

MGA ALITUNTUNIN SA PAGTATATAG NG KALIGTASAN SA MGA RESTAWRAN AT INUMAN



Illinois
Department of Commerce
& Economic Opportunity
JB Pritzker, Governor

PAGPAPANUMBALIK SA ILLINOIS

Isang Diskarte Para Pampublikong Kalusugan Upang Ligtas Na Muling Buksan Ang Ating Estado

BAHAGI NG IKAAPAT NA YUGTO NG PLANO NG PAGPAPANUMBALIK SA ILLINOIS

NAAANGKOP SA BAWAT REHIYON SA PAGLIPAT SA IKAAPAT NA YUGTO | INISYU NOONG AGOSTO 25, 2020 | PINAKAMAAGANG PETA SA PAGIGING EPEKTIBO AGOSTO 26, 2020

Ang Muling Pagpapasigla na Yugto ng diskarte sa pampublikong kalusugan ng Pagpapanumbalik sa Illinois para sa muling pagbubukas sa ekonomiya ng Illinois ay kasama ang mas malaking pagtitipon, mga karagdagang muling pagbubukas ng negosyo at pagtaas ng mga kapasidad. Kailangan nating lahat na ipagpatuloy ang pagitan mula sa kapwa-tao, palaging maghugas ng kamay at pagtakip ng ating mga mukha upang mapanatili ang pagsulong at mapagtagumpayan ang COVID-19.

Binago 8/25/2020

MGA BAGONG LIGTAS NA ALITUNTUNIN PARA SA MGA PAROKYANO

1. BAGO: Dapat magsuot ang parokyano ng mga pantakip sa mukha sa kanilang ilong at bibig kapag nilapitan at pinaglilingkuran ng mga empleyado ng establisyemento, kasama na ngunit hindi limitado sa kapag ang mga empleyado ay kinukuha ng mga order ng parokyano, maghatid ng pagkain at inumin, at paglilingkod, sa panloob man o panlabas na kainan.
2. BAGO: Ang mga parokyano ay dapat magsuot ng mga takip sa mukha sa kanilang ilong at bibig kapag kumukuha ng mga carry out order.

Hinihikayat na Mga Pinakamahasay na Kasanayan

3. BAGO: Ang mga parokyano ay dapat hikayatin na magsuot ng mga takip sa mukha sa kanilang ilong at bibig kapag kumukuha ng mga pagkain sa bintana ng isang drive-thru.

Kabuuan

Ang SAR-CoV-2 ay isang novel coronavirus na lumitaw at naging sanhi ng sakit na coronavirus, na pinaikli bilang COVID-19. Ang mga dalubhasa sa pampublikong kalusugan ay patuloy na inaalam ang tungkol sa COVID-19, ngunit batay sa kasalukuyang datos at mga katulad na coronavirus, ang pagkalat mula sa tao sa tao ay nangyayari nang madalas sa mga malapit na mga contact¹ sa pamamagitan ng mga respiratory droplet. Ang paglipat sa mga tao mula sa mga ibabaw na nahawahan ng birus ay hindi pa dokumentado, ngunit ang kasalukuyang katibayan ay nagmumungkahi na ang birus ay maaaring manatiling mabubuhay nang maraming oras hanggang sa mga ibabaw na ginawa mula sa iba't ibang materyal.

Layunin

Nagbibigay ang IDPH ng sumusunod na gabay sa kaligtasan para sa mga produktong pinabibili ng mga establisyementong restawran at bar. Upang maiwasan ang pagkakalantad sa at pagkalat ng COVID-19 ang Kagawaran ay nagbibigay ng sumusunod na patnubay. Maaaring kailanganin ang karagdagang gabay habang nagbabago ang mga kundisyon ng COVID-19, kabilang ang bilang bagong impormasyon tungkol sa birus, ang paghahatid nito, at mga epekto, ay magagamit.

Sa oras na ito, ang mga establisyementong restawran at bars ay pinahihintulutan na magpatuloy sa mga panloob na operasyon, na kasama sa bahagi ng plano ni Gobernador Pritzker "[Ibalik ang Illinois](#)". Ang plano ng Pagpapanumbalik ng Illinois ay sumisira sa Estado hanggang sa 4 na magkakaibang mga rehiyon, ang bawat isa ay susuriin batay sa ilang mga sukatan nang paisa-isa upang matukoy kung saan ang Yugto ng paggaling sa rehiyon na iyon. Upang matukoy kung anong yugto ang bawat rehiyon ng Estado, mangyaring bisitahin ang sumusunod na link: [Yugto ng Pagpapanumbalik sa Illinois](#). Kapag ang rehiyon kung saan matatagpuan ang isang tingian ng restawran at pagtatatag ng inuman ay nai-promote sa Ikaapat na Yugto ng paggaling, ang mga operasyon ay maaaring ipagpatuloy ang pagsunod sa Mga Alituntunin ng Ligtas na Muling Pagbukas sa Mga Establisyemento ng Restawran at Inuman.

Tandaan: Mga organisasyong nag-ooperate sa iba't ibang lugar ng trabaho ay dapat sumangguni sa naangkop na Ikaapat na Yugto ng alituntunin para sa gabay sa mga lugar ng trabaho

Tandaan: Bilang paglabas, ang mga lugar na may kapasidad na upuan ng mga restawran at bar ay dapat matukoy sa pamamagitan ng pag-aayos ng pag-upo upang magbigay ng pinakamababa na anim na talampakan sa pagitan ng mga talahanayan o iba pang itinalagang lugar ng serbisyo ng parokyano. Ang kapasidad ng standing area ng mga restawran o inuman ay maaaring gumana sa maximum ng 25% ng kapasidad ng standing area. Ang mga paghihigpit sa kapasidad ay muling susuriin batay sa pinakabagong sukatan ng kalusugan sa agham at publiko sa isang patuloy na batayan sa buong Ikaapat na Yugto

