



توجيه خاص بالقطاعات في ظل كوفيد-19 في ظل كوفيد-19): مطاعم تناول الوجبات في المكان

1 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 2020، أصدر مسؤول الصحة العامة في الولاية ومدير وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا أمرًا طالبا 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 يعانى 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 تقشي 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 أغطّية الوجه من قِبل العاملين (حيثما لا يلزم حماية الجهاز التنفسي) والزبائن 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

توفر هذه الوثيقة توجيهًا لمطاعم تناول الوجبات في المكان، وحانات الجعة، ومعامل التقطير الحرفية، ومصانع الجعة، والبارات والحانات، ومصانع النبيذ لدعم بيئة آمنة ونظيفة للعاملين والزبائن. لا يُقصد بهذا التوجيه إلغاء أو إبطال أي حقوق للعاملين، سواء كانت قانونية أو تنظيمية أو تم التفاوض عليها بشكل جماعي؛ وليس شاملًا، لأنه لا يتضمن الأوامر الصحية للمقاطعة؛ كما أنه ليس بديلًا عن أي متطلبات تنظيمية قائمة تتعلق بالسلامة والصحة مثل المتطلبات الخاصة بقسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا (Cal/OSHA). أابق على اطلاع دائم بالتغييرات التي تطرأ على توجيه الصحة العامة واللائمة/ المحلية، في ظل استمرار وضع مرض كوفيد-19. لدى قسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا العامة حول حماية كاليفورنيا المزيد من التوجيه الشامل على الصفحة الإلكترونية الخاصة بتوجيهات قسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا العامة حول حماية العاملين من كوفيد-19. لدى إدارة الغذاء والدواء الأمريكية توجيه من أجل المطاعم ولدى مراكز السيطرة على الأمراض متطلبات إضافية في توجيههم من أجل المؤسسات التجارية وأصحاب الأعمال.

- يجب أن تظل حانات الجعة، ومصانع الجعة، والبارات والحانات، ومعامل التقطير الحرفية، ومصانع النبيذ مغلقة حتى يتم السماح لهذه المؤسسات باستئناف التشغيل المعدل أو الكامل ما لم تكن تقدم خدمة الجلوس وتناول وجبات الطعام في المكان. يمكن بيع المشروبات الكحولية فقط في نفس المعاملة مع الوجبة.
- يمكن أن تتبع حانات الجعة، ومصانع الجعة، والحانات، ومعامل التقطير الحرفية، ومصانع النبيذ في المقاطعات التي وافق مسؤول الصحة فيها على إعادة فتحها مرة أخرى توجيه المطاعم ومصانع النبيذ والبارات على الموقع الإلكتروني لخارطة طريق المقاطعات في ظل مرض كوفيد-19.
 - يجب أن تتبع مطاعم تناول الوجبات في المكان، وحانات الجعة، ومصانع الجعة، والبارات والحانات، ومعامل التقطير الحرفية، ومصانع النبيذ التي تقدم خدمة الجلوس لتناول الطعام توجيه المطاعم أدناه ويجب أن تستمر في تشجيع تناول الطعام خارج المطعم وخدمة التوصيل كلما أمكن ذلك.
- حانات الجعة، ومصانع الجعة، والبارات والحانات، ومعامل التقطير الحرفية، ومصانع النبيذ التي لا تقدم خدمة الجلوس لتناول الطعام بأنفسهم ولكن يمكنهم التعاقد مع مورد أخر للقيام بذلك، يمكنهم تقديم خدمة تناول وجبات الطعام في المكان بشرط اتباع كلا المؤسستين

- التجاريتين للتوجيه أدناه وتباع المشروبات الكحولية فقط في نفس المعاملة مع الوجبة.
- يجب أن تتبع الأماكن المصرح لها حاليًا بتقديم الجعة والنبيذ والمشروبات الروحية التي يتم استهلاكها خارجها و لا تقدم خدمة الجلوس لتناول وجبات الطعام توجيه عمليات تشغيل متاجر البيع بالتجزئة وترفر مبيعات رصيف الاستلام فقط، حتى تسمح القواعد المحلية و/أو على مستوى الولاية بممارسة أنشطة إضافية لمتاجر البيع بالتجزئة.
 - يجب أن يتبع منتجو الجعة والنبيذ والمشروبات الروحية <u>توجيه عمليات تشغيل الشركات المصنعة</u>.
 - هذا التوجيه غير مخصص لأماكن الحفلات الموسيقية أو العروض المسرحية أو الترفيهية. يجب أن تظل هذه الأنواع من المؤسسات مغلقة حتى يُسمح لها باستئناف التشغيل المعدل أو الكامل من خلال أمر إعادة فتح أو توجيه محدد. يجب على المؤسسات التي تقدم وجبات كاملة التوقف عن توفير هذا النوع من الترفيه حتى يتم السماح لهذه الأنواع من الأنشطة باستئناف التشغيل المعدل أو الكامل.

الاستخدام الإلزامي لأغطية الوجه

في 18 يونيو، أصدرت وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا (CDPH) <u>توجيهًا لاستخدام أغطية الوجه،</u> والتي تتطلب بشكل عام استخدام أغطية الوجه لكلٍ 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 المُتضمنة 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 لالتزامهم الذي يفرض عليهم توفير مكان عمل آمن وصحي للعاملين. ينبغي على أصحاب العمل توفير أغطية الوجه للعاملين أو سداد تكلفة معقولة تمكنهم من الحصول عليها.

ينبغي على أصحاب العمل وضع سياسة تكيفية لأي عامل ينطبق عليه واحدًا من استثناءات ارتداء أغطية الوجه. في حالة العاملين المُلزمين 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 واقي للوجه مزود بغطاء متصل بالحافة السفلية، إذا كان ممكنًا، وإذا سمحت الحالة الطبية بذلك.

ينبغي أن تكون المؤسسات التجارية المفتوحة أمام الجمهور على دراية باستثناءات ارتداء أغطية الوجه المذكورة في <u>توجيه وزارة الصحة العامة</u> 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 <u>توجيه وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا الخاص باستخدام أغطية الوجه</u> في الخطة الخاصة بمكان العمل، مع تضمين سياسة للتعامل مع الاستثناءات.
- تحديد معلومات الاتصال بإدارة الصحة المحلية حيث يقع المطعم للإبلاغ عن معلومات حول تفشي 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 وفقًا لتوجيهات وزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا، إذا شهد مكان العمل تفشيًا.
 - 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 وفقًا لما تحدده مر اكر السيطرة على الأمراض، مثل الحمّى، 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
 - و إذا تم تشخيص أي عامل بكوفيد-19، ولم تنته مدة عزله، أو
 - إذا اتصل أي عامل خلال 14 يومًا الماضية بشخص تم تشخيصه بكوفيد-19، واعتبر العامل ضمن المصابين المحتملين بالعدوي (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 الغسل المتكرر لليدين بالصابون والماء، مع الفرك بالصابون لمدة 20 ثانية (أو استخدام معقم لليدين يحتوي على إيثانول بنسبة 06% على الأقل أو إيزوبروبانول بنسبة لا تقل عن 70% في حالة عدم قدرة العاملين على الوصول إلى أي حوض أو محطة غسل اليدين، وفقًا لتوجيهات مر اكز 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 تحمى مرتديها ولا تندرج ضمن معدات الوقاية الشخصية (PPE).
- يمكن أن تساعد أغطية الوجه في حماية الأشخاص الموجودين بالقرب من مرتدي الغطاء، لكنها لا تُستخدم بديلًا عن
 الحاجة إلى التباعد البدني والغسل المتكرر للبدين.
 - 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 أيضًا سياسات صاحب العمل حول كيفية التعامل مع الأشخاص المستثنين من ارتداء أغطية الوجه.
- ضمان أي تدريب المتعاقدين المستقلين أو العاملين المتعاقدين أو المؤقتين والمتطوعين في المرفق بشكل صحيح أيضًا على سياسات الوقاية من مرض كوفيد-19 وتوفير الإمدادات اللازمة ومعدات الوقاية الشخصية. مناقشة هذه المسؤوليات مسبقًا 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. يمكن الاطلاع على معلومات إضافية حول البرامج الحكومية الداعمة للإجازة المرضية وتعويض العاملين في ظل كوفيد-19، بما في ذلك حقوق الإجازة المرضية للعاملين بموجب قانون الأسر أولًا للاستجابة لفيروس كورونا في (Families First Coronavirus Response Act) والأمر التنفيذي للحاكم رقم 02-51 وحقوق العاملين في الحصول على مخصصات تعويض العاملين وافتراض صلة العمل بكوفيد-19 بموجب الأمر التنفيذي للحاكم رقم -02-18 الأمر لا يزال 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 غير هم 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 وبديلًا لتوفيره في المنشأة، تأكد من أنه تم إجراء الفحص قبل ترك العامل للمنزل والتوجه إلى المناوبة، واتبع توجيهات مراكز السيطرة على الأمراض، وفقًا 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 وضمان استخدام العاملين لجميع معدات الحماية المطلوبة، بما في ذلك أغطية الوجه والقفازات عند الضرورة.
- ينبغي على أصحاب العمل التفكير في الحالات حيث قد يكون استخدام القفازات التي يمكن التخلص منها مفيدًا لتكملة غسل البدين المتكرر أو استخدام معقم البدين؛ مثل الحالات حيث يقوم العاملون بفحص الأخرين بحثًا عن الأعراض أو يتعاملون مع الأشياء التي يتم لمسها بشكل شائع. يجب على العاملين ارتداء القفازات عند التعامل مع الأغراض الملوثة بسوائل الجسم.
- يجب على النُدُل ومنظفي الطاولات وغيرهم من العاملين الذين ينقلون الأغراض المستخدمة من الزبائن (الأكواب والأطباق والمناديل المتسخة، وما إلى ذلك) أو التعامل مع أكياس القمامة استخدام القفازات وحيدة الاستعمال (وغسل اليدين قبل ارتدائها وبعد خلعها) وتوفير المأزر وتغييرها بشكل متكرر.
 - يجب 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. يجب 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 يجب عليهم غسل أيديهم بشكل متكرر بالصابون لمدة 20 ثانية على الأقل، واستخدام معقم
 البدين، وعدم لمس وجوههم.
 - تذكير الضيوف مقدمًا بإحضار غطاء وجه وإتاحة أغطية الوجه لأي شخص يصل بدون واحد، إن أمكن.
 - يجب فحص الضيوف 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 وطاقم عمل المطعم عند مدخل (مداخل) المطعم والتي يجب أن تكون شرطًا للدخول. يمكن أن 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، يجب 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 النداء ومناطق الدخول والخروج بما في ذلك منصات مضيفي المطاعم والمداخل والدرج وبيت الدرج والدرج المتحرك والدر ابزين وأزرار التحكم في المصاعد. تكرار 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 الألي، وأطباق تقديم الفواتير، وأوعية حمل الأواني المتسخة، وصواني التقديم، والهواتف، والمراحيض، ومرافق غسل اليدين.
- تكرار تنظيف الأغراض التي يلمسها الزبائن، خاصة تلك التي قد تجذب الأطفال بما في ذلك آلات بيع الحلوى والألعاب، وأحواض الأسماك الزخرفية، وصناديق العرض، والنوافير الزخرفية، وما إلى ذلك.
- تنظيف الأسطح القابلة للمس بين تغير 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 لسماعات الرأس الصوتية وغير ها 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 الاسفنجية.
- إتاحة وقت للعاملين لتنفيذ ممارسات التنظيف خلال مناوباتهم. ينبغي التكليف بمهمات 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 الطعام ومناطق بار المشروبات ومنصات مضيفي المطاعم والمطابخ بمنتجات النظافة
 الصحية المناسبة، بما في ذلك معقم اليدين ومناديل التعقيم لجميع العاملين الذين يساعدون الزبائن بشكل مباشر.
- التأكد من أن دورات المياه 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 المُصنعة، ومتطلبات التهوية، ومتطلبات قسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا المتعلقة بالاستخدام الأمن. يجب على العاملين الذين يستخدمون المنظفات أو المطهرات ارتداء القفازات كما هو مطلوب في تعليمات المنتجات وضمان التهوية المناسبة.
 - الاستمرار في اتباع القواعد القائمة فيما يتعلق بمتطلبات تعقيم (بدلًا 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.
 - يجب أن تزيد المطاعم من دوران الهواء النقي عن طريق فتح النوافذ أو الأبواب، إن أمكن ووفقًا لبروتوكو لات الأمن والسلامة.
 - عدم تنظیف الأرضیات، حیثما أمكن، باستخدام المكانس أو وسائل أخرى یمكن أن تنشر مسببات الأمراض في الهواء.
 استخدام مكنسة كهربائية مزودة بمرشح HEPA، حیثما أمكن.
 - النظر في تركيب أجهزة تنقية الهواء المحمولة عالية الكفاءة، وترقية مرشحات الهواء في المبنى إلى أعلى كفاءة ممكنة، وإجراء تعديلات أخرى لزيادة كمية الهواء الخارجي والتهوية في جميع مناطق العمل.
- توفير قوائم طعام وحيدة الاستعمال للضيوف وإتاحة القوائم رقميًا بحيث يمكن للزبائن الاطلاع عليها على جهاز إلكتروني شخصي، إن أمكن. إذا تعذر توفير قوائم وحيدة الاستعمال، تطهير القوائم بشكل صحيح قبل وبعد استخدام الزبائن. النظر في توفير خيارات للزبائن للطلب مسبقًا.
- التوقف عن إعداد الطاو لات المسبق بالمناديل وأدوات المائدة والأواني الزجاجية وأواني الطعام وما إلى ذلك. يجب أن يتم توفير ها بشكل فردي للزبائن حسب الحاجة. لا تترك حاملات البطاقات أو النشرات الدعائية أو حاملات المناديل أو غير ها 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 ممكنًا، يجب توفير الأغراض المشتركة مثل حاويات البهارات والرجاجات، وما إلى ذلك حسب الحاجة للزبائن وتطهيرها بعد كل استخدام.
- يجب لف أدوات المائدة مسبقًا في المناديل قبل استخدامها من قبل الزبائن. يجب على العاملين غسل أيديهم قبل لف أدوات

- المائدة في المناديل. وبعد ذلك، يجب حفظ أدوات المائدة الملفوفة بالمناديل في حاوية نظيفة. بعد أن يجلس الزبائن، يجب أن يضم 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 بعيدًا 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.
 - يجب إزالة المفروشات المتسخة المستخدمة على طاولات الطعام مثل مفرش المائدة والمناديل القماشية بعد استخدام كل
 زبون ونقلها من مناطق تناول الطعام في أكياس مغلقة. يجب على العاملين ارتداء القفازات عند التعامل مع المفروشات
 المتسخة.
- التنظيف العميق لكل مكان تناول فيه الزبائن الطعام بعد كل استخدام. سيشمل ذلك تطهير الطاولات والكراسي والمقاعد الداعمة و المرتفعة للأطفال والموائد بين مقعدين طويلين وما إلى ذلك، وإتاحة الوقت الكافي للتطهير المناسب، باتباع تعليمات المنتج. تتطلب العديد من المطهرات المعتمدة من وكالة حماية البيئة (EPA) حد أدنى من وقت التلامس (ثوانٍ إلى دقيقة واحدة) للقضاء على فيروس كورونا.
 - 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 وتغيير ها/ غسلها بعد كل استخدام.
- إغلاق المناطق حيث يمكن للزبائن التجمع أو لمس الطعام أو أغراض الطعام التي قد يستخدمها الضيوف الآخرون. تعديل تسليم هذه الأغراض من خلال توفير الأغراض للضيوف 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 يجب إغلاقها على سبيل المثال لا الحصر:
 - مناطق الخدمة الذاتية مع أو عية التوابل، وأو عية أدوات المائدة، والمناديل، والأغطية، والماصات، وأباريق الماء،
 وحاويات اصطحاب الطعام للخارج، وما إلى ذلك.
 - آلات الخدمة الذاتية بما في ذلك الثلج والصودا وموزعات الزبادي المجمد، وما إلى ذلك.
 - مناطق الطعام ذاتية الخدمة مثل البوفيهات وبارات الصلصات والسلطات، وما إلى ذلك.
 - التوقف عن إعداد الطعام بجانب الطاولة وعرضه مثل عربات اختيار أصناف الطعام والسيور الناقلة، وإعداد سلطة الغواكامولي، وما إلى ذلك.
- عدم ترك أغراض ما بعد الوجبات كالنعناع أو الحلوى أو الوجبات الخفيفة أو أعواد الأسنان للزبائن. تقديمها لهم مع فاتورة الحساب أو عند الطلب فقط.
 - تركيب موزعات معقم اليدين، بدون لمس إن أمكن، عند مداخل الضيوف والعاملين ومناطق الاختلاط مثل الممرات ومناطق الاستقبال، وفي صالات تناول الطعام، وبالقرب من أبواب المصاعد، وما إلى ذلك.
- التوقف عن استخدام أغراض الترفيه المشتركة مثل ألعاب الطاولة وطاولات البليار دو وآلات ألعاب الفيديو وآلات البيع وما الي ذلك. إلى ذلك. إغلاق مناطق الألعاب والترفيه حيث يمكن للزبائن مشاركة أغراض مثل أزقة البولينغ، وما إلى ذلك.

توجيهات التباعد البدني

إعطاء الأولوية للجلوس في الهواء الطلق ورصيف الاستلام للحد من التدفق المتقاطع للزبائن في البيئات المغلقة. يمكن للمطاعم توسيع مناطق الجلوس في الهواء الطلق، وتقديم المشروبات الكحولية في تلك المناطق، إذا كانوا يمتثلون للقوانين



واللوائح المحلية.

- توفير خيارات اصطحاب الوجبات لتناولها خارج المطعم وتوصيل الطلبات وطلب واستلام الطعام من السيارة للزبائن عند الإمكان. يجب 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 بعيدًا عن المناطق كثيفة الحركة. الحفاظ على تباعد بدني بمسافة لا تقل عن ستة أقدام مع سائقي التوصيل.
- تشجيع الحجوزات لإتاحة الوقت لتطهير مناطق المطعم وتقديم التوجيه عبر المنصات الرقمية، إن أمكن، للزبائن من أجل التباعد البدني أثناء وجودهم في المطعم.
 - النظر في السماح للزبائن الذين ير غبون في تناول الطعام بالمطعم للطلب مسبقًا للحد من مقدار الوقت الذي يقضوه في المكان. الطلب من الزبائن الانتظار في سياراتهم أو بعيدًا عن المنشأة أثناء انتظار هم الدخول والجلوس إلى طاولة. إن أمكن، تنبيه الزبائن عبر هواتفهم الجوالة 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 معًا. لا يتعين على الأشخاص في نفس المجموعة المجاسين على نفس الطاولة التباعد عن بعضهم البعض بمسافة ستة أقدام. يجب أن يكون جميع أفراد المجموعة حاضرين قبل الجلوس ويجب على المضيفين إحضار المجموعة بأكملها إلى الطاولة في نفس الوقت.
- تطبيق تدابير تضمن التباعد البدني بمسافة ستة أقدام على الأقل بين العاملين والزبائن. يمكن أن يشمل ذلك استخدام الفواصل المادية أو الإشارات المرئية (على سبيل المثال، علامات الأرضيات أو لافتات للإشارة إلى المكان الذي يجب أن يقف فيه العاملين و/أو الضيوف).
- 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.
- يجب أيضًا وضع علامة واضحة في أي منطقة يصطف فيها الضيوف 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.
 - يجب استخدام بروتوكولات التباعد البدني في أي مناطق مكتبية، أو مطابخ، أو مخازن، أو حجرات التجميد، أو مناطق العمل الأخرى عالية الكثافة والحركة، حيثما أمكن.
- يجب 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 وفقًا للوائح الأجور والعمل بنظام الساعة بهدف الحفاظ على بروتوكولات التباعد البدني.
- التفكير في توفير خيارات للعاملين الذين يطلبون تعديل المهام لتقليل اختلاطهم بالزبائن وغير هم من العاملين (على سبيل المثال، إدارة الجرد بدلًا من العمل كصراف أو إدارة الاحتياجات الإدارية من خلال العمل عن بعد).
- إعادة تشكيل المساحات المكتبية، 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.
 - إزالة الطاولات والكراسي من مناطق تناول الطعام بحيث يمكن الحفاظ على تباعد بدني بمسافة ستة أقدام للزبائن

والعاملين. إذا كان لا يمكن نقل الطاولات والكراسي والموائد بين مقعدين وما إلى ذلك، فاستخدم الإشارات المرئية لتوضيح أنها غير متاحة للاستخدام أو ركب حواجز زجاج صناعي (Plexiglas) أو أنواع أخرى من الحواجز المادية غير النفاذة لتقليل التعرض بين الزبائن.

- يجب أن تظل مناطق بار المشروبات مغلقة للزبائن.
- منع جلوس الزبائن حيثما لا يستطيعون الحفاظ على مسافة ستة أقدام بعيدًا عن العاملين ومناطق العمل ومناطق تحضير الطعام والشراب.
 - الحد من عدد العاملين الذين يخدمون كل مجموعة أفراد، بما يتوافق مع لوائح الأجور وساعات العمل.
 - يجب على جميع العاملين في المطاعم تقليل مقدار الوقت الذي يقضونه على بعد ستة أقدام من الضيوف.
- 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 تشكيل المطابخ للحفاظ على التباعد البدني في تلك المناطق حيثما كان ذلك عمليًا، وإذا لم يكن عمليًا، تنظيم المناوبات، إن أمكن، للقيام بالعمل في وقت مسبق.
 - ثني عاملي إعداد الطعام عن تغيير أو دخول محطات عمل الآخرين أثناء المناوبات.
- ثني الناس عن التجمع في المناطق كثيفة الحركة مثل الحمامات والممرات ومناطق بار المشروبات ومحطات الحجوزات والدفع ببطاقات الائتمان وما إلى ذلك.
- وضع إرشادات بالممرات وتحديد اتجاهات المرور لتوجيه حركة السير لمنع العاملين من المرور بعضهم البعض إن أمكن.
 - مطالبة العاملين بتجنب المصافحة بالأيدي والتحيات المماثلة التي تنتهك مسافة التباعد البدني المطلوبة.
 - يجب على الضيوف الدخول من خلال الأبواب المفتوحة أو الآلية، إن أمكن. يجب أن يكون معقم اليدين متاحًا للضيوف المضطرين للمس مقابض الأبواب.
 - ضبط ارتفاع صوت الموسيقي حتى يتمكن العاملون من سماع طلبات الزبائن مع الحفاظ على المسافة بينهم.
 - تنفيذ إجراءات صفوف الانتظار في فترة الذروة، بما في ذلك وجود مضيف لتذكير الضيوف بالوقوف في الصف مع الحفاظ على مسافة ستة أقدام على الأقل بين المجموعات خارج المطعم أو في مناطق الانتظار.
 - ينبغي على العاملين عدم فتح أبواب السيارات أو سيارات الأجرة (التاكسي).
 - تجنب لمس أقلام وألواح الكتابة الخاصة بالآخرين. إن أمكن، تركيب مواد للمساعدة في النقل، مثل الرفوف ولوحات النشرات، لتقليل حالات التسليم من شخص لآخر.





ا يجب مراعاة المتطلبات الإضافية للفنات المعرضة للخطر. يجب أن تمتثل مطاعم تناول الوجبات في المكان، ومصانع الجعة، وحانات الجعة، ومعامل التقطير الحرفية، ومصانع النبيذ التي تقدم وجبات لكل معايير قسم الصحة والسلامة المهنية في كاليفورنيا وتستعد للالتزام بتوجيهه وكذلك توجيه مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها ووزارة الصحة العامة لولاية كاليفورنيا. بالإضافة إلى ذلك، يجب أن يكون أصحاب العمل مستعدين لتغيير عمليات تشغيلهم مع تغيير هذه التوجيهات.