

# توجيه خاص بالقطاعات في ظل كوفيد-19 (COVID-19): المطاعم والبارات ومصانع الخمور

29 يوليو 2020

ينبغي تنفيذ جميع التوجيهات فقط بموافقة مسؤول الصحة بالمقاطعة بعد مراجعة البيانات الوبائية المحلية بما في ذلك الحالات لكل 100,000 من السكان ومعدل نتائج الفحص الإيجابية والتأهب المحلي لدعم زيادة الرعاية الصحية والفئات المعرضة للخطر وتتبع الاتصال والفحص.

## نظرة عامة

في 19 مارس عام 2020، أصدر مسؤول الصحة العامة في الولاية ومدير وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا أمرًا طالبًا فيه معظم سكان كاليفورنيا بالبقاء في المنزل، لكبح انتشار كوفيد-19 بين السكان.

إن أثر كوفيد-19 على صحة سكان كاليفورنيا غير معروف بالكامل حتى الآن. إذ تتراوح شدة المرض المُبلغ عنه بين خفيف جدًا (لا تظهر أي أعراض على بعض الأشخاص) إلى شديد جدًا قد يؤدي إلى الوفاة. تعد مجموعات محددة أكثر عرضة لخطر الاحتجاز في المستشفيات والإصابة بمضاعفات خطيرة، من بينهم الأشخاص الذين تبلغ أعمارهم 65 عامًا أو أكبر، والمصابون بحالات طبية خطيرة مسبقة مثل أمراض القلب أو الرئة أو داء السكري. يزداد احتمال انتقال العدوى بين الأشخاص المخالطين المباشرين أو الموجودين في أماكن سيئة التهوية مع شخص مصاب، حتى إذا لم يكن هذا الشخص يعاني من أي أعراض أو لم تظهر عليه أعراض حتى هذا الوقت.

لا تتوفر حتى وقتنا الحالي معلومات دقيقة عن أعداد المصابين بكوفيد-19 ومعدلات الإصابة به، بحسب كل قطاع أو بحسب المجموعات المهنية، بما في ذلك بين عمال البنية التحتية الأساسيين. لقد شهد عدد من أماكن العمل حالات تفشي متعددة، وهو ما يشير إلى أن العاملين معرضون لخطر الإصابة بعدوى كوفيد-19 أو نقلها. تشمل أمثلة أماكن العمل هذه المستشفيات ومرافق الرعاية طويلة الأجل والسجون ومصانع إنتاج الأغذية والمستودعات ومصانع تجهيز اللحوم ومحلات بيع الأغذية.

نظرًا لتعديل أوامر البقاء في المنزل، من الضروري اتخاذ جميع الخطوات الممكنة، للتأكد من سلامة العاملين والجمهور.

تتضمن ممارسات الوقاية الأساسية ما يلي:

- ✓ التباعد البدني إلى أقصى حد ممكن،
- ✓ استخدام أغطية الوجه من قبل العاملين (حيثما لا يلزم حماية الجهاز التنفسي) والزيائن أو العملاء،
- ✓ الغسل المتكرر لليدين والتنظيف والتطهير المنتظمين،
- ✓ تدريب العاملين على هذه الممارسات، والعناصر الأخرى المذكورة في خطة الوقاية من كوفيد-19.

علاوة على ذلك، سيكون من الضروري تطبيق عمليات ملائمة لتحديد حالات الإصابة الجديدة في أماكن العمل، والاستجابة بسرعة بمجرد تحديدها، والعمل مع سلطات الصحة العامة لوقف انتشار الفيروس.

## الغرض

تقدم هذه الوثيقة توجيهًا للمطاعم وحانات الجعة ومعامل تقطير الكحول الصغيرة ومصانع الجعة والبارات والحانات ومصانع الخمور (يشار إليها مجتمعة باسم "المطاعم والبارات ومصانع الخمور") لدعم بيئة آمنة ونظيفة للعاملين والزيائن.

**ملاحظة:** يتم تشجيع المطاعم والبارات ومصانع الخمور على الاستمرار في بيع الأطعمة والمشروبات وتناولها خارج المكان وخدمة التوصيل متى كان ذلك ممكنًا. ينبغي على الأماكن المسموح لها حاليًا ببيع البيرة والنبيذ والمشروبات الروحية ليتم استهلاكها خارج مقار هذه الأماكن اتباع [التوجيه الخاص ببيع التجزئة](#). ينبغي على منتجي البيرة والنبيذ والمشروبات الروحية اتباع [التوجيه الخاص بالتصنيع](#). ينبغي على المطاعم والبارات ومصانع الخمور التي تضم أماكن للألعاب مثل صالات البولينغ وطاولات البلياردو، وما إلى ذلك، اتباع [التوجيه الخاص بمراكز الترفيه العائلي](#). هذا التوجيه غير مخصص لأماكن الحفلات الموسيقية أو العروض المسرحية أو الترفيهية. يجب على المطاعم والبارات ومصانع الخمور إيقاف هذا النوع من الترفيه حتى يُسمح باستئناف التشغيل المعدل أو الكلي لهذه الأنواع من الأنشطة. يجب إلغاء جميع الفاعليات أو التجمعات التي ستجمع أشخاص من أسر معيشية مختلفة، مثل الحفلات الخاصة، أو تأجيلها حتى اشعار آخر.

لا يهدف هذا التوجيه إلى إلغاء أو إبطال أي حقوق للعاملين سواء القانونية أو التنظيمية أو المتفاوض عليها جماعيًا، وهي ليست شاملة نظرًا لعدم اشتغالها على أوامر الصحة المطبقة في المقاطعة، وهي لا تحل محل أي متطلبات تنظيمية حالية تتعلق بالصحة والسلامة مثل تلك الصادرة عن قسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا <sup>1</sup> (Cal/OSHA). ابق على اطلاع دائم بالتغييرات في توجيه الصحة العامة والأوامر المحلية أو في الولاية، طالما يظل الوضع الخاص بكوفيد-19 مستمرًا. تعتمد [إدارة الصحة والسلامة في ولاية كاليفورنيا توجيهًا أكثر شمولاً يمكن الاطلاع عليه ضمن الإرشادات العامة للإدارة، الكاتنة على صفحة حماية العاملين من كوفيد-19 على الموقع الإلكتروني الخاص بالإدارة](#). لدى إدارة الدواء والغذاء الأمريكية [توجيه خاص بالمطاعم](#)، كما أن مراكز السيطرة على الأمراض لديها [اعتبارات إضافية خاصة بالمطاعم والبارات](#).

## الاستخدام الإلزامي لأغطية الوجه

في 18 يونيو، أصدرت وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا (CDPH) [توجيهًا لاستخدام أغطية الوجه](#)، والتي تتطلب بشكل عام استخدام أغطية الوجه لكل من أفراد الجمهور والعاملين في جميع الأماكن العامة وأماكن العمل حيثما توجد مخاطر عالية للتعرض للمرض.

يجب على مواطني كاليفورنيا ارتداء أغطية الوجه أثناء أدائهم للعمل، سواء أثناء وجودهم في مكان العمل أو أثناء تأديتهم لعمل خارج الموقع، في الحالات التالية:

- عندما يتم التعامل بشكل شخصي مع أي فرد من الجمهور؛
- العمل في أي مكان يزوره أفراد الجمهور، بغض النظر عما إذا كان أي شخص من الجمهور حاضرًا في ذلك الوقت؛
- العمل في أي مكان يتم فيه تحضير الطعام أو تعبئته للبيع أو توزيعه على الآخرين؛
- العمل في الأماكن العامة أو المشي فيها، مثل الممرات والسلالم والمصاعد ومواقف السيارات؛
- في أي غرفة أو منطقة مغلقة حيث يوجد أشخاص آخرون (باستثناء أفراد الأسرة المعيشية أو محل إقامة الشخص) عندما يتعذر القيام بممارسة التباعد البدني؛
- قيادة أو تشغيل أي مركبة نقل عام أو مركبة نقل جماعي أو سيارة أجرة أو خدمة سيارة خاصة أو سيارة مشاركة ركوب عند وجود ركاب آخرين. يوصى بشدة ارتداء أغطية الوجه حتى عندما لا يوجد ركاب.

يمكن الاطلاع على التفاصيل الكاملة المتضمنة لجميع المتطلبات والاستثناءات من هذه القواعد عن طريق [التوجيه](#). نشجع بشدة على ارتداء أغطية الوجه في الحالات الأخرى، ويجوز لأصحاب العمل تطبيق متطلبات إضافية تتعلق بأغطية الوجه، تحقيقًا للالتزام الذي يفرض عليهم توفير مكان عمل آمن وصحي للعاملين. يجب على أصحاب العمل توفير أغطية الوجه للعاملين أو سداد تكلفة معقولة تمكنهم من الحصول عليها .

ينبغي على أصحاب العمل وضع سياسة تكميلية لأي عامل ينطبق عليه واحدًا من استثناءات ارتداء أغطية الوجه. في حالة العاملین المُلزَمين بارتداء أغطية الوجه بسبب اختلاطهم المتكرر مع الآخرين وعدم قدرة العامل على ارتداء غطاء الوجه بسبب حالة طبية، ينبغي إمداد العامل بخيار بديل غير مُقيد مثل واقٍ للوجه مزود بغطاء متصل بالحافة السفلية، إذا كان ممكناً، وإذا سمحت الحالة الطبية بذلك.

ينبغي أن تكون المؤسسات التجارية المفتوحة أمام الجمهور على دراية باستثناءات ارتداء أغطية الوجه المذكورة في [توجيه وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا الخاص باستخدام أغطية الوجه](#)، ولا يجوز استبعاد أي فرد من الجمهور لعدم ارتداء غطاء الوجه، في حالة امتثال ذلك الشخص [للتوجيه](#). يتعين على المؤسسات التجارية وضع سياسات للتعامل مع هذه الاستثناءات على مستوى العملاء والزبائن والزوار والعاملين.



## خطة محددة لأماكن العمل

- وضع خطة مكتوبة للوقاية من كوفيد-19 خاصة بكل موقع، وإجراء تقييم شامل للمخاطر لجميع مجالات العمل وجميع مهام العمل، مع تخصيص شخص في كل مؤسسة لتطبيق الخطة.
- دمج توجيه وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا الخاص باستخدام أغطية الوجه في الخطة الخاصة بمكان العمل، مع تضمين سياسة للتعامل مع الاستثناءات.
- تحديد معلومات الاتصال بإدارة الصحة المحلية في المنطقة التي يقع بها مكان العمل، للإبلاغ بالمعلومات عن تفشي مرض كوفيد-19 بين العاملين أو الزبائن.
- إبلاغ العاملين وممثلي العاملين بالخطة وتدريبهم عليها، وإتاحة الخطة للعاملين وممثليهم.
- التقييم المنتظم للمؤسسة للتعرف على مدى الامتثال للخطة، وتوثيق أوجه القصور المُحدَّدة، وتصحيحها.
- التحقيق في أي حالة إصابة بكوفيد-19، وتحديد ما إذا قد أسهمت أي عوامل ذات صلة بالعمل في خطر العدوى. تحديث الخطة حسب الحاجة، لمنع المزيد من الإصابات.
- تطبيق العمليات والبروتوكولات اللازمة وفقاً لتوجيهات وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا، إذا شهد مكان العمل تفشي.
- تحديد المخالطين المباشرين (في حدود ستة أقدام لمدة 15 دقيقة أو أكثر) مع أي عامل مُصاب، واتخاذ خطوات لعزل العامل (العاملين) المؤكدة إصابتهم بكوفيد-19 والمخالطين المباشرين.
- يرجى الالتزام بالتوجيهات الواردة أدناه. إن عدم الالتزام بذلك قد ينتج عنه وجود حالات إصابة في مكان العمل، وهو ما قد يؤدي إلى إغلاق العمليات أو تقييدها لفترة مؤقتة.



