

VARIANCE FAQs	IBA'T IBANG FAQ
<u>Dine-in Restaurants</u>	<u>Mga Dine-in na Restaurant</u>
Is dining in a restaurant safe?	Ligtas bang kumain sa restaurant?
Yes, dining in a restaurant is safe <u>if</u> both patrons and restaurant operators follow the Public Health infection control protocols. Los Angeles County would not have sought to reopen this critical element of our community if the metrics that show our progress indicated uncontrolled COVID-19 infection rates.	Oo, ligtas na kumain sa isang restaurant <u>kung</u> parehong susunod ang mga patron at operator ng restaurant sa mga protokol sa pagkontrol ng impeksyon ng Public Health. Hindi tatangkain ng County ng Los Angeles na buksan ulit ang napakaimportanteng elementong ito sa ating komunidad kung makikita sa mga sukatan ng ating progreso na hindi nakokontrol ang mga rate ng pagkahawa sa COVID-19.
But because person-to-person contact is how COVID-19 spreads, the County is limiting capacity in restaurants, mandating physical distancing and face coverings and requiring new infection control protocols in restaurants.	Ngunit dahil naipapakalat ang COVID-19 sa pamamagitan ng person-to-person na pakikisalamuha, nililimitahan ng County ang kapasidad sa mga restaurant, kung saan ipinatutupad nito ang pisikal na pagdistansya at pagsusuot ng mga mask at iniaatas nito sa mga restaurant ang mga bagong protokol sa pagkontrol ng impeksyon.
Is dining outdoors safer than dining indoors?	Mas ligtas bang kumain sa mga outdoor kaysa kumain sa mga indoor?
Both indoor and outdoor dining can be safe when Public Health infection control protocols are followed.	Maaaring maging ligtas na kumain sa indoor at outdoor kapag nasusunod ang mga protokol sa pagkontrol ng impeksyon ng Public Health.
Do servers need to wear masks and/or gloves?	Kailangan bang magsuot ng mga server ng mga mask at/o guwantes?
All restaurant workers should minimize the amount of time spent within six feet of guests. Depending on the work they do, employees will be required to wear cloth face coverings, face shields, and/or gloves if they are in contact with others.	Dapat bawasan ng lahat ng empleyado ng restaurant ang oras na ginugugol nila sa pakikipag-usap sa mga bisita sa layong anim na talampakan. Depende sa trabahong ginagawa nila, kakailanganin ng mga empleyadong magsuot ng mga telang face mask, face shield, at/o guwantes kung nakikipag-ugnayan sila sa ibang tao.

Are all patrons required to receive a temperature check upon entry?	Kinakailangan bang masuri ang temperatura ng lahat ng patron sa pagpasok nila?
It's not required, but some restaurants may choose to do this. However, patrons should always make use of available hand sanitizer, and wear a face covering when not eating or drinking. If you feel sick, please stay home and do not go to a restaurant.	Hindi ito kinakailangan, pero maaaring gawin ito ng ilang restaurant. Gayunpaman, dapat gumamit palagi ang mga patron ng nakahandang hand sanitizer, at magsuot ng face mask kapag hindi kumakain o umiinom. Kung masama ang pakiramdam mo, mangyaring manatili na lang sa bahay at huwag pumunta sa isang restaurant.
Are bathrooms cleaned after each use?	Nililinis ba ang mga banyo pagkatapos ng bawat paggamit?
Bathrooms are required to be checked regularly and must be cleaned on an hourly basis with approved Environmental Protection Agency (EPA) disinfectants.	Iniaatas ang regular na pagsusuri sa mga banyo at dapat itong linisin kada oras gamit ang mga inaprubahang disinfectant ng Environmental Protection Agency (EPA).
Are new requirements in place for food handling?	May mga bagong kinakailangan ba para sa pangangasiwa ng pagkain?
Existing food handling and food preparations protocols already safeguard against foodborne illness	May pag-iingat nang ginagawa sa mga dati pang protokol sa pangangasiwa at paghahanda ng pagkain laban sa sakit na naipapasa sa pamamagitan ng pagkain
Are menus safe to use?	Ligtas bang gamitin ang mga menu?
Reusable menus are cleaned and disinfected between each customer use. Alternatives such as stationary menu boards, electronic menus, or mobile device downloadable menus should be considered by establishments.	Nililinis at dini-disinfect ang mga nagagamit ulit na menu sa pagitan ng bawat paggamit ng kostumer. Dapat isaalang-alang ng mga establisamiyento ang mga alternatibong gaya ng mga stationary na board ng menu, elektronikong menu, o menu na nada-download sa mobile device.
What is the best way to pay?	Ano ang pinakamainam na paraan sa pagbabayad?
Cashless transactions are strongly encouraged.	Lubos na hinihikayat ang mga cashless na transaksyon.
Can I sit at the bar?	Maaari ba akong umupo sa bar?
No. Bar area and countertop service is not allowed.	Hindi. Hindi pinapayagan ang pagsisilbi sa bahagi ng bar at countertop.

