

قائمة المراجعة العامة المتعلقة بكوفيد-19 الصادرة عن إدارة السلامة والصحة المهنية في ولاية كاليفورنيا بالنسبة للمطاعم الليلية 2 يوليو 2020

تهدف قائمة المراجعة هذه إلى مساعدة المطاعم الليلية على تنفيذ خططهم لمنع انتشار كوفيد-19 في مكان العمل وهي مكملة [للتوجيهات الخاصة بالمطاعم الليلية](#). تُعد قائمة المراجعة هذه ملخصًا 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، وفقًا [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 تفشي، وفقًا [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 الذهاب إلى العمل إذا كان لدى العمال أعراض كوفيد-19 التي حددتها مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها مثل السعال أو الحمى أو صعوبة في التنفس أو القشعريرة أو الألم العضلي أو الصداع أو الالتهاب في الحلق أو فقدان التذوق أو الرائحة مؤخرًا أو الاحتقان أو سيلان الأنف أو الغثيان أو القيء أو الإسهال أو إذا كانوا هم أو شخص مخالطين له تم تشخيصه بكوفيد-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](#) والأمر التنفيذي [للحاكم N-51-20](#) 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 أغطية الوجه وجميع معدات الوقاية الشخصية الضرورية وضمان استخدامها من جانب العمال.
- اعتبار القفازات مكملاً 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.
- توفير مآزر محكمة وواقي للعينين والوجه إلى غاسلي الأطباق. التغيير و/أو التطهير بشكل متكرر حسب الاقتضاء.
- تذكير الجمهور بأنه يجب عليهم استخدام أغطية الوجه أثناء عدم الأكل أو الشرب، وممارسة التباعد الاجتماعي، وغسل اليدين، واستخدام مطهر اليدين، وعدم لمس الوجه.
- توفير أغطية للوجه للعملاء الذين يصلون بدونها.
- عرض قواعد العملاء والموظفين عند المدخل، وتوفيرها رقمياً، وتضمينها مع القوائم.

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 تكراراً.
- تجهيز المساحات مثل غرف الطعام والتذوق، 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 تنظيف أكثر أماناً من الربو](#) الخاصة بإدارة كاليفورنيا للصحة العامة. توفير القفازات للعمال وضمان ارتدائهم لها.
- الاستمرار في اتباع التعليمات البرمجية 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 الترقيات لتحسين ترشيح الهواء والتهوية.
- تنظيف الأرضيات باستخدام مكنسة مزودة بمرشح جسيمات الهواء عالية الكفاءة أو طرق أخرى لا تفرق مسببات الأمراض في الهواء.
- توفير قوائم تستخدم لمرة واحدة، وتوفير قوائم رقمية يمكن عرضها على الأجهزة الإلكترونية.
- توفير إمدادات الطاولة (على سبيل المثال، المناديل الورقية وأدوات المائدة والأدوات الزجاجية وغيرها) للعملاء حسب الحاجة فقط.
- توريد التوابل المشتركة فقط حسب الحاجة أو توريد أواني أحادية التقديم.
- اللف المسبق للأواني في مناديل قبل استخدامها من قبل العملاء وتخزينها في حاوية نظيفة.
- 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 جميع أماكن تناول الطعام 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 الضيوف والموظفين 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 حجوزات العملاء.
- 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).
- تحديد عدد الزبائن على طاولة واحدة.
- 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.
- إزالة الطاولات والكراسي من مناطق تناول الطعام، واستخدام الإشارات المرئية لإظهار أنها غير متاحة، أو تركيب الزجاج الواقعي أو حواجز مادية أخرى لفصل العملاء.
- الحد من عدد الموظفين الذين يخدمون العملاء الأفراد أو المجموعات.
- 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.
- تناوب فترات استراحة العمال، وفقًا للوائح الأجور والساعات، إذا لزم الأمر.
- 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 تكوين 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 ممكنًا.
- منع الأشخاص من التجمع.
- إنشاء الرواق والمرات التوجيهية.
- تركيب دعامة للأبواب المفتوحة أو أتمتة الفتح إن أمكن.
- ضبط صوت الموسيقى بحيث يستطيع العمال الحفاظ على التباعد عن العملاء لسماع الطلبات.
- تنفيذ إجراءات الانتظار في فترة الذروة، بما في ذلك مضيف لتذكير العملاء بممارسة التباعد الاجتماعي.
- تركيب مساعدات النقل لتجنب عمليات التسليم من شخص لآخر.

