

# غذا و نوشیدنی در محل اغذیه‌نروشی های سن دیگو در شرایط کووید-19

به منظور برآوردن موارد الزامی اقدامات اخذ شده توسط فرماندار کالینریا برای سلامت عمومی، کابینت سن دیگو اقدامات درج شده در این سند را اجرا خواهد کرد. مانند سایر مشاغل، می‌بایست یک پروتکل قابل پر کردن (پروتکل راه اندازی) که نشان دهنده رعایت الزاماتی جهت ناصله گذاری اجتماعی، گذردای کردن، ضد عفونی کردن و عملیات ایمن باشد، تکمیل شده و به دیوار مرکز زده شود.

## 1. سلامت کارمندان:

اجرای اقداماتی برای حصول اطمینان از اینکه ارائه دهندگان مواد غذایی در صورت بیمار بودن کار نمی‌کنند و از بیمار شدن در محل کار نیز محافظت می‌شوند.

- به کارمندان اطلاع دهید که در صورت بیمار بودن در محل کار حاضر نشوند.
- کارمندان بصورت روزانه تحت اسکن حرارتی یا دمایی قرار بگیرند.
- قبل از شروع هر شیفت کاری، کلیه کارمندان تحت غربالگری سلامت قرار بگیرند، و در این راستا از آنها پرسیده شود که:

یا مرکز پزشکی امریکا CDC را که COVID-19 آیا احساس می‌کنید که بیمار هستید یا علائم مطابق با ویروس در باره این بیماری توضیح داده است تجربه می‌کنید؟

تشخیص داده شده و هنوز از قرنطینه یا تنهایی رها نشده‌اید؟ COVID-19 آیا بیماری شما

تشخیص داده شده و بالقوه عفونی محسوب می‌شود COVID-19 طی ۱۴ روز گذشته، آیا با شخصی که ویروس (یعنی هنوز در قرنطینه یا انزوا است) در تماس بوده‌اید؟

- کارمندان دارای علائم شبه کووید-19 اجازه کار کردن ندارند و سرغیب می‌شوند که با ارائه دهنده خدمات سلامت خود یا 1-2-1 تماس حاصل نمایند.
- کلیه کارمندان که با مردم سروکار دارند و قادر به رعایت فاصله اجتماعی نیستند باید از لوازم پوشش صورت استفاده کنند.
- سرویس‌های بهداشتی و اتاقهای استراحت کارمندان را بطور مکرر تمیز و ضد عفونی کنید.
- کارمندان باید دستهای خود را بطور مکرر با صابون و آب گرم بشویند.
- یک نسخه از پروتکل راه اندازی در شرایط کووید-19 را به هر یک از کارمندان بدهید و اطمینان حاصل کنید که آنها این اقدامات را خوانده و اجرا می‌کنند.
- مطمئن شوید که کلیه کارمندان [برگه اطلاعات کووید-19](#) کابینت سن دیگو (قابل دسترسی در [multiple languages](#)) را خوانده و درک کرده‌اند.
- به کارمندان اطلاع دهید که غذا، نوشیدنی و ظروف غذایی خود را با یکدیگر سهیم نشوند.
- کارمندان را ملزم کنید که با یکدیگر دست ندهند و احوالپرسی‌های مشابه نیز انجام ندهند.

## 2. فاصله گذاری اجتماعی:

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

- الزامات اجباری جهت فاصله گذاری بین میزها به اندازه شش فوت و یا نصب حائل یا دیواره بین میزها در صورت غیر قابل حرکت بودن آنها را رعایت کنید.
- اقداماتی اجرا کنید تا مطمئن شوید که ناصله گذاری اجتماعی در مدت مہ نظر ماندن مشتریها برای نشستن، در مدت سفارش دهی و انتخاب غذا رعایت می‌شود.
- نوار چسب یا علامت‌هایی را حداقل به ناصله شش فوت از یکدیگر بر روی زمین در هر مکانی که ممکن است مردم در یک ردیف بایستند، قرار دهید.
- تعداد مشتریهای دور یک میز یا مشتریهای که می‌خواهند سر یک میز بنشینند را به یک یونیت خانوانگی محدود کنید. نیازی نیست افرادی که در یک جمع و بر سر یک میز هستند شش فوت از یکدیگر ناصله داشته باشند. تمامی افراد یک جمع می‌بایست قبل از نشستن حاضر باشند، و میزبان باید همه افراد را در یک زمان به میزشان راهنمایی کند.
- مطمئن شوید که میزها به اندازه شش فوت دور از تمامی فضاهای آماده سازی غذا، از جمله جایگاه های نوشیدنی و خدمتکاران، قرار دارند.

### 3. آموزش جهت صرف غذا:

اجرای اقداماتی برای حصول اطمینان از اینکه مردم آموزش الزم برای ایمن غذا خوردن بیرون از خانه را دریافت می کنند.

- عالمت های را برای یادآوری به مشتریان جهت حفظ فاصله اجتماعی شش فوت، شستن دستها یا استفاده از ضدعفونی کننده بمحض ورود به اغذیه فروشی ها و ماندن در خانه در صورت بیمار بودن یا داشتن علائم کووید-19 بر روی دیوار نصب کنید (توجه: نمونه عالمت ها در این لینک موجود است).
- پروتکل راه اندازی در شرایط کووید-19 را در محلی که برای مشتری ها قابل مشاهده باشد نصب کنید.
- مشتری ها می بایست هنگامی که روی صندلی نشسته اند از لوازم پوشش صورت استفاده کنند.

### 4. اقداماتی برای افزایش میزان گندزدایی و ضدعفونی 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.

- استفاده از اقالم غذایی که ممکن است توسط چندین مشتری لمس شود یا بین میزها مشترک است، مانند بطری های چاشنی، نمکدان، فلفل دان یا سبب نان، ممنوع است.
- استفاده از بوفه های سلف سرویس یا سالنهای سالدخوری ممنوع است.
- استفاده از دستگاه های سلف سرویس، از قبیل دستگاه های سرو زوشابه و ماسک پخش زده، ممنوع است.
- اقالم غیر غذایی که ممکن است توسط چندین مشتری مورد استفاده قرار گیرد، مانند میزهای غذا، باید در هر بار استفاده ضدعفونی شوند یا بصورت یک سرویس واحد درآیند، مثل منوی کاغذی یکبار مصرف.
- مطمئن شوید که وسایل آشپزی و ظروف غذا بطرز صحیحی شسته و ضدعفونی می شوند. بررسی کنید که زمان تماس مورد نیاز (زمانی برای غوطه ور کردن وسایل در ماده ضدعفونی کننده) برای اثربخش بودن ماده ضدعفونی کننده بررسی شده باشد. اگر این امر را نتوان بطرز معقولی برآورده کرد، فقط از وسایل و ظروف یکبار مصرف استفاده شود.
- نقاطی که بسیار لمس می شوند، مانند کف، دستگیره در، پایه های کارت اجباری و غیره، را بطور مکرر با استفاده از ضدعفونی کننده اثرگذار بر ویروس کرونا ضدعفونی کنید.
- سرویسهای بهداشتی را بطور مکرر گندزدایی کنید.
- در هر شیفت، یکی از کارمندان را مسئول نظارت بر اجرای مراحل گندزدایی و ضدعفونی بیشتر کنید.
- آماده سازی و ارائه غذا در مقابل مشتری، مانند بکار بردن چرخ دستی انتخاب مواد غذایی و گواکامول کنار میز، ممنوع است.
- ظروف مشترک حاوی خوشبوکننده دهان، آب زیات، نذقات یا خال دندان مورد استفاده پس از صرف غذا را به مشتری ها ارائه ندهید. این اقالم را بصورت فردی پس از بررسی و در صورت درخواست مشتری ارائه دهید.
- در صورت امکان، مانع از تماس فرد به فرد در ارسال غذا شوید. مکانی به دور از رفت و آمد زیاد برای دریافت غذاهای ارسال برای مشتری تعیین کنید. فاصله اجتماعی حداقل شش فوت را با رانندگان ارسال غذا رعایت نمایید.
- اقالم غذایی بیرون بر را در مکانی معین ارائه دهید بطوری که افراد غذایی خود را از دست فرد دیگری نگیرند، مانند غذای محبزی که در یک کیسه مهر و موم شده قرار گرفته و شماره سفارش یا نام مشتری نیز بر روی آن برجسب شده است.
- مشتری برای بردن باقی مانده غذای خود، می بایست خود آن را برپه بزدی نماید.

### 5. توصیه ها:

اجرای اقدامات ایمنی زیر نیز مدنظر قرار گیرد.

- دستمال مرطوب ضدعفونی کننده یا ماده ضدعفونی کننده دست (حداقل الکل 60%) به مشتری ها ارائه دهید.
- از تجهیزات که آشکارا از غیر لمسی حرکت هستند، مانند صابون های فرفری و دستگاه حوله کاغذی، استفاده کنید.
- از سیستم پرداخت بدون نیاز به تماس فرد به فرد استفاده نمایید.
- مشتریان را ترغیب به رزرو کردن نمایند تا آنها را راهنمایی کنید که از قبل تماس گرفته و از موجود بودن میز خالی مطمئن شوند. سیستم رزرواسازی را در نظر بگیرید که مشتری ها را قادر سازد در یک صف به فاصله شش فوت از یکدیگر بایستند یا در اتوبول خود منتظر بمانند و فقط زمانی وارد رستوران شوند که از طریق تماس تلفنی، پیام یا روش دیگری به آنها اطلاع داده شود که میز آنها برای نشستن آماده است.

- تعداد کارمندان که به جمع واحدی خدمت رسانی می کنند را به یک کارمند محدود کنید. در نظر داشته باشید که برای هر جمع، یک کارمند واحد را در تمام طول غذا خوردن تعیین نمایید، ضمن اینکه زمان استراحت و غذا خوردن کارمند نیز در نظر گرفته شود.

- در صورت امکان و با اجازه حوزه قضایی محلی، از صندلی های بیشتری در فضای باز استفاده کنید .

- از دستکش های یکبار مصرف به عنوان مکمل شستشوی دست استفاده کنید هنگام:

- انجام غربالگری سلامت کارمندان
- دست زدن به اقلمی که به مایعات بدن آلوده شده اند
- لمس اقالم بکار برده شده توسط مشتری ها (فنجان، بشقاب، دستمال سفره و اقالم کثیف دیگر)
- دست زدن به کیسه های زباله.