

# خطة الموقع الآمنة للأغذية والمشروبات في سان دييغو

لتلبية متطلبات تدابير الصحة العامة الصادرة عن حاكم كاليفورنيا ، ستقوم مقاطعة سان دييغو بتنفيذ التدابير الموضحة في هذه الوثيقة. على غرار الشركات الأخرى ، يجب إكمال ونشر بروتوكول قابل للتعبئة (بروتوكول تشغيل) يثبت الامتثال لمتطلبات المسافات الاجتماعية والتطهير والصرف الصحي والعمليات الآمنة ونشره في المنشأة.

## صحة الموظف . 1.

تنفيذ إجراءات تضمن أن المتعاملون مع الأغذية لن يعملوا إذا مرضوا وحمايتهم من الإصابة بالمرض في مكان العمل

- إخطار الموظفين بعدم القدوم إلى العمل في حالة المرض
- إجراء مسح حراري أوقياس درجة حرارة للموظفين يومياً
- إجراء فحص صحي لكل موظف قبل بداية كل ورديّة عمل يسأل هل أنت مريض أو تعاني من أعراض تتفق مع كوفيد-19 كما وصفها مركز السيطرة على الأمراض؟ هل تم تشخيصك بكورونا ولم يتم إخراجك من العزل بعد؟ خلال الـ 14 يوماً الماضية، هل كنت على اتصال بشخص تم تشخيص إصابته بكورونا ويُحتمل أن يكون معدياً (معنى آخر لا يزال في عزلة؟)
- لا تسمح للموظفين الذين يعانون من أعراض تشبه اعراض كوفيد 19 بالحضور إلى العمل ويتم تشجيعهم على الاتصال بـ 211 الخدمة الطبية أو
- يجب ارتداء أغطية الوجه من قبل جميع الموظفين الذين يتفاعلون مع العامة وعندما يتعدى عليهم التواصل الاجتماعي مع الموظفين الآخرين
- تنظيف وتعقيم دورات المياه وغرف الاستراحة للموظفين بشكل متكرر.
- يجب على الموظفين غسل أيديهم بشكل متكرر بالصابون والماء الدافئ .
- توفير نسخة من بروتوكول تشغيل كوفيد 19 لكل موظف والتتأكد من فهمهم وتنفيذ البروتوكولات.
- تأكد من قراءة جميع الموظفين وفهم صحيفة وقائع مقاطعة سان دييغو كوفيد 19 (متوفّر بعدة لغات)
- إخطار الموظفين بعدم مشاركة المواد الغذائية والمشروبات والأغذية .
- مطالبة الموظفين بتجنب المصافحة والتحيات المماثلة.

## التباعد الاجتماعي . 2.

تنفيذ الإجراءات لضمان تغطية المسافة الاجتماعية يجب أن تكون طاولات على بعد ستة أقدام أو إذا كانت الجداول غير متحركة ، قم بثبيت قسم أو قسم فاصل لتقسيم الطاولات للحماية العامة

- التزم بالمتطلبات الإلزامية لفصل جميع الطاولات بفارق ستة أقدام أو إذا لم تكن الطاولات متحركة ، قم بثبيت حاجز أو قاطع يفصل الطاولات
- تنفيذ إجراءات تضمن الالتزام بالمسافة الاجتماعية أثناء انتظار الزبائن للجلوس ، أثناء طلب الطعام واستلامه
- ضع شريط أو علامات أخرى على الأرض على مسافة ستة أقدام على الأقل في أي منطقة حيث يمكن لأفراد الجمهور تشكيل خط
- حدد عدد الزبائن على طاولة واحدة بوحدة منزلية أو الزبائن الذين طلبوا الجلوس معًا. لا يتطلب أن يكون الأشخاص من نفس المجموعة الجالسين على نفس الطاولة على بعد ستة أقدام

- يجب أن يكون جميع أعضاء المجموعة حاضرين قبل الجلوس ويجب على المضيف إحضار المجموعة بأكملها إلى الطاولة في وقت واحد
- تأكيد من أن الطاولات على بعد ستة أقدام من جميع مناطق إعداد الطعام ، بما في ذلك مناطق المشروبات والخدم

### 3. التعليم الخاص بتناول العامة للطعام

#### تنفيذ إجراءات تضمن تنقيف العامة بتناول الطعام خارجاً بأمان

- إنش لافتات لتنذير الزبائن بالمحافظة على المسافة الإجتماعية لستة أقدام ، غسل اليدين أو إستخدام المعقم عند الدخول إلى المنشأة والبقاء في البيت إذا مرضوا أو لديهم أمراض مماثلة للأعراض كوفد ١٩ ( ) ملاحظة نموذج اللافتات مرتبطة هنا
- نشر الملصق COVID-19 في مرفق مرئي للعملاء
- يجب أن يرتدي الزبائن أغطية الوجه عند عدم الجلوس على طاولتهم .

### 4. إجراءات زيادة التعقيم والتطهير

#### تنفيذ إجراءات لحماية العامة من خلال تجنب أو التطهير المتكرر للنقاط المتعددة اللمس وتعقيم أسطح الاتصال الغذائي

- المواد الغذائية التي يمكن لمسها من قبل العديد من الزبائن أو مشاركتها بين الطاولات مثل زجاجات المشروبات ، أو الملح أو الفلفل الهمز ، أو سلة الخبز ممنوعة .
- يحظر بوفيهات الخدمة الذاتية ومنضادات السلطة المتنوعة .
- ممنوع استخدام آلات الخدمة الذاتية ، مثل الصودا ولبن الزبادي المجمد .
- يجب تطهير العناصر غير الغذائية التي قد يستخدمها العديد من الزبائن ، مثل قوائم الطعام ، بين كل استخدام أو تعديها لتكون عنصراً منفرداً ، مثل قائمة ورق يمكن التخلص منها .
- تأكيد من أن جميع الأواني و يتم غسل الأدوات الغذائية وشطفها وتعقيمها بشكل صحيح. تتحقق من وقت الاتصال المطلوب (الوقت الذي يجب أن يتم فيه غمر الأواني في المطهر) حتى يكون المطهر فعالاً. إذا لم يكن بالإمكان تطبيق ذلك بشكل معقول ، فينبعي استخدام أدوات أو أدوات خدمة لمرة واحدة فقط .
- تطهير نقاط الاتصال عالية الاتصال ، مثل الهواتف ومقابض الأبواب ومحطات بطاقات الائتمان باستخدام مطهر فعال ضد فيروسات كورونا ، بشكل متكرر
- تطهير المرافق بشكل متكرر
- قم بتعيين عضو في الفريق كل نوبة للإشراف على تنفيذ إجراءات التعقيم والتطهير الإضافية. • يحظر إعداد الطعام بجانب الطاولة وعرض الأطعمة ، مثل عربات اختيار الطعام وطاولة مثل عربات الوكاومولي لا تتوفر حاويات المجتمع من النعناع بعد الوجبة أو الحلوي أو الوجبات الخفيفة أو أعواد الأسنان للعملاء. تقدم بشكل فردي مع الشيف أو عند الطلب. •

- إمنع إتصال شخص بأخر خلال خلا علية التسليم كلما أمكن ذلك. قم بتخصيص موقع لتسليم الطرود بعيداً عن مناطق حركة المرور الكثيفة. حافظ على مسافة جسدية لا تقل عن ستة أقدام من سائق التوصيل
- طور مرحلة تناول الطعام في الخارج بطريقة لا تسمح بنقلها من شخص لآخر ، مثل وضع الطعام على طاولة مخصصة في حقيبة مغلقة ، تحمل رقم الطلب أو اسم العميل .
- يجب تعبئة الطعام المتبقى من قبل الزبون للإخراج

## 5. توصيات

- توفير مناديل مطهرة أو معقم لليدين (60٪ على الأقل من الكحول) للزبائن
- استخدم المعدات التي تحتوي على أجهزة كشف الحركة التي تعمل باللمس ، مثل موزعات الصابون والمناشف بدون استخدام اليدين
- استخدم نظام الدفع الذي لا يتطلب اتصال شخص بآخر
- شجع الحجوزات أو أنصح الزبائن بالاتصال مقدماً للتأكد من توفر المقاعد. ضع في اعتبارك نظام حجز يتبع للزبائن الوقوف في طابور على مسافة ستة أقدام أو الانتظار في السيارات والدخول فقط عندما تشير مكالمة هاتفية أو رسالة نصية أو طريقة أخرى للإعلام إلى أن الطاولة جاهزة للجلوس
- حدد عدد الموظفين الذين يخدمون المجاميع الفردية. ضع في اعتبارك تعيين نفس الموظف لكل طرف لخلال فترة الطعام الكاملة مع ضمان وجية الموظف الإلزامية وفترات الراحة
- توسيع الجلوس في الهواء الطلق حيثما أمكن ذلك حسبما تسمح به السلطات القضائية المحلية
- ضع في اعتبارك استخدام القفازات التي تستخدم لمرة واحدة لاستكمال غسل اليدين عند
  - إجراء الفحوصات الصحية للموظفين
  - عند التعامل مع العناصر الملوثة بسوائل الجسم
  - عند لمس العناصر التي يستخدمها الزبائن: أكواب متسخة ، أطباق ، مناديل ، وما إلى ذلك
  - عند التعامل مع أكياس القمامات