

## قائمة المراجعة العامة المتعلقة بكوفيد-19 الصادرة عن إدارة السلامة والصحة المهنية في ولاية كاليفورنيا للمطاعم والمقاهي وأماكن تناول المشروبات

2 يوليو 2020

تهدف قائمة المراجعة هذه إلى مساعدة المطاعم والمقاهي وأماكن تناول المشروبات على تنفيذ خطتهم لمنع انتشار كوفيد-19 في مكان العمل وهي مكملة للتوجيهات الخاصة بالمطاعم والمقاهي وأماكن تناول المشروبات. تُعد قائمة المراجعة هذه ملخصاً وتحتوي على اختصار لبعض أجزاء التوجيهات؛ وتعرف على التوجيهات قبل استخدام قائمة المراجعة هذه.

### محتويات الخطة المكتوبة الخاصة بمكان العمل



- الشخص (الأشخاص) المسؤول عن تنفيذ الخطة.
- تقييم المخاطر والإجراءات التي سيتم اتخاذها لمنع انتشار الفيروس.
- استخدام أغطية الوجه، وفقاً لتوجيهات إدارة كاليفورنيا للصحة العامة.
- تدريب العمال وممثلي العمال على الخطة والتواصل معهم بشأنها.
- عملية للتحقق من الامتثال وتوثيق أوجه القصور وتصحيحها.
- عملية للتحقيق في حالات كوفيد، وتنبيه إدارة الصحة المحلية، وتحديد وعزل المخالطين القريبين للعمال المصابين في مكان العمل.
- بروتوكولات خاصة بمتى يكون مكان العمل به نقشي، وفقاً لتوجيهات إدارة كاليفورنيا للصحة العامة.

### موضوعات تدريب العمال



- معلومات حول كوفيد-19، ومنعه من الانتشار، ومن يكون عرضة له بشكل خاص.
- الفحص الذاتي في المنزل، بما في ذلك فحوصات درجة الحرارة و/أو الأعراض باستخدام الإرشادات الصادرة عن مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها.
- أهمية عدم الحضور إلى العمل إذا كان لدى العمال أعراض كوفيد-19 التي وصفها مركز مكافحة الأمراض والوقاية منها، مثل السعال أو الحمى أو صعوبة التنفس أو القشعريرة أو ألم العضلات أو الصداع أو التهاب الحلق أو فقدان حاسة التذوق أو الشم مؤخرًا أو الاحتقان أو رشح الأنف أو الغثيان أو التقيؤ أو الإسهال أو إذا كان الشخص الذي يتواصلون معه قد تم تشخيصه بأنه مريض بفيروس كوفيد-19.
- لا تكون العودة إلى العمل بعد التشخيص بكوفيد-19 إلا بعد 10 أيام منذ ظهور الأعراض و72 ساعة من عدم وجود حمى.
- متى تطلب الرعاية الطبية.
- أهمية غسل اليدين.
- أهمية التباعد الاجتماعي، سواء في أوقات العمل أو في غيرها.
- الاستخدام الصحيح لأغطية الوجه، بما في ذلك المعلومات الموجودة في توجيهات إدارة كاليفورنيا للصحة العامة.
- معلومات حول استحقاقات الإجازة المدفوعة، بما في ذلك قانون كورونا الأول للاستجابة للعائلات واستحقاقات تعويض العمال بموجب الأمر التنفيذي للحاكم N-62-20 أثناء سريان هذا الأمر.
- تدريب أي مقاولين مستقلين أو عمال مؤقتين أو عمال متعاقدين والمتطوعين على هذه السياسات والتأكد من امتلاكهم لمعدات الوقاية الشخصية اللازمة.

## تدابير مكافحة الفردية والفحص



- فحوصات الأعراض و/أو فحوصات درجة الحرارة.
- تشجيع العمال المصابين أو الذين تظهر عليهم أعراض كوفيد-19 على البقاء في المنزل.
- تشجيع غسل اليدين بشكل متكرر واستخدام مطهر اليدين.
- توفير جميع معدات الوقاية الشخصية الضرورية وضمان استخدامها من جانب العمال.
- اعتبار القفازات مكملًا لغسل اليدين بشكل متكرر لمهام مثل التعامل مع العناصر التي يتم لمسها بشكل شائع أو إجراء فحص الأعراض. يجب ارتداء القفازات عند مناولة المواد الملوثة بسوائل الجسم.
- توفير قفازات ومآزر تستخدم لمرة واحدة إلى الموظفين الذين يتعاملون مع الأطباق المتسخة أو أكياس المهملات وتغييرها بشكل متكرر.
- العمل أيضًا على توفير مآزر محكمة وواقي للعينين والوجه لغاسلي الأطباق. التغيير و/أو التطهير بشكل متكرر حسب الاقتضاء.
- تذكير الجمهور بأنه ينبغي عليهم استخدام أقنعة/أغطية الوجه أثناء عدم الأكل أو الشرب، وممارسة التباعد الاجتماعي، وغسل اليدين، واستخدام مطهر اليد، وعدم لمس الوجه.
- توفير أغطية للوجه للعلاء الذين يصلون بدونها.
- عرض قواعد العلاء والموظفين عند المدخل.

