

فيروس كورونا المستجد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس دليل المنشآت الغذائية

من أجل التصدي بشكل مناسب إلى تفشي COVID-19 (فيروس كورونا المستجد)، استصدر مسؤول الصحة بمقاطعة لوس أنجلوس أمر البقاء أكثر أماناً في المنزل "Safer At Home" في 21 مارس 2020. وضع هذا الأمر التي أصدرته إدارة الصحة العامة متطلبات جديدة على منشآت بيع الأغذية بالتجزئة، بما في ذلك محلات البقالة والمطاعم. أصدرت إدارة الصحة العامة هذا الدليل لمساعدة منشآت بيع الأغذية بالتجزئة على الالتزام بالأمر وتقليل مخاطر التعرض للعملاء والموظفين على حد سواء.

يتطلب هذا الأمر من منشآت بيع الأغذية بالتجزئة اتخاذ الإجراءات التالية:

التباعد الاجتماعي / الحد من مخاطر

- فرض التباعد الاجتماعي عن طريق مطالبة الجمهور بالمحافظة قدر المستطاع على مسافة ستة (6) أقدام على الأقل بينهم وبين الآخرين. يحق لأفراد العائلة الواحدة أو المقيمين في نفس المنزل الوقوف أو التحرك معاً ولكن يجب فصلهم عن الآخرين بمسافة لا تقل عن ستة (6) أقدام.
- وفر أحواض غسل اليدين للجمهور مجهزة بالماء والصابون أو مطهر يدين يتكون من كحول بنسبة 60% على الأقل.
- **ضع لافتة** في مكان مرئي على جميع المداخل العامة تحت الأفراد الذين ظهرت عليهم أعراض أمراض الجهاز التنفسي، بما في ذلك السخونية أو السعال، على عدم الدخول.
- اتبع توصيات مكافحة الأمراض المعدية المقدمة من قبل إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس، بما في ذلك دليل تنظيف وتطهير الموقع. انظر الدليل المنشور على www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/

منشآت تقديم الطعام بالموقع

- لا يُسمح لجميع المطاعم ومنشآت بيع الأغذية بالتجزئة بتقديم الطعام في الموقع سواء داخل أو خارج المنشأة. لا يسمح بتقديم الطعام على الطاولات.
- يُسمح للمطاعم ومنشآت بيع الأغذية بالاستمرار في العمل لأغراض إعداد الأغذية وتقديمها للعملاء عبر خدمة التوصيل للمنزل، أو الاستلام من الموقع، أو نافذة البيع للسيارات.
- لا يُسمح بفتح الحانات غير الحاصلة على تصريح منشأة غذائية.
- يُسمح لمنشآت إعداد الجعة أو النبيذ الحاصلة على تصريح منشأة غذائية بالفتح بالاستمرار في العمل إعداد الأغذية وتقديمها للعملاء عبر خدمة التوصيل للمنزل أو الاستلام من الموقع. لا يُسمح لمنشآت إعداد الجعة أو النبيذ إعطاء عينات تذوق للجمهور ولكن يُسمح لها بالاستمرار في عمليات البيع والإنتاج بالجملة لغير العامة.
- بالنسبة للمنشآت الغذائية التي تقدم خيارات استلام الطعام أو التوصيل للمنزل، فيتعين على مُشغلي هذه المنشآت الغذائية تطبيق ممارسات التباعد الاجتماعي بين العملاء في الطابور عند الطلب أو أثناء الاستلام.
- يُسمح للمطاعم التي تقدم منتجات بقالة (مثل المكونات النيئة والمنتجات وما إلى ذلك) لغرض البيع بالتجزئة فقط بإدراج هذه المنتجات في قائمة التوصيل إلى المنزل أو الاستلام من المكان. لا يُسمح لهم بإعداد محل بقالة داخل غرفة الطعام الخاصة بهم لغرض اختيار العملاء المنتجات بنفسهم لأن هذا يتعارض مع الغرض من إغلاق غرف الطعام أمام العملاء وهو مخالف لتصريحهم الحالي.
- لن تفرض إدارة الصحة العامة وسم المنتجات المعبأة التي يتم تعبئتها لأغراض التسهيل على العملاء والموظفين، شريطة أن تكون المنشأة قادرة على توفير المكونات للعملاء عند الطلب.
- يُحظر تماماً على المطاعم تعبئة الأغذية في مواد عالية الخطورة:
 - التغليف منخفض الأكسجين الذي لم توافق عليه إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس (CDPH).
 - بيع زجاجات المطهر دون وسمها بوسم وكالة حماية البيئة (EPA) المطلوب.
- إذا كان المطعم يستخدم جزءاً من غرفة الطعام الخاصة به كمخزن احتياطي لمنتجات غير غذائية، فيجب عليه حظر اختيار العملاء هذه المنتجات بنفسهم. يجب تقديم هذه المنتجات كجزء من عملية التوصيل إلى المنزل أو الاستلام من المكان.

فيروس كورونا المستجد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس دليل المنشآت الغذائية

الكافيتريات والمتاجر التعاونية والمطاعم الموجودة داخل المستشفيات أو دور الرعاية أو المرافق المماثلة معفية من الحظر المفروض على الاستهلاك في الموقع؛ ومع ذلك، توصي إدارة الصحة العامة بشدة أن تتأكد هذه المنشآت من التزام متناولي الطعام بمتطلبات التباعد الاجتماعي المناسبة (6 أقدام من العملاء الآخرين) أثناء تناول الطعام.

محلات ومتاجر البقالة

- تأكد من توفير طريقة لتعقيم عربية التسوق ومقابض السلة، وذلك إما عن طريق توفير المناديل المبللة للعملاء أو تكليف عدد من الموظفين بالتعقيم بين كل عميل.
- راقب عدد العملاء للتأكد من الوفاء بمتطلبات التباعد الاجتماعي. وهذا مهم على وجه الخصوص فيما يخص طوابير الانتظار على طاولات المحاسبة. وفي المناطق ذات الكثافة المرورية المرتفعة، استخدم أدوات التباعد أثناء المحاسبة والطوابير. ضع شريطاً على الأرض للحفاظ على مسافات كافية بين العملاء.
- لا يُسمح لمحلات البقالة التي تضم مناطق للاستهلاك داخلها بتقديم أي خيارات لتناول الطعام، سواء داخل أو خارج المنشأة.
- يجب أن تتوقف محلات ومتاجر البقالة التي تقدم خدمة الاختيار الذاتية للأغذية غير المعبأة (مثل طاولة السلطة، وطاولة الحساء، وصناديق المنتجات) عن تقديم هذه الخدمة إلى العملاء.
- يحظر إعطاء عينات من المنتج.

منشآت الأغذية المتنقلة (مثل شاحنات الطعام وعربات الطعام)

- يُسمح فقط لمنشآت الطعام المتنقلة الحاصلة على تصريح صحي صالح بتقديم الطعام للاستهلاك خارج الموقع أو للاستلام من المكان.
- راقب عدد العملاء للتأكد من الوفاء بمتطلبات التباعد الاجتماعي. وهذا مهم على وجه الخصوص فيما يخص طوابير الانتظار مثل طوابير الطلب.

اعتبارات خدمة العملاء

- نوصي بتكليف أحد الموظفين لضمان تلبية متطلبات التباعد الاجتماعي بالنسبة لأي طوابير تتشكل داخل المتجر أو خارجه. وفي المناطق ذات الكثافة المرورية المرتفعة، استخدم أدوات التباعد أثناء المحاسبة والطوابير. ضع شريطاً على الأرض للحفاظ على مسافات كافية بين العملاء.
- نوصي بإعطاء العملاء مناديل ورقية أو قماشية إضافية لاستخدامها عند السعال أو العطس.
- تأكد من أن الحمامات مجهزة جيداً بكمية كافية من الصابون والمناشف/مجففات الأيدي ذات الاستخدام الواحد، وصناديق القمامة التي لا تعمل باللمس.
- نوصي بتوفير معقم يدين يحتوي على نسبة 60٪ كحول على الأقل ليستخدمها العملاء في المناطق المشتركة، مثل مداخل المنشأة.
- أنظر في تقديم خدمات توصيل مجانية للعملاء المعرضين بشكل أكبر للخطر حتى يتفادوا الذهاب إلى متاجر البقالة.
- نوصي بتقليل المحادثات إلى قصد حد في طوابير الطلب والمحاسبة بين الموظفين والعملاء.

موظفي المنشآت الغذائية

- افحص الموظفين يومياً بحثاً عن أعراض المرض (إما عن طريق الفحص الذاتي أو الفحص من قبل صاحب العمل) وتأكد من التزام الموظفين منازلهم إذا كانوا مرضى.
- يُنصح الموظفون الذين يعانون من السخونية أو أمراض الجهاز التنفسي بالالتزام منازلهم وعدم العودة إلى العمل إلا بعد مُضي ثلاثة أيام (72 ساعة) على الأقل من شفاءهم، ويعني ذلك اختفاء السخونية دون استخدام أدوية خافضة للحرارة ووجود تحسن في أعراض أمراض الجهاز التنفسي (مثل، السعال وضيق في التنفس)، وبعد قد مُضي سبعة أيام على الأقل من ظهور الأعراض لأول مرة.
- يجب إرسال الموظفين الذين يظهر عليهم أعراض المرض عند الوصول إلى العمل أو أثناء وقت العمل إلى منازلهم على الفور.

فيروس كورونا المستجد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس دليل المنشآت الغذائية

- نوصي بجدولة نوبات الموظفين في نفس نوبة العمل وعدم تبديل الموظفين بين نوبات العمل لتقليل الانتشار في حالة تشخيص أحد الموظفين بمرض COVID-19.
- أنظر في إعادة تعيين الموظفين المعرضين بشكل كبير لخطر تطوير أمراض خطيرة عند الإصابة بفيروس كورونا المستجد (COVID-19) إلى المهام التي تقلل تعاملهم مع الجمهور. المعرضين بشكل كبير للخطر هم كبار السن والنساء الحوامل ومن يعانون من ضعف في جهاز المناعة أو من لديهم مشاكل طبية خطيرة.
- وجّه موظفي انتظار والمحاسبة بالحفاظ قدر الإمكان على مسافة ستة أقدام بينهم وبين العملاء.

متطلبات التعامل مع الإصابة المؤكدة بفيروس كورونا المستجد (COVID-19)

إذا تسلم إخطار بأن أحد الموظفين الغذائيين قد أتي اختباره إيجابيًا لفيروس كورونا المستجد (COVID-19) أو مُفترض أنه إيجابي وفقًا للأعراض المرتبطة بفيروس كورونا المستجد (COVID-19)، يُطلب من مشغل المنشأة الغذائية اتخاذ الإجراءات التالية:

1. تأكد من إبعاد الموظف المصاب عن المنشأة الغذائية والتزامه بأمر مسؤول الصحة (HOO) المتعلق بالسيطرة على فيروس كورونا المستجد (COVID-19):

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf

← يمكنك العثور على إرشادات إضافية فيما يخص الإصابات المؤكدة بفيروس كورونا المستجد (COVID-19) على هذا الرابط: <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>

2. حدد جميع "المخالطين" المحتملين واطلب منهم الالتزام بأمر الحجر الصحي لمسؤول الصحة: المخالطون يشملون جميع أفراد الأسرة وأي اتصال حميم وجميع الأفراد الذين اقتربوا من الموظف المصاب بمسافة تقل عن ستة أقدام لأكثر من 10 دقائق، بدءًا من 48 ساعة قبل بدء الأعراض بالظهور على الموظف وحتى انتهاء فترة عزله. وبالإضافة إلى ذلك، يجب على أي شخص كان على اتصال بسوائل جسم الموظف المصاب و/أو إفرازاته (مثل السعال أو العطس أو الأدوات المشتركة أو اللعاب أن يدخل الحجر الصحي)

http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf

← يمكنك العثور على إرشادات إضافية فيما يخص المخالطين على هذا الرابط:

<http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>

3. نظّف وعقم المنشأة وفقًا لإرشادات مركز مكافحة الأمراض (CDC) على هذه الرابط:

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

← المتطلبات الحالية لتنظيف وتعقيم الأسطح الملامسة للأغذية فعالة.

4. لا تتطلب منشآت بيع الأغذية بالتجزئة تصريحات من الأطباء للأشخاص الذين تم تحديدهم كمخالطين لموظف تأكدت إصابته بفيروس كورونا المستجد (COVID-19)، حيث أن هذا الشخص المعرض للإصابة مُطالب وفقًا للامر بالحجر الذاتي لمدة 14 يومًا من تاريخ آخر تعامل مع المصاب.

ستتعاون شعبة الصحة البيئية في إدارة الصحة العامة مع مشغل المنشأة الغذائية لتقديم الإرشادات وضمان اكتمال كافة الإجراءات المطلوبة.

تعليمات غسل اليدين لجميع الموظفين

- تأكد من قيام الموظفين بغسل يديهم وذراعيهم جيدًا بالماء الدافئ والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل عند وصولهم إلى العمل، بعد استخدام الحمام، قبل وبعد تناول الطعام، بشكل متكرر طوال اليوم وعلى النحو المحدد في [قانون بيع الأغذية بالتجزئة في كاليفورنيا \(CRFC\)](#)، القسم 113953.3. تجنب لمس عينيك أو أنفك أو فمك.
- نوصي بتكليف أحد العاملين في كل نوبة بالتأكد من وجود كمية كافية من الصابون والمناشف الورقية على أحواض غسل اليدين في جميع

فيروس كورونا المستجد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس دليل المنشآت الغذائية

الأوقات.

- نوصي بارتداء القفازات بشكل مناسب كأداة احترازية إضافية، ولكن من المهم أن تتذكر أن القفازات لا تعني عن غسل اليدين والنظافة الجيدة لليدين.

الالتزام بممارسات سلامة الأغذية الأساسية

- احتفظ بسخونية الأغذية الساخن (135 درجة فهرنهايت أو أعلى) وبرودة الأغذية الباردة (41 درجة فهرنهايت أو أقل).
- اطه الأغذية كما هو موضح في قانون بيع الأغذية بالتجزئة في كاليفورنيا (CRFC) بالضبط.
- نظّف وعقّم الأواني والمعدات بالوتيرة اللازمة المحددة في قانون بيع الأغذية بالتجزئة في كاليفورنيا (CRFC).
- التزم بممارسات صحة ونظافة الموظفين - لا تعمل إذا كنت مريضًا واغسل يديك باستمرار وعند الحاجة كما هو مذكور أعلاه.
- تأكد من أن جميع المواد الغذائية والمكونات الغذائية مُورّدة من مصدر غذائي معتمد.

اعتبارات خاصة

- حد من استخدام الأوعية القابلة لإعادة التعبئة التي يحضرها العملاء معهم لأخذ المشروبات أو الأغذية بها.
- يجب تنظيف وتعقيم معدات ملء المشروبات التي تستخدم لإعادة ملء كؤوس المشروبات من قبل العميل بشكل متكرر.
- ضع عناصر الاستخدام الواحد مثل الكؤوس وأدوات المائدة والأطباق والتوابل المعبأة خلف طاولة الخدمة وقدمها عند الطلب.

ممارسات تنظيف مُحسنة

- كلف بعض الموظفين بتنظيف وتطهير كافة الأسطح المعرضة للمس الكثيف مثل طاولة الخدمة والطاولات ومقابض أبواب التبريد وآلة تسجيل النقود وآلات سحب النقود والحمامات والمراحيض ومقابض الأبواب وصناديق القمامة والهواتف باستمرار.
- استخدم منتج مُسجل لدى وكالة حماية البيئة (EPA) ينظف (يزيل الجراثيم) ويطهر (يقتل الجراثيم). اتبع دوماً التعليمات الموضحة على ملصقات منتجات التنظيف والمطهرات.

المطهرات الفعالة

- لتحضير محلول كلور، اخلط أربعة معالق كبيرة من المبيض (الكلور) مع ربع غالون (4 أكواب) من الماء. ولكمية أكبر، أضف ثلث كوب من المبيض (الكلور) 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).
- يمكن استخدام مطهرات أخرى معتمدة من وكالة حماية البيئة (EPA) إذا كانت فعالة ضد فيروس كورونا. يمكن للمستهلك الاتصال برقم "1-800" الموجود على ملصق المنتج للاستفسار عن فعاليته ضد فيروس كورونا المستجد (COVID-19).

التعامل السليم مع المطهرات والمواد المُطهّرة والنفايات

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

فيروس كورونا المستجد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس
دليل المنشآت الغذائية

لمزيد من المعلومات عن كيفية الوقاية من الأمراض المعدية في المنشأة الغذائية، يرجى الاتصال بالخدمات الاستشارية على الرقم (888) 700-9995. ولمزيد من المعلومات حول فيروس كورونا المستجد (COVID-19)، يرجى زيارة الرابط التالي: <http://publichealth.lacounty.gov>