

کانتی سن دیگو - پروتکل راه اندازی مراکز اغذیه فروشی، رستورانها، بارها و کارخانه های شراب سازی و آبجوسازی در شرایط کووید-19

نام مرکز:

آدرس مرکز:

1. حفظ سلامت کارمندان

اجرای اقداماتی برای حصول اطمینان از اینکه ارائه دهندگان مواد غذایی در صورت بیمار بودن کار نمی کنند و از بیمار شدن در محل کار نیز محافظت می شوند.

این مرکز از روشهای زیر برای حفظ سلامت کارمندان در محل کار بهره می گیرد (رعایت کلیه اقدامات این بند اجباری است):

به تمامی کارمندان گفته شده است که در صورت بیمار بودن در محل کار حاضر نشوند.

قبل از شروع هر شیفت کاری، درجه حرارت یا دمای بدن کارمندان اسکن می شود.

قبل از شروع هر شیفت کاری، یک پرسشنامه سلامت برای هر یک از کارمندان تکمیل می گردد تا تأیید شود که کارمندان در 7 روز گذشته دارای علائم مربوط به کووید-19 نبوده اند و در مواجهه با فردی که در 14 روز گذشته علائم مربوطه را تجربه کرده است، نیز نبوده اند.

کارمندان دارای علائم شبه کووید-19 اجازه کار کردن ندارند و ترغیب می شوند که با ارائه دهنده خدمات سلامت خود یا 1-2 تماس حاصل نمایند.

کلیه کارمندانی که با مردم سروکار دارند و یا امکان رعایت فاصله اجتماعی را ندارند از لوازم پوشش صورت استفاده می کنند.

سرویس های بهداشتی و اتاق استراحت کارمندان بطور مکرر تمیز و ضدعفونی می شوند.

کلیه کارمندان [برگه اطلاعات کووید-19](#) (قابل دسترس در [multiple languages](#)) را خوانده و درک کرده اند.

کارمندان نمی بایست غذا، نوشیدنی و ظروف غذایی خود را با یکدیگر سهیم شوند.

کارمندان با یکدیگر دست نمی دهند، کف دست خود را به نشانه هابفایو به یکدیگر نمی زنند و احوالپرسی های مشابه که موجب شکستن فاصله فیزیکی می شود انجام نمی دهند.

کارمندان باید دستهای خود را بطور مکرر با صابون و آب گرم بشویند.

یک نسخه از این پروتکل به هر یک از کارمندان داده می شود تا اطمینان حاصل شود که این اقدامات را اجرا می کنند.

سایر اقداماتی که برای حفظ سلامت کارمندان انجام می شود:

2. فاصله گذاری اجتماعی:

اجرای اقداماتی برای حصول اطمینان از اینکه فاصله اجتماعی رعایت می شود. میزها باید شش فوت از هم فاصله داشته باشند و اگر غیرقابل حرکت باشند، می بایست برای حفظ سلامت مردم، یک دیواره یا حائل بین میزها قرار گیرد.

این مرکز از روشهای زیر برای حصول اطمینان از رعایت فاصله اجتماعی بهره می گیرد (رعایت کلیه اقدامات این بند اجباری است):

کلیه میزها شش فوت از یکدیگر فاصله دارند و در صورت غیرقابل حرکت بودن، یک حائل یا دیواره بین آنها قرار گرفته است.

برچسب یا علامت هایی که نشان دهنده حداقل فاصله گذاری شش فوت باشد در هر مکانی که ممکن است افراد در یک ردیف قرار گیرند بکار می رود.

اوقاتی برای چپش تناوبی میزها بمنظور ایجاد فضای بیشتر برای رفت و آمد در نظر گرفته می شود.

تعداد مشتری های دور یک میز یا مشتری هایی که می خواهند سر یک میز بنشینند به یک یونیت خانوادگی محدود می شود. نیازی نیست افرادی که در یک جمع و بر سر یک میز هستند شش فوت از یکدیگر فاصله داشته باشند. تمامی افراد یک جمع می بایست قبل از نشستن حاضر باشند، و میزبان باید همه افراد را در یک زمان به میزشان راهنمایی کند.

میزها به اندازه شش فوت دور از تمامی فضاهای آماده سازی غذا، از جمله جایگاه های نوشیدنی و خدمتکاران، قرار دارند.

سایر اقداماتی که برای حصول اطمینان از رعایت فاصله اجتماعی هنگام منتظر ماندن مشتریان برای نشستن و در طول سفارش دهی یا انتخاب غذا انجام می شود:



3. آموزش جهت صرف غذا:

اجرای اقداماتی برای حصول اطمینان از اینکه با استفاده از اعلان هایی، مردم آموزش لازم برای ایمن غذا خوردن بیرون از خانه را دریافت می کنند.

این مرکز روشهای زیر را برای تضمین آموزش دادن به مردم جهت غذا خوردن بکار می برد (رعایت کلیه اقدامات این بند اجباری است):

علامت ها در کلیه ورودی های این مرکز به دیوار زده می شود تا مردمی که غذا می خورند: فاصله اجتماعی شش فوت را حفظ کنند.

دستهای خود را بمحض ورود به رستوران بشویند یا از مواد ضدعفونی کننده استفاده کنند. در صورت بیمار بودن یا داشتن علائم کووید-19 در خانه بمانند.

یک نسخه از پروتکل راه اندازی در شرایط کووید-19 در مکانی که برای عموم قابل مشاهده باشد به دیوار زده می شود.

مشتری ها زمانی که از روی صندلی خود بلند می شوند از لوازم پوشش صورت استفاده می کنند.

سایر اقداماتی که برای حصول اطمینان از آموزش مشتری ها جهت بیرون غذا خوردن بصورت ایمن بکار گرفته می شود:



4. اقداماتی برای افزایش میزان ضدعفونی کردن و گندزدایی کردن: اجرای اقداماتی برای حفظ سلامت مردم از طریق اجتناب از ایجاد آلودگی و گندزدایی مکرر نقاطی که معمولاً با دست لمس می شوند و ضدعفونی کردن سطوح تماس با غذا.

این مرکز روشهای زیر را برای افزایش میزان ضدعفونی و گندزدایی کردن بکار می بندد (رعایت کلیه اقدامات این بند اجباری است):

اقلام و ظروف غذایی که بین میزها مشترک است، مانند بطری های چاشنی، نمکدان، فلفل دان یا سبب نان، ممنوع بوده و مورد استفاده قرار نمی گیرند.

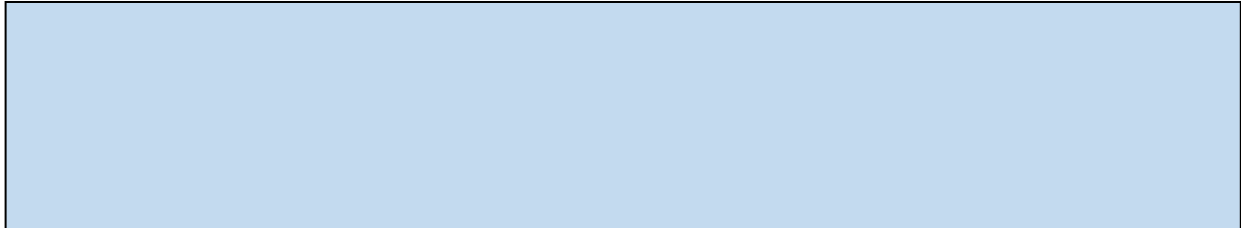
بوفه های سلف سرویس یا سالنهای سالادخوری ممنوع بوده و مورد استفاده قرار نمی گیرند.

دستگاه های سلف سرویس، از قبیل دستگاه های سرو نوشابه و ماست یخ زده، ممنوع بوده و بکار نمی روند.

اقلام غیر غذایی که ممکن است توسط چندین مشتری مورد استفاده قرار گیرد، مانند منوی غذا، در هر بار استفاده ضدعفونی می شود یا بصورت یک سرویس واحد درمی آید، مثل منوی کاغذی یکبار مصرف.