¹ Ang mga malapit na pakikipag-ugnay ay kinabibilangan ng mga ugnayan sa sambayanan, malapit na ugnayan, o pakikipag-ugnay sa loob ng 6-talampakan sa loob ng 15 na minuto o mas mahaba kung may suot na N95 na pantakip sa mukha sa panahon ng pakikipag-ugnay



Mga Gabay sa Kaligtasan para sa Mga Opereytor ng Establisyemento ng Restawran at Bar

Marami sa mga sumusunod na alituntunin ay kinuha mula sa FDA at ang buong tseklist ay matatagpuan dito: [Mga Tseklist ng FDA: Pinakamahasay na Kasanayan para sa Muling Pagbubukas ng Mga Establisyementong Mga Pagkain sa panahon ng COVID-19](#)

MGA OPERASYON SA PASILIDAD – BAGO ANG PAGBUBUKAS NG PANLOOB NA KAINAN

i. Mga minimum na alituntunin

1. Magpaskil ng [mga palatandaan](#) kung paano ititigil ang pagkalat ng COVID-19 at itaguyod ang pang-araw-araw na mga panukalang proteksiyon.
2. Magsagawa ng isang pagsisiyasat sa sarili upang matiyak na ang lugar ay nasa maayos at ang mga kagamitan ay gumagana nang maayos.
3. Tiyakin ang lahat ng mga lugar ng establisyemento ng pagkain, kabilang ang mga banyo at mga lugar na naghihintay, maayos na nalinis, may sapat na suplay, na-sanitize, o madidisimpekta, at walang mga palatandaan ng pamumugad ng peste.
4. Tiyakin na malinis ang 3-kompartimento na lababo at nilagyan ng sabong panlinis at sanitizer, at ang warewasher ay malinis at gumagana at nilagyan ng sabong panlabas at sanitizer (solong temperatura ng makina, 165F) o umabot sa 180F banlawan (mataas na temperatura). Magkaroon ng sanitizer test strips na magagamit at angkop para sa sanitizer na ginagamit.
5. Tiyakin na ang mga sistema ng bentilasyon kabilang ang mga air ducts at vents sa pasilidad ay malinis, may mga bagong filter at maayos na gumagana. Ang pagtatrabaho sa lokal na kagawaran ng kalusugan upang mai-optimayz ang daloy ng hangin sa loob ng establisyemento ay inirekomenda.

TUBIG, PAGTUTUBERO, AT YELO – BAGO ANG PAGBUBUKAS NG PANLOOB NA KAINAN

i. Mga minimum na alituntunin

1. Tiyakin na ang mainit at malamig na tubig ay magagamit sa buong pasilidad at gumagana ang mga linya ng tubig at dumi sa alkantariya.
2. Linisin at i-sanitize ang lahat ng mga makinilya ng yelo at mga lagayan ng yelo.
3. I-flush ang lahat ng mga linya ng tubig, kabilang ang mga kagamitan sa tubig at koneksyon ayon sa: [Patnubay ng IDPH para sa Pagpapanatili ng mga Sistema ng Tubig Habang Nabawasan ang Paggamit at Pagbabalik ng mga Sistema ng Tubig sa Regular na Paggamit pagkatapos ng Pinalawak na Panahon ng Nabawasan na Paggamit.](#)



PAGKA-LAPAT NG PAGKAIN AT HINDI PAGKA-LAPAT NG PAGKAIN SA IBABAW NG KAGAMITAN (MALINIS, DISIMPEKTIBO, I-SANITIZE)

i. Mga minimum na alituntunin

1. Gumamit ng mga kinakailangang sanitizer at disimpektante na nakakatugon [sa pamantayan ng EPA](#) laban sa SARS-CoV-2 sa bawat tagubiling label upang linisin at disimpektahin ang pasilidad sa mga oras ng operasyon at tiyakin na ang mga kawani ay sanay na gamitin ang mga ito nang maayos.
2. [Malinis at disimpektahin](#) ang mga karaniwang lugar (hal., Banyo, cafeterias), mga madalas hawakan na lugar at kagamitan (hal. Ang mga knobs ng pinto, mga paghawak ng kagamitan, mga tsek-awt kawnter, mga kiosk ng order) nang mas madalas; inirekumenda bawat oras para sa mga lugar na matao.
3. Magkaroon ng sapat na suplay ng solong serbisyo at solong gamit na mga artikulo (hal. kagamitan sa lamesa, mga kagamitan na pwede dalhin) na magagamit sa lugar ng mga pinggan at kagamitan. Kung hindi, tiyakin na ang lahat ng magagamit na mga item sa serbisyo ng pagkain ay hawakan ng mga guwantes at hugasan nang maayos sa 3 kompartamento ng lababo o sa isang makinang panghugas.
 - i. Ang pag-sanitize ng mga gamit na nagagamit muli (hal. mga menu, kung gagamitin muli, ispesyal na kard, panulat, presenter ng tseke, atbp.) ay dapat gawin matapos ang bawat paggamit.
 - ii. Itapon ang anumang minsanang gamit lamang na paper articles (hal. menu na gawa sa papel) matapos gamitin.
4. Disimpektahin ang mga lamesa at upuan sa pagitan ng mga partido at muli sa oras ng pagsasara (tingnan [Inaprubahan ng EPA ang listahan ng mga disimpektante](#)).
5. Ang mga kawani ng valet ay dapat magsagawa ng paglilinis ng sasakyan bilang pagsunod [Mga Protokol ng GSA](#).
6. Gumawa at magpatupad ng oras ng mas masinsinang paglilinis sa mga lamesa paglinis sa mga bagay na hindi nadadapuan ng pagkain, kung maaari, magtalaga ng isang tao na magiging responsable sa paglilinis.
7. Ang gwantes ay dapat suot ng mga trabahador sa paghahanda ng pagkain hango sa pre-COVID protokol sa paghawak nag pagkain, tulad ng paghawak ng mga Ready to Eat (RTE) na pagkain.
8. Ang lahat ng kinakailangang mga aktibidad ng pagdidisimpektampekta, paglilinis, o pagpapagaan ng sanitizing na isinasagawa ng mga empleyado ay dapat na nasa loob ng kanilang normal na araw ng pagtatrabaho o sa kabilang banda.