## بروتوكولات التنظيف والتطهير



- إجراء التنظيف الشامل في المناطق عالية الحركة.
- تطهير الأسطح شائعة الاستخدام والأسطح التي يلمسها الزبائن بشكل متكرر.
- تنظيف الأسطح القابلة للمس بين المناوبات أو بين المستخدمين، أيهما أكثر تكرارًا.
- تجهيز المساحات مثل غرف الطعام والتدوق، ومناطق الشرب، وأكشاك الاستضافة، والمطابخ بمنتجات التعقيم المناسبة، بما في ذلك مطهر اليدين ومناديل التعقيم وضمان توافرها.
- التأكد من أن تظل المرافق الصحية عاملة ومزودة بالمخزون في جميع الأوقات.
- استخدام المنتجات المعتمدة للاستخدام ضد كوفيد-19 في القائمة المعتمدة من [وكالة حماية البيئة \(EPA\)](#) وتدريب العاملين على المخاطر الكيميائية، وتعليمات المنتج، ومتطلبات التهوية، ومتطلبات إدارة السلامة والصحة المهنية في ولاية كاليفورنيا [وطرق التنظيف الأكثر أمانًا لمرض الربو](#) الصادرة عن إدارة كاليفورنيا للصحة العامة.
- الاستمرار في اتباع التعليمات اليرمجية الحالية فيما يتعلق بمتطلبات تعقيم (بدلاً من تطهير) الأسطح الملامسة للطعام.
- ضمان أن تكون جميع أنظمة المياه آمنة للاستخدام للحد من مخاطر مرض الفيالقة.
- توفير الوقت للعمال لتنفيذ ممارسات التنظيف أثناء المناوبة والنظر في شركات التنظيف الخارجية.
- تركيب الأجهزة غير اليدوية إن أمكن.
- فتح النوافذ ودراسة الترقبات لتحسين ترشيح الهواء والتهوية.
- تنظيف الأرضيات باستخدام مكنسة مزودة بمرشح جسيمات الهواء عالية الكفاءة أو طرق أخرى لا تفرق مسببات الأمراض في الهواء.
- توفير القوائم عبر وسائل بديلة، مثل القوائم الورقية أحادية الاستعمال، أو لوحات الطباشير، أو اللوحات البيضاء، أو القوائم الرقمية التي يمكن عرضها على الأجهزة الإلكترونية.
- تقديم أرقام الطلبات/متنبتعات الطاولات أحادية الاستخدام أو تطهيرها قبل وبعد استخدام العميل.
- توفير إعدادات الطاولة (المناديل الورقية وأدوات المائدة والأدوات الزجاجية وغيرها) للعلاء حسب الحاجة فقط.
- توريد التوابل المشتركة فقط حسب الحاجة أو توريد أواني أحادية التقديم.
- اللف المسبق للأواني في مناديل قبل استخدامها من قبل العلاء وتخزينها في حاوية نظيفة.
- غسل وشطف وتعقيم عناصر العلاء القابلة لإعادة الاستخدام بشكل صحيح، وتخزين العناصر النظيفة بعيداً عن العلاء والموظفين حتى تكون جاهزة للاستخدام.

- تقديم حاويات الأكل خارج المطعم فقط عند الطلب ويجب على العملاء تعبئتها.
- إزالة الملاءات المتسخة من طاولات الطعام من أماكن تناول الطعام في أكياس مغلقة.
- تنظيف أماكن تناول الطعام/الشراب بعناية بعد كل استخدام.
- التفكير في استخدام أغطية المقاعد التي يمكن التخلص منها، خاصة على الأسطح المسامية، والتخلص منها واستبدالها بعد الاستخدام.
- يتم تقديم النعناع والحلويات والوجبات الخفيفة وعيدان الأسنان حسب الحاجة فقط. عدم ترك هذه العناصر أو غيرها مثل الألعاب.
- توفير مطهر لليدين على مداخل النزلاء والعمال ومناطق الاختلاط.

## الإرشادات المتعلقة بالتباعد الاجتماعي

- ترتيب أولوية الجلوس في الهواء الطلق والركوب من على الطريق.
- توفير خيارات الأكل خارج المطعم والتوصيل وطلبات السيارة للعملاء. استخدم بروتوكولات الاستلام والتسليم بدون تلامس.
- تشجيع العملاء على الحجوزات والمواعيد.
- مطالبة العملاء بالانتظار في سياراتهم بعيدًا عن المنشأة وتنبههم بأن طاولتهم جاهزة من خلال هواتفهم المحمولة. تجنب استخدام "إشارات التنبيه".
- تعديل قواعد الحد الأقصى للإشغال تنفيذ تدابير لفصل العمال والعملاء ماديًا بما لا يقل عن ستة أقدام باستخدام تدابير مثل إعادة تكوين المساحة وتركيب الحواجز المادية أو الإشارات البصرية (على سبيل المثال، علامات الأرضيات أو الشريط الملون أو العلامات للإشارة إلى المكان الذي يجب أن يقف فيه العمال).
- تركيب الحواجز المادية حيث يكون الحفاظ على تباعد جسدي بمسافة ستة أقدام أمرًا صعبًا.
- وضع علامة واضحة على المناطق التي توجد بها قائمة انتظار خاصة بالأشخاص للتباعد الاجتماعي المناسب.
- تركيب دعامة للأبواب المفتوحة أو أتمتة الفتح إن أمكن. إنشاء الرواق والممرات التوجيهية.
- إزالة الطاولات والكراسي من مناطق تناول الطعام، واستخدام الإشارات المرئية لإظهار أنها غير متاحة، أو تركيب الزجاج الواقية أو حواجز مادية أخرى لفصل العملاء.
- إغلاق مقاعد البار بحيث يستطيع العمال الحفاظ على مسافة ستة أقدام من العملاء في جميع الأماكن خلف البار.
- مطالبة العملاء بطلب المشروبات من الطاولات بدلاً من البار، وتقديم الطلبات إلى الطاولات الخاصة بهم. إذا كان لا بد من طلب العملاء ومشروباتهم من البار، إعادة تهيئة المكان بحيث يحافظوا على مسافة ستة أقدام من مقدمي المشروبات وغيرهم من العمال.
- تحديد عدد الزبائن على طاولة واحدة.
- عدم استخدام المقاعد المفتوحة.
- يجب أن يتواجد جميع أعضاء مجموعة العملاء قبل الجلوس ويجب أن يُحضر المضيفون المجموعة بأكملها إلى الطاولة في وقت واحد.
- ضبط صوت الموسيقى بحيث يستطيع الموظفون الحفاظ على التباعد عن العملاء لسماع الطلبات.
- تنفيذ إجراءات الانتظار في فترة الذروة، بما في ذلك مضيف لتذكير العملاء بممارسة التباعد الاجتماعي.
- الحد من عدد الموظفين الذين يخدمون العملاء الأفراد أو المجموعات.
- تشجيع استخدام بطاقات الائتمان والدفع بدون تلامس. يجب أن تكون المدفوعات النقدية دقيقة.
- لا تجلس العملاء حيث لا يمكن أن يكونوا على بعد ستة أقدام من عمل الموظفين ومناطق إعداد الطعام والشراب.
- ضبط الاجتماعات الشخصية، إذا كانت ضرورية، لضمان التباعد الاجتماعي.
- تنظيم راحات الموظفين بالتعاقب، وفقًا للوائح الأجور والساعات.
- إعادة تكوين المناطق المشتركة أو تقييدها أو إغلاقها، مثل غرف استراحة الموظفين، وتوفير بديل يمكن من خلاله ممارسة التباعد الاجتماعي، وعدم تشجيع الموظفين على التجمع.
- إعادة تهيئة المساحات للسماح بمسافة ستة أقدام على الأقل بين الأشخاص الذين يتناولون الطعام والذين يعملون والذين يمرون عبر المناطق.



- إعادة تكوين المطابخ أو العمل للحفاظ على التباعد الاجتماعي في تلك المناطق حيثما كان ذلك ممكناً.
- عدم ممارسة الأنشطة التي تشجع على الحركة والعناصر المشتركة مثل الكاروكي والميكروفونات المفتوحة والألعاب التافهة والزحف إلى أماكن تناول المشروبات وما إلى ذلك.
- عدم إجراء الخدمات والأنشطة التي تنطوي على مخاطر تلوث متزايدة جراء المشاركة وتناثر الرذاذ.
- الحفاظ على إغلاق أماكن الرقص وإيقاف العروض الأدائية التي تشجع على التجمعات الكبيرة.

## اعتبارات إضافية خاصة بغرف التدوق

- توفير كوب نظيف لكل مذاق.
- توفير أكواب أحادية الاستخدام لكل ضيف بدلاً من استخدام الدلاء والمباصق المشتركة.
- عدم لمس أعناق أو عية المشروبات المتصلة بالكؤوس أو الأكواب وما إلى ذلك، عند صب المشروبات أو المشروبات الروحية.
- التأكد من عدم تداخل مواعيد مجموعات التدوق.
- إيقاف الجولات التي تجمع بين الأفراد من أسر مختلفة في نفس مجموعة الجولة.
- يجب أن يحافظ مرشدو الجولة على التباعد عن العملاء/الزوار بمسافة ستة أقدام على الأقل.