وسایل آشپزی و ظروف غذا بطرز صحیحی شسته شده و به مدت کافی (زمان مورد نیاز برای غوطه ور کردن وسایل در ماده ضدعفونی کننده) در تماس با ماده ضدعفونی کننده مقاوم در برابر ویروس کرونا قرار می گیرند، و یا اینکه از وسایل و ظروف یکبار مصرف استفاده می شود.

نقاطی که بسیار لمس می شوند، مانند تلفن، دستگیره در، پایانه های کارت اعتباری و غیره، بطور مکرر با استفاده از ضدعفونی کننده اثرگذار بر ویروس کرونا ضدعفونی و تمیز می شوند. ضدعفونی کننده های مورد استفاده را فهرست کنید:



سرویسهای بهداشتی عمومی بطور مکرر تمیز و ضدعفونی می شوند.

در هر شیفت، یکی از کارمندان مسئول نظارت بر مراحل گندزدایی و ضدعفونی یا در صورت نیاز، افزودن این مراحل می شود.

آماده سازی و ارائه غذا در مقابل مشتری، مانند بکار بردن چرخ دستی انتخاب مواد غذایی و گواکامول کنار میز، ممنوع بوده و انجام نمی شود.

خوشبوکننده دهان، آب نبات، تنقلات یا خلال دندان که پس از صرف غذا استفاده می شود نباید در ظروف مشترک گذاشته شود. این اقلام را پس از بررسی و در صورت درخواست مشتری ارائه دهید.

مکانی به دور از رفت و آمد زیاد برای دریافت غذاهای ارسالی برای مشتریها معین شده است، و فاصله اجتماعی حداقل شش فوت نیز با رانندگان ارسال غذا رعایت می شود.

در صورت درخواست مشتری برای بردن باقیمانده غذای خود، این غذا می بایست توسط خود مشتری بسته بندی شود.

اقلام غذایی بیرون بر دارای مکانی معین است که موجب می شود افراد غذای خود را از دست فرد دیگری نگیرند، مانند غذای معینی که در یک کیسه مهر و موم شده قرار گرفته و شماره سفارش یا نام مشتری نیز بر روی آن برجسب شده است.

سایر اقداماتی که برای جلوگیری از تماس غیرضروری یا آلودگی های متقابل انجام می شود:

5. توصیه ها:

اجرای اقدامات ایمنی زیر نیز مدنظر قرار گیرد.

این مرکز اقدامات اختیاری دیگری نیز که در زیر آمده است را بکار می بندد (تمام مواردی که اعمال می شود را انتخاب نمایید):

دستمال مرطوب ضدعفونی کننده یا ماده ضدعفونی کننده دست (حداقل الکل 60%) به مشتری ها ارائه می شود.

آشکارسازهای غیر لمسی حرکت، مانند صابون هندز فری و دستگاه حوله کاغذی، مورد استفاده قرار می گیرند.

از سیستم پرداخت بدون نیاز به تماس فرد به فرد استفاده می شود.

از فرآیند رزرو کردن به منظور جلوگیری از ازدحام افراد و اشاعه فاصله گذاری اجتماعی استفاده می شود.

در صورت امکان، تعداد کارمندی که به جمع واحدی خدمت رسانی می کنند به یک کارمند محدود می شود.

از صندلی های بیشتری در فضای باز استفاده می شود، و این امر توسط حوزه قضایی محلی مورد موافقت قرار گرفته است (اجرای آیین نامه).

از دستکش های یکبار مصرف به عنوان مکمل شستشوی دست استفاده می شود در زمان انجام غربالگری سلامت کارمندان، دست زدن به اقلامی که به مایعات بدن آلوده شده اند، لمس اقلام بکار برده شده توسط مشتری ها (فنجان، بشقاب، دستمال سفره و اقلام کثیف دیگر) یا دست زدن به کیسه های زباله.

سایر اقدامات اختیاری دیگری که در این مرکز انجام می شود:

تهیه کننده:

سمت:

تاریخ: