

BE SAFE
CHICAGO



حافظ على سلامتک.
خدمات الطعام



إن إعادة فتح شيكاغو بحذر يتطلب ما يلي:

المرونة التشغيلية والرصد:

النماذج المرنة



مرونة مع الإجازات المرضية
والعمل عن بعد (عند الإمكان)

المرونة التشغيلية



دعم المرونة التشغيلية
(مثل: تعدد نوبات العمل)

إرشادات السفر



الحد من حركة الأشخاص
بين المواقع

الاختبار/الرصد



تسهيل الاختبار والرصد

الظروف والمساحات الآمنة

السماح بالدخول



شرط الدخول/الخروج للوصول
إلى المساحة

معايير التنظيف



إجراءات متخذة لتطهير
المساحة

الإرشادات البصرية



نشر موارد وإرشادات النظافة
الشخصية في المكان

ظروف أماكن العمل



تقييم حركة السير والتهوية وغيرها

التعاملات الصحية

التباعد الاجتماعي



وضع قيود على المسافات
الجسدية مع الأشخاص الآخرين

حجم التجمع



قيود على تجمعات الأفراد

معدات الوقاية

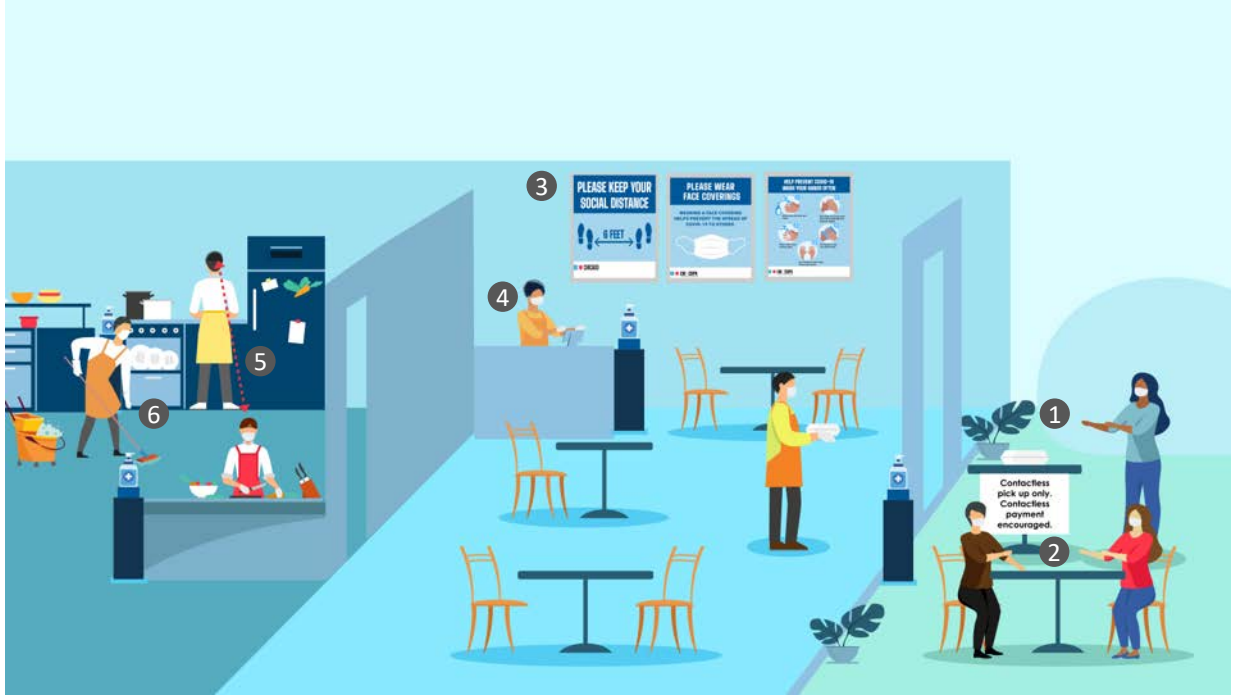


استخدام الأفراد لمعدات الوقاية

متطلبات النظافة الشخصية



ضمان التعاملات بأسلوب صحي
(مثل: غسل اليدين)



