Care Settings Health Care Settings" (Pangkalahatang Gabay sa Paglilinis at Pagdidisimpekta sa mga Setting na Hindi Pangangalagang Pangkalusugan)).

- ☐ Linisin at i-sanitize ang lahat ng mga ibabaw na may kontak sa pagkain. Tingnan ang etiketa ng produkto upang masiguro na ang sanitizer ay ligtas na gamitin sa mga ibabaw at kasangkapan na nakadikit sa pagkain. Tandaan na ang mga produkto para sa paglilinis at pagsa-sanitize ng mga ibabaw na may kontak sa pagkain ay iba sa mga ibabaw na walang kontak sa pagkain.
- ☐ Gumamit ng mga nakarehistro sa EPA na sanitizer at disinfectant na epektibo laban sa COVID-19.
- ☐ Alisan ng laman ang mga ice bin, at hugasan, banlawan at i-sanitize sila.
- ☐ Tingnan ang lahat ng mga nakaimbak na pagkain at angkop na itapon ang anuman na hindi na ligtas.
- ☐ Hanapin ang mga senyales ng peste at tugunan ang anumang isyu na napansin (tingnan ang "Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments" (Mga Pinakamahusay na Kasanayan sa mga Establisyimento ng Serbisyo ng Pagkain na Hindi Tinatablan ng Peste)).
- ☐ Ibalik ang mga kailangang serbisyo na hindi ipinagpatuloy, tulad ng mga serbisyo sa pagkontrol ng peste, basura at pagreresiklo.
- ☐ Kumpunihin ang mga pisikal na pasilidad, kasama ang mga sahig, pader at kisame.
- ☐ Tingnan ang lahat ng mga supply at mag-restock kung kailangan.

Buod ng mga Kinakailangan at Pinakamahusay na Kasanayan ng Estado ng New York (NYS)

Heto ang mga mandato at inirerekomendang pinakamahusay na kasanayan mula sa mga buod na alituntunin ng NYS. Siguruhing repasuhin ang mga idinetalyeng alituntunin, pagtibayin ang pagsunod at bumuo ng plano ng kaligtasan bago magsimula.

Pisikal na Pagdidistansiya

Mga Mandato

- ☐ Limitahan ang kapasidad ng labas ng gusali na hindi hihigit sa 25% ng maximum na occupancy, hindi kasama ang mga empleyado.
  - Ipaskil na kitang kita ang bilang ng mga patron na bumubuo sa 25%, na ginagawa ang pagpapaskil na makikita ng mga patron sa loob at labas ng restawran;
  - Magpaskil na kitang kita, kapwa sa loob at sa labas ng establisyimento (hal., sa pinto), ang numero ng telepono at text upang mag-ulat ng mga paglabag: mga indibidwal na nakakapansin ng mga paglabag ay maaaring mag-ulat ng mga usapin sa pamamagitan ng pagtawag sa 833-208-4160 o sa pamamagitan ng pag-text ng "VIOLATION" (PAGLABAG) sa 855-904-5036;
  - Payagan lang ang pagpasok sa mga empleyado o patron kung nakuha ang kanilang temperatura bago o kaagad pagkatapos pumasok sa establisyimento at may temperatura na hindi hihigit sa 100.0°F (tulad ng inilarawan sa ibaba sa seksiyong "Pag-screen"); at

- Payagan lang ang mga patron na kumain sa loob kung 1 katao mula sa bawat partido ay magrehistro bago o kaagad pagkatapos pumasok sa establisyimento, na ibinibigay ang buong pangalan, tirahan, at numero ng telepono para gamitin sa mga pagsisikap ng pagsubaybay sa kontak.

☐ Dapat magsuot ang lahat ng mga empleyado ng katanggap-tanggap na pantakip sa mukha sa lahat ng mga pagkakataon.

☐ Siguruhing ang mga patron na magsuot ng mga pantakip sa mukha sa lahat ng mga pagkakataon, malibang habang nakaupo; sa kondisyong ang patron ay mahigit sa edad na 2 at kayang medikal na tiisin ang gayong pantakip.

☐ Ang mga mesa sa loob ng gusali na may upuan sa mga kustomer ay dapat nakahiwalay ng minimum na 6 ft. sa lahat ng direksiyon. Kung saan hindi maaari ang pagdidistansiya, maglagay ng mga pisikal na harang sa pagitan ng mga gayong mesa. Dapat na ang mga harang na ito ay hindi bababa sa 5 ft. sa taas at dapat hindi harangan ang mga emergency/fire exit.

☐ Limitahan ang bilang ng mga patron sa anumang kaganapan sa establisyimento ng serbisyo sa pagkain na mas kakaunti sa 25% ng maximum na occupancy o ang kasalukuyang paghihigpit sa panlipunang pagtitipon (hal., 50 o mas kakaunting tao sa mga rehiyon ng Phase 4, mula Setiyembre 10, 2020).

☐ Hindi hihigit sa 10 katao ang maaaring umupo sa bawat mesa; ang mga indibidwal ay dapat mga miyembro ng parehong partido pero maaaring manggaling sa iba't ibang pamilya.

- Maaaring dumating, maupo at umalis ang mga miyembro sa iba't ibang oras sa kondisyong ang kanilang mga pakikitungo ay mananatiling limitado lang sa iba pang miyembro ng partido.
- Ang mga communal na mesa ay pinapayagan lang kung makapagpapanatili ng 6 ft. sa pagitan ng mga partido.

☐ Ipagbawal ang pag-upo at serbisyo sa mga bar. Maaaring gamitin lang ang mga bar sa mga empleyado upang maghanda ng mga inumin na isisilbi sa mga kustomer sa kanilang mesa.

☐ Ipagbawal ang paggamit ng mga maliit na espasyo (hal., mga freezer) ng higit sa isang indibidwal sa isang pagkakataon, malibang ang lahat ng mga empleyado ay nagsusuot ng mga pantakip sa mukha. Dapat na hindi lumampas ang occupancy sa 25% ng maximum na kapasidad.

☐ Ipatupad ang mga hakbangin upang bawasan ang paroon at paritong daanan ng mga tao.

☐ Mahigpit na subaybayan ang pagkontrol at daloy ng trapiko papunta sa at sa loob ng establisyimento upang masiguro ang pagsunod sa mga kinakailangan sa kapasidad at panlipunang pagdidistansiya at sa lahat ng pagkakataon makapagpanatili ng tumpak na bilang ng kasalukuyang kapasidad upang masiguro na hindi ito lumalampas sa 25%.

☐ Huminto sa pagsisilbi ng pagkain at mga inumin sa mga kustomer sa pagitan ng 12AM-5AM. Maaaring payagan ang mga kustomer na manatiling nakaupo pagkatapos ng hatinggabi sa loob ng 30 min. pagkatapos na matapos ang serbisyo, sa layunin lang ng pagtapos ng kanilang kinakain.

☐ Siguruhing ang mga buffet ay hindi self-serve at ay sapat na may kawani upang masiguro na walang kustomer na humahawak sa mga karaniwang bagay (hal., pagsisilbi ng mga kutsara, tong) at napapanatili ang panlipunang distansiya.

☐ Bumuo ng plano sa mga tao upang makapagpanatili ng 6 ft. ng panlipunang distansiya para

sa pag-screen.