## مواضيع خاصة بتدريب العاملين

- معلومات عن كوفيد-19، وكيفية منع انتشاره، وما هي الحالات الصحية المسبقة التي قد تجعل الأفراد أكثر عرضة للإصابة بالفيروس.
- الفحص الذاتي في المنزل، بما في ذلك فحص درجة الحرارة و/أو الأعراض باستخدام توجيهات مراكز السيطرة على الأمراض.
- أهمية عدم الحضور إلى العمل:
  - إذا ظهرت على أي عامل أعراض كوفيد-19 وفقاً لما تحدده مراكز السيطرة على الأمراض، مثل الحمى، أو القشعريرة، أو السعال، أو ضيق النفس أو صعوبة التنفس، أو التعب، أو ألم في العضلات أو الجسم، أو صداع، أو فقدان حديث لحاسة التذوق أو الشم، أو التهاب الحلق، أو احتقان أو سيلان الأنف، أو غثيان، أو قيء، أو إسهال، أو
  - إذا تم تشخيص أي عامل بكوفيد-19، ولم تنتهِ مدة عزله، أو
  - إذا اتصل أي عامل خلال 14 يوماً الماضية بشخص تم تشخيصه بكوفيد-19، واعتبر العامل ضمن المصابين المحتملين بالعدوى (أي لا يزال في فترة العزل).
- لا يجوز عودة أي عامل إلى العمل بعد تشخيصه بالإصابة بكوفيد-19، إلا بعد مرور 10 أيام على أول ظهور للأعراض لديه، وبعد تحسن الأعراض، وبعد عدم وجود أي ارتفاع في درجة الحرارة لدى العامل (من دون استخدام أدوية خافضة للحرارة) خلال 72 ساعة الماضية. لا يجوز لأي عامل تم تشخيصه بكوفيد-19 ولا يعاني

من أي أعراض العودة إلى العمل إلا في حالة مرور 10 أيام من تاريخ أول فحص يؤكد الإصابة بكوفيد-19.

- طلب العناية الطبية في حال تفاقمت حدة الأعراض، التي تشمل ألم أو ضغط مستمرين في الصدر أو اضطراب أو زرقة الشفتين أو الوجه. تتوفر تحديثات وتفاصيل إضافية على [الصفحة الإلكترونية الخاصة بمراكز السيطرة على الأمراض](#).
- أهمية غسل اليدين المتكرر بالماء والصابون، بما في ذلك الغسل بالصابون لمدة 20 ثانية (أو استخدام معقم اليدين يحتوي على 60% على الأقل من الإيثانول (مفضل) أو 70% من الأيزوبروبانول (إذا كان يصعب الوصول للمنتج للأطفال غير الخاضعين للرقابة) عندما لا يستطيع العاملون الوصول إلى حوض أو محطة غسل يدين، وفقاً [لتوجيهات مراكز السيطرة على الأمراض](#)).
- أهمية التباعد البدني في العمل وخارج العمل على حدٍ سواء (انظر قسم التباعد البدني أدناه).
- الاستخدام الملائم لأغطية الوجه، وتشمل:
  - أغطية الوجه لا تحمي مرتديها ولا تدرج ضمن معدات الوقاية الشخصية (PPE).
  - يمكن أن تساعد أغطية الوجه في حماية الأشخاص الموجودين بالقرب من مرتدي الغطاء، لكنها لا تُستخدم بديلاً عن الحاجة إلى التباعد البدني والغسل المتكرر لليدين.
  - يجب أن تغطي أغطية الوجه الأنف والفم.
  - ينبغي على العاملين غسل أيديهم أو تعقيمها قبل وبعد استخدام أغطية الوجه أو تعديل وضعها.
  - تجنب ملامسة العينين والأنف والفم.
  - يجب ألا تتم مشاركة أغطية الوجه، وينبغي غسلها أو التخلص منها بعد كل مناوبة عمل.
- المعلومات الواردة في [توجيه وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا الخاص باستخدام أغطية الوجه](#)، الذي يحدد الحالات التي يجب ارتداء أغطية الوجه فيها واستثناءاتها، بالإضافة إلى أي سياسات وقواعد عمل وممارسات اعتمدها صاحب العمل لضمان استخدام أغطية الوجه. ينبغي أن يتضمن التدريب أيضاً سياسات صاحب العمل حول كيفية التعامل مع الأشخاص المستنئين من ارتداء أغطية الوجه.
- ضمان أي تدريب المتعاقدين المستقلين أو العاملين المتعاقدين أو المؤقتين والمتطوعين في المرفق بشكل صحيح أيضاً على سياسات الوقاية من مرض كوفيد-19 وتوفير الإمدادات اللازمة ومعدات الوقاية الشخصية. مناقشة هذه المسؤوليات مسبقاً مع مؤسسات استقدام العاملين المؤقتين و/أو المتعاقدين.
- معلومات عن مخصصات الإجازة مدفوعة الأجر التي قد يحق للعامل الحصول عليها، والتي من شأنها أن تيسر ماليًا بقاءه في المنزل. اطلع على معلومات إضافية عن [البرامج الحكومية الداعمة للإجازة المرضية وتعويض العاملين في ظل كوفيد-19](#)، بما في ذلك حقوق العاملين في الحصول على إجازة مرضية بموجب [قانون الأسر أولاً للاستجابة لفيروس كورونا \(Families First Coronavirus Response Act\)](#) و [الأمر التنفيذي للحاكم N-51-20](#)، وحقوق العاملين في الحصول على مخصصات تعويض العاملين، والحقوق المقترضة ذات الصلة بالعمل في ظل كوفيد-19، وفقاً [للأمر التنفيذي للحاكم N-62-20](#)، طالما يظل الأمر ساريًا.

## تدابير السيطرة الشخصية وإجراء الفحص



- توفير فحوصات لدرجة الحرارة و/أو الأعراض لجميع العاملين في بداية مناوبات عملهم وأي من الموردين أو المقاولين أو غيرهم من العاملين الذين يدخلون المؤسسة. التأكد من أن القائم على فحص درجة الحرارة أو الأعراض يتجنب المخالطة المباشرة مع العاملين إلى أقصى حد ممكن.
- في حالة الإلزام بإجراء فحص ذاتي في المنزل، وهو يُعد خيارًا ملائمًا وبدلياً لتوفيره في المنشأة، تأكد من أنه تم إجراء الفحص قبل ترك العامل للمنزل والتوجه إلى المناوبة، واتباع [توجيهات مراكز السيطرة على الأمراض](#)، وفقاً

لما هو منصوص عليه تحت قسم موضوعات تُستخدم في تدريب العاملين أعلاه.

- تشجيع العاملين المرضى أو الذين يعانون من أعراض مرض كوفيد-19 على البقاء في المنزل.
- يجب على أصحاب العمل توفير جميع معدات الوقاية اللازمة للعاملين، حيثما يلزم، والتي تشمل واقي العينين والقفازات، والتأكد من استخدامهم لها.
- ينبغي على أصحاب العمل التفكير في الحالات حيث قد يكون استخدام القفازات التي يمكن التخلص منها مفيدًا لتكملة غسل اليدين المتكرر أو استخدام معقم اليدين؛ مثل الحالات حيث يقوم العاملون بفحص الآخرين بحثًا عن الأعراض أو يتعاملون مع الأشياء التي يتم لمسها بشكل شائع. ينبغي على العاملين ارتداء القفازات عند التعامل مع الأغراض الملوثة بسوائل الجسم.
- ينبغي على النادلين وعمال تنظيف الطاولات ونادلي البار الذين ينقلون أغراض تم استخدامها من قبل الزبائن (مثل الأكواب والأطباق والمناديل.. إلخ، المتسخة) أو يتعاملون مع أكياس القمامة، استخدام القفازات التي تستعمل مرة واحدة فقط (وغسل اليدين قبل ارتداء القفازات وبعد خلعها) وارتداء المآزر وتغييرها بشكل متكرر.
- ينبغي أن يستخدم غاسلو الصحون معدات لحماية العين والأنف والفم من الرذاذ الملوث باستخدام نظارات واقية أو واقي للوجه بالإضافة إلى غطاء الوجه. يجب تزويد غاسلي الصحون بمآزر غير نفاذة وتغييرها بشكل متكرر. ينبغي تطهير معدات الحماية القابلة لإعادة الاستخدام مثل الواقيات والنظارات، تطهيرًا ملائمًا بين كل استخدام وآخر.
- يجب أن تتخذ المؤسسات تدابير معقولة، بما في ذلك نشر اللافتات في جميع المداخل وفي مواقع استراتيجية وواضحة للغاية وفي تأكيدات الحجوزات، لتذكير الجمهور بأنه يجب عليهم استخدام أغطية الوجه أثناء عدم تناول الطعام والشراب وممارسة التباعد البدني وأنه ينبغي عليهم غسل أيديهم بشكل متكرر بالصابون لمدة 20 ثانية على الأقل، واستخدام معقم اليدين، وعدم لمس وجوههم.
- تذكير الزائرين مقدمًا بإحضار غطاء وجه وإتاحة أغطية الوجه لأي شخص يصل بدون واحد، إن أمكن.
- ينبغي فحص الزبائن والزائرين للكشف عن درجة الحرارة و/أو الأعراض عند الوصول، ويُطلب منهم استخدام معقم اليدين، وارتداء غطاء الوجه عند عدم تناول الطعام أو الشراب. يحق لأصحاب العمل إلغاء الحجوزات للأفراد/ المجموعات إذا كانت تبدو عليهم أعراض.
- عرض مجموعة من القواعد المرئية بوضوح للزبائن والموظفين عند المدخل (المداخل) والتي يجب أن تكون شرطًا للدخول. قد تتضمن القواعد تعليمات لاستخدام معقم اليدين، والحفاظ على التباعد البدني عن الزبائن الآخرين، وتجنب اللمس غير الضروري لأسطح المطعم، ومعلومات الاتصال بإدارة الصحة المحلية، والتغييرات في خدمات المطعم. كلما أمكن، ينبغي أن تكون القواعد متاحة رقميًا، وتشمل رسوم توضيحية، ومضمنة في/مع قوائم الطعام.

## بروتوكولات التنظيف والتطهير



- إجراء تنظيف شامل في المناطق كثيفة الحركة، مثل مناطق انتظار الزبائن والردهات وغرف الاستراحة ومناطق الغداء ومناطق الدخول والخروج بما في ذلك منصات مضيبي المطاعم والمداخل والدرج وبيت الدرج والدرج المتحرك والدرابزين وأزرار التحكم في المصاعد. تكرر تطهير الأسطح شائعة الاستخدام، بما في ذلك الأبواب، ومقابض الأبواب، وقضبان دفع الأبواب، ومفاتيح الإضاءة، ومقاعد منطقة الانتظار، ومحطات الدفع ببطاقة الائتمان، ولوحات إدخال رقم التعريف الشخصي في ماكينات الصراف الآلي، وأطباق تقديم الفواتير، وأوعية حمل الأواني المتسخة، وصواني التقديم، والهواتف، والمراحيض ومفاتيح السيارة، ومرافق غسل اليدين.
- تكرر تنظيف الأغراض التي يلمسها الزبائن، خاصة تلك التي قد تجذب الأطفال بما في ذلك آلات بيع الحلوى والألعاب وألعاب الأركيد، وأحواض الأسماك الزخرفية، وصناديق العرض، والنوافير الزخرفية، وما إلى ذلك.
- تنظيف الأسطح القابلة للمس بين تغيير المناوبات أو المستخدمين، أيهما كان أكثر تكرارًا، بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر أسطح العمل، والهواتف، وماكينات استلام النقود، ولوحات/ شاشات اللمس، والأجهزة اللوحية،

وساعات الدوام، والأجهزة الكهربائية، وأدوات ومعدات المطبخ وبار المشروبات، وأبواب الأفران، وأزرار الشواية والموقد، والعربات والحوامل المتحركة، والمفاتيح، وما إلى ذلك.

- تجنب مشاركة المعدات الصوتية والهواتف والأجهزة اللوحية (التابلت) وأجهزة الكمبيوتر المحمولة (اللابتوب) والمكاتب والأقلام ومستلزمات العمل الأخرى حيثما أمكن. لا تُشارك معدات الوقاية الشخصية نهائيًا.
- التوقف عن الاستخدام المشترك لساعات الرأس الصوتية وغيرها من المعدات بين العاملين ما لم يكن من الممكن تطهير الجهاز بشكل صحيح بعد الاستخدام. استشارة مصنعي المعدات لتحديد خطوات التطهير المناسبة، خاصة للأسطح الناعمة المسامية مثل واقيات سماعات الأذن الإسفنجية.
- إتاحة وقت للعاملين لتنفيذ ممارسات التنظيف خلال مناوباتهم. ينبغي التكليف بمهام التنظيف خلال ساعات العمل، بحيث تكون جزءًا من مهام العمل الموكلة إلى العاملين.
- الحصول على خيارات لشركات التنظيف الخارجية للمساعدة في الحاجة المتزايدة للتنظيف، حسب الحاجة.
- تجهيز المساحات مثل صالات تناول وتذوق الطعام ومناطق بار المشروبات ومنصات مضيبي المطاعم والمطابخ بمنتجات النظافة الصحية المناسبة، بما في ذلك معقم اليدين ومناديل التعقيم لجميع العاملين الذين يساعدون الزبائن بشكل مباشر.
- التأكد من أن المرافق الصحية جاهزة للعمل ومزودة بالتجهيزات في جميع الأوقات، مع توفير صابون إضافي ومناشف ورقية ومعقم لليدين، عند الحاجة.
- عند اختيار مواد كيميائية مطهرة، ينبغي على أصحاب العمل استخدام منتجات معتمدة للاستخدام ضد كوفيد-19، مُدرجة على القائمة [المعتمدة الصادرة عن وكالة حماية البيئة \(EPA\)](#)، واتباع تعليمات استخدام المنتج. استخدام مطهرات تحمل ملصق يفيد أنها فعالة ضد مسببات الأمراض الفيروسية الناشئة، أو محاليل التبييض المنزلية المخففة (5 ملاعق كبيرة لكل جالون ماء) أو محاليل تحتوي على الكحول بنسبة 70% على الأقل، المناسبة للاستخدام على السطح. تقديم تدريب للعاملين على المخاطر الكيميائية، وتعليمات الجهات المصنعة، ومتطلبات التهوية، ومتطلبات قسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا المتعلقة بالاستخدام الآمن. ينبغي على العاملين الذين يستخدمون المنظفات أو المطهرات ارتداء القفازات ومعدات الحماية الأخرى حسب متطلبات المنتج. [اتباع طرق التنظيف الأكثر أمانًا لمصابي الربو](#) التي أوصت بها وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا وتأكد من التهوية المناسبة.
- الاستمرار في اتباع القواعد القائمة فيما يتعلق بمتطلبات تعقيم (بدلاً من تطهير) أسطح ملامسة الطعام.
- للحد من خطر الإصابة [بداء الفيالقة](#) والأمراض الأخرى المرتبطة بالمياه، يجب [اتخاذ إجراءات](#) للتأكد من أن جميع أنظمة وتركيبات المياه آمنة للاستخدام بعد الفترة الطويلة لإغلاق المنشأة.
- ينبغي على المطاعم والبارات ومصانع الخمور أن تعمل على زيادة تدفق الهواء النقي عن طريق فتح النوافذ أو الأبواب، إن أمكن، وذلك وفقاً لبروتوكولات الأمن والسلامة.
- عدم تنظيف الأرضيات، حيثما أمكن، باستخدام المكانس أو وسائل أخرى يمكن أن تنتشر مسببات الأمراض في الهواء. استخدام مكنسة كهربائية مزودة بمرشح HEPA، حيثما أمكن.
- التفكير في تركيب منظفات هواء محمولة عالية الكفاءة، ورفع كفاءة مرشحات الهواء في المبنى إلى أعلى مستوى ممكن، وإجراء تعديلات أخرى لزيادة كمية الهواء الطلق والتهوية في مناطق العمل.
- توفير قوائم الطعام من خلال طرق بديلة تقلل من التعامل اليدوي، إن أمكن، مثل القوائم الورقية التي يمكن التخلص منها أو القوائم المكتوبة بالطباشير أو اللوحات البيضاء والتي لا تتطلب للمس، والقوائم الرقمية التي يمكن للزبائن عرضها على جهاز إلكتروني شخصي. توفير أرقام طلبات/ أدوات تحديد مواقع الطاولات يمكن التخلص منها إن أمكن. في حال تعذر توفير البدائل، القيام بتطهير قوائم الطعام وأرقام الطلبات، وما إلى ذلك، قبل وبعد استخدام الزبون تطهيرًا ملائمًا. النظر في خيارات تسمح للزبائن بالطلب في وقت مسبق.



- التوقف عن إعداد الطاولات المسبق بالمناديل وأدوات المائدة والأواني الزجاجية وأواني الطعام وما إلى ذلك. ينبغي أن يتم توفيرها بشكل فردي للزبائن حسب الحاجة. لا تترك حاملات البطاقات أو النشرات الدعائية أو حاملات المناديل أو غيرها من الأغراض على الطاولات.
- التوقف عن استخدام أغراض الطعام المشتركة مثل حاويات البهارات ورجاجات الملح والفلفل، وما إلى ذلك، وتقديم هذه الأطعمة في حاويات وحيدة الاستعمال، إذا أمكن. عندما لا يكون ذلك ممكناً، ينبغي توفير الأغراض المشتركة مثل حاويات البهارات والرجاجات، وما إلى ذلك حسب الحاجة للزبائن وتطهيرها بعد كل استخدام.
- يجب لف أدوات المائدة مسبقاً في المناديل قبل استخدامها من قبل الزبائن. يجب على العاملين غسل أيديهم قبل لف أدوات المائدة في المناديل. وبعد ذلك، ينبغي حفظ أدوات المائدة الملفوفة بالمناديل في حاوية نظيفة. بعد أن يجلس الزبائن، ينبغي أن يضع الأدوات الملفوفة بالمناديل على الطاولة عامل غسل يديه مؤخرًا.
- يجب غسل أغراض الزبائن القابلة لإعادة الاستخدام، بما في ذلك أدوات المائدة وأواني الطعام وسلال الخبز وما إلى ذلك، وشطفها وتعقيمها بشكل صحيح. يجب حفظ أدوات المائدة والأطباق والأكواب، وما إلى ذلك بشكل صحيح بعيداً عن الزبائن وطاقم العمل إلى أن تكون جاهزة للاستخدام. استخدام أغراض وحيدة الاستعمال إذا كان التنظيف المناسب للأغراض التي يعاد استخدامها غير قابل للتنفيذ.
- يجب أن يملأ الزبائن بأنفسهم حاويات اصطحاب الطعام خارج المطعم وأن تكون متاحة عند الطلب فقط.
- ينبغي إزالة المفروشات المتسخة المستخدمة على طاولات الطعام مثل مفرش المائدة والمناديل القماشية بعد استخدام كل زبون ونقلها من مناطق تناول الطعام في أكياس مغلقة. ينبغي على العاملين ارتداء القفازات عند التعامل مع المفروشات المتسخة.
- التطهير الشامل لمكان تناول كل زبون للطعام/ الشرب بعد كل استخدام. سيشمل ذلك تطهير الطاولات والكراسي والمقاعد الداعمة والمرقعة للأطفال والموائد بين مقعدين طويلين وما إلى ذلك، وإتاحة الوقت الكافي للتطهير المناسب، باتباع تعليمات المنتج. تحتاج المطهرات المعتمدة من قبل وكالة حماية البيئة إلى حد أدنى من وقت التلامس (يتراوح من ثواني إلى دقائق) لكي تصبح فعالة ضد فيروس كورونا الذي يصيب الإنسان.
- النظر في استخدام أغطية مقاعد وحيدة الاستعمال، خاصة على الأسطح المسامية. التخلص من أغطية المقاعد واستبدالها بين كل استخدام وآخر. توفير أغطية وحيدة الاستعمال أو قابلة للغسل على الوسائد المستخدمة في مناطق الجلوس وتغييرها/ غسلها بعد كل استخدام.
- إغلاق المناطق حيث يمكن للزبائن التجمع أو لمس الطعام أو أغراض الطعام التي قد يستخدمها الزبائن الآخرون. تعديل تسليم هذه الأغراض من خلال توفير الأغراض للزبائن بشكل فردي، أو التحول إلى تقديم الخدمة على غرار المقاصف، وما إلى ذلك. التخلص من الأغراض المشتركة أو تنظيفها وتطهيرها أو تعقيمها بعد كل استخدام، حسب الاقتضاء. تشمل المناطق التي ينبغي إغلاقها على سبيل المثال لا الحصر:
  - مناطق الخدمة الذاتية مع أوعية التوابل، وأوعية أدوات المائدة، والمناديل، والأغطية، والمصاصات، وأباريق الماء، وحاويات اصطحاب الطعام للخارج، وما إلى ذلك.
  - آلات الخدمة الذاتية بما في ذلك الثلج والصودا وموزعات الزبادي المجمد، وما إلى ذلك.
  - مناطق الخدمة الذاتية للأطعمة مثل البوفيهات وبارات الصلصات وبارات السلطات ومناطق الوجبات الخفيفة، إلخ.
- التوقف عن إعداد الطعام بجانب الطاولة وعرضه مثل عربات اختيار أصناف الطعام والسيور الناقلة، وإعداد سلطة الغواكامولي، وما إلى ذلك.
- لا تترك النعناع أو الحلوى أو الوجبات الخفيفة أو أعواد الأسنان التي يتم تناولها أو استخدامها بعد تناول الطعام للزبائن في أوعية الخدمة الذاتية. تقديمها لهم مع فاتورة الحساب أو عند الطلب فقط.
- تركيب موزعات معقم اليدين، تعمل دون لمس إن أمكن، في المداخل الخاصة بالزبائن والعاملين ومناطق المخالطة



مثل الممرات ومناطق الاستقبال وغرف الطعام وبالقرب من مداخل المصعد وفي أنحاء مناطق التدفوق والشرب، الخ.

- النظر في التوقف عن استخدام عناصر الترفيه المشتركة التي يصعب تنظيفها وتطهيرها بالشكل المطلوب مثل الألعاب اللوحية والكتب، إلخ.

## توجيهات التباعد البدني



- إعطاء الأولوية للجلوس في الهواء الطلق ورصيف الاستلام للحد من التدفق المتقاطع للزبائن في البيئات المغلقة. يمكن للمطاعم والبارات ومصانع الخمور توسيع منطقة الجلوس الخارجية في حالة التزامهم بالقوانين واللوائح المحلية.
- التفكير في توفير خيارات للزبائن مثل شراء الطعام/ الشراب وتناوله خارج المكان وتوفير خدمة التوصيل وخدمة تقديم الطلبات للسيارات متى كان ذلك ممكناً. ينبغي توفير أغراض اصطحاب الوجبات لتناولها خارج المطعم باستخدام بروتوكولات الاستلام والتوصيل بدون تلامس.
- استبعاد الاتصال الشخصي عند تسليم البضائع كلما أمكن ذلك. تعيين مواقع لاستلام البضائع بعيداً عن المناطق كثيفة الحركة. الحفاظ على تباعد بدني بمسافة لا تقل عن ستة أقدام مع سائقي التوصيل.
- تشجيع عمليات الحجز وتحديد المواعيد متى أمكن ذلك من أجل السماح بتوفير الوقت لتطهير مناطق تناول الطعام والشراب.
- التفكير في السماح للزبائن بالطلب في وقت مسبق للحد من مقدار الوقت الذي يتم قضاؤه في المنشأة. الطلب من الزبائن الانتظار في سياراتهم أو بعيداً عن المنشأة أثناء انتظارهم الدخول والجلوس إلى طاولة. إن أمكن، تنبيه الزبائن عبر هواتفهم الجواله عندما تكون طاولتهم جاهزة لتجنب لمس واستخدام "أجراس التنبيه".
- تعديل قواعد الحد الأقصى للإشغال بناءً على حجم المنشأة للحد من عدد الأشخاص داخل المنشأة و/أو استخدام حواجز غير نفاذة بين طاولات الخدمة لحماية الزبائن من بعضهم البعض والعاملين. بالنسبة للجلوس في الهواء الطلق، الحفاظ على معايير التباعد البدني لمسافة لا تقل عن ستة أقدام وكما هو موضح في هذا التوجيه
- الحد من عدد الزبائن على نفس الطاولة لتشمل أسرة واحدة أو زبائن طلبوا الجلوس معاً. لا يتعين الفصل بين أفراد نفس المجموعة الجالسين على نفس الطاولة بمسافة ستة أقدام.
- تطبيق تدابير تضمن التباعد البدني بمسافة ستة أقدام على الأقل بين العاملين والزبائن/ المجموعات الفردية. يمكن أن يشمل ذلك استخدام الفواصل المادية أو الإشارات المرئية (على سبيل المثال، علامات الأرضيات أو لافتات للإشارة إلى المكان الذي ينبغي أن يقف فيه العاملون و/أو الزبائن).
- تثبيت حواجز أو فواصل مادية عند ماكينات استلام النقود، وبارات المشروبات، ومنصات المضيفين، وغيرها من المناطق حيث يصعب الحفاظ على تباعد بدني بمسافة ستة أقدام.
- ينبغي أيضاً وضع علامة واضحة في أي منطقة يصطف فيها الزبائن أو العاملين تشير إلى التباعد البدني المناسب. وهذا يشمل منصات ومناطق دفع الحساب، وطاولات المأكولات الخفيفة، والحمامات، وردهات المصاعد، ومنصات المضيفين وأماكن الانتظار، وخدمة تسليم واستلام السيارات، وأي منطقة أخرى يتجمع فيها الزبائن.
- إنشاء ممرات وطرق في اتجاه واحد للسير على الأقدام، إن أمكن، لمنع العاملين من المرور بجانب بعضهم البعض.
- ينبغي على الزبائن الدخول من خلال الأبواب المفتوحة أو الآلية، إن أمكن. ينبغي أن يكون معقم اليدين متاحاً للزبائن المضطرين للمس مقابض الأبواب.
- إزالة الطاولات والكراسي من مناطق تناول الطعام بحيث يمكن الحفاظ على تباعد بدني بمسافة ستة أقدام للزبائن والعاملين. في حالة تعذر إزالة الطاولات والمقاعد والموائد، الخ، استخدم الإشارات المرئية/المادية للدلالة على أنها

غير متاحة للاستخدام أو قم بتركيب حواجز زجاجية أو أنواع أخرى من الحواجز المادية الفاصلة لتقليل مخاطر تعرض الزبائن للإصابة بالمرض.

- التوقف عن السماح بجلوس الزبائن و//أو المجموعات على مناضد البار أو بارات تحضير السوشي الخ، حيث يتعذر عليهم الحفاظ على مسافة ستة أقدام على الأقل بينهم وبين مناطق/أماكن العمل.
- التوقف عن السماح بالجلوس الحر. يجب أن يحضر جميع أفراد مجموعة الزبون قبل الجلوس، كما يجب أن يصطحب المضيفين المجموعة بالكامل إلى الطاولة في مرة واحدة. متى كان ذلك ممكناً، اطلب من الزبائن الجلوس بدلاً من الوقوف من أجل منعهم من الحركة غير الضرورية.
- ثني الزبائن عن القيام بالطلب في البار وبدلاً من ذلك إرشاد الزبائن مباشرة إلى الطاولات الخاصة بهم. ينبغي على الموظفين أخذ الطلبات وتسليمها للزبائن للحد من عدد الأشخاص الذين يتحركون في الأماكن المشتركة. إذا كان من الضروري أن يطلب الزبائن من البار، قم بإعادة تنظيم المكان بحيث يتمكن نادل البار والعمالين الآخرين والزبائن من الحفاظ على مسافة ستة أقدام بين بعضهم البعض.
- ضبط ارتفاع صوت الموسيقى حتى يتمكن العاملون من سماع طلبات الزبائن مع الحفاظ على المسافة بينهم.
- تطبيق نظام الطوابير في أوقات الذروة، يتضمن ذلك وجود مضيف لتذكير الزبائن بالوقوف في الطابور على مسافة ستة أقدام على الأقل بين المجموعات في الخارج أو في مناطق الانتظار.
- الحد من عدد العاملین الذين يخدمون الزبائن الفرديين أو المجموعات، وذلك وفقاً للوائح الأجور وساعات العمل.
- قم بتشجيع استخدام البطاقات الائتمانية وأنظمة الدفع بدون تلامس.
- ينبغي على جميع العاملين تقليل مدة الوقت الذي يقضونه والمسافة بينهم وبين الزبائن أقل من ستة أقدام.
- ينبغي استخدام بروتوكولات التباعد البدني في أي مناطق مكتفية، أو مطابخ، أو مخازن، أو حجرات التجميد، أو مناطق العمل الأخرى عالية الكثافة والحركة، حيثما أمكن.
- ينبغي إجراء اجتماعات وتدريبات العاملين قبل المناوبات على الإنترنت أو في المناطق التي تسمح بالتباعد البدني المناسب بين العاملين. يجب عدم مشاركة الأطعمة والمشروبات وأواني الطعام وما إلى ذلك.
- توزيع مواعيد استراحة العاملين على فترات متعاقبة وفقاً للوائح الأجور والعمل بنظام الساعة بهدف الحفاظ على بروتوكولات التباعد البدني.
- فكر في إتاحة خيارات للعاملين الذين طلبوا تعديل الواجبات الوظيفية بما يسمح لهم بتقليل المخالطة مع الزبائن والعمالين الآخرين (على سبيل المثال، إدارة المخزن بدلاً من العمل في وظيفة الكاشير أو إدارة الاحتياجات الإدارية من خلال العمل عن بُعد).
- إعادة تشكيل المساحات المكتفية، والردهات، وبارات المشروبات، والمطابخ، ومحطات العمل، ومناطق منصات المضيفين، وغيرها من الأماكن حيثما أمكن للسماح بالتباعد لمسافة ستة أقدام على الأقل بين الأشخاص أثناء تناول الطعام والعمل والمرور عبر مناطق الدخول والخروج.
- إغلاق غرف الاستراحة أو استخدام الحواجز أو زيادة المسافة بين الطاولات/ الكراسي لفصل العاملين ومنع التجمعات أثناء فترات الراحة. إنشاء مناطق استراحة في الهواء الطلق مع أغطية ومقاعد للظل تضمن التباعد البدني حيثما أمكن.
- إعادة تنظيم المطابخ للحفاظ على التباعد البدني في تلك المناطق متى كان ذلك الأمر عملياً. النظر في القيام بالأعمال التحضيرية في وقت مسبق للسماح بالتفاوت في مواعيد المناوبات من أجل تخفيض عدد العاملين في المطبخ في المرة الواحدة.
- منع العاملين في تحضير الطعام من تغيير أو دخول أماكن عمل الآخرين أثناء المناوبات الخاصة بهم.

- ثني الناس عن التجمع في المناطق كثيفة الحركة مثل الحمامات والممرات ومناطق بار المشروبات ومحطات الحجوزات والدفع ببطاقات الائتمان وما إلى ذلك.
- مطالبة العاملين بتجنب المصافحة بالأيدي والتحيات المماثلة التي تنتهك مسافة التباعد البدني المطلوبة.
- ينبغي على العاملين عدم فتح أبواب السيارات أو سيارات الأجرة (التاكسي).
- إذا أمكن، تثبيت المواد التي تساعد على نقل المعلومات مثل الرفوف ولوحات الإعلانات، لتقليل عمليات التسليم من شخص لآخر.
- منع الأنشطة التي تشجع على الحركة ومشاركة الأغراض بين الزبائن، بما في ذلك غناء الكاريوكي وعروض الأداء الحر وأنشطة الترفيه وحفلات التعارف والتنقل بين حانات متعددة في نفس الليلة، الخ.
- إيقاف الخدمات والأنشطة التي تنطوي على زيادة مخاطر العدوى من المشاركة والتناثر مثل ألعاب الشرب و/أو المسابقات والانبطاح على الأرض في ألعاب تسديد الضربات، الخ.
- النظر في الحد من الإفراط في استهلاك المشروبات الكحولية والذي قد يحول دون التزام الزبائن بهذه التوجيهات.
- إغلاق حلبات الرقص وإيقاف العروض مثل حفلات الموسيقى والرقص التي تشجع على التجمعات الكبيرة.

## اعتبارات إضافية خاصة بغرف التدوق



- توفير كوب نظيف لكل مرة من مرات التدوق ولا تصب، إذا أمكن، المشروبات في أي كوب قام الزبون باستخدامه فعلياً (قام بشمه أو التدوق منه، الخ).
- التوقف عن استخدام دلاء النفايات المشتركة ودلاء البصق والمباصق، الخ. توفير أكواب فردية للاستعمال مرة واحدة لكل زبون من أجل تجنب العدوى بين الزبائن عن طريق الرذاذ.
- عدم ملامسة عنق علبة المشروب للأكواب أو الكؤوس، الخ، عند صب النبيذ أو البيرة أو المشروبات الروحية.
- اتخاذ التدابير الوقائية للتأكد من أن الأوقات المحددة لتدوق المجموعة لا تتداخل لتقليل تفاعل الأشخاص من المجموعات والأماكن المختلفة.
- إيقاف الجولات التي تجمع بين أشخاص من أسر معيشية مختلفة في نفس مجموعة الجولة. يجب أن يحافظ مرشد الجولة على التباعد البدني بمسافة ستة أقدام على الأقل عن الزبائن/ الزائرين.

أجب مراعاة المتطلبات الإضافية للفئات المعرضة للخطر. يجب أن يستوفي المطاعم والبارات ومصانع الخمور جميع معايير [قسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا](#) وأن تكون على استعداد للالتزام بالتوجيه الصادر عنها وكذلك توجيه [مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها \(CDC\)](#) ووزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا (CDPH). بالإضافة إلى ذلك، ينبغي على أصحاب العمل الاستعداد لتعديل عملياتهم وفقاً لتغيير تلك التوجيهات.

