

## بروتوكول للمطاعم: الملحق ط

آخر التحديثات: (تم تمييز التغييرات باللون الأصفر)

20/11/8: تم توضيح أن الحمامات التي كانت متاحة للزبائن يجب أن تظل متاحة.

نظرًا للانتشار السريع المستمر لفيروس كورونا الجديد (COVID-19) والحاجة إلى حماية أفراد مجتمعنا الأكثر ضعفًا، تم تحديث هذا البروتوكول ليتماشى مع أمر مسؤول الصحة العامة بالولاية للحد من المطاعم والمنشآت الغذائية الأخرى التي تقوم بتحضير وتقديم الطعام للتناول في الهواء الطلق، والتوصيل، والاستلام من السيارة أو أخذ الطعام للخارج فقط. لا يسمح بتناول الطعام داخل المطاعم أو المنشآت الغذائية الأخرى. بالإضافة إلى الشروط المفروضة على المطاعم من قبل مسؤول الصحة العامة بالولاية، يجب أن تمتثل المطاعم أيضًا لبروتوكولات سلامة الموظفين ومكافحة العدوى.

باستثناء ما تم تحديده أدناه، يجب أن تظل مطاعم البيرة، والحانات، ومصانع الجعة وغرف تذوق النبيذ، ومصانع التقطير الحرفية مغلقة حتى يسمح مسؤول الصحة في المقاطعة باستئناف التشغيل المعدل أو الكامل. يُحظر على مطاعم البيرة، والحانات، ومصانع الجعة وغرف تذوق النبيذ، ومصانع التقطير الحرفية التعاقد مع بائع الأغذية لاستئناف التشغيل. تمت الموافقة لمطاعم البيرة، والحانات، ومصانع الجعة وغرف تذوق النبيذ، ومصانع التقطير الحرفية على مبيعات التجزئة والتصنيع ويجب أن تلتزم بالبروتوكولات السارية.

يجوز أن تستمر المطاعم أو الحانات أو مطاعم البيرة التي تعد كمطاعم ذات مخاطرة معتدلة أو عالية الخطورة في تقديم خدمة الجلوس للتناول الوجبات في منطقة خارجية للتناول الطعام يتم إعدادها في الموقع وفقًا على النحو المسموح به بموجب أمر مسؤول الصحة، وبما يتوافق مع هذا البروتوكول. يجب أن يتم غلق أسطح البارات. يجب أن تستمر المطاعم والمنشآت الغذائية الأخرى في تقديم وتشجيع خدمة الطلبات الخارجية والتوصيل إلى أقصى حد ممكن.

هذا البروتوكول غير مخصص لأماكن الحفلات أو الأداء أو الترفيه التي بها منشآت طعام في الموقع. يجب أن تظل هذه المرافق الغذائية مغلقة حتى يُسمح لها باستئناف التشغيل المعدل أو الكامل من خلال أمر إعادة فتح محدد.

يرجى ملاحظة ما يلي: قد يتم تحديث هذا المستند كلما توفرت معلومات ومصادر إضافية، لذا تأكد من الاطلاع على الموقع الإلكتروني لمقاطعة لوس أنجلوس على <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus> بانتظام للحصول على أي التحديثات التي تطرأ على هذا المستند والإرشادات ذات الصلة.

تغطي القائمة المرجعية ما يلي:

- (1) سياسات وممارسات مكان العمل لحماية صحة الموظفين
- (2) تدابير لضمان التباعد الجسدي
- (3) تدابير لضمان مكافحة العدوى
- (4) التواصل مع الموظفين والجمهور
- (5) تدابير لضمان الوصول العادل إلى الخدمات الحيوية.

يجب معالجة هذه المجالات الرئيسية الخمسة بينما تقوم منشأتك بتطوير أي بروتوكولات لإعادة الفتح.

يجب على جميع المطاعم التي تشملها هذه الإرشادات تنفيذ جميع التدابير المعمول بها المدرجة أدناه وتكون مستعدة لتوضيح سبب عدم تطبيق أي تدبير لم يتم تطبيقه على الأعمال.

اسم العمل التجاري:

عنوان المنشأة:

الحد الأقصى للإشغال المسبق:

تاريخ النشر:

أ. سياسات وممارسات مكان العمل لحماية صحة الموظفين (يرجى اختيار كل ما ينطبق على المنشأة)

- تم توجيه كل من يمكنه القيام بواجبات عمله من المنزل للقيام بذلك.
- يتم تكليف الموظفين الضعفاء (أولئك الذين تزيد أعمارهم عن 65 عامًا، والحوامل، والذين يعانون من حالات صحية مزمنة) بعمل يمكن القيام به من المنزل كلما أمكن ذلك. وينبغي مناقشة أية مخاوف مع مقدم الرعاية الصحية أو خدمات الصحة المهنية لاتخاذ القرارات المناسبة بشأن العودة إلى مكان العمل.
- تم إخبار جميع الموظفين بعدم القدوم إلى العمل إذا كانوا مرضى أو إذا تعرضوا لشخص مصاب بـ COVID-19.
- يتم تزويد العمال بمعلومات حول استحقاقات الإجازة برعاية صاحب العمل أو برعاية الحكومة التي قد يحق للموظف الحصول عليها مما يجعل من السهل ماليًا البقاء في المنزل. انظر معلومات إضافية عن [البرامج الحكومية التي تدعم الإجازات المرضية وتعويضات العمال عن COVID-19](#) بما في ذلك حقوق الإجازات المرضية للموظف بموجب [قانون الاستجابة الأولى لفيروس كورونا الخاص بالعائلات](#) وحقوق الموظف في مزايا تعويضات العمال وافترض صلة العمل بـ COVID-19 وفقًا لـ [الأمر التنفيذي N-62-20](#) الصادر عن الحاكم.
- عند إبلاغك أن اختبار واحد أو أكثر من الموظفين إيجابي، أو لديه أعراض تتوافق مع (حالة) COVID-19، فإن صاحب العمل لديه خطة أو لعزل الحالة (الحالات) في المنزل ويطلب الحجر الصحي الذاتي من جميع الموظفين الذين تعرضوا في مكان العمل الخاص بالحالة (الحالات). يجب على خطة صاحب العمل أن تأخذ في الاعتبار بروتوكولاً لجميع الموظفين المعزولين للوصول إلى أو إجراء اختبار COVID-19 لتحديد ما إذا كانت هناك حالات تعرض إضافية في مكان العمل، والتي قد تتطلب تدابير إضافية لمكافحة COVID-19.
- في حالة علم المالك أو المدير أو المشغل بثلاث (3) حالات أو أكثر من COVID-19 داخل مكان العمل في غضون 14 يومًا، يجب على صاحب العمل الإبلاغ عن هذا التفشي إلى إدارة الصحة العامة على الرقم 397-3993 (888) أو 240-7821 (213). إذا تم تحديد المجموعة في موقع العمل، فستبدأ إدارة الصحة العامة في استجابة المجموعة التي تشمل تقديم إرشادات وتوصيات لمكافحة العدوى، والدعم الفني وتدابير مكافحة الخاصة بالموقع. سيتم تعيين مديراً للحالات من الصحة العامة للتحقيق التراكمي بشأن الحالات للمساعدة في توجيه استجابة المنشأة.
- يتم [فحص الموظفين](#) قبل دخول الموظفين إلى مساحة العمل. يجب أن تتضمن الفحوصات إجراء فحص بخصوص السعال وضيق في التنفس وصعوبة في التنفس والحمى أو القشعريرة وإذا كان الموظف على اتصال بشخص معروف إصابته بـ COVID-19 في آخر 14 يومًا. يمكن إجراء هذه الفحوصات عن بُعد أو شخصيًا عند وصول الموظفين. يجب إجراء فحص درجة الحرارة في موقع العمل إذا كان ذلك ممكنًا.
- يُمنح الموظفون الذين لديهم اتصال بالآخرين - بدون تكلفة - غطاء الوجه المناسب الذي يغطي الأنف والفم. يجب أن يرتدي الموظف غطاء الوجه في جميع الأوقات خلال يوم العمل عندما يكون على اتصال أو من المحتمل أن يكون على اتصال بالآخرين. يجب على الموظفين الذين تلقوا تعليمات من مزودهم الطبي بعدم ارتداء غطاء للوجه ارتداء واقي الوجه مع تتيه على الحافة السفلية، للامتثال لتوجيهات الولاية، طالما تسمح حالتهم بذلك. يفضل أن يتناسب الثني مع الذقن. لا يجب استخدام الكمامات المزودة بصمامات أحادية الاتجاه. لا يحتاج الموظفون إلى ارتداء غطاء الوجه عندما يكون الموظف بمفرده في مكتب خاص أو حجرة محاطة ذات فاصل صلب يتجاوز ارتفاع الموظف عند وقوفه.
- يتم توجيه تعليمات للموظفين للاستخدام الصحيح لغطاء الوجه، بما في ذلك الحاجة إلى غسل أو استبدال أغطية الوجه يوميًا.
- يتم توفير واقيات الوجه وارتداؤها من قبل موظفين الانتظار وغيرهم من الموظفين عند خدمة الزبائن الذين لا يرتدون الغطاء القماشي عند الأكل والشرب. يجب ارتداء واقي الوجه بالإضافة إلى غطاء الوجه القماشي. تحمي أغطية الوجه القماشية الآخرين من قطرات مرتديها؛ تساعد واقيات الوجه على حماية مرتديها من قطرات الآخرين.

# إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس أمر مسؤول الصحة



- يجب استخدام وتنظيف واقيات الوجه وتعقيمها حسب إرشادات الشركة المصنعة.
- يتم توجيه الموظفين لضمان الالتزام بممارسات نظافة اليدين بما في ذلك تكرار غسل اليدين واستخدام مطهر اليدين واستخدام القفازات المناسبة.
- يُسمح للموظفين بالوقت لغسل أيديهم بشكل متكرر.
- يتم تذكير الموظفين بتغطية السعال والعطس بمنديل. يجب رمي الأنسجة المستعملة في سلة المهملات وغسل اليدين على الفور بالصابون والماء الدافئ لمدة 20 ثانية على الأقل.
- يحظر على الموظفين الأكل أو الشرب في أي مكان داخل المنشأة الغذائية بخلاف غرف الاستراحة المحددة.
- تم تزويد جميع الموظفين والبائعين وموظفي التوصيل بتعليمات تتعلق بالمحافظة على التباعد الجسدي واستخدام أغطية الوجه عند التواجد حول الآخرين.
- يتم تقسيم الاستراحات، بما يتوافق مع أنظمة الأجور والعمل بالساعة، لضمان الحفاظ على ستة (6) أقدام بين الموظفين في غرف الاستراحة في جميع الأوقات.
- يتم تطهير غرف الاستراحة والحمامات والمناطق المشتركة الأخرى بشكل متكرر، وفقاً للجدول التالي:
  - غرف الاستراحة
  - \_\_\_\_\_
  - الحمامات
  - \_\_\_\_\_
  - أخرى
  - \_\_\_\_\_
- المواد المطهرة وما يتصل بها متاحة للموظفين في الموقع (المواقع) التالية:
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_

- معقم اليدين الفعال ضد COVID-19 متاح لجميع الموظفين في الموقع (المواقع) التالية:
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_

- تم توزيع نسخة من هذا البروتوكول على جميع الموظفين.

- اختياري – قم بوصف التدابير الأخرى:
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_
  - \_\_\_\_\_