Mga inirerekomendang pinakamahusay na kasanayan

- ☐ Siguruhing ang distansiya na hindi bababa sa 6 ft. ay napanatili sa mga manggagawa sa lahat ng pagkakataon, malibang ang pangunahing aktibidad ay nangangailangan ng mas maiksi na distansiya. (hal., pagluluto, paglilinis, paglilinis ng mga mesa).
- ☐ Baguhin ang paggamit at/o higpitan ang bilang ng mga istasyon ng gawain/lugar na upuan ng empleyado upang makapagpanatili ng 6 ft. na distansiya sa lahat ng direksiyon; kapag hindi maaari ang pagdidistansiya, maglagay ng mga pisikal na harang alinsunod sa mga alituntunin ng OSHA.
- ☐ Magtalaga ng mga hiwalay na sona ng trabaho para sa mga serbisyo, kung saan maaari. Ang mga tagasilbi ay dapat magsilbi sa mga espesipikong sona sa restawran upang bawasan ang overlap.
- ☐ Siguruhing ang kawani ng kusina ay nakatuon sa isang istasyon sa kanilang buong shift (hal., salad o barbecue o panghimagas), sa abot na makakaya.
- ☐ I-reconfigure ang mga kusina upang makapagpanatili ng 6 ft. na distansiya, sa abot na makakaya.
- ☐ Himukin ang kawani ng kusina na maglagay ng mga item sa counter para kunin ng susunod na tao, sa halip na ipasa ang mga item sa pamamagitan ng mga kamay.
- ☐ Pagsalit-salitin ang mga shift, kung maaari, upang gawin ang trabaho (hal. paghahanda ng pagkain) nang maaga sa oras.
- ☐ Himukin ang mga reserbasyon ng kustomer sa upuan.
- ☐ Himukin ang mga kustomer na maghintay sa kanilang kotse o sa labas sa angkop na panlipunang pagdidistansiya hanggang handa na ang pagkaing kunin/handa na silang maupo.
- ☐ Himukin ang mga kustomer na maglagay ng mga order nang online o sa pamamagitan ng telepono.
- ☐ Payagan ang contactless order, bayad, paghahatid, at pagdaan, kung saan maaari.
- ☐ Siguruhing ang proseso na isa sa bawat pagkakataon sa mga nagtitinda, kung saan isang tindero lang ang naghahatid ng produkto sa isang pagkakataon, sa mga empleyado na linisin at idisimpekta ang mga ibabaw na madalas hawakan at ang susunod na tindero na makapasok sa paligid.
- ☐ Limitahan ang bilang ng mga pasukan upang sa gayon mapangasiwaan ang daloy ng trapiko sa gusali at mapadali ang mga pag-screen sa kalusugan.
- ☐ Magtalaga ng mga pasukan/labasan ng mga kustomer at hiwalay na pasukan/labasan sa mga empleyado, kung saan maaari.

Nagpoprotektang Kasangkapan

Mga Mandato

- ☐ Siguruhing nagsusuot ang lahat ng kawani ng mga pantakip sa mukha sa lahat ng pagkakataon at na nagsasagawa ang kawani ng kalinisan ng kamay at gumamit ng mga harang sa hubad na kamay na akma sa mga Kodigo sa Kalinisan ng Estado at Lokal.
    - Kung nagsusuot ang mga empleyado ng mga guwantes sa panahon ng mga gawain ng

paghahanda na hindi pagkain, siguruhing madalas nilang palitan ang mga guwantes, at himukin sila na magpalit ng mga guwantes kapag nagsasalitan ng mga gawain (hal., pagsisilbi sa mga kustomer sa pre-rolling na kubiyertos na pilak).
    - Kung hindi nagsusuot ang mga empleyado ng mga guwantes, siguruhing madalas nilang hugasan at/o linisin ang kanilang mga kamay.
- ☐ Siguruhing ang mga empleyado na naglilinis ng mga mesa na hugasan ang kanilang mga kamay ng sabon/tubig at, kung nagsusuot sila ng mga guwantes, palitan ang mga guwantes bago at pagkatapos ng paglilinis ng mga mesa.
- ☐ Magbigay sa mga empleyado ng katanggap-tanggap na pantakip sa mukha na walang gagastusin ang empleyado.
- ☐ Payagan lang ang pagpasok ng kustomer sa establisyimento kung nagsusuot sila ng katanggap-tanggap na pantakip sa mukha; sa kondisyong ang kustomer ay mahigit 2 ang edad at medikal na kayang tiisin ang gayong pantakip.
- ☐ Hilingan ang mga kustomer na magsuot ng mga pantakip sa mukha kapag hindi nakaupo sa mesa (hal., kapag naghihintay para sa pickup, pag-oorder sa counter/bintana, paglalakad papunta sa/mula sa mesa, paglalakad papunta/mula sa banyo).
- ☐ Linisin, palitan at ipagbawal ang pagsasalo ng mga pantakip sa mukha. Konsultahin ang gabay ng CDC para sa karagdagang impormasyon.
- ☐ Sanayin ang mga empleyado kung paano magsuot. magtanggal, maglinis (kung aplikable), at magtapon ng PPE.