PAGKONTROL SA PAGKAIN AT TEMPERATURA

i. Mga minimum na alituntunin

1. Tiyakin na ang lahat ng mga cooler, freezer, at mainit at malamig na mga yunit ng paggana ay gumagana, malinis, na-sanitize, at protektado mula sa kontaminasyon
2. Magkaroon ng mga calibrated na termometro upang suriin ang mga kagamitan at temperatura ng produkto upang matiyak ang kaligtasan ng pagkain / mga plano ng HACCP na isinasagawa bilang dinisenyo
3. Suriin ang lahat ng pagkain para sa pagka bulok, pagkasira, pag-expire, pag-tamper o aktibidad ng peste
4. Tiyakin na ang pagkain ay maayos na may leybel at pinaikot, at lahat ng pagkain, pagka balot, at kemikal ay maayos na nakaimbak at protektado mula sa kontaminasyon

MGA ISTASYON SA PAGHUHUGAS NG MGA KAMAY

i. Mga minimum na alituntunin

1. Sanayin at paalalahanan ang mga empleyado ng mabisang kasanayan sa kalinisan ng kamay kabilang ang paghuhugas ng kamay gamit ang sabon at tubig nang hindi bababa sa 20 segundo bawat 30 minuto, at:
 - i. Sa pagdating sa trabaho
 - ii. Bago at habang naghahanda ng pagkain
 - iii. Kapag magpapalit ng gagawin
 - iv. Kapag lumipat sa pagitan ng mga gawain
 - v. Matapos gamitin ang palikuran
 - vi. Matapos hawakan ang maruruming pinggan at kubyertos
 - vii. Kapag ang mga kamay ay malinaw na marumi
 - viii. Matapos umubo, bumahing, gumamit ng tisyu, humawak sa mukha
 - ix. Matapos kumain o uminom
 - x. Matapos manigarilyo o magveyp
 - xi. Matapos hawakan ang cellphone
2. Ang mga lababo ay dapat accessible, gumagana sa mainit at malamig na tubig na tumatakbo at ganap na may sabon, mga aparato sa pagpapatayo ng kamay at mga lata ng basura.
3. Magkaroon ng mga tuwalya ng papel at basurahan na magagamit sa mga banyo upang ang mga pintuan ay maaaring mabuksan at sarado nang walang hawakan nang direkta.
4. Bigyan ang mga hand sanitizer (pinakamababang 60% alkohol), kung naaangkop, sa maraming lokasyon upang hikayatin ang kalinisan ng kamay ng parehong mga parokyano at empleyado upang madagdagan ang paghuhugas ng kamay



KALUSUGAN/PAGSUSURI SA EMPLEYADO

i. Mga minimum na alituntunin

1. Ang mga maypagawa ay dapat gawing magagamit ang mga pagsusuri sa temperatura para sa mga empleyado at hikayatin ang paggamit nito. Dapat ipaskil ng mga may-ari ang impormasyon tungkol sa mga sintomas ng COVID-19 upang hayaan na masuri ng mga empleyado ang sarili kung mayroon silang anumang mga sintomas at dapat isaalang-alang ang pag-uwi.
2. Lahat ng mga employer ay dapat magkaroon ng programa upang salain ang kagalingan. Ang mga mapagkukunang naglalarawan ng programa ng pag susuri pinakamahusay na kasanayan ay nai-tala sa [Mga alituntunin ng DCEO Buhayin ang Illinois website](#).
 - i. Ang maypagawa ay dapat magsagawa ng personal na pagsasala sa mga empleyado sa pagpasok sa trabaho upang mapatunayan ang kawalan ng sintomas ng COVID-19.
 - ii. Kung ang shift ng empleyado ay hihigit sa 5 oras, dapat ding magsagawa ng kalagitnaang pag susuri upang mapatunayan ang walang pagkakaroon ng mga sintomas ng COVID-19 (sa gusto ng tao, bagaman halos pinahihintulutan).
3. Kung ang mga empleyado ay nag-uulat ng pagkakaroon ng anumang mga sintomas na may kaugnayan sa COVID-19, dapat silang manatiling ihiwalay sa bahay nang hindi bababa sa 10 araw matapos ang simula ng sintomas AT hanggang sa walang sakit at walang pakiramdam (nang walang gamot na nagbabawas ng lagnat) nang hindi bababa sa 72 oras O nakumpirma na hindi magkaroon ng COVID-19 sa pamamagitan ng 2 negatibong mga pagsubok na COVID-19 nang sunud-sunod, na may pagsubok na ginawa ng hindi bababa sa 24 na oras na hiwalay.
4. Kung ang mga empleyado ay nag-uulat na mayroong anumang mga sintomas na may kaugnayan sa COVID-19, dapat hikayatin ng mga employer ang empleyado na makipag-ugnay sa kanilang tagapagbigay ng pangangalaga sa kalusugan; kung maraming empleyado ay nag-uulat ng pagkakaroon ng mga sintomas na may kaugnayan sa COVID-19, dapat ipaalam ng mga employer sa kanilang lokal na kagawaran ng kalusugan sa loob ng tatlong pagkatapos malaman ang pagkalat ng mga sintomas na may kaugnayan sa COVID-19; kapag maraming empleyado ang nagpositibo sa COVID-19, ang mga employer ay dapat ipaalam sa kanilang lokal na kagawaran ng kalusugan sa loob ng isang araw ng pagpositibo.
5. Kung ang isang empleyado ay nakilala bilang positibo sa COVID-19 sa pamamagitan ng pagsubok, dapat gawin ang paglilinis at pagdidisimpekta ng CDC [ayon sa mga alituntunin ng CDC](#).
6. Kung naaangkop, ipagbigay-alam ang mga empleyado na maaaring nalantad sa sakit Dapat wag ipaalam ng employer ang pagkakakilanlan ng empleyadong nagpositibo sa sakit.
7. Ang sinumang empleyado na nagkaroon ng malapit na pakikipag-ugnay² sa kasamahan sa trabaho o sinumang tao na nasuring may COVID-19 ay dapat na mag-quarantine sa loob ng 14 na araw pagkatapos ng huling / pinakahuling pakikipag-ugnay sa nakakahawang indibidwal at dapat maghangad ng isang COVID-19 na pagsubok sa isang estado o sentro ng pagsubok ng lokal na pamahalaan, sentro ng pangangalaga ng kalusugan o iba pang mga lokasyon ng pagsubok. Ang iba pang empleyado ay dapat na maging alerto sa sintomas ng lagnat, ubo, igsi ng paghinga at pagkuha ng temperatura kung magkaroon ng sintomas.
8. Magkaroon ng isang sapat na suplay ng mga personal na kagamitan sa proteksiyon (PPE) at/o mga takip sa mukha ng tela para sa mga kawani, pati na rin isang patakaran at pagsasanay para sa mga kawani na magsuot ng kanilang mga antipas.
 - i. Ang mga empleyado ay dapat magsuot ng pantakip sa mukha kasama ang ilong at bibig kapag nasa 6 na talampakan mula sa isa't isa (telang pantakip sa mukha ay mas mainam). Maaaring gawin ang mga pagbubukod kung saan naaangkop ang mga kaluwagan – [tingnan ang patnubay ng IDHR](#).



ii. Hinihikayat ang pinakamahusay na kasanayan

1. Isaalang-alang ang paghirang ng isang kawani na maging isang pinuno ng pangkat ng kaligtasan ng COVID-19. Ang kanilang mga responsibilidad ay maaaring isama ang pagsasanay at pagsubaybay sa kawani, pati na rin ang pagtulong sa mga parokyano sa kanilang mga katanungan o isyu.
2. Subaybayan at magkaroon ng isang plano upang tumugon sa isang mas mataas kaysa sa normal na antas ng pagliban.
3. Tiyakin na ang mga makinang panghugas ay may access sa parehong mukha at proteksiyon sa mata upang maprotektahan ang mga mata, ilong, at bibig mula sa pagkasaboy.

² Ang mga malapit na pakikipag-ugnay ay kinabibilangan ng mga ugnayan sa sambahayan, malapit na ugnayan, o pakikipag-ugnay sa loob ng 6-talampakan sa loob ng 15 na minuto o mas mahaba kung may suot na N95 na pantakip sa mukha sa panahon ng pakikipag-ugnay.

HR AT MGA PATAKARAN SA PAGLALAKBAY

i. Mga minimum na alituntunin

1. Lahat ng empleyado at manggagawa na nagtrabaho sa lugar ng trabaho (tulad ng pansamantala o kontratang manggagawa) ay nararapat na kumpleto ang pagsasanay sa kaligtasan tungkol sa COVID-19 kapag bumalik na sa trabaho. Ang mga pangangailangan upang magdisenyo ng isang pagsasanay ay nai-tala sa [Mga alituntunin ng DCEO Buhayin ang Illinois website](#).
2. Ang mga empleyado ay dapat sundin [ang gabay sa paglalakbay ng CDC](#) upang maprotektahan ang kanilang sarili at ang iba pa sa paglalakbay sa negosyo.
3. Hindi dapat iulat, o payagang sa trabaho ang mga empleyadong may sakit o nagpapakita ng sintomas (kasama ang ubo, igsi ng paghinga, lagnat na 100.4 degrees o higit pa, pangginginig, masakit na kalamnan, sakit ng ulo, sakit ng lalamunan, bagong pagkawala ng panlasa o pang-amoy, o ibang [sintomas na nakita ng CDC](#)), at ang mga empleyadong may sakit o may sintomas ay hinihikayat na magpasuri para sa COVID-19 sa isang estado o sa testing center ng gobyernong lokal, healthcare center, o ibang testing na lokasyon
4. Malinaw na ipaliwanag ng mga employer ang lahat ng mga patakaran sa bayad sa iwanan at ipapaalam sa mga manggagawa na maaaring karapat-dapat sila sa mga benepisyo kung sila ay may sakit o nagpapakilala.
5. Dapat alalahanin ng mga employer na ang Batas sa Kaligtasan at Pangkalusugan ng Occupational ng 1970 at mga probisyon ng batas ng estado ay nagbabawal sa mga employer na gumanti laban sa mga manggagawa para sa pagtaas ng mga alalahanin sa kaligtasan o kalusugan.



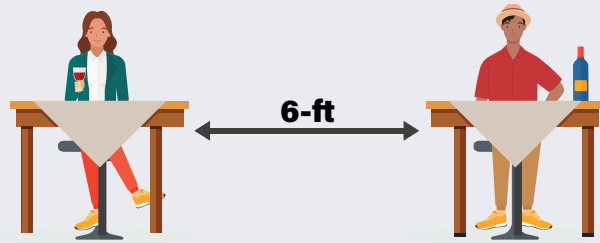
ii. Hinihikayat ang pinakamahasay na kasanayan

1. Magbigay ng angkop na tirahan para sa mga empleyadong madaling kapitan ng COVID-19, kabilang ngunit hindi limitado sa mga trabaho mula sa bahay (kung maaari), bawasan ang kontak sa iba, paggamit ng mga harang upang matiyak ang mababang distansiya sa pagitan ng tao kung maaari o iba pang akomodasyon na nagbabawas ng tsansa ng exposure.

SAKLAW

i. Mga minimum na alituntunin

1. *[Lugar na may mga upuan]* Ang kapasidad ng lugar ay dapat matukoy sa pamamagitan ng pag-aayos ng pag-upo upang magbigay ng isang minimum na anim na talampakan sa pagitan ng mga talahanayan o iba pang itinalagang lugar ng serbisyo ng parokyano.
2. *[Mga nakatayo na lugar]* Pinakamataas na tirahan ng 25% ng kapasidad na nakatayo sa lugar.
3. 10-kataong limit sa grupo.
4. I-configure ang puwang upang payagan ang hindi bababa sa 6-ft. ng distansiya sa pagitan ng mga lamesa o iba pang itinalagang lugar ng serbisyo ng parokyano; kung ang mga lamesa / pwesto ay hindi maaaring ilipat, dapat gamitin lamang ng mga employer ang bawat iba pang mga lamesa/kubol upang payagan ang paghihiwalay sa pagitan ng mga parokyano ng walang kaugnay na mga partido.
 - i. Ang pag-upo ng bar ay dapat may agwat na 6-ft upang mapanatili ang distansiya ng bawat isang indibidwal ng hindi magkakaugnay na partido.
 - ii. *[Mga pwesto]* Ang mga employer ay maaaring gumamit ng magkakasanod na pwesto upang maglingkod sa mga indibidwal ng mga walang kaugnayan na partido lamang kung ang pag-lagay ng employer ay isang hindi maikakaila na hadlang na may taas na 6-ft o mas malaki mula sa sahig sa pagitan ng mga pwesto. Ang paggamit ng mga hadlang ay hindi dapat hadlangan ang pagpasok / paglabas o magpataw ng panganib sa sunog. Paggamit ng plexiglass sa pagitan ng mga lamesa ay ang pinakainam na gawain.
5. Hangga't maaari, ang mga parokyano ay dapat maghintay sa mga serbisyo sa labas ng lugar at panatiliin ang pagdistansiya ng 6 na talampakan sa isa't isa habang gumagamit ng mga inirekomendang pantakip ng mukha o sa kanilang mga sasakyan. Maaaring maghintay ang mga parokyano sa naghihintay na lugar, ngunit dapat sumunod sa mga alituntunin na dumistansiya ng 6-ft.
6. Ang live na musika ay pinapayagan ngunit ang mga empleyado at mga performer ay dapat sumunod sa alituntunin ng pagdistansiya sa isa't isa, pagpapanatili ng pinakamalayong distansiya mula sa isa't isa at mga parokyano. Ang mga gumaganap ay dapat magsuot ng mga takip ng mukha kung saan posible at ang paggamit ng mga hadlang sa pagitan ng mga mang-aawit at mga customer at empleyado sa panahon ng pagganap ay mariin na hinihikayat; ang mga karagdagang alituntunin para sa mga tagapalabas ay matatagpuan sa [Mga alituntunin sa teatro at sining ng pagganap](#).
7. Bago papasukin ang panlabas na tagapagtustos o mga bisitang hindi customer, (hindi kasama ang mga third party na bisita na nagbibigay ng carry-out na serbisyo) na pumasok, o habang sila ay naghihintay sa isang itinalagang lugar, dapat tanungin ng tagapamahala kung ang panlabas na tagapagtustos o hindi customer na bisita ay kasalukuyang nagpapakita ng mga sintomas ng COVID-19.
 - i. Kung maaari, dapat kunin ng mayari ang temperatura ng panlabas na tagapagtustos o bisita gamit ang termometro (infrared / mas mainam ang mga termal kamera, pwede din ang hindi hinahawakang termometro).
8. Dapat na may listahan ang retailer ng lahat ng panlabas na tagatustus na pumapasok sa lugar.
9. Ang mga tagapagtustos at mga bisitang hindi customer ay kinakailangang magsuot ng mga takip sa mukha sa kanilang ilong at bibig kapag pumapasok sa lugar (maliban kung ang mga ito ay may medikal na kondisyon o mga kapansanan na pumipigil sa kanila upang magsuot ng takip sa mukha).



ii. Hinihikayat ang pinakamahusay na kasanayan

1. Kung maaari, ibahin ang oras ng operasyon upang maikalat ang dami ng customer at madagdagan ang oras ng paglilinis.
2. Ikalat ang simula at oras ng pagtatapos upang mabawasan ang kongregasyon ng mga empleyado sa panahon ng pagpapalit.
3. Kung maaari, igrupo ang mga empleyado at itakda sila sa pareho na shift upang mabawasan ang cross-team exposure.
4. Limitahan ang pakikipag-ugnay sa pagitan ng mga panlabas na tagapagtustos at mga empleyado.
5. Bawalan ang mga tagapagtustos sa pagpasok sa lugar at kung maari, ang mga padala ay iwanan sa pinto.
6. Bago payagan ang pagpasok, dapat na tanungin ng may ari kung ang customer ay nagpapakita ng sintomas ng COVID-19.
 - i. Kung maaari, dapat kunin ng employer ang temperatura ng panlabas na tagapagtustos o bisita gamit ang termometro (infrared / mas mainam ang mga termal na kamera, pwede din ang hindi hinahawakang termometro).

DISTANSIYA BAWAT ISA/ PISIKAL NA LUGAR NG TRABAHO

i. Mga minimum na alituntunin

1. Ang mga employer ay dapat [magpakita ng karatula](#) sa pagpasok na may mga kinakailangang takip sa mukha, mga patnubay sa paglalakbay sa lipunan, mga alituntunin sa paglilinis, at anumang nabawasan na limitasyon ng kapasidad, sa maraming wika kung kinakailangan.
2. Ang empleyado ay dapat dumistansiya sa mga customer kung hindi gumagawa ng serbisyo.
3. Ang mga empleyado ay dapat magpanatili ng distansiya sa isa't isa hanggang sa makakaya habang ginagawa ang serbisyo.
4. Dapat limitahan ang pananatili sa mga karaniwang lugar/mga silid-pahingaang upang payagan ang pagpapanatili ng pagitan mula sa kapwa ng 6-talampakan o mas malaki sa pamamagitan ng pag-alis/paglipat ng mga kasangkapan o nakakapagod na oras ng pahinga; ang alituntuning ito ay hindi inilaan upang mabawasan ang mga kinakailangang pahinga ng mga empleyado.
5. Magpatupad ng reserbasyon o tawag muna na model, kung maaari.
6. Mga buffet at self-service na istasyon ng pagkain (Hal mainit at malamig na mga bar, maramihang materyales, inihurnong kalakal) ay dapat sumunod sa mga karagdagang pinakamababang alituntunin:
 - i. Ang mga parokyano ay maaaring magsilbi ng pagkain sa sarili kung ang mga istasyon ng sanitizer ng kamay ay matatagpuan sa magkabilang dulo ng buffet o self-service station at ang signage ay nai-post upang mangailangan ng sanitizing ng kamay bago ang bawat pagbisita sa isang istasyon.
 - ii. Ang mga itinalagang kawani (hal., buffet attendant) ay dapat magsilbi sa plato ng parokyano na may suot na angkop na takip sa mukha at guwantes, habang pinapanatili ang 6-ft na distansiya sa mga parokyano at sa iba pang mga empleyado.
 - iii. Ang mga hiwalay na istasyon ng buffet ay dapat mapanatili ang 6-ft na distansiya ng bawat indibidwal sa buong establisyemento.
 - iv. Ang mga hadlang ay dapat ilagay sa lugar sa pagitan ng mga tagapagsilbi at mga parokyano; ang parokyano at tagapagsilbi ay hindi dapat palitan o ipasa ang parehong plato nang maraming beses.
 - v. Mag lagay ng marka sa isang pila na may 6-ft sa pagitan ng isang indibidwal upang hikayatin na magkaroon ng distansiya ng bawat isa.
 - vi. Ang pila ay dapat na limitado sa mga bawat indibidwal sa kani-kanilang partido hangga't maaari.
 - vii. Ang mga kagamitan na ginamit sa pag handa ng pagkain ay dapat baguhin bawat oras.
7. Dapat tanggalin ng mga maypagawa ang mga table preset (halimbawa, mga table tent, mga menu, shaker ng paminta at asin, mga lemon, straw, mga pinaghahalinhinang mga condiment, atbp.).
8. Tanggalin ang paggamit ng mga napkin ng inumin o patungan ng baso.
9. Tanggalin ang serbisyo ng mga nakabahaging meryenda sa bar.
10. Dapat tanggalin ng tagapagbigay ng serbisyo ang mga pinaghahalinhinang gamit (magazine) sa lugar ng paghihintay at ayusin ang anumang upuan sa 6 na talampakang layo upang masunod ang pag distansiya sa bawat isa.
 - i. Anumang gamit sa lugar ng paghihintay (hal., upuan) na nahawakan ng customer ay dapat linisin pagkatapos gamitin.
11. Dapat gumamit ng isang paketa ng pampalasa, kung maaari, o maghain ng condiment na nasa lalagyan - tulad ng nga nahuhugasang bowl o basong gawa sa papel - na maaaring linisin o itapon matapos gamitin (ang tagapagbigay ng pampalasa ay di pinahihintulutan).
12. Dapat gumamit ng mga kubyertos na naitatapon, kung maaari, O gumamit ng mga naka rolyo na kubyertos o kubyertos na nakalagay sa mga manggas (ang mga employer ay dapat gumamit ng gwantes habang nirorolyo/nilalagay ang mga manggas).
13. Dapat gumamit mga naitatapon o hindi nahahawakang menu, kung maaari, o gumamit ng mga menu na maaaring linisin matapos gamitin.
 - i. Kung maaari, ang QR Digital menu o app-based na pag-oorder ang dapat gamitin.
14. Hangga't maaari, puksain ang pag-refill ng mga inumin ng isang indibidwal at gumamit ng isang bagong baso na nalinis gamit ang wastong mga pamamaraan sa paghuhugas ng pinggan o isang bagong tinatapon na tasa.
 - i. Ang mga employer na gumagamit ng tinatapon na tasa ay maaaring mag-refill ng mga inumin lamang kung ang mga empleyado ay nagsusuot ng naaangkop na takip sa mukha at guwantes at gumagamit ng pitsel upang i-refill ang inumin. Bawat karaniwang patnubay sa restawran, ang mga pitsel ay hindi dapat dumikit sa rim ng tasa.



- ii. Ang mga self-service na fountain ng inumin ay pinapayagan na may mga karagdagang pag-iingat:
 - Ang mga customer ay hindi maaaring gumamit muli ng mga tasa at dapat mag-refill ng mga inumin na may mga bagong tasa na pwede itapon pagkatapos gamitin;
 - Hindi dapat hawakan ng mga customer ang fountain spigot at dapat bawasan ang paghawak sa mga ibabaw nito.
 - Dapat linisin at i-sanitize ang mga ibabaw ng bukal bawat oras.
- 15. Ang mga nakatayo na lugar sa mga bar ay maaaring manatiling bukas; dapat italaga ng employer ang mga tiyak na lugar na may distansya na 6-ft para sa mga indibidwal ng parehong partido upang magamit at dapat gumamit ng mga 6 na talampakan sa sahig upang magbigay ng gabay sa pagitan mula sa kapwa-tao ng mga hindi magkakaugnay na partido.
- 16. Siguraduhing ang lugar na para sa take out ay mayroong mahigit 6 na talampakan na layo mula sa mga nakaupong customer.
- 17. Dapat sundin ng mga employer [ang mga alituntunin ng Panloob at Panlabas na libangan](#) para sa mga hindi nag susugal na laro/ amusement operasyon (pool tables, darts, atbp.).
- 18. Dapat sundin ng mga employer [Mga Protokol para sa Pagpapatuloy ng Pagsusugal ng Casino](#) [Mga operasyon sa pamamagitan ng mga Lupon ng Palaro](#) para sa casino gambling gaming/mga amusement operation.

ii. Hinihikayat ang pinakamahusay na kasanayan

1. Dalhin ang mga pagkain gamit ang mga tray na pangserbisyo upang mabawasan ang hand contact.
2. Limitahan ang mga istasyon ng pagkain at inumin hangga't maaari.
 - i. Kung praktikal, ang mga empleyado na may suot na angkop na takip sa mukha at guwantes ay dapat maghatid ng pagkain o inumin sa mga hindi nagamit na lalagyan at itabi para sa pagkuha ng isang indibidwal. Walang isang indibidwal ang dapat maglingkod sa kanilang mga sarili, at ang bago o sariwa na mga lalagyan na na-sanitize ay dapat na kinakailangan para sa muling pag-refill.
3. Magdisenyo ng mga tiyak na lugar o pila para sa pag-order ng mga inumin sa bar O kinakailangan na ilagay ang mga order ng inumin sa pamamagitan ng mga kawani ng paghihintay habang ang mga parokyano ay nakaupo sa mga lamesa.
4. Magdisplay ng mga biswal na pananda na 6-ft. ang pagitan ng bawat indibidwal sa mga lugar na pinipilahan (hal., banyo at linya sa bar).
5. Maglagay ng mga karatula sa labasan ng mga palikuran upang mahikayat ang tamang paggamit ng tisyu sa pagbukas ng pinto sa paglabas.
6. Maglagay ng mga karatula upang mahikayat ang pagdistansiya sa mga palikuran.
7. Tanggalin ang mga upuan sa mga bar sa loob ng restawran hanggang sa makakaya.
8. Kung maaari, maglagay ng mga hindi napapasukan na harang sa mga lugar na may kalapitang kontak (hal., taga- tanggap, kasyir). Ang paggamit ng mga hadlang ay hindi dapat hadlangan ang pagpasok / paglabas o magpataw ng panganib sa sunog. Paggamit ng plexiglass sa pagitan ng mga lamesa ay ang pinakainam na gawain.
9. Kung maaari, ipatupad ang mga touchless na transaksyon.
10. Kung maaari, maglagay ng isang direksyon laman na direksyon ng trapiko palabas at panloob ng kainan papunta sa mga upuan sa labas upang malimit ang kongregasyon.
11. Kung saan posible, tanggalin ang mga pang karaniwang nahahawakan (hal., pagtantal sa mga pinaghahalinhinang gamit sa karaniwan na lugar, paggamit ng hindi hinahawakang panghila ng pinto).
12. Kung saan pinapayagan ang tamang pamamahala sa gusali na gawain, pataasin ang hangin sa mga okupadong espasyo at itaas ang panlabas na hangin sa pinakamataas na antas kung maaari.
13. Kung maaari, limitahan ang paggamit ng mga coat check at linisin nang madalas ang lugar.



Ang mga karagdagang sanggunian para sa mga serbisyo ng pagkain o bar ay matatagpuan dito:

- FDA: [Kaligtasan sa Pagkain at COVID-19](#)
- FDA: [Pinakamahusay na gawain para sa Pagbebenta sa Tindahan ng Pagkain, mga Restawran, at Pick-up/Delivery ng Pagkain sa panahon ng COVID-19](#)
- FDA: [Paggamit ng Mga Respirator, Mga Antipas, at telang takip sa mukha sa Sektor ng Pagkain at Agrikultura Sa Panahon Ng Pandemya ng Coronavirus Disease \(COVID-19\)](#)
- FDA: [Handbook sa Kalusugan at Personal na Kalinisan ng Empleyado](#)
- CDC: [Pansamantalang Alituntunin sa Pagpapatupad ng Ligtas na Paggawa para sa Mga Trabahador sa Kritikal na Imprastraktura na maaaring nagkaroon ng pagkakalantad sa Taong Pinaghihinalaan o Nakumpirmang may COVID-19](#)
- CDC: [Ang Dapat Alamin ng mga Nagtrabaho sa Groseri at Pagbebenta ng Pagkain tungkol sa COVID-19](#)
- CDC: [Mga Mapagkukunang Kaalaman tungkol sa COVID-19 para sa Mga Negosyo at mga Employer](#)
- CDC: [Puno ng Desisyon para sa Muling Pagbubukas ng Mga Restawran at Inuman](#)
- CDC: [Mga Naiprintang COVID-19 na Mapagkukunang Kaalaman](#)
- IDPH: [Mga Mapagkukunang Kaalaman tungkol sa COVID-19 para sa Mga Negosyo at Organisasyon](#)
- IDPH: [Patnubay para sa Pagpapanatili ng mga Sistema ng Tubig Habang Nabawasan ang Paggamit at Pagbabalik ng mga Sistema ng Tubig sa Regular na Paggamit pagkatapos ng Pinalawak na Panahon ng Nabawasan na Paggamit](#)
- IDPH: [Pahina Ng Pagbebenta na Pagkain at Mga Kowd sa Pagkain](#)
- Kagawaran ng mga Serbisyo sa Tao ng Illinois: [FAQ para sa mga Negosyo Tungkol sa Paggamit ng Pantakip Mukha sa Panahon ng COVID-19](#)
- EPA: [EPA Listahan ng mga nakarehistro sa EPA na Panlinis](#)
- AFDO: [Pagplaplano para sa Muling Pagbukas ng mga Serbisyo sa Pagkain na mga Establisyimento Dahil Nakakaapekto ang COVID-19 sa Pinakamahusay na Paggawa at Protokol](#)
- OSHA: [Alituntunin sa Paghahanda sa mga Lugar ng Trabaho para sa COVID-19](#)
- Asosasyon ng Pambansang Restawran [COVID-19 Alituntunin sa Muling Pagbubukas: Isang Alituntunin para sa Industriya ng Restawran](#)

Mga Ligtas na Alituntunin para sa mga Parokyano ng Establisyemento ng Restawran at Inuman

Ang sumusunod na patnubay ay inirerekomenda para sa mga indibidwal ng mga itinatag na pagkain. Sa aming mga pagsisikap na mapabagal ang pagkalat ng COVID-19, mahalaga na sundin ang mga alituntunin sa kaligtasan na ibinigay sa ibaba kapag bumibisita sa mga establisyemento ng pagkain:

MGA LIGTAS NA ALITUNTUNIN PARA SA MGA PAROKYANO

i. Mga minimum na alituntunin

1. Kasabay ng patnubay ng estado at pederal upang limitahan ang pagkalat ng COVID-19 at protektahan ang iba, ang mga indibidwal ay dapat manatili malapit sa bahay hangga't maaari at maiwasan ang hindi kinakailangang paglalakbay.
2. Dapat sanayin ng mga parokyano ang pagitan mula sa kapwa-tao sa pamamagitan ng pagtayo ng hindi bababa sa 6 talampakan mula sa mga tao mula sa iba pang mga partido sa lahat ng oras habang nasa labas sila ng kanilang bahay, kabilang ang mga restawran at inuman.
3. Kinakailangang magsuot ang mga indibidwal ng pantakip ng mukha habang nasa lugar maliban na lamang kung kumakain at umiinom sa lamesa (maliban sa mga taong may kundisyon sa kalusugan o disabilidad na pumipigil sa ng ligtas na pagsuot ng takip sa mukha.
4. Ang mga taong may mga sintomas na naaayon sa COVID-19 (kabilang ang lagnat, ubo, o kahirapan sa paghinga) ay dapat manatili sa bahay.
5. Dapat na dumating ang mga indibidwal sa establisyemento ng pagkain o bar na inihanda ng mga hand sanitizer at takip sa mukha.
6. Dapat suriin ng mga indibidwal na walang reserbasyon para sa magagamit na kakayahan bago magtungo sa establisyemento.
7. Habang nakatayo sa linya para sa pag-order, pick-up, o checkout, ang mga indibidwal ay dapat magsuot ng isang takip sa mukha at sundin ang mga rekomendasyon na dumistansiya ng hindi bababa sa 6 na talampakan. Hindi dapat magtipun-tipon ang mga indibidwal sa mga lugar ng paghihintay o inuman.
8. **BAGO:** Dapat magsuot ang mga parokyano ng mga pantakip sa mukha sa kanilang ilong at bibig kapag nilapitan at pinaglilingkuran ng mga empleyado ng establisyemento, kasama na ngunit hindi limitado sa kapag ang mga empleyado ay kinukuha ang mga order ng parokyano, maghatid ng pagkain at inumin, at paglilingkod, sa panloob man o panlabas na kainan.
9. **BAGO:** Ang mga parokyano ay dapat magsuot ng mga takip sa mukha sa kanilang ilong at bibig kapag kumukuha ng mga carry out order.
10. Dapat handa ang mga parokyano na panatilihin ang takip sa kanilang mukha habang naghihintay ng mesa, habang nag-oorder, at hanggang sa dumating ang kanilang pagkain
11. Dapat handa ang mga parokyano para sa mas mahabang oras ng paghihintay at maging mapagpasensya, dahil maaaring nasa isang lugar ang isang limitadong trabaho. Maaaring hilingin sa mga indibidwal na maghintay sa mga sasakyan ng sasakyan kung ang mga naghihintay na lugar ay nasa pinakamataas na kapasidad. Maraming mga restawran o bar na karaniwang hindi nangangailangan ng reserbasyon ay maaaring mangailangan ngayon
12. Dapat igo ang mga tagasunod ang mga palatandaan na naglilimita sa pag-access o ang bilang ng mga indibidwal na maaaring naroroon sa isang pagkakataon
13. Kung praktikal, dapat iwasan ng mga indibidwal ang pakikipag-ugnay sa mga ibinahaging pasilidad tulad ng pampublikong banyo, kagamitan sa panloob / panlabas na palaruan, mga lamesa ng piknik, at mga bangko. Dapat hugasan ng mga indibidwal ang kanilang mga kamay o gumamit ng hand sanitizer kung nakikipag-ugnay sila sa ibinahaging pasilidad o kagamitan
14. Dapat hugasan ng mga indibidwal ang kanilang mga kamay nang madalas sa sabon at tubig nang hindi bababa sa 20 segundo. Kung ang walang sabon at tubig na magamit, ang mga indibidwal ay dapat gumamit ng isang hand sanitizer na naglalaman ng hindi bababa sa 60% na alkohol. Dapat takpan ng mga indibidwal ang lahat ng mga ibabaw ng mga kamay at kuskusin ang mga ito hanggang sa makaramdam sila ng tuyo. Iwasan ang paghawak sa iyong mga mata, ilong, at bibig gamit ang hindi nahugasang mga kamay.
15. Ang mga tirang pagkain ng customer ay dapat nilang kunin, kung naaangkop



ii. Hinihikayat na Mga Pinakamahusay na Kasanayan

1. **BAGO:** Ang mga parokyano ay dapat hikayatin na magsuot ng mga takip sa mukha sa kanilang ilong at bibig kapag kumukuha ng mga pagkain sa bintana ng isang drive-thru.

Kung kayo ay may katanungan o kailangan ng karagdagang tulong:
Pakitawagan ang aming telepono sa 1-800-252-2923 o mag e-mail sa amin sa ceo.support@illinois.gov o bumalik sa [Illinois.gov/businessguidelines](https://illinois.gov/businessguidelines)

Para sa karagdagang impormasyon at mga na-update na bersyon ng dokumentong ito, mangyaring tingnan ang website ng IDPH:

[Patnubay ng IDPH para sa Negosyo at Organisasyon, https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance](https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance)