

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات لعمليات الإطعام الخيرية

تود إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس (Public Health) الاستعانة بكم في المساعدة في إبطاء انتشار فيروس كورونا (الجديد) (COVID-19) في مقاطعة لوس أنجلوس. تود الصحة العامة أن تزودك ببعض المعلومات العامة حول COVID-19، يمكن أن تساعد التوصيات الواردة أدناه على ضمان بقاء الموظفين والزبائن في صحة جيدة.

المتطوعون والموظفون المرضى

- يُنصح الموظفون المرضى والمتطوعون بالبقاء في منازلهم وعدم العودة إلى العمل لمدة 3 أيام (72 ساعة) على الأقل بعد التعافي، مما يعني اختفاء الحمى دون تناول أدوية خافضة للحرارة وتحسن الجهاز التنفسي (مثال، السعال، وصعوبة في التنفس)، ومرور 7 أيام على الأقل منذ بداية ظهور الأعراض على الموظفين.
- يجب إرسال من يظهر عليهم أعراض المرض عند الوصول إلى العمل أو أثناء وقت العمل - إلى منازلهم على الفور
- يجب أن يكون أي شخص على اتصال وثيق مع الموظفين المرضى في الحجر الصحي لمدة 14 يوماً بعد آخر اتصال بهم مع الموظف. تشمل جهات الاتصال الوثيقة جميع أفراد الأسرة، وأي شريك حميم، وجميع الأفراد الذين كانوا في نطاق 6 أقدام من الموظف لأكثر من 10 دقائق، بدءاً من 48 ساعة قبل بدء الأعراض حتى انتهاء فترة عزل الموظف. بالإضافة إلى ذلك، يجب على أي شخص كان على اتصال بسوائل الجسم و/أو إفرازات الشخص المصاب (مثل السعال أو العطس على الأدوات المشتركة أو اللعاب أو توفير الرعاية دون ارتداء معدات واقية) أن يكون في الحجر الصحي.

الزبائن الذين تظهر عليهم علامات المرض

- انصح الزبائن المرضى بالبقاء في المنزل والطلب من صديق أو جار استلام البقالة الخاصة بهم.
- ضع لافتات في مواقع مرئية تطلب من الزبائن البقاء في المنزل إذا كانوا مرضى، حتى مع مرض خفيف.
- <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- قم بتوفير مناشف أو مناديل إضافية للزبائن لاستخدامها عند السعال أو العطس.
- تأكد من تجهيز الحمامات بالصابون والمناشف الورقية للاستخدام مرة واحدة/مجففات اليدين وأوعية القمامة التي تعمل بدون لمس.
- نوصي بتوفير معقم اليدين الذي يحتوي على الكحول بنسبة 60٪ على الأقل للزبائن.
- وجّه تعليمات للمتطوعين والموظفين الذين يعدون ويقدمون الطعام للحفاظ على مسافة 6 أقدام بينهم وبين الزبائن الذين يظهرون مرضى بقدر الإمكان.

تعليمات غسل اليدين

- اغسل يديك وذراعيك جيداً بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل قبل:
 - الأكل أو الشرب
 - إعداد الطعام
 - ارتداء القفازات
 - بعد ممارسة أي أنشطة أخرى قد تلوث اليدين
- ضع لافتات لغسل اليدين كتذكير مرئي.
- نوصي بارتداء القفازات بشكل مناسب كأداة إضافية، ولكن من المهم أن تتذكر أن القفازات لا تغني عن غسل اليدين والنظافة الجيدة لليدين.

قبول الطعام المتبرّع به

- من الأفراد والأسر الخاصة
 - تقبل فقط المنتجات الغذائية غير المطبوخة والمعبأة مسبقاً من الأفراد والأسر الخاصة (مثل المواد الغذائية المعلبة والحبوب المعبأة وما إلى ذلك).
- من المنشآت الغذائية
 - يمكنك قبول المنتجات (فواكه و خضراوات) الكاملة والأغذية المحضرة والأغذية المعبأة مسبقاً، والأغذية المعبأة مسبقاً منتهية الصلاحية (باستثناء حليب الأطفال وأغذية الأطفال منتهي الصلاحية) من منشآت الطعام المسموح بها مثل المطاعم والفنادق والبقالين ومرافق تجهيز الأغذية وموزعي الطعام والمتعهدين.
 - يجب أن تظل الأطعمة المتبرّع بها التي تتطلب التحكم في درجة الحرارة دائماً عند 41 درجة فهرنهايت أو أقل للأطعمة الباردة أو 135 درجة فهرنهايت أو أعلى للأطعمة الساخنة قبل النقل.

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات لعمليات الإطعام الخيرية

- اطلب من المبتدع تقديم معلومات حول درجة حرارة الطعام والوقت الذي تم فيه أخذ درجة الحرارة قبل التسليم للوكالة.
- عند استلام الطعام، يجب على الشخص المسؤول في الوكالة المستقبلية للطعام التحقق من درجة حرارة الطعام وتسجيل الوقت الذي تم فيه استلام الطعام.
- إذا قامت الجهة المبتدعة أو منظمة استعادة الأغذية بتسليم الطعام المبتدع به عن طريق النقل المبرد، فيجب الاحتفاظ بالأطعمة أقل من 41 درجة فهرنهايت أثناء النقل إلى الوكالة.
- إذا لم تقم الجهة المبتدعة أو منظمة استعادة الأغذية بالتسليم عن طريق النقل المبرد، فيجب وضع ملصق "يتم التحضير على الفور" على المواد الغذائية ويجب ألا تكون خارجة عن ضوابط درجة الحرارة لأكثر من ساعتين.
- لا تقبل حليب الأطفال منتهي الصلاحية وطعام الأطفال منتهي الصلاحية.

خدمة الطعام/اختيار الطعام

- إذا كانت وكالتك هي على مثال ترك الاختيار للزبائن، ففكر في تغيير إلى مثال تعبئة الاكياس مسبقاً. يمكن تمرير الاكياس بسرعة ويكون عدد الأشخاص الذين يلمسون المواد الغذائية أقل.
- إذا قررت وكالتك أن تظل مخزناً على مثال ترك الاختيار للزبائن، فاطلب من الزبائن غسل أيديهم وارتداء القفازات قبل اختيار منتجاتهم الغذائية.
- يمكنك تمديد ساعات العمل أو فتح يوم إضافي حتى يتمكن الزبائن من ممارسة التباعد الاجتماعي في المكان أو في الصف.
- الحد من عدد الأشخاص في مخزن الطعام. إذا تم تخزين المون الخاصة بك في الداخل، ففكر في نقل التوزيع إلى الخارج حسب الظروف الجوية.
- إن أمكن، اجعل مقدمي الطعام يرتدون قفازات أثناء تقديم الطعام في البوفيهات.
- تقديم المطهر/مناديل اليد للزبائن عند دخولهم صفوف التقديم.
- مسح انسكابات السطح باستمرار.
- استبدال أدوات التقديم بشكل متكرر.

النظافة العامة

- اجعل متطوعاً أو موظفاً يقوم بتنظيف وتطهير أسطح المناضد والطاولات وعربات التسوق، والمقابض، وسلال المهملات، والهواتف، وأجهزة الكمبيوتر وكافة الأسطح المعرضة للمس بشكل متكرر وغيرها من الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر، باستمرار.
- استخدم منتج مُسجل لدى وكالة حماية البيئة (EPA) الذي ينظف (يزيل الجراثيم) ويطهر (يقتل الجراثيم). اتبع دائماً التعليمات الموضحة على ملصقات منتجات التنظيف والمطهرات.

المطهرات الفعالة

- لتحضير محلول باستخدام المبييض (Bleach)، اخلط ملعقة كبيرة من المبيض مع ربع غالون (4 أكواب) من الماء. ولكمية أكبر، أضف ربع كوب من المبيض إلى جالون واحد (16 كوب) من الماء. استخدم المحلول خلال 20 دقيقة من التحضير. استخدم شرائط الاختبار لاختبار نسبة محلول الكلور (100 جزء في المليون ppm).
- يمكن استخدام مطهرات أخرى معتمدة من وكالة حماية البيئة (EPA) إذا كانت فعالة ضد فيروس كورونا. يمكن للمستهلك الاتصال بالرقم "1-800" الموجود على ملصق المنتج للاستفسار عن فعاليته ضد فيروس كورونا (COVID-19).

التعامل السليم مع المطهرات والمواد والنفايات

- استخدم المواد الكيميائية في منطقة جيدة التهوية.
- تجنب خلط المواد الكيميائية غير المتوافقة (اقرأ الملصق).
- تجنب ملامسة المواد الكيميائية مع الطعام أثناء التنظيف.
- تعامل مع النفايات بصورة آمنة وتخلص منها في صندوق قمامة مغلق جيداً.

لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالخدمات الاستشارية على الرقم 700-9995 (888). وللحصول على مزيد من المعلومات حول فيروس كورونا (COVID-19)، يرجى زيارة الرابط التالي: <http://publichealth.lacounty.gov>