Mga inirerekomendang pinakamahusay na kasanayan

- ☐ Sa sandaling nakaupo, himukin, pero huwag hilingin, ang mga kustomer na magsuot ng mga pantakip sa mukha kapag nakikitungo sa kawani o kung hindi, hindi kumakain/umiinom.

Mga Sistema ng Pangsala sa Hangin at Bentilasyon

Mga Mandato

- ☐ Para sa mga establisyimento na may mga central air handling system, siguruhing nakatutugon ang central HVAC system filtration sa pinakamataas na antas na pagsasala na kompatible sa kasalukuyang nakalagay na filter rack at mga air handling system, sa minimum na MERV-13, o katumbas o mas mataas (hal., HEPA), kung aplikable, at tulad ng idinokumento ng sertipikadong tekniko, propesyonal o kompanya ng HVAC, propesyonal na sertipikado ng ASHRAE, propesyonal na sertipikado sa retro-commissioning, o propesyonal na inhinyero sa pagtatayo na lisensiyado sa New York.
- ☐ Para sa mga establisyimento na may mga central air handling system na hindi kayang pangasiwaan ang minimum na antas na pangsala na binanggit sa itaas (hal., MERV-13 o mas mataas), isertipika at idokumento ng isang sertipikadong tekniko, propesyonal o kompanya ng HVAC, propesyonal na sertipikado ng ASHRAE, propesyonal na sertipikado sa retro-commissioning, o propesyonal na inhinyero sa pagtatayo na lisensiyado sa New York na ang inilagay na filter rack ay hindi kompatible sa minimum na antas ng pangsala na binanggit sa itaas (hal., MERV13 o mas mataas) at/o ang sistema ng pangangasiwa ay hindi makakayang isagawa ang minimum na pagpapainit at pagpapalamig na kayang nitong

ibigay bago ang kagipitan sa COVID-19 kung ang gayong mataas na antas ng pangsala ang inilagay.

- Panatilihin ang gayong dokumentasyon upang repasuhin ng mga opisyal ng kagawaran ng kalusugan ng estado o lokal upang magpatakbo ng mas mababang antas ng pangsala na may mga karagdagang protocol sa bentilasyon at mitigasyon ng pangsala sa hangin.
- Mga establisyimento na may mga central air handling system na hindi kayang tugunan ang antas ng pangsala na MERV13 o mas mataas ay dapat gumamit ng mga karagdagang protocol sa bentilasyon at/o mitigasyon ng pangsala ayon sa CDC at ASHRAE, kasama ang:
    - Pagsasagawa ng kailangang retro-commissioning ng mga central system, pati pag-test, pagbalanse, at pagkukumpuni kapag kinakailangan;
    - Pagpapataas ng mga antas ng bentilasyon at bentilasyon ng hangin sa labas sa abot na makakaya;
    - Pagpapanatili sa mga sistema na tumatakbo sa mas mahabang oras, lalo na sa loob ng ilang oras bago at pagkatapos ng occupancy;
    - Pagpapawala ng gana sa bentilasyon na kontrolado ng kailangan, at magpanatili ng mga sistema na nagpapataas sa supply ng sariwang hangin;
    - Pagpapanatili ng relatibong humidity sa pagitan ng 40-60% kung maaari;
    - Pagbubukas ng mga damper ng hangin sa labas upang bawasan o alisin ang muling sirkulasyon sa abot na makakaya;
    - Pagselyo ng mga gilid ng pangsala upang limitahan ang bypass;
    - Regular na pag-iinspeksiyon upang masiguro na tumatakbo sila na tama, at mga pangsala ay nakalagay, naseserbisyuhan at nasa loob ng buhay ng serbisyo;
    - Pagbubukas ng mga bintana sa abot na mapapayagan para sa kaligtasan at ginhawa ng umookupa;
    - Paglalagay ng angkop na idinisenyo at inilabas na ultraviolet germicidal irradiation (UVGI) upang pawalain ang gana ng mga airborne virus particle; at/o
    - Paggamit ng mga portable air cleaner (hal., mga electric HEPA unit), na isinaalang-alang ang mga yunit na nagbibigay ng pinakamataas na antas ng pagbabago sa hangin sa angkop na antas ng performance at hindi lumilikha ng mga nakapipinsalang byproduct.

☐ Para sa mga establisyimento na walang mga central air handling system o walang kakayahang makontrol sila, gumawa ng mga karagdagang protokol sa bentilasyon at mitigasyon ng pangsala sa hangin ayon sa mga rekomendasyon ng CDC at ASHRAE, kasama ang:

- Regular na pag-inspeksiyon sa anumang mga sistema ng bentilasyon sa kuwarto (hal., mga yunit ng bintana, yunit ng pader) upang masiguro na tumatakbo sila nang tama, at ang mga pangsala ay angkop na nailagay, naseserbisyuhan at nasa loob ng buhay ng serbisyo.
- Pagpapanatili sa anumang mga sistema ng bentilasyon sa kuwarto na tumatakbo sa mas mahabang oras, lalo na sa loob ng ilang oras bago at pagkatapos ng occupancy;
- Pagtatakda ng mga sistema ng bentilasyon ng kuwarto upang i-maximize ang intake ng sariwang hangin, i-set ang mga blower fan sa mababang bilis at punto na malayo sa mga occupants sa abot na makakaya;

- Pagpapanatili ng relatibong humidity sa pagitan ng 40-60% kung maaari;
- Pagbubukas ng mga bintana sa abot na mapapayagan para sa kaligtasan at ginhawa ng umookupa;
- Pagtatakda ng anumang mga bentilador ng kisame upang humigop ng hangin paitaas palayo sa mga occupant, kung aplikable;
- Pagpapauna sa mga bentilador sa bintana sa hangin sa loob mula sa singawan;
- Pag-iwas sa paggamit ng mga bentilador na muling iikot lang o hihihip lang sa hangin papunta sa kuwarto nang hindi nagbibigay ng singawan;
- Paglalagay ng angkop na idinisenyo at inilabas na ultraviolet germicidal irradiation (UVGI) upang pawalain ang gana ng mga airborne virus particle; at/o
- Paggamit ng mga portable air cleaner (hal., mga electric HEPA unit), na isinaalang-alang ang mga yunit na nagbibigay ng pinakamataas na antas ng pagbabago sa hangin sa angkop na antas ng performance at hindi lumilikha ng mga nakapipinsalang byproduct.

Mga inirerekomendang pinakamahusay na kasanayan

- ☐ Pagbubukas ng mga damper ng hangin sa labas upang bawasan o alisin ang muling sirkulasyon sa abot na makakaya;
- ☐ Pagselyo ng mga gilid ng pangsala upang limitahan ang bypass;
- ☐ Regular na pag-iinspeksiyon upang masiguro na tumatakbo sila na tama, at mga pangsala ay angkop na nakalagay, naseserbisyuhan at nasa loob ng buhay ng serbisyo;
- ☐ Pagbubukas ng mga bintana sa abot na mapapayagan para sa kaligtasan at ginhawa ng umookupa;
- ☐ Paglalagay ng angkop na idinisenyo at inilabas na ultraviolet germicidal irradiation (UVGI) upang pawalain ang gana ng mga airborne virus particle; at/o
- ☐ Sa paggamit ng mga portable air cleaner (hal., mga electric HEPA unit), isaalang-alang ang mga yunit na nagbibigay ng pinakamataas na antas ng pagbabago sa hangin sa angkop na antas ng performance at hindi lumilikha ng mga nakapipinsalang byproduct.

Kalinisan at Paglilinis

Mga Mandato

- ☐ Sumunod sa mga kinakailangan ng kalinisan, paglilinis, at pagdisimpekta mula sa mga Center ng Pagkontrol at Pag-iwas sa Sakit (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) at Kagawaran ng Kalusugan (Department of Health, DOH) at panatilihin ang mga log na nagdodokumento sa petsa, oras at saklaw ng paglilinis.
- ☐ Magbigay at magpanatili ng mga istasyon sa kalinisan ng kamay kasama ang paghuhugas ng kamay ng sabon, tumatakbong maligamgam na tubig at disposable na tuwalya na papel pati hand sanitizer na may alkohol na naglalaman ng 60% o higit na alkohol para sa mga lugar kung saan walang paghuhugasan ng kamay o hindi praktikal. Gawing available ang hand sanitizer sa lahat ng mga lugar na madalas na hawakan.
- ☐ Regular na linisin at idisimpekta ang establisyimento at mas madalas na linisin at idisimpeta ang mga lugar na mataas ang peligro na ginagamit ng maraming tao at sa mga ibabaw na madalas hawakan (hal., mga banyo). Paglilinis at pagdidisimpekta ay dapat na

mahigpit at tuloy-tuloy at dapat mangyari na hindi bababa pagkatapos ng bawat shift, araw-araw o mas madalas kung kailangan.

- ☐ Siguruhing regular na nalilinisan at nadidisimpekta ang kasangkapan gamit ang mga rehistradong disinfectant, kasama ang hindi bababa sa kasindalas na nagbabago ang mga empleyado ng istasyon sa trabaho. Sumangguni sa mga produkto ng Kagawaran ng Konserbasyon ng Kapaligiran (Department of Environmental Conservation, DEC) na kinilala ng Ahensiya sa Proteksiyon ng Kapaligiran (Environmental Protection Agency, EPA) na kasing-epektibo laban sa COVID-19.
- ☐ Kompletuhin ang mga pre-return na pagtingin at pagtatasa ng mga sistema ng kusina upang masiguro ang malusog at ligtas na kapaligiran.
- ☐ I-minimize ang pagsasalo ng kasangkapan sa kusina sa pagitan ng kawani (hal., mga kutsilyo, kaldero, basahan/tuwalya) kung saan maaari.
- ☐ Huwag magbigay sa mga kustomer ng mga device (hal., mga buzzer). malibang lubusan silang nalinis at nadisimpekta sa pagitan ng bawat paggamit.
- ☐ Ipagbawal sa mga empleyado na magsalo ng pagkain at mga inumin, himukin sila na magdala ng tanghalian sa bahay, at magreserba ng sapat na espasyo para sa kanila upang magpanatili ng pagdidistansiya habang kumakain; kung kumakain sa loob ang mga empleyado sa mesa na normal na nakareserba sa paggamit ng kustomer, maaari nilang tanggalin ang facemask habang kumakain o umiinom pero dapat gamitin ang mask kung tatayo o gagalaw sila sa mesa, at ibibilang bilang bahagi ng 25% para sa gayong lugar na kinakainan. Ang isang empleyado na kayang kumain sa isang lugar na hindi publiko ay maaaring hindi isama sa gayong kapasidad
- ☐ Para sa take-out/delivery:
    - Magbigay ng mga istasyon ng kalinisan ng kamay sa mga kustomer na naghihintay ng pagkain at/o mga inumin;
    - Siguruhing naghuhugas ng mga kamay ang kawani ng sabon/tubig o gumagamit ng hand sanitizer; kung gumagamit ang kawani ng mga guwantes, regular na palitan sila; at
    - Kung pick-up/delivery ay sa loob ng gusali, siguruhing buksan ang mga bintana/pinto upang magkaroon ng bentilasyon.
- ☐ Siguruhing ang lahat ng mga pampalasa na ibinibigay nang direkta sa mga kustomer ay nasa mga disposable na lalagyan na isang gamitan lang o lalagyan na magagamit muli na regular na nalilinisan/nadidisimpekta.
- ☐ Kung ginagamit ang mga non-disposable na menu, linisin at idisimpekta ang mga menu sa pagitan ng paggamit ng bawat partido.
- ☐ Gumamit ng pre-packaged na kubiyertos sa pilak o pre-rolled na kubiyertos sa pilak. Dapat na pre-rolled ang kubiyertos na pilak habang nagsusuot ng mga mask at guwantes. Ipinagbabawal ang mga walang balot na straw/toothpick.
- ☐ Kung nagdudulot ang paglilinis o pagdidisimpekta sa mga produkto ng mga panganib o nagpapababa sa antas ng mga materyal/makinarya, ilagay sa lugar ang mga istasyon ng kalinisan sa pagitan ng paggamit at/o mag-supply ng mga disposable na guwantes at/o limitasyon sa bilang ng mga empleyado na gumagamit ng gayong makinarya.

Mga inirerekomendang pinakamahusay na kasanayan

- ☐ Huwag himukin ang mga empleyado na naghahanda ng pagkain na magpalit o pumasok sa ibang istasyon ng trabaho ng bawat isa sa panahon ng mga shift, malibang sila ay tamang nalinisan at/o nadisimpekta.
- ☐ Hinihimok ang mga dispenser ng hand sanitizer na hindi hinahawakan.
- ☐ Magbigay sa mga panauhin ng disposable na menu na papel at isang gamitan lang at/o display menu sa mga puting board/pisara/telebisyon/projector kung saan maaari.
- ☐ Himukin ang mga kustomer na tingnan ang mga menu na online (hal., sa kanilang sariling smartphone o elektronikong device), kung saan maaari.

Komunikasyon

Mga Mandato

- ☐ Pagtibayin mo na narepaso at naunawaan mo ang mga alituntunin na inilabas ng estado at na ipapatupad mo sila.
- ☐ Magpaskil ng kitang kita ng mga empleyado at patron sa loob at labas ng restawran:
  - Ang bilang ng mga patron na bumubuo sa 25% kapasidad sa establisyimento; at
  - Ang numero ng telepono at text upang mag-ulat ng mga paglabag: mga indibidwal na nakapansin ng mga paglabag ay maaaring mag-ulat ng mga usapin sa pamamagitan ng pagtawag sa 833-208-4160 o sa pamamagitan ng pag-text ng “VIOLATION” (PAGLABAG) sa 855-904-5036.
- ☐ Bumuo ng plano ng mga komunikasyon para sa mga empleyado, tindero, at kustomer na may mga tagubilin, pagsasanay, signage at konsistent na paraan upang magbigay ng impormasyon.

Mga inirerekomendang pinakamahusay na kasanayan

- ☐ Gumamit ng mga anunsiyo sa audio, text na mensahe o abiso sa mga screen upang makipag-usap sa mga kustomer na naghihintay ng order/nakaupo.

Pag-screen

Mga Mandato

- ☐ Hilingan ang kawani at mga kustomer na gawin ang pagtingin sa temperatura bago o kaagad pagkatapos na dumating sa establisyimento. Sinumang indibidwal na may temperatura na mataas sa 100.0°F ay hindi dapat payagang pumasok, empleyado man sila o patron. Ang mga pagtingin sa temperatura ay dapat isagawa alinsunod sa mga alituntunin ng Komisyon sa Pantay na Oportunidad sa Trabaho ng U.S. (U.S. Equal Opportunity Employment Commission) o DOH.
- ☐ Huwag magtago ng mga talaan ng mga datos sa kalusugan ng empleyado o kustomer (hal., ang mga espesipikong datos ng temperatura ng isang indibidwal), pero talaan upang kumpirmahin ang mga indibidwal ay na-screen (hal., pasado/bumagsak, nakapasa/hindi nakapasa) ay maaaring panatilihin.
- ☐ Bilang karagdagan sa mga kinakailangang pagtingin sa temperatura na binanggit sa itaas, magpatupad ng mga sapilitang kasanayan sa pag-screen ng kalusugan ng mga empleyado at, kung saan magagawa, mga tindero, pero ang gayong pag-screen ay hindi dapat iutos sa

mga kustomer at tauhan na nagde-deliver.

- ☐ Dapat magtanong ang pag-screen tungkol sa, sa minimum: (1) COVID-19 mga sintomas sa nakaraang 14 na araw, (2) positibong COVID-19 na diagnostic test sa nakaraang 14 na araw, (3) malapit na kontak sa kumpirmado o pinaghihinalaang kaso ng COVID-19 sa nakaraang 14 na araw; at/o (4) pagbiyahe sa loob ng estado na may kapansin-pansing pagkalat sa komunidad ng COVID-19 na mas mahaba sa 24 na oras sa loob ng nakaraang 14 na araw.
- ☐ Sumangguni sa pagpapayo sa biyahe ng DOH para sa pinakanapapanahong impormasyon sa kapansin-pansing pagkalat ng COVID19 at mga kinakailangan sa kuwarentena.
- ☐ Ang isang indibidwal na na-screen na positibo sa mga sintomas ng COVID-19 ay dapat payagang pumasok sa lugar.
- ☐ Magtalaga ng sentral na punto ng kontak upang magpatotoo na narepaso ang lahat ng mga palatanungan at para sa mga indibidwal na ipabatid kung nakararanas sila sa kinalaunan ng mga sintomas.
- ☐ Hilingan ang hindi bababa sa 1 katao mula sa bawat partido ng kustomer upang magrehistro sa sandaling pumasok sa establisyimento (o bago sa pamamagitan ng malayuang pagrehistro), na ibinibigay ang buong pangalan, tirahan, at numero ng telepono para gamitin sa mga pagsisikap ng pagsubaybay sa kontak.

Mga inirerekomendang pinakamahusay na kasanayan

- ☐ Gumamit ng contactless na thermal camera sa mga pasukan ng gusali upang kilalanin ang potensiyal na sintomatikong indibidwal at iutos ang sinumang gayong indibidwal sa isang sekondaryong lugar sa pag-screen upang kumpletuhin ang follow-on na pag-screen.
- ☐ Pigilan ang mga empleyado na makitungo nang malapitan o malapit na kontak bago ang pagkumpleto sa pag-screen.
- ☐ Dapat na sanayin ang mga taga-screen ng mga indibidwal na kinilala ng employer na pamilyar sa mga protocol ng CDC, DOH at OSHA.
- ☐ Magpanatili ng log ng bawat tao, kasama ang mga empleyado at tindero, na may malapit o malapitang kontak sa iba pang indibidwal sa lugar ng trabaho (hindi kasama ang mga kustomer at delivery na isinagawa na may PPE o sa pamamagitan ng paraang contactless), kaya ang lahat ng mga kontak ay maaaring kilalanin, subaybayan at maabisuhan sa pagkakataong ma-diagnose ang indibidwal na may COVID-19.
- ☐ Sumangguni sa gabay ng DOH na nauukol sa mga protocol at patakaran para sa mga empleyado na bumabalik sa trabaho pagkatapos ng pinaghihinalaang o kumpirmadong kaso ng COVID-19 o pagkatapos na magkaroon ng malapit o malapitang kontak sa taong may COVID-19.

Maaaring baguhin ng Kagawaran ng Kalusugan ng NYC ang mga rekomendasyon habang nagbabago ang sitwasyon.

9.27.20