ما الذي قد يختلف؟

- 1 إتاحة الاستلام بدون تلامس، وتشجيع خيارات الدفع الخالية من التلامس
- 2 تناول الطعام في الهواء الطلق مسموح به¹ مع الالتزام بالمتطلبات القياسية للتباعد الاجتماعي
- 3 تسرّع لافتات مرئية في جميع أنحاء المنشآت فيما يتعلق بالنظافة، والتباعد الاجتماعي، ومعدات الوقاية الشخصية (PPE) المناسبة، وغيرها
- 4 إلزام العاملين بارتداء أقنعة الوجه (الكمامات) في جميع الأوقات، وإلزام الضيوف بارتداء أقنعة الوجه (الكمامات) عند عدم جلوسهم
- 5 تشجيع العاملين والرواد على الالتزام بمسافة 6 أقدام لتحقيق التباعد الجسدي
- 6 التزام الموظفين بتطهير المنشآت بشكل متكرر

- الإرشادات الموصى بها -



الحفاظ على مسافة < 6 أقدام بين الأفراد ونقاط الازدحام القريبة

- فصل الطاولات بمسافة 6 أقدام، أو وقف التعامل مع الطاولات، أو وضع حواجز مادية (مثل: الزجاج الشبكي) بين الطاولات إذا لم تكن قابلة للتحريك
- استخدام حواجز عازلة في الأماكن التي لا يمكن تحقيق التباعد الاجتماعي فيها بمسافة 6 أقدام (مثل: نقاط الدفع، وطاولات الخدمة، وماكينات تسجيل المدفوعات النقدية، وغيرها)
- وضع علامات واضحة على أي منطقة يصطف فيها الضيوف أو العاملون (مثل: نقاط التفتيش، والمحطات النهائية، وغرف الانتظار، والحمامات، وغيرها) مع توفير توجيهات مناسبة للتباعد الجسدي



التباعد الاجتماعي

تحديد حجم التجمعات بحد أقصى 6 أشخاص لكل طاولة

- تحديد عدد متناولي الطعام بحد أقصى 6 أشخاص لكل طاولة
- الحد من التجمعات بما لا يزيد عن 10 أفراد، بحيث يُعرف التجمع على أنه حدث مخطط له أو عفوي يتعامل فيه الأفراد مع أشخاص من خارج الأسرة على مقربة شديدة (> 6 أقدام) لفترة زمنية ممتدة (مثل: غرف الانتظار، ومساحات الصالات، وغيرها)



حجم التجمع



التأكد من ارتداء العاملين والضيوف لمعدات الوقاية

- في أي مساحات مشتركة داخلية وخارجية، يجب ارتداء أقنعة الوجه (الكمامات) بحيث تغطي الأنف والفم (يُمكن استثناء الأشخاص الذين يعانون من حالات طبية أو إعاقات تمنعهم من ارتداء أقنعة الوجه بصورة آمنة)
- يُمكن إزالة أقنعة الوجه أثناء جلوس الزبائن وتناولهم للطعام
- توفير تدريب مناسب للموظفين على معدات الوقاية الشخصية (كيفية ارتدائها وخلعها بشكل سليم وغير ذلك)
- توفير القفازات فقط لاتباع التوجيهات القياسية لمناولة الأغذية
- التأكد من حصول غاسلي الصحون على معدات لحماية العين والأنف والفم من الرذاذ الملوث (مثل: أقنعة الوجه، و/أو النظارات الواقية، و/أو واقيات الوجه)



معدات الوقاية

التأكد من تعقيم اليدين والمناطق الأكثر عرضة للمس وإجراء تدريبات على الأساليب المناسبة بصورة منتظمة

- التأكد من توفر مطهرات اليدين أو مرافق غسيل اليدين ليستخدمها كل من الزبائن والعاملين
- تقديم التدريب على غسل اليدين لجميع الموظفين، مع نشر لافتات في وحدات العمل (حسب الاقتضاء)
- توفير تدريب على الصحة والسلامة فيما يتعلق بفيروس كورونا المستجد (COVID-19) عند بدء العودة إلى العمل، مثل ServSafe Manager، وتدريب التوصيل وتناول الطعام في الخارج (Delivery and Takeout)، وتدريب مُناولي الطعام (Food Handler)، وتدريب إعادة فتح المطاعم المقدم من الرابطة الوطنية للمطاعم (National Restaurant Association, NRA)



متطلبات النظافة الشخصية



وضع سياسة وبروتوكول لفحص الموظفين

- قبل مغادرة المنزل، يُشجّع الأفراد على أن يتعرفوا بأنفسهم على الأعراض وأن يبقوا في المنزل إذا كانوا يعانون من أعراض
- قبل دخول المنشأة، يقوم الموظفون بإجراء فحص ذاتي للتأكد من عدم وجود أعراض للإصابة بفيروس كورونا المستجد (COVID-19) (عن طريق استبيان على سبيل المثال - انظر الملحق)
- يجب على الموظفين عدم الحضور إلى العمل، أو لن يُسمح لهم بالبقاء في العمل، إذا ظهرت عليهم أعراض أو أبلغوا عن شعورهم بالمرض



وضع سياسة لدخول الزبائن/الأطراف الأخرى إلى المنشأة

- نشر تعهد عند الدخول أو إجراء فحص للتحقق من أن الزبائن أو الموردين الخارجيين أو غيرهم لا يعانون من أعراض COVID-19 (مثل: إجراء استبيان أو اتفاق شفهي أو اتفاق غير شفهي)
- التأكد من ارتداء الزبائن والموردين والزوار من غير الزبائن لأقنعة الوجه فوق الأنف والفم عند دخول المنشآت (يُمكن استثناء الأشخاص الذين يعانون من حالات طبية أو إعاقات تمنعهم من ارتداء أقنعة الوجه بصورة آمنة)
- حظر دخول أي شخص (بما في ذلك الزبائن، أو الموظفون، أو البائعون) إذا ظهرت عليه أعراض أو تم التعرف عليها ذاتيًا



وضع معايير للتنظيف اليومي للمساحات والأشياء الأكثر عرضة للمس

- إجراء تنظيف وتعقيم عميق للمنشأة بأكملها قبل الفتح وخلال ساعات اليوم (تنظف المساحات المعرضة للمس في الواجهة التي يراها الزبائن كل 30 دقيقة، أما المساحات الخلفية التي لا يراها الزبائن، فتخضع للتنظيف والتعقيم بين المهام أو تناوب الأفراد)
- رصد، وتنظيف، وتعقيم دورات المياه بانتظام
- توفير تدريب على إجراءات التنظيف لضمان الاستخدام الآمن والصحيح للمطهرات



تطبيق متطلبات التعقيم المتكرر لجميع الأشياء التي تتم مناولتها/الأسطح المعرضة للمس بشكل متكرر

- توفير عناصر مخصصة للاستخدام مرة واحدة على الطاولة (مثل: قوائم الطعام، والأوعية، والتوابل)
- تنظيف وتعقيم عناصر الطاولة المخصصة للاستخدام أكثر من مرة بعد كل استخدام (مثل: قوائم الطعام، والأوعية، والطاولات، والمقاعد)
- استخدام لوحات ثابتة لقوائم الطعام أو قوائم طعام رقمية، إذا كان ممكناً من الناحية العملية
- التوقف عن استخدام وحدات الطعام والشراب ذاتية الخدمة



توفير إرشادات بصرية بشأن معايير النظافة ومتطلبات الدخول

- الحفاظ على الإرشادات البصرية الخاصة بمعايير النظافة للعاملين/الزبائن في جميع أنحاء المطعم (على سبيل المثال: فرض التباعد الاجتماعي من خلال علامات على الأرضية)
- نشر اتفاقية، و/أو توجيهات، و/أو معايير غير شفوية للزبائن من خارج المطعم عند دخوله
- توفير لافتات لسائقي توصيل الطلبات التابعين لجهات أخرى حول عملية استرداد الطلبات
- استخدام لوحات التواصل أو الرسائل الرقمية للتواصل قبل نوبة العمل إن كان ذلك ممكنًا من الناحية العملية



الإرشادات البصرية



تحسين مستوى التهوية وتدقيق الهواء

- اتبع متطلبات إدارة الغذاء والدواء بشأن التهوية: أن تكون أنظمة التهوية، بما فيها مجاري الهواء وفتحات التهوية، نظيفة وخالية من العفن وتعمل بشكل صحيح
- إذا كان هذا عملياً، فقم بتعزيز تدفق الهواء بالمساحات الداخلية (من خلال النوافذ والتهوية مثلاً) وفقاً لمعايير تحضير الطعام وتوجيهات مراكز CDC



تعديل ظروف أماكن العمل لتقليل التعامل بين الأفراد

- إزالة مقاعد البار/الطاولة الرئيسية، إلا إذا كان الغرض الأساسي منها هو تقديم الطعام (مثل حانات السوشي، وطاولة المطاعم الصغيرة/الداينر) والالتزام بالتباعد الاجتماعي على مسافة 6 أقدام؛ ويجب أن يكون جميع رواد المطعم جالسين
- التفكير في إجراء تعديلات على مكان العمل لتعزيز التباعد الاجتماعي إن كانت إجراءً عملياً (مثل: وضع علامات على الأرضيات، وتقسيم وحدات العمل، وتوجيه وحدات العمل بحيث تسمح للعاملين في خطوط تحضير الطعام بالتحرك في اتجاه بعيد عن بعضهم البعض)
- إنشاء ممرات، أو أبواب، أو ردهات توجيهية لحركة السير على الأقدام، إن كانت مناسبة من الناحية العملية
- توفير مرافق دورات مياه منفصلة للعاملين والزبائن/الأطراف الأخرى
- إكمال واستيفاء المعايير المنصوص عليها في قائمة التحقق لمرحلة إعادة الفتح من إدارة الغذاء والدواء (FDA)



التقليل من العمل المتطلب للحضور الشخصي قدر الإمكان

- تقليل التعاملات الشخصية (على سبيل المثال: التفكير في الاستعانة بالتدريبات عبر الإنترنت / اجتماعات الموظفين الافتراضية)
- التأكد من استمرار العاملين، الذين يمكنهم العمل من المنزل، في العمل بنفس الشكل
- الحد من تداخل نوبات عمل الموظفين إن كان مناسبًا من الناحية العملية

تشجيع السلوك الذي يحد من التعاملات الشخصية

- تشجيع طلب الطعام والدفع بدون نقود/بدون تلامس، وكذلك الحالة بالنسبة إلى استلام الطلبات من خارج المطعم/توصيلها إلى المنازل (خاصة بالنسبة إلى السكان المعرضين للخطر) إن كان ذلك مناسبًا من الناحية العملية
- تشجيع عمليات الحجز لتقليل مدة الانتظار وإتاحة الوقت لتطهير مساحات المطعم إن كان هذا عمليًا؛ وتقديم توجيهات قبل الوصول إلى المطعم، بما في ذلك متطلبات الدخول، قدر الإمكان
- تشجيع رواد المطعم على البقاء خارج المطعم في الهواء الطلق أو في سياراتهم أثناء انتظارهم للجلوس؛ وسيتم إجلاس رواد المطعم فور دخولهم للحد من التجمعات في مناطق الانتظار
- إنشاء أبواب منفصلة للدخول والخروج من أجل الوصول إلى المرافق الداخلية (مثل دورات المياه) إذا كان هذا ممكنًا من الناحية العملية



النماذج المرنة



مرونة الإدارة



تقييد السفر لأغراض العمل

- تقييد السفر لأغراض الأعمال مع اتخاذ احتياطات السلامة في المجال، إذا كان هذا عملياً
- تقييد سفر الموظفين عبر المواقع المتعددة للمطعم، إن كان هذا أمراً عملياً



إرشادات السفر

اتباع إرشادات CDC و CDPH للاختبار وتتبع البروتوكولات

- إذا التقط أحد العاملين عدوى فيروس كورونا المستجد (COVID-19)، فيجب عليه اتباع جميع توجيهات مراكز CDC قبل العودة إلى العمل
- إذا تم تحديد إيجابية نتيجة اختبار فيروس كورونا المستجد (COVID-19) لدى أحد العاملين، فيجب إجراء التنظيف والتعقيم وفقاً لتوجيهات مراكز CDC بالنسبة إلى أي عامل كان يختلط بزميل أو أي شخص آخر تم تشخيص إصابته بفيروس كورونا المستجد (COVID-19)، يجب أن يلتزم بالحجر الذاتي لنفسه وفقاً لتوجيهات مراكز CDC
- إذا أصبحت المنشأة على دراية بوجود حالتين أو أكثر قد تكونان مرتبطين بمؤسسة ما خلال فترة 14 يوماً، فيجب على أصحاب العمل أن يبلغوا إدارة الصحة العامة بشيكاغو (CDPH) بهذه الحالات
- اتبع جميع إرشادات إدارة CDPH الأخرى الموضحة، ويجب الامتثال لتوصيات إدارة CDPH عند الاستجابة لتفشي المرض في مكان العمل



الاختبار/
الرصد

حافظ على سلامتكم. خدمات الطعام

الملحق

إعادة الفتح بحذر
(المرحلة الثالثة)



التجمع: هو حدث مخطط له أو عفوي بحيث يتعامل فيه الأفراد مع أشخاص آخرين من خارج الأسرة، ويكون التعامل على مقربة شديدة (>6 أقدام) لمدة زمنية طويلة

غسل اليدين: عملية تنظيف اليدين بالكامل باستخدام الماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل، أو باستخدام مُطهر قادر على القضاء على الفيروس المسبب لمرض كورونا المستجد (COVID-19)

التباعد الاجتماعي: التباعد الجسدي بمسافة لا تقل عن ست أقدام بين أي فردين أو مجموعتين من الأفراد.

معدات الوقاية الشخصية (PPE): معدات الوقاية الشخصية (مثل أغطية الوجه، والنظارات الواقية، وواقيات الوجه)؛ وتختلف المتطلبات حسب الظروف المحددة والصناعة

مسرد المصطلحات

الفحص الذاتي: بروتوكول يُجيب العامل من خلاله عن أسئلة عند بدء نوبة العمل. رهناً بتوجيهات مفوض الصحة، قد تشتمل الأسئلة على ما يلي:

- هل تعرضت لارتفاع في درجة حرارة جسمك إلى أعلى من 100 درجة فهرنهايت، أو هل استخدمت مخفّضًا للحرارة خلال آخر 24 ساعة من أجل علاج ارتفاع درجة حرارة الجسم إلى أعلى من 100 درجة فهرنهايت؟
- هل تعاني من سعال جديد لا يمكنك أن تنسبه إلى حالة صحية أخرى؟
- هل تعاني من التهاب جديد أو متفاقم في الحلق ولا يمكنك أن تنسبه إلى حالة صحية أخرى؟
- هل تعاني من ضيق تنفس جديد ولا يمكنك أن تنسبه إلى حالة صحية أخرى؟
- هل عانيت مؤخرًا من فقدان كامل لحاسي الشم أو التذوق؟

عينة لاستبيان الفحص الذاتي



الموارد الوطنية لمزيد من التوجيه

CDC – الأنشطة والمبادرات التي تدعم الاستجابة لفيروس كورونا المستجد (COVID-19) وخطة الرئيس لفتح أمريكا مرة أخرى: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/php/CDC-Activities-Initiatives-for-COVID-19-Response.pdf>

CDC – توجيهات للشركات وأماكن العمل - <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html>

OSHA توجيهات لتجهيز أماكن العمل للتصدي لفيروس كورونا المستجد (COVID-19): <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

الرابطة الوطنية للمطاعم (**NRA**) – توجيه لمرحلة إعادة الفتح في ظل أزمة COVID-19: <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

إدارة السلامة والصحة المهنية (**OSHA**) – توجيهات للمطاعم وبياعي المشروبات الذين يعرضون خدمات السفاري (تيك آوت) والاستلام على الرصيف: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf>

إدارة الغذاء والدواء (**FDA**) – سلامة الطعام وفيروس كورونا: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>

إن أي روابط موجودة في هذا المستند هي لأغراض التيسير والمعلومات فقط؛ وهي لا تشكل موافقة أو تصديقاً من مدينة شيكاغو على أي من المنتجات، أو الخدمات، أو الآراء الخاصة بالشركة، أو المنظمة، أو الفرد. تُخلي مدينة شيكاغو مسؤوليتها عن دقة أو قانونية الموقع الخارجي، أو المحتوى الخاص به، أو الروابط اللاحقة. اتصل بالموقع الخارجي للحصول على إجابات عن الأسئلة المتعلقة بمحتواه.

إرشادات عامة
لمكان العمل

توجيهات بشأن
خدمات الطعام

إخلاء المسؤولية