## ب. تدابير لضمان التباعد الجسدي

- إذا أمكن، يتم تعيين موظف يرتدي غطاء الوجه القماشي بالقرب من الباب ولكن على بعد 6 أقدام على الأقل من أقرب الزبائن، لمراقبة الالتزام بإجراءات التباعد الجسدي.
- يتم التقيد بالتدابير لضمان التباعد الجسدي عن مكان وجود الزبائن أو الموظفين في الصف. وهذا يشمل نقاط الانتظار والمحطات الطرفية، وصفوف ومناضد المشهيات، والاستراحات، وردهات المصاعد، وحامل المضيف وأماكن الانتظار، وخدمة التسليم والتوصيل، وأي مناطق أخرى يتجمع فيها الزبائن.
  - وضع شريط أو علامات أخرى على مسافات 6 أقدام في أي منطقة حيث يمكن لأفراد الجمهور تشكيل صف أو حامل.
  - إنشاء ممرات اتجاهية وممرات مرور لحركة السير، إن أمكن، لمنع الموظفين والزبائن من المرور بعضهم البعض.
- يجب أن تضمن منشآت الطعام التي تقدم خيارات استلام الطعام أو التوصيل ضمان ممارسات التباعد الجسدي لهؤلاء الزبائن الموجودين في قائمة الانتظار عند الطلب أو أثناء الاستلام.
- تخضع المقاعد في الهواء الطلق في الموقع للالتزام بمتطلبات التباعد الجسدي 6 أقدام بين الزبائن على طاولات مختلفة.
  - أسطح البار المستخدمة لأغراض إعداد أو تقديم المشروبات الكحولية مغلقة أمام خدمة تقديم الطعام والمشروبات على الطاولة.
  - يحظر الجلوس في الموقع داخل قاعة الطعام الداخلية.
  - يحظر عمليات الترفيه. وهذا يشمل - على سبيل المثال لا الحصر - حفلات DJ والموسيقى الحية والترفيه.
  - لا يجوز للمطاعم استضافة حفلات الاستقبال أو المآدب أو التجمعات الكبيرة الأخرى.
- توسيع المقاعد الخارجية حيثما أمكن، بما يتوافق مع التخطيط المحلي وقوانين المنطقة.

- تم تنفيذ الحلول التكنولوجية حيثما أمكن للحد من التفاعل بين شخص وآخر؛ الطلب وقائمة المأكولات على الأجهزة المحمولة، إرسال رسالة نصية عند الوصول للجلوس، وخيارات الدفع بدون تلامس.
- قم بتصميم تفاعلاً بين الزبائن وسائقي التوصيل والموظفين للسماح بالتباعد الجسدي.
  - يتم وضع علامة على الأرضيات داخل وخارج المطعم في المناطق التي قد ينتظر فيها الزبائن أو سائقو التوصيل أو غيرهم لتمكين التباعد الجسدي وإنفاذه.
  - تم استخدام عمليات بدون تلامس للاستلام والتوصيل وغيرها من الأنظمة الإلكترونية الأخرى لتفاعلات الضيف، حيثما أمكن.
  - تقتصر التفاعلات بين الخدم أو تفاعلات الموظفين الآخرين والزبائن على خمس دقائق كحد أقصى لكل مرة، حيثما أمكن.
- تناول الطعام في الموقع أو في الهواء الطلق عن طريق الحجز أو إخطار الزبائن بالاتصال مقدماً لتأكيد سعة الجلوس/الخدمة في الهواء الطلق، حيثما أمكن. يتم جمع معلومات الاتصال بطرف - إذا كان ذلك ممكناً في سياق العمل العادي - إما في وقت الحجز أو في الموقع للسماح بتعقب الاتصال في حالة الحاجة لذلك.
  - ضع في اعتبارك نظام الحجز بالهاتف الذي يسمح للأشخاص بالانتظار في الصف أو الانتظار في السيارات والدخول فقط عندما يتم إبلاغ الزبون بمكالمة هاتفية أو رسالة نصية أو طريقة أخرى بأن الطاولة جاهز.
- إذا كانت المؤسسة لديها القدرة واختارت تقديم الطلب في الموقع، فيجب أن يُعرض على الزبائن قائمة (منشورة أو نشرة ذات الاستخدام لمرة واحدة) للسماح بسهولة الطلب، ويجب جمع طلبات العناصر وتعبئتها واستلامها من قبل الزبون في أقرب وقت ممكن؛ يجب إبلاغ الزبائن بالوقت المقدر للاستلام. لا يجوز تجمع الزبائن الذين ينتظرون العناصر داخل العمل التجاري. يجب عليهم إما البقاء في سيارتهم أو العودة في الوقت المناسب للحصول على طلبهم.
- حدد عدد المدعوين على طاولة واحدة في الهواء الطلق. لا يجب أن يكون الأشخاص في نفس المجموعة الجالسين على نفس الطاولة على بعد ستة أقدام. يجب أن يكون جميع أعضاء المجموعة حاضرين قبل الجلوس ويجب على المضيفين إحضار المجموعة بأكملها إلى الطاولة في وقت واحد.
  - يقتصر الجلوس في الموقع في الهواء الطلق على طاولة على ما لا يزيد عن 6 أشخاص من نفس الطرف.
- الاتصال محدود بين موظفين الانتظار والزبائن.
  - قم بتركيب حواجز مادية مثل الفواصل أو حاجز زجاجي في مكان التسجيل وحوامل المضيف وترتيب الأسطح وما إلى ذلك، في الأماكن التي يصعب الحفاظ فيها على التباعد الجسدي مسافة ستة أقدام.
  - الحد من عدد الموظفين الذين يخدمون الأطراف الفردية.
- عدم تشجيع الموظفين والزبائن عن التجمع في مناطق ذات حركة مرور عالية مثل الحمامات والممرات ومساحات البار والحجز ومحطات بطاقات الائتمان وما إلى ذلك.
  - مطالبة الموظفين بتجنب المصافحة والتحيات المماثلة التي تكسر حدود التباعد الجسدي.
- استخدام الحواجز أو زيادة المسافة بين الطاولات/الكراسي للفصل بين الموظفين في غرف استراحة الموظفين. حيثما أمكن، قم بإنشاء مناطق استراحة ومقاعد بأغطية مظلمة في الهواء الطلق لضمان التباعد الجسدي.
  - تم إعادة تصميم العمليات - حيثما أمكن - لتحقيق التباعد الجسدي بين الموظفين.
    - يتميز المطبخ وأرضيات المنطقة الداخلية الخلفية الأخرى بتعزيز متطلبات التباعد الجسدي.
- يجب استخدام بروتوكولات التباعد الجسدي في أي منطقة مكتبية، أو مطبخ، أو خزائن، أو مجمدات، أو غيرها من مناطق الموظفين عالية الكثافة.
  - من المتوقع أن يكون الاتصال العرضي متوقعاً، ولكن الهدف هو قصر هذا على أقل من 15 دقيقة - ويفضل 10 دقائق - وارتداء الموظفين دائماً أغطية الوجه.

