

BE SAFE
CHICAGO



حافظ على سلامتك.
خدمات الطعام والحانات



حافظ على سلامتك. خدمات الطعام والحانات

ما الذي يوجد في هذا الدليل؟

إن إعادة فتح شيكاغو بحذر يتطلب ما يلي:

المرونة التشغيلية والرصد



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



شرط الدخول/الخروج للوصول
إلى المساحة

معايير التنظيف



إجراءات متعددة لتطهير
المساحة

الإرشادات البصرية



نشر موارد وإرشادات النظافة
الشخصية في المكان

ظروف أماكن العمل



تقييم حركة السير والتهوية وغيرها

التعاملات الصحية



وضع قيود على المسافات
الجسدية مع الأشخاص الآخرين

حجم التجمع



قيود على تجمعات الأفراد

معدات الوقاية



استخدام الأفراد لمعدات الوقاية

متطلبات النظافة الشخصية

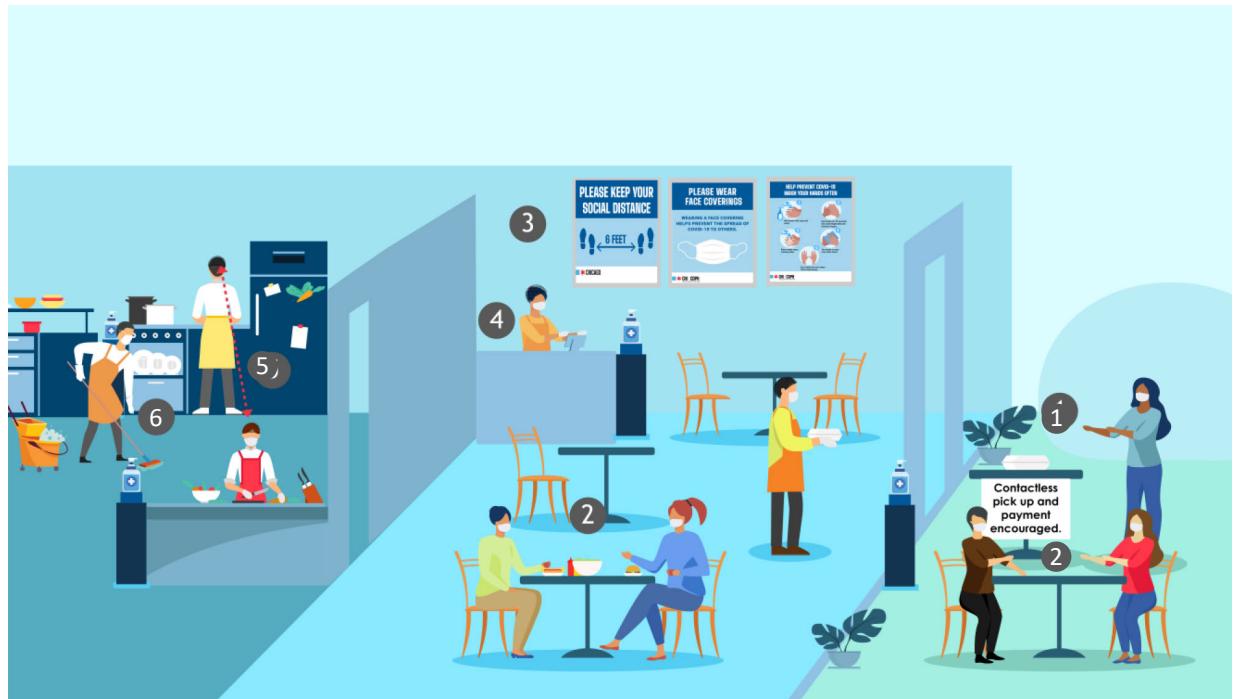


ضمان التعاملات بأسلوب صحي
(مثل: غسل اليدين)



حافظ على سلامتك. خدمات الطعام والحانات

مثال توضيحي



ما الذي قد يختلف؟

إلزام العاملين بارتداء أقنعة الوجه
(الكمامات) في جميع الأوقات، وإلزام
الضيوف بارتداء أقنعة الوجه (الكمامات)
عند عدم جلوسهم

4

إتاحة الإسلام بدون تلامس، وتشجيع
خيارات الدفع الخالية من التلامس

1

5

يُسمح بشرب الكحوليات/تناول الطعام في
الأماكن الداخلية بسعة 40% من السعة
القصوى، ويُسمح في الأماكن الخارجية¹ مع
اتباع متطلبات التباعد الاجتماعي

2

6

نشر لافتات مرئية في جميع أنحاء المنشآت
فيما يتعلق بالنظافة الشخصية والتباعد
الاجتماعي ومعدات الوقاية الشخصية (PPE)
ال المناسبة وغيرها

3

- الإرشادات الموصى بها -

¹. تشمل مناطق تناول الطعام/شرب الكحول التي تعتبر في الهواء الطلق على الأسطح والغرف ذات الأرضية القابلة للسحب والمساحات الداخلية التي يمكن إزالتها 50% أو أكثر من أحد جدرانها عبر فتح التوأذن أو الأبواب أو الألواح، شريطة أن تكون طاولات تناول الطعام على بعد 8 أقدام من هذه الفتحات.

حافظ على سلامتك. خدمات الطعام والحانات

التعاملات الصحية

استأنفوا تدريجياً
(المراحل الرابعة)



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
- التأكد من خفض صوت الموسيقى بحيث يمكن للموظفين والضيوف الحفاظ على التباعد الاجتماعي فيما بينهم أثناء التحدث (كما هو الحال أثناء أخذ الطلبات)



التباعد الاجتماعي

تحديد عدد الضيوف بحيث لا يزيد عن 6 أشخاص لكل طاولة، و50 شخصاً لكل قاعة

- تحديد عدد الضيوف بحيث لا يزيد عن 6 أشخاص لكل طاولة
- تحديد عدد المتواجدين في كل غرفة/مساحة داخلية بحيث لا يزيد عن 50 فرداً مع الالتزام بالتباعد الاجتماعي، أو 40% من السعة القصوى (إيهما كان أقل)
- يُسمح بتناول الطعام/شرب الكحول في الهواء الطلق¹ مع الالتزام بالمتطلبات القياسية للتباعد الاجتماعي
- بالنسبة إلى أماكن الفعاليات/قاعات الرفاف، يجب الالتزام بالقيود المفروضة على السعة والتجمعات بالنسبة إلى المساحات الداخلية/الخارجية (حسب ترتيباتها)



حجم التجمع

- الإرشادات الموصى بها -



¹. تشمل مناطق تناول الطعام/شرب الكحول التي تعتبر في الهواء الطلق على الأسطح والغرف ذات الأسطح القابلة للسحب والمساحات الداخلية التي يمكن إزالتها 50% أو أكثر من أحد جدرانها عبر فتح النوافذ أو الأبواب أو الألواح، شريطة أن تكون طاولات تناول الطعام على بعد 8 أقدام من هذه الفتحات.

حافظ على سلامتك. خدمات الطعام والحانات

التعاملات الصحية

استأنفوا تدريجياً
(المرحلة الرابعة)



التأكد من ارتداء العاملين والضيوف لمعدات الوقاية

- في أي مساحات مشتركة داخلية وخارجية، يجب ارتداء أقنعة الوجه (الكمامات) بحيث تغطي الأنف والفم (يمكن استثناء الأشخاص الذين يعانون من حالات طبية أو إعاقات تمنعهم من ارتداء أقنعة الوجه بصورة آمنة)
- يمكن خلع أقنعة الوجه أثناء جلوس الضيوف وتناولهم للطعام/الشراب
- 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 غالبي الصحون على معدات لحماية العين والأنف والفم من الرذاذ الملوث (مثل: أقنعة الوجه، وأو النظارات الواقية، وأو 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 مراافق غسيل اليدين ليستخدمة 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 (COVID-19) عند بدء عودة العاملين إلى العمل، مثل ServSafe وتدريب التوصيل وتناول الطعام في الخارج (Delivery and Takeout)، وتدريب مُناولي الطعام (Food Handler)، وتدريب إعادة فتح المطعم المجاني المقدم من الرابطة الوطنية للمطاعم (NRA)



متطلبات النظافة
الشخصية



وضع سياسة وبروتوكول لفحص الموظفين

- قبل مغادرة المنزل، يُشجع جميع الأفراد على أن يعرفوا 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



السماح بالدخول

وضع سياسة لدخول الزبائن/الأطراف الأخرى إلى المنشأة

- نشر تعهد عند الدخول أو إجراء فحص للتحقق من أن الضيوف أو الموردين الخارجيين أو غيرهم لا يعانون من أعراض فيروس كورونا المستجد (COVID-19) (مثل: إجراء استبيان أو اتفاق شفهي أو اتفاق غير شفهي، تعهد IRA)
- التأكد من ارتداء الزبائن والموردين والزوار من غير الزبائن لأقنعة الوجه فوق الأنف والفم عند دخول المنشآت (يمكن 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 ذاتياً



وضع معايير للتنظيف اليومي للمساحات والأشياء الأكثر عرضة للمس

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



معايير التنظيف

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

- توفير عناصر مخصصة للاستخدام مرة واحدة على الطاولة (مثلاً: قوائم الطعام، والأوعية، والتوابيل)
- تنظيف وتعقيم عناصر الطاولة المخصصة للاستخدام أكثر من مرة بعد كل استخدام (مثلاً: قوائم الطعام، والأوعية، والطاولات، والمكاتب)
- استخدام لوحات ثابتة لقوائم الطعام أو قوائم طعام رقمية، إذا كان ممكناً من الناحية العملية



حافظ على سلامتك. خدمات الطعام والحانات المساحات الآمنة وظروف العمل

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، وأو توجيهات، وأو معايير غير شفهية 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 ممكناً من الناحية العملية



الإرشادات البصرية



تعديل ظروف أماكن العمل لتقليل التعامل بين الأفراد

- يجب إجلال جميع رواد المكان؛ يُسمح بالجلوس على المنضدة/البار إذا كان من الممكن الحفاظ على التباعد بمسافة 6 أقدام بين الضيوف (مع التفكير في وضع حاجز زجاجي بين الضيوف والسقاة)
- الإلزام بصف/طابور منظم عند الطلب من الطاولة، مع تفضيل الاستعانة بنظام انتظار الخدمة
- التفكير -قدر الإمكانيـ في إجراء تعديلات على مكان العمل لتعزيز التباعد الاجتماعي (مثل: وضع علامات على الأرضيات، وإعادة توجيه وحدات العمل بحيث تسمح للعاملين بالتحرك في اتجاه بعيد بعضهم عن بعض)
- السماح بإعادة فتح الكافيتيريات أو البوفيهات أو غيرها من محطات الطعام التي تدار بنظام الخدمة الذاتية إذا كان الموظف يقدم الطعام ويرتدي معدات الوقاية الشخصية (PPE) المناسبة
- الحد من استخدام محطات المشروبات من قبل الضيوف إذا كان ذلك ممكناً من الناحية العملية
- إنشاء ممرات، أو أبواب، أو درهات توجيهية لحركة السير على الأقدام، إن كانت مناسبة من الناحية العملية
- توفير مراافق دورات مياه منفصلة للعاملين والزبائن/الأطراف الأخرى، إن كانت مناسبة من الناحية العملية
- إكمال واستيفاء المعايير المنصوص عليها في قائمة التحقق لمراحل إعادة الفتح من إدارة الغذاء والدواء (FDA)



مكان العمل



حافظ على سلامتك