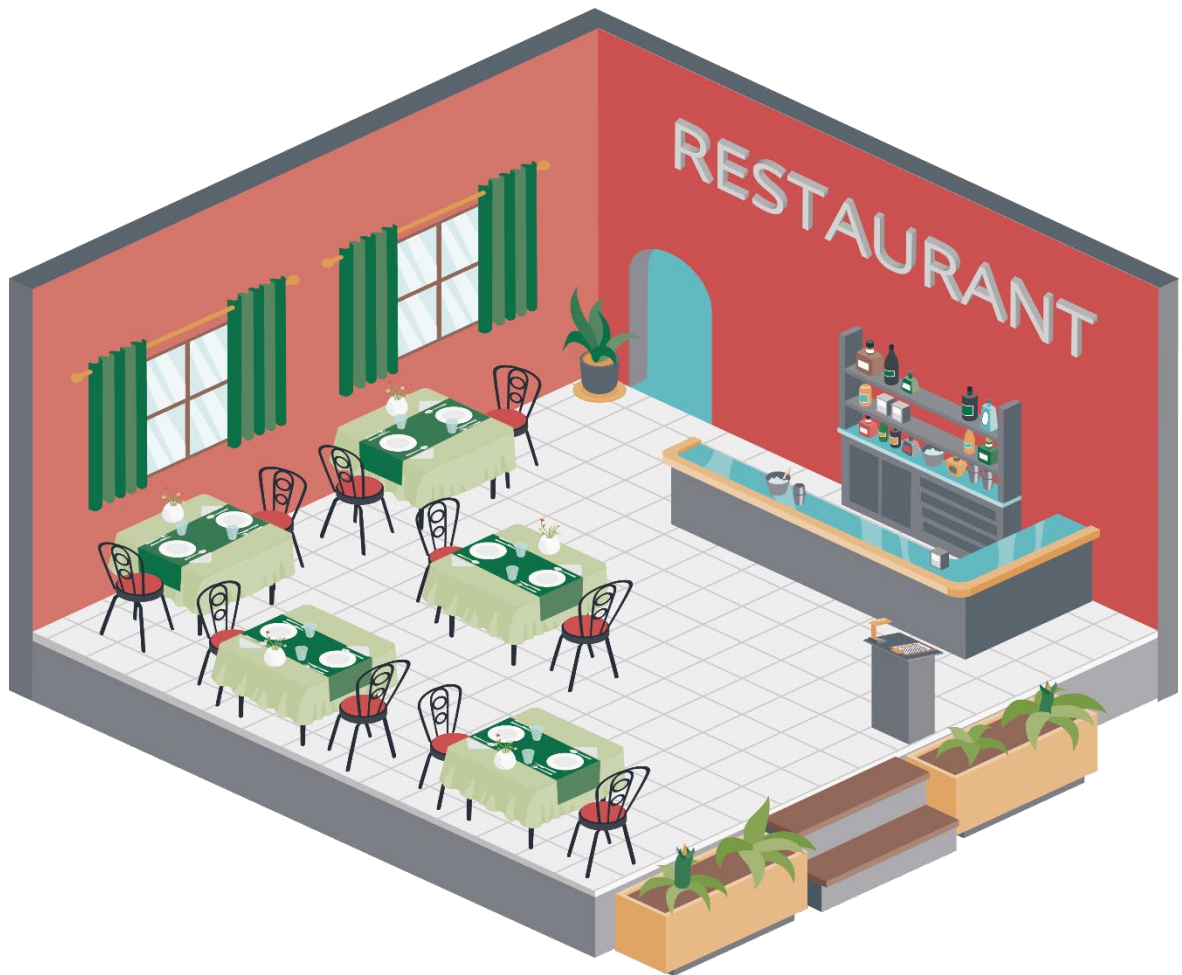


Mga Protokol para sa Mga Restawran at Mga Cafe

March 2021



<p>Mga Oras ng Trabaho</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pinahintulutan ang pagkain sa loob ng restawran - Pareho pa din ang oras ng trabaho sa bago pa maipapatupad ang mga hakbang sa pag-iingat at ayon sa mga batas na namamahala, maliban sa anumang mga bagong direktiba na maaaring ipapatupad tungkol dito - Pinagbabawalan ang pagbigay ng hookah at tabako para sa hookah - Isasara ang mga palaruan sa mga restawran maliban na lamang sa mga restawran na ginawa sa ganoong layunin para libangan, na may mga maluwag na lugar na kung saan mai-apply ang social distancing. Kailangan na sumunod ang mga restawran na ito sa mga protokol para sa lugar na libangan sa pamamagitan ng pagbawas ng dami ng kustomer, pag-sanitize sa mga laruan, pag-iwas sa maraming tao at iba pa.
<p>Kalinisan at Kalusugan</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kailangan na magsuot ng mga kustomer ng isang cloth mask o kahit ano na matakpan ang ilong at bibig sa anumang oras sa loob ng mga pasilidad na nagbibigay serbisyo para pagkain o inumin, maliban na lamang kung ang tao kay kumakain o umiinon sa itinalagang lugar. - Ang lahat ng mga empleyado sa mga restawran ay kailangan na magtakip ng kanilang ilong at bibig gamit ang isang mask sa lahat ng oras. - Dapat na magbigay ng mga alcohol-based hand sanitizer sa kahit saang lugar na itinalaga sa pagbibigay ng pagkain na makita kaagad at madaling magamit. - Pagpapahalaga sa palagi at paulit-ulit na paghugas ng kamay sa loob ng kuwarenta segundo sa bawat paghugas kahit man lang sa panahon ng trabaho, alinman sa pamamagitan ng paggamit ng tubig o paggamit ng alcohol-based hand sanitizer sa tagal na hindi bababa sa dalawampo't segundo kung walang sabon at tubig, lalo na sa mga sumusunod na panahon: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bago maghanda ng pagkain ○ Bago ibigay ang pagkain sa mga kustomer ○ Pagkatapos gumamit ng banyo ○ Pagkatapos makahawak ng mga likido at pawis sa katawan ○ Pagkatapos direktang makipag-ugnayan sa mga katrabaho o mga kustomer ○ Pagkatapos magpunta sa tao na may mga kontaminadong aytem (tulad ng guwantes, damit, mga mask at basura) ○ Kaagad pagkatapos magtanggap ng guwantes o mga mask - Sa pagsisikap na mas maiwasan kung ano ang mahahawakan ng mga kustomer, ipinagbabawal na gumamit ng <i>multi-use food menus</i> (Ito man ay plastik, papel o mga elektronik touch screen). Ang mga barcode scanner lamang ang pinapahintulutan para sa mga kustomer

	<p>na maakses ang menu sa pamamagitan ng kanilang mga mobile na telepono.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Linisin ng mabuti ang mga gamit, siguraduhing naka-disinfect gamit ang aprubadong disinfectant at patuyuin ang mga ito sa hindi pa gamitin muli para sa pagbigay o pagluto ng pagkain. - Sa pagtukoy sa mga buffet, kailangan na tanggalin ang mga aytmn na nangangailangan ng madalas na kontak sa kustomer tulad ng: takip ng pagkain, kutsara, panipit. Isang tao ang kailangan na italaga na gagawa sa pagbukas ng mga takip at pagbigay sa mga kustomer sa kondisyon na sumunod sila sa pagsuot ng <i>personal protection gear</i> tulad ng mga mask at mga guwantes, at nang ang kustomer ay panatilihin ang <i>social distancing</i> kapag maghintay sa linya ng buffet. - I-sanitize ang mga ibabaw na palaging nahahawakan ng mga tao tulad ng mga hawakan ng pinto, faucet sa tubig, pampublikong upuan, at iba pa. Gumawa ng solusyon na maglimita sa kontak hangga't maaari sa pamamagitan ng pagpapatupad ng <i>sensory detection</i> o ibang mga paraan na hindi nangangailangan ng direktang kontak. - Maaaring gumamit ng mga pangtakip sa mesa at papalitan at lilingan ito pagkatapos gamitin. - Kailangan na i-disinfect palagi ang ibabaw gamit ang mga disinfectant na aprubado ng Food and Drug Authority (sa pamamagitan ng sodium hypochlorite, tulad ng chlorine disinfectant o ang kapareho). - Una ay linisin ang mga ibabaw at tanggalin ang kahit anong dumi sa pamamagitan ng paggamit ng brush at pagkatapos ay gumamit ng sabon at tubig o detergent. - Magbigay ng mga personal na proteksyon na kagamitan para sa mga manggagawa tulad ng mga fabric mask o kahit anong pangtakip sa mata at bibig, mga hair net at pang-isahang gamit na mga gown. - Pagsuot ng mga <i>personal protective equipment</i> ng mga manggagawa sa mga departamentong mataas ang peligro, tulad ng: mga chef at mga cook, mga manggagawa sa pagawaan ng pagkain, at ang mga regular na tagahanda ng mga inumin, at patuloy na nagpapalit nito. - Paghanda ng mga disinfectant na solusyon at paggamit nito ayon sa tagubilin ng mga tagagawa upang masiguro ang kaligtasan at kalusugan ng mga nag-disinfect na manggagawa, masiguro ang paggamit ng <i>personal protective equipment</i>, at maiwasan ang paghalo ng iba't ibang mga kemikal na disinfectant. - Masiguro na ang mga <i>hand sanitizer</i> ay mayroong 60-80% na alkohol at tumugon sa mga hinihiling ng Food and Drug Authority.
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - Dapat na ibigay at ilagay sa tamang mga lugar ang tissue paper. - Palaging maglinis at mag-disinfect ng mga banyo sa buong araw, pagsiguro na mayroong magandang pagpasok ng sariwang hangin, pagbaba ng temperatura at patuloy na pagbantay nito. - Palaging magpalit at maglinis ng mga air filter para sa sistema ng pagpasok ng sariwang hangin lalo na sa mga air conditioner. - Siguraduhin na mayroong mga gumaganang trash bin na hindi na kailangang hawakan ang mga ito, at ang mga basura ay palaging makolekta at matapon.
<p style="text-align: center;">Social Distancing at Pagtrabaho sa Malayo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - I-apply ang mga protokol sa social distancing sa mga espisipikong lugar ng restawran, tulad ng pagtanggap ng mga order at sa waiting area na masiguro ang layo sa isa at kalahating metro sa pagitan ng mga tao. Ang mga miyembro ng pamilya ay ituturing na isang indibidwal at hindi na sila kailangan pang mag-social distancing. - Gumawa ng pamamaraan sa pag-iwas sa maraming kustomer sa pasukan ng mga restawran, mga cafe o sa mga waiting area sa pamamagitan ng paggamit ng mga <i>pre-booking electronic application</i> o sa telepono o maghintay sa sasakyan. - Pinagbabawalan ang mga tao sa paghintay sa loob ng restawran, alinman sa pagkuha ng mga order o pagkuha ng mesa. - Muling pamimigay sa mga lugar na pinaghahandaan ng pagkain upang masiguro na may <i>social distancing</i> o paglagay ng mga harang sa pagitan ng mga manggagawa na magkakarap. - Bawasan ang bilang ng mga manggagawa sa mga lugar na pinaghahandaan ng pagkain upang maiwasan ang maraming tao. - Pag-organisa sa mga empleyado sa grupo o gumawa ng mga shift upang mabawasan ang bilang ng kontak sa pagitan ng mga empleyado - Iwasan ang maraming tao sa mga banyo at hugasan sa pamamagitan ng paglagay ng mga sticker sa sahig o hindi papagamitan ang iilan sa mga banyo o mga hugasan upang masiguro ang ligtas na distansya ng isa at kalahating metro sa pagitan ng bawat tao. - Iwasan ang maraming tao sa mga pasukan at labasan - Iwasan ang maraming tao sa mga escalator at hagdanan sa pamamagitan ng paglagay ng mga sticker sa sahig upang masiguro ang <i>social distancing</i> ng hindi bababa sa isa at kalahating metro - Ang mga mesa sa mga lugar na kainan ay kailangan na ayusin upang masiguro ang hindi bababa sa 3 metro na distansya sa pagitan ng mga mesa. Kung mayroong higit sa isa na dining hall, hindi

	<p>tatanggapin ang mga partisyon at mga harang bilang panghiwalay sa pagitan ng mga ito at isang kumpletong paghiwalay ng mga hall ang kailangan. Ang restawran ay pinagbabawalan na magbigay ng mga pagkain sa loob kung hindi posible ang 3 metro sa pagitan ng mga mesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bawasan ang kakayahan ng elevator, at kailangan na maglagay ng mga sticker sa sahig upang masiguro ang <i>social distancing</i> sa hindi bababa sa 1.5 metro sa pagitan ng mga tao. - Ang bilang ng mga tao na pinapayagan sa isang mesa ay dapat na hindi lumagpas sa limang tao, kahit na kung sila ay nasa iisang pamilya o kaparehong grupo ng magkaibigan. - At patungkol sa mga restawran na walang mga mesa para kainan, dapat na sundin ang mga sumusunod sa: <ol style="list-style-type: none"> 1. kung ang restawran ay nakadisenyo sa porma ng upuan sa mga silid kainan na hiwalay sa pamamagitan ng mga dibayder at hindi na maaaring baguhin, kaya ang mga silid ay isasara upang masiguro na mayroon lamang isa at kalahating metro sa pagitan ng mga silid. 2. Sa loob ng silid kainan, ay dapat na nakalagay ang mga sticker sa sahig upang maituro ang mga lokasyon ng upuan at masiguro na hindi bababa sa 3 metro ang layo sa pagitan kung saan inilagay ang pagkain. - Siguraduhin na ang mga CCTV surveillance camera ay gumagana at nasaklaw ang lahat ng mga bahagi ng restawran, mga cafe at ang kapareho, lalo na ang mga kainan at ang lugar ng accounting. Kailangan na itago ang mga rekord ng hindi bababa sa tatlong araw upang mabantayan ng auditor ng gobyerno na tingnan ang mga ito sa kahit anong oras at maberipika ang pagpapatupad ng mga hakbang sa pag-iwas. <p style="text-align: center;">Ipinagbabawal ang higit sa isang grupo na nasa isang mesa.</p>
<p>Pagbantay sa Mga Sintoma</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Paglagay ng mga check up point sa lahat ng mga pasukan, kukuhaan ng mga temperatura gamit ang device na aprubado ng Food and Drug General Authority. - Sanayin ang mga opisyal sa mga check point sa paraan ng pagtingin at paggamit ng device sa pagkuha ng temperatura. - Ang mga empleyado na namumuno sa paghanda ng pagkain at mga inumin sa komunidad at sa lahat ng mga manggagawa ay kukuhanan ng temperatura araw araw bago magsimula sa trabaho. Itatala ang mga temperatura kasama ang impormasyon sa kontak sa espesipikong rekord book.

	<ul style="list-style-type: none"> - Kailangan na kukuhanan ng kanilang temperatura ang mga kustomer bago sila pahintulutan na pumasok sa restawran o coffee shop. - Ang sinuman sa mga empleyado na responsable sa paghanda ng mga serbisyo sa pagkain at inumin, na magpapakita ng mga sintoma kapareho sa influenza (lagnat, ubo, sipon, sakit sa lalamunan) ay hindi pahintulutan na magtrabaho o pumasok sa pasilidad hanggang ang sintoma ay maresolba ayon sa report ng doktor. - Huwag papasukin sa restawran o coffee shop ang mga kustomer na may mataas na temperatura o may mga sintoma sa paghinga. - Nararapat bigyan ng sariling silid ang mga taong nagbibigay ng serbisyo sa naturang lugar. - Kinakailangang mayroong sapat na komunikasyon Para sa mga nagbibigay ng serbisyo sa pagkain upang makapag-ulat ng anumang paglabag sa mga Kinakailangan o mag-ulat ng anumang mga paglabag at upang ito ay maiwasan.
<p>Pagreport</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Sa pagpapatuloy ng pagsasala at mga paraan ng pagbubukod ayon sa inaprubahang mga protokol, ang (Tawakkalna) na application ay ginagamit para siguruhin ang kalagayan ng kalusugan ng indibidwal may kinalaman sa Covid-19. Ang presensya ng sinumang taong positibo, o sinuman na nagkaroon ng kontak sa positibong kaso ay ipinagbabawal tulad ng binanggit sa application. - Ang empleyado ay pinapayagan na bumalik sa trabaho pagkatapos ng pagpapagaling na maaaring ma-verify sa pamamagitan ng pag-update sa kanyang status sa Tawakkalna application. - Kung ang manggagawa ay mayroong mataas na temperatura o magpapakita ng anumang sintoma sa paghinga (tulad ng ubo o hirap sa paghinga) at pinaghihinalaang may COVID-19, irereport sila at pagbabawalan na pumasok sa pasilidad, kukunin ang kanilang pagkakakilanlan at mga detalye sa kontak, tatawagan kaagad ang 937 para sa iba pang direksyon at mga protokol na kakailanganin upang maisangguni sila sa ospital. - Sa panahon na isang kumpirmadong kaso ang mairehistro para sa isang manggagawa, kailangan na i-apply ang mga protocol na aprubado ng Weqaya, Saudi Center for Disease Prevention and Control and the Ministry of Health.
<p>Komunikasyon</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Maglagay ng mga karatula sa pasukan ng mga restawran at mga cafe na magpapahayag sa mga kustomer na hindi sila papayagan na pumasok sa pasilidad kung nakakaranas sila ng kahit na alin sa mga sintoma ng paghinga na pareho sa mga nakakaranas ng COVID-19.

Pagpapatupad

- Ang lahat ng mga empleyado kasama na ang mga nagbibigay serbisyo sa paghanda ng pagkain at mga inumin sa komunidad ay kailangan na maturuan sa mga sintoma ng virus, ang paraan sa paghawa at ang tindi nito. Dapat nilang malaman na umiwas sa pagpunta sa trabaho sa panahon na mararanasan ang alinman sa mga sintoma ng paghinga (pag-ubo o hirap sa paghinga) o mataas ang temperatura.
- Turuan ang mga manggagawa at ang mga nagbibigay serbisyo sa paghanda ng pagkain tungkol sa kailangan magsabi kung may mararanasan na alinman sa mga sintoma sa paghinga (pag-ubo o hirap sa paghinga) o mataas na temperatura sa pamamagitan ng pagtawag sa 937 at pagsunod sa mga tagubilin sa pag-isolate sa pamamahay.
- Magbigay nga mga leaflet na magpapaalam sa lahat ng mga restawran at mga cafe sa mga tamang lugar. Dapat na nakasalin ang mga leaflet sa iba't ibang lenggwahe at dapat na isama ang mga sumusunod:
 - o Mga paraan kung paano ang virus makahawa at ang mga protokol sa pag-iwas.
 - o Ipagbigay alam ang kahalagahan ng paghugas sa kamay at ang pag-iwas sa paghawak sa mata, ilong at bibig bago maghugas ng kamay, at paghimok sa kanila na magbigay atensyon sa pangangalaga sa sarili at sa kalusugan.
 - o Sundin ang magandang paraan sa paghatsing at pag-ubo (gumamit ng tissue at itapon kaagad ito, gamitin ang siko sa pamamagitan ng pagyuko ng braso).
 - o Patuloy na pagpapaalala sa kahalagahan ng pagsunod sa mga tagubilin sa kaligtasan, proteksyon mula sa virus at paglimita ng pagpasok ng mga kustomer sa pasilidad.
 - o Turuan at himukin ang mga nakatatandang mga kustomer at ang may mga malubhang sakit na manatili sa bahay at iwasan ang pagpunta sa mga restawran at mga cafe.
- Isang karatula ang dapat na ilagay na may kasamang pahayag tungkol sa mga paglabag na dapat hindi gagawin at ang mga paraan sa pagsumbong sa mga ito.
 - o Kumuha ng empleyado na mag-organisa sa paggamit ng mga elevator at mga hagdanan.

Apendeks (A): Mga tao na mas peligro na mahawaan ng virus

Mga Protokol ng Kalusugan para sa pagsuspende ng pagpasok sa lugar na pagtatrabahuan na isasama sa medikal report sa panahon nga COVID-19 na pandemya	
Limitasyon sa Kalusugan	Paglalarawan
Ang mga nasa edad 65 pataas	-
Malubhang sakit sa baga, o grabeng hika	Mga tao na na-admit sa ospital isang beses sa nagdaang anim na buwan.
Malubhang Sakit sa Puso	1. Myocardial insufficiency. 2. Coronary artery disease na may single cardiac episode sa nagdaang taon.
Nasusunod na immunodeficiency	-
Nakukuhang immunodeficiency	1. Nakukuhang immunodeficiency. 2. Ang paggamit ng immunosuppressive na mga droga. 3. Paggamit ng gamot para sa cancer.
Sobrang katabaan	BMI > 40
Malubhang medikal na mga kondisyon	1. Hindi makontrola na diabetes na nangangailangan na ma-admit isang beses sa nagdaang anim na buwan. 2. High blood pressure disease, na nangangailangan na ma-admit isang beses sa nagdaang anim na buwan 3. Renal failure (dialysis). 4. Liver cirrhosis.