Novel Coronavirus (COVID-19)

Kagawaran ng Pampublikong Kalusugan ng Los Angeles County
Mga Gabay para sa Pagdeliber at Pagkuha ng Pagkain

Kamakailang mga Update:
10/30/20: Nagdagdag ng impormasyon tungkol sa kung ano ang gagawin kung ikaw ay may mga sintomas, may COVID-19 o isang malapitang nakasalamuha sa isang taong may COVID-19.

Ang wastong pangangasiwa sa paghahanda, paghawak, pagkuha, at pagdeliber ng pagkain ay mahalaga sa pagtitiyak na ligtas na makakain ang pagkain. May mahalagang papel ang mga pasilidad at ang mga drayber na nagdedeliber ng pagkain sa pagtitiyak na mananatiling ligtas ang pagkain para sa mga mamimili habang nasa proseso ng pagdeliber.

MAHALAGA: Manatili sa bahay kung mayroon kang COVID-19 o nalantad sa COVID-19

- Kung ikaw ay may mga sintomas, dapat kang manatili sa bahay, at tawagan ang iyong tagapagbigay ng pangangalagang pangkalusugan (health care provider) tungkol sa pangangailangan ng pagsuri at pagbubukod. Para sa higit pang impormasyon, bisitahin ang ph.lacounty.gov/covidcare.
- Kung positibo kang nasuri para sa COVID-19 o sinabihan ng isang doktor na malamang na ikaw ay may COVID-19, kailangan mong manatili sa bahay. Basahin ang mga tagubilin sa pagbubukod sa bahay ph.lacounty.gov/covidisolation para sa higit pang impormasyon.
- Kung ikaw ay malapitang nakasalamuha ng isang tao na nasuring positibo para sa COVID-19, kailangan mong mag-quarantine sa bahay. Basahin ang mga tagubilin sa pag-quarantine sa bahay sa ph.lacounty.gov/covidquarantine .

PANSARILING KALINISAN

- Hugasan ang iyong mga kamay gamit ang sabon at tubig nang hindi bababa sa 20 segundo sa bawat pagdeliber at bago kunin at ihatid ang pagkain sa bumili.
- Kung walang sabon at tubig, gumamit ng hand sanitizer na may hindi bababa sa 60% alkohol.
- Iwasang hawakan ang iyong mga mata, ilong, at bibig gamit ang mga kamay na hindi nahuhugasan.

WASTONG PANGANGASIWA AT PAGHAWAK NG PAGKAIN

- Ang pagkain ay dapat na nakalagay sa lalagyan na maliwanag kung na buksan at napapanatiling hindi nalalantad (exposed) sa potensiyal na kontaminasyon sa oras ng pagdeliber.
- Ang pagkaing idinedeliber ay dapat na inihahatid o nakalagay sa mga lalagyang gawa sa makinis, nahuhugasan, at di-tinatagusang mga materyal na tumatagal kahit madalas na nililinis.
- Panatiling malinis, insulated ang mga lalagyan sa sasakyan na paglalagyan ng pagkain habang inihahatid ito. Ang mga lalagyan ay dapat na hindi tumutulo at

	panatilihing nasa wastong temperatura ang pagkain. • Kapag lumampas sa 30 minuto ang pagdeliber ng pagkain, dapat mapanatili ang temperatura ng pagkain sa mas mababa sa 41˚ kung malamig o higit sa 135˚ kung mainit.
PAG-KUHA AT PAGDELIBER	
	• Dapat ibalot at isupot ng mga restawran ang lahat ng mga bagay na ilalabas (to-go items), kabilang ang mga kubyertos, tisyu, at sawsawan. Sinisiguro nito na hindi na kailangang hawakan ng mga drayber ang ano mang karagdagang mga bagay sa oras ng pagkuha. • Payuhan ang mga drayber na panatilihin ang paglayo o pagdistansya ng anim na talampakan mula sa mga namili habang hinihintay ang mga order. • Magbigay ng telang pantakip sa mukha sa lahat ng mga kawani at tiyakin na isusuot nila ang mga ito sa lahat ng oras kapag nakikisalamuha sa isa't isa o sa mga kliyente. • Dapat panatilihin ng mga drayber na malinis at ligtas sa kalusugan ang loob ng mga sasakyan, kabilang ang trunk at/o imbakan sa likod ng sasakyan. • Dapat ilagay ng mga drayber ang pagkain sa malinis at na-disinfect na sekondaryong lalagyan para sa transportasyon.
PAGDELIBER NG PAGKAIN	
	• Hindi dapat hawakan ng mga drayber ang pagkain, kailangang nasa orihinal nitong pakete ang lahat ng pagkain. • Iwasan ang malapit na pakikisalamuha sa mga namili. • Irekomenda sa mga drayber na makipagkasundo sa mga namili na iwanan ang pagkain sa labas ng pintuan para makuha ng namili ang pagkain kapag nakalayo na ang drayber.
IBA PANG MGA GABAY PARA SA MGA DRAYBER NA NAGDEDELIBER	
	• Dapat gumamit ang mga drayber ng pang-disinfect na aprobado ng EPA alinsunod sa mga direksyon ng tatak para linisin at i-disinfect ang mga bahaging karaniwang nahahawakan. • Kabilang sa mga bahagi ng sasakyan na dapat linisin nang regular ay ang manibela, mga buton ng radyo, kambiyo, at mga hawakan ng pinto. • Pahintulutan ang mga drayber na kukuha ng pagkain na gamitin ang banyo ng restawran para isagawa ang wastong paghuhugas ng mga kamay bago kunin ang pagkaing idedeliber.

Novel Coronavirus (COVID-19)

Kagawaran ng Pampublikong Kalusugan ng Los Angeles County
Mga Gabay para sa Pagdeliber at Pagkuha ng Pagkain

MGA PAALALA PARA SA MGA KONSUMER

- Tanggalin ang mga nakapaketeng pagkain mula sa mga supot o kahong ginamit sa pagdeliber at itapon ang mga ito.
- Hugasan ang mga kamay gamit ang sabon at maligamgam na tubig sa loob ng 20 segundo bago hawakan at kainin ang pagkain.
- Ilagay sa ref ang lahat ng pagkaing madaling masira sa lalong madaling panahon at laging sa loob ng dalawang oras pagkatapos mabili o madeliber kung hindi ito nakonsumo.
- Ang pagkain ay dapat lang na madeliber/matanggap mula sa mga pasilidad ng pagkain na pinahihintulutan ng lokal na hurisdiksiyon sa kalusugan.

Para sa karagdagang impormasyon, mangyaring kontakin ang mga Serbisyo sa Pagkonsulta sa numerong (888) 700 – 9995. Para sa karagdagang impormasyon tungkol sa COVID-19 bisitahin ang: http://publichealth.lacounty.gov o tawagan ang Linya ng Impormasyon ng Los Angeles County na 2-1-1 na bukas 24 oras.