### ج. تدابير مكافحة العدوى

#### قبل الفتح

- نظام التدفئة والتهوية وتكييف الهواء (HVAC) يعمل بكفاءة عالية، تمت زيادة التهوية إلى أقصى حد ممكن.
  - ضع في اعتبارك تركيب منظفات هواء محمولة عالية الكفاءة وترقية مرشحات الهواء في المبنى إلى أعلى كفاءة ممكنة وإجراء

- تعديلات أخرى لزيادة كمية الهواء الخارجي والتهوية في جميع مناطق العمل.
- بالنسبة للمرافق التي لم يتم تشغيلها، اغسل كل من صنابير الماء الساخن والبارد لمدة خمس دقائق قبل إعادة الفتح لاستبدال المياه القديمة في السباكة بالمنشأة بإمدادات مياه عذبة وآمنة.
- تم تنظيف المنشأة وتطهيره/ تعقيمه بالكامل (باستخدام المنتجات المعتمدة للاستخدام ضد COVID-19)، خاصة إذا تم إغلاقها.
  - شراء خيارات لشركة تنظيف تابعة لجهة خارجية للمساعدة في زيادة طلب التنظيف، حسب الحاجة.
- تم تجهيز المساحات مثل غرف الطعام، وأكشاك المضيف، والمطابخ بمنتجات التعقيم المناسبة، بما في ذلك معقم اليدين ومناديل التعقيم لجميع الموظفين الذين يساعدون الزبائن بشكل مباشر.
  - تأكد من بقاء تشغيل وتجهيز المرافق الصحية في جميع الأوقات وتوفير صابون إضافي ومناشف ورقية ومعقم لليدين عند الحاجة.
  - نوصي بتركيب موزعات لا تعمل باللمس لمعقم اليدين وموزعات الصابون والمناشف الورقية وسلال القمامة.
- تم تحديد مواقع التسليم لاستقبال عمليات التسليم بعيداً عن مناطق حركة المرور العالية. تم إزالة سبل الاتصال من شخص لآخر لتسليم البضائع كلما أمكن ذلك.

#### اعتبارات لسلامة الطعام

- يتم اتباع جميع ممارسات سلامة الأغذية الموضحة في قانون كاليفورنيا لتجارة المواد الغذائية بالتجزئة (CRFC) والحفاظ عليها.
  - احتفظ بالطعام الساخن ساخناً (135 درجة فهرنهايت أو أعلى) والبارد بارداً (41 درجة فهرنهايت أو أقل).
  - طبخ الأطعمة تماماً على النحو المطلوب في قانون كاليفورنيا لتجارة المواد الغذائية بالتجزئة (CRFC).
  - تنظيف وتعقيم الأواني والمعدات بشكل متكرر على النحو المطلوب الحدد في قانون كاليفورنيا لتجارة المواد الغذائية بالتجزئة (CRFC).
  - الالتزام بممارسات صحة الموظفين ونظافتهم: لا تعمل عند المرض؛ غسل اليدين بشكل متكرر؛ القفازات المستخدمة على النحو المطلوب في قانون كاليفورنيا لتجارة المواد الغذائية بالتجزئة (CRFC).
  - تأكد من أن جميع المواد الغذائية والمكونات الغذائية من مصدر غذائي معتمد.
  - عدم تشجيع الموظفين القائمين على إعداد الطعام على تغيير أو دخول محطات عمل الآخرين أثناء المناوبات.
- يتم تشغيل آلات الخدمة الذاتية، مثل آلات الصودا والزيادي المجمد من قبل موظف طعام وتنظيفها وتعقيمها بشكل متكرر.
- تم إغلاق المناطق التي قد يقوم فيها الزبائن بتجميع أو لمس المواد الغذائية أو الأطعمة التي قد يستخدمها الزبائن الآخرون. يتم توفير هذه العناصر للزبائن بشكل فردي ويتم التخلص منها أو تنظيفها وتطهيرها بعد كل استخدام، حسب الاقتضاء. يشمل هذا - على سبيل المثال لا الحصر - ما يلي:
  - مناطق الخدمة الذاتية التي بها علب التوابل، علب الأواني، المناديل، الأغطية، الشفاطات، الحاويات الجاهزة، وما إلى ذلك.
  - مناطق الطعام ذات الخدمة الذاتية، مثل بارات السالسا أو بارات السلطة أو البوفيه، بما في ذلك تجربة عينات الطعام.
  - إعداد وعرض الطعام بجانب الطاولة مثل عربات اختيار المواد الغذائية وأحزمة النقل، وإعداد الجواكامول، وما إلى ذلك.
  - حلوى النعناع التي تقدم بعد الوجبة والوجبات الخفيفة أو أعواد الأسنان للزبائن. يتم تقديم هذه مع الشيك أو عند الطلب فقط.
- يتم تكليف موظف طعام معين بمهمة التغليف بالفويل قبل تقديمها للزبون، بدلاً من العديد من الموظفين الذين يتعاملون مع الطعام غير المغطى بالفويل قبل استخدام الزبون.
- لا يُسمح بإعادة تعبئة المشروبات على المائدة من حاويات مشتركة (مثل أباريق، قوارير، أواني، زجاجات). يتم توفير الأواني الزجاجية النظيفة لإعادة التعبئة للزبائن.

#### اعتبارات للمنشأة

- يجب أن تظل الحمامات التي كانت مفتوحة للجمهور في السابق مفتوحة للجمهور.
- تم تعيين موظف طعام لكل مناوبة للإشراف على إجراءات التعقيم والتطهير الإضافية وإنفاذها، حسب الحاجة.
- تم وضع واتباع خطة تنظيف وتطهير للأسطح عالية اللمس ومناطق الوصول.
  - يتم تطهير المناطق المشتركة والأشياء التي يتم لمسها بشكل متكرر فيما يتعلق باستلام الزبون والدفع (على سبيل المثال، الطاولات، مقابض الأبواب أو الأزرار، قارئات بطاقات الائتمان) على مدار الساعة خلال ساعات العمل باستخدام المطهرات المعتمدة من وكالة حماية البيئة (EPA).

- يتم تعقيم جميع بوابات الدفع والأقلام وقلم السمة بعد كل استخدام.
- يتم تنظيف المرفق وتعقيمه/تطهيره بالكامل (باستخدام المنتجات المعتمدة للاستخدام ضد COVID-19) كل ليلة. يتم الاحتفاظ بسجل لمراقبة الإكمال حيثما أمكن ذلك.
- لا يتم تقاسم سماعات الرأس والمعدات الأخرى بين الموظفين ما لم يتم تطهير الجهاز بشكل صحيح بعد كل استخدام. استشر مصنعي المعدات لتحديد خطوات التطهير المناسبة.
- يتم تزويد الأفراد القائمين على غسل الصحون - الذين يقومون بغسل أواني الزبائن متعددة الاستخدامات - بمعدات لحماية عيونهم وأنوفهم وأفواههم من التلوث بسبب الرذاذ باستخدام مجموعة من أغطية الوجه والنظارات الواقية و/أو واقبات الوجه. يتم تزويد الأفراد القائمين على غسل الصحون مآزر محكمة ويطلب منهم تغييرها بشكل متكرر. يجب تطهير معدات الحماية القابلة لإعادة الاستخدام مثل واقبات الوجه والنظارات بشكل صحيح بين الاستخدامات.
- يتم فحص الحمامات بانتظام وتنظيفها وتطهيرها كل ساعة باستخدام مطهرات وكالة حماية البيئة المعتمدة (EPA).
- مطهرات اليد وسلال القمامة متاحة للجمهور عند مدخل المنشأة أو بالقرب منها.

### خدمة العملاء/مناطق تناول الطعام في الهواء الطلق

- يجب على الزبائن الدخول من خلال أبواب مفتوحة (سيتم تقييم ذلك للموافقة على أساس التعرض العام للحشرات) أو أبواب آلية إذا أمكن. يجب أن يكون معقم اليدين متاحًا للضيوف الذين يضطرون أن يلمسوا مقابض الأبواب.
- يُطلب من الزبائن أن يرتدوا أغطية الوجه القماشية عندما لا يأكلون و/أو يشربون؛ وهذا يشمل عند الدخول إلى المنشأة، وعند التحرك في أي مكان في المنشأة، وعند استخدام الحمامات. وينطبق هذا على جميع البالغين والأطفال فوق سن الثانية. ولا يُعفى من هذا الشرط إلا الأفراد الذين يعانون من أمراض تنفسية مزمنة أو حالات طبية أخرى تجعل استخدام غطاء الوجه أمرًا خطيرًا. لدعم سلامة موظفيك والزوّار الآخرين، يجب توفير غطاء للوجه للزوّار الذين يصلون بدونها.
- يمكن للزبائن إزالة أغطية الوجه القماشية أثناء الجلوس على الطاولة والأكل و/أو الشرب.
- يجوز رفض تقديم الخدمة للزبائن الذين يرفضون ارتداء غطاء الوجه القماشي ويطلب منهم المغادرة.
- يجب على الزبائن الذين يصلون إلى الموقع بصحبة أطفال التأكد من بقاء أطفالهم بجوار أحد الوالدين، وتجنب لمس أي شخص آخر أو أي عنصر لا ينتمي إليهم، ويرتدون أغطية الوجه إذا سمح العمر بذلك.
- يتم إجراء فحص الأعراض قبل دخول الضيوف إلى المنشأة. يجب أن تتضمن الفحوصات إجراء فحص بخصوص السعال أو ضيق في التنفس أو صعوبة في التنفس أو الحمى أو القشعريرة. يمكن إجراء هذه الفحوصات شخصيًا أو من خلال طرق بديلة مثل أنظمة تسجيل الوصول عبر الإنترنت أو من خلال [اللائقات](#) المنشورة عند مدخل المنشأة والتي تنص على منع الزوّار الذين يعانون من هذه الأعراض إلى المبنى.
- يجب أن يستخدم الخدم، ومساعدو النادل، والموظفون الآخرون الذين ينقلون العناصر التي يستخدمها الزبائن (الأكواب والأطباق والمناديل الملوثة، وما إلى ذلك) أو مناولة أكياس القمامة قفازات ذات الاستعمال لمرة واحدة (اغسل اليدين قبل وضع القفازات عليها وبعد إزالتها) ويتم توفير مآزر يجب تغييرها بشكل متكرر.
- يتم تنظيف وتعقيم القوائم القابلة لإعادة الاستخدام بين استخدامات الزبائن. في حالة استخدام القوائم الورقية، تخلص منها بعد استخدام كل زبون. يجب النظر في بدائل مثل لوحات القائمة الثابتة أو القوائم الإلكترونية أو القوائم القابلة للتنزيل على الأجهزة المحمولة.
- يتم تنظيف وتعقيم مناطق جلوس الزبائن في الهواء الطلق بعد كل استخدام. يجب أن تكون المقاعد والطاولات والعناصر الأخرى الموجودة على الطاولة للاستخدام الفردي أو تنظيفها/تعقيمها بين استخدامات الزبائن. يوجد على كل طاولة مفرش قماشي يتم تبديله بين استخدامات الضيوف أو سطح صلب غير مسامي يتم تطهيره بين استخدامات الضيوف.
- لا توجد أدوات مائدة أو زجاجيات أو أطباق أو قوائم طعام أو توابل أو أي سطح منضدة أخرى موجود على الطاولات قبل جلوس الزبائن. يتم تعقيم جميع هذه العناصر تمامًا بين تغيير المقعد وتخزينها أثناء عدم الاستخدام في مكان يحظر التلوث المحتمل.
- يتم تعبئة حاويات الوجبات الجاهزة من قبل الزبائن ومتوفرة فقط عند الطلب.
- يتم تشجيع المعاملات غير النقدية. إذا كان ذلك معقولاً بالنسبة لمنشأة الطعام، يتم تمكين الزبائن من تمرير بطاقات الائتمان/الخصم الخاصة بهم، ويتم تطهير أجهزة قراءة البطاقات بالكامل بين كل استخدام للضيف.
- اختياري - قم بوصف التدابير الأخرى (على سبيل المثال، توفير ساعات عمل لكبار السن فقط، وتحفيز المبيعات خارج أوقات الذروة):

### د. تدابير التواصل مع الجمهور



- يتم نشر نسخة من هذا البروتوكول في جميع المداخل العامة للمنشأة.
- تم أيضًا نشر لافتة في جميع المداخل تبلغ الزبائن باستخدام معقم اليدين وارتداء غطاء للوجه عندما لا يأكلون أو يشربون.
- تم نشر اللافتات لتذكير الزبائن الذين يتناولون الطعام بالحفاظ على تباعد اجتماعي يبلغ ستة أقدام، وغسل اليدين أو استخدام المطهر عند الدخول للمطعم، والبقاء في المنزل إذا كانوا مريضين أو لديهم أعراض تتوافق مع COVID-19.
- يتم نشر اللافتات التي تبلغ الزبائن بأنه على الرغم من أنه قد يكون من الممارسات المشتركة أن يتواصل الأشخاص الذين يتناولون الطعام بعد الوجبة، إلا أنه سيتم منع هذه الممارسة أثناء تفشي الوباء.
- توفر المنافذ الإلكترونية للمؤسسة (موقع الويب، وسائل التواصل الاجتماعي، وما إلى ذلك) معلومات واضحة حول ساعات عمل المنشأة، والاستخدام المطلوب لغطاء الوجه، والسياسات المتعلقة بالطلب المسبق، والحجز، والدفع المسبق و/أو الاستلام و/أو التوصيل والقضايا الأخرى ذات الصلة.

#### هـ. التدابير التي تضمن الوصول العادل للخدمات الحيوية

- تم تحديد أولوية الخدمات الحيوية للزبائن/العملاء.
  - تم نقل المعاملات أو الخدمات التي يمكن تقديمها عن بعد عبر الإنترنت.
  - يتم وضع تدابير لضمان الوصول إلى السلع والخدمات للزبائن الذين لديهم قيود على التنقل و/أو المعرضين لمخاطر عالية عند تواجدهم في الأماكن العامة.
- يجب إدراج أي تدابير إضافية غير مدرجة أعلاه في صفحات منفصلة، والتي يجب على العمل التجاري إرفاقها بهذا المستند.

يمكنك الاتصال بالشخص التالي لأية أسئلة أو تعليقات حول هذا البروتوكول:

اسم جهة اتصال العمل التجاري:

رقم الهاتف:

تاريخ آخر مراجعة: