

# طرح ایمن سازی صرف غذا و نوشیدنی در محل اغذیه فروشی های سن دیگو در شرایط کووید-19

به منظور برآوردن موارد الزامی اقدامات اخذ شده توسط فرماندار کالیفرنیا برای سلامت عمومی، کانتی سن دیگو اقدامات درج شده در این سند را اجرا خواهد کرد. مانند سایر مشاغل، می بایست یک پروتکل قابل پر کردن (پروتکل راه اندازی) که نشان دهنده رعایت الزاماتی جهت فاصله گذاری اجتماعی، گندزدایی کردن، ضدعفونی 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 نمی کنند و از بیمار شدن در محل کار نیز محافظت می شوند.

- 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:
  - آیا در 7 روز گذشته، بیمار بوده اید یا علائم مربوط به کووید-19 را تجربه کرده اید؟
  - آیا فردی از اعضای خانوار/خانواده در 7 روز گذشته تب یا دیگر علائم کووید-19 را داشته است؟
  - آیا با فردی که در 14 روز گذشته دارای کووید-19 مثبت بوده باشد تماس نزدیک داشته اید؟
- کارمندان دارای علائم شبه کووید-19 اجازه کار کردن ندارند و ترغیب می شوند که با ارائه دهنده خدمات سلامت خود یا 1-2-1 تماس حاصل نمایند.
- کلیه کارمندانی که با مردم سروکار دارند و یا قادر به رعایت فاصله اجتماعی نیستند باید از لوازم پوشش صورت استفاده کنند .
- سرویس های بهداشتی و اتاقهای استراحت کارمندان را بطور مکرر تمیز و ضدعفونی 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 می کنند.
- مطمئن شوید که کلیه کارمندان [برگه اطلاعات کووید-19](#) کانتی سن دیگو (قابل دسترس در [multiple languages](#)) را خوانده و درک کرده اند .
- 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 احوالپرسی های مشابه نیز انجام ندهند.

## 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.

- الزامات اجباری جهت فاصله گذاری بین میزها به اندازه شش فوت و یا نصب حائل یا دیواره بین میزها در صورت غیرقابل حرکت بودن آنها را رعایت کنید.
- اقداماتی اجرا کنید تا مطمئن شوید که فاصله گذاری اجتماعی در مدت منتظر ماندن مشتریها برای نشستن، در مدت سفارش دهی و انتخاب غذا رعایت می شود.
- نوار چسب یا علامت هایی را حداقل به فاصله شش فوت از یکدیگر بر روی زمین در هر مکانی که ممکن است مردم در یک ردیف بایستند، قرار دهید.
- تعداد مشتری های دور یک میز یا مشتری هایی که می خواهند سر یک میز بنشینند را به یک یونیت خانوادگی محدود کنید. 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.
- 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 لازم برای ایمن غذا خوردن بیرون از خانه را دریافت می کنند.

- علامت هایی 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 علامت 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 ننشسته 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 اقلام 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 سالادخوری ممنوع است.
- استفاده از دستگاه های سلف سرویس، از قبیل دستگاه های سرو نوشابه و ماست یخ زده، ممنوع است.
- اقلام غیر غذایی که ممکن است توسط چندین مشتری مورد استفاده قرار گیرد، مانند منوی غذا، باید در هر بار استفاده ضدعفونی شوند یا بصورت یک سرویس واحد در آیند، 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 سپری 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 تلفن، دستگیره در، پایانه های کارت اعتباری 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 نبات، تنقلات یا خلال دندان مورد استفاده پس از صرف غذا را به مشتری ها ارائه ندهید. این اقلام 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 ارسالی برای مشتریها تعیین کنید. فاصله اجتماعی حداقل شش فوت را با رانندگان ارسال غذا رعایت نمایید.
- اقلام غذایی بیرون بر را در مکانی معین ارائه دهید بطوری که 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.
- مشتری برای بردن باقیمانده غذای خود، می بایست خود آن را بسته بندی 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 تجهیزاتی که آشکارساز غیر لمسی حرکت هستند، مانند صابون هندز فری و دستگاه حوله کاغذی، استفاده کنید.
- از سیستم پرداخت بدون نیاز به تماس فرد به فرد استفاده نمایید.
- مشتریان را ترغیب به رزرو کردن نمایید با آنها را راهنمایی کنید که از قبل تماس گرفته و از موجود بودن میز خالی مطمئن شوند. سیستم رزرواسیونی را در نظر بگیرید که مشتری ها را قادر سازد در یک صف به فاصله شش فوت از یکدیگر بایستند یا در اتومبیل 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 کارمندانی 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 اقلامی که به مایعات بدن آلوده شده اند
  - لمس اقلام بکار برده شده توسط مشتری ها (فنجان، بشقاب، دستمال سفره و اقلام کثیف دیگر)
  - دست زدن به کیسه های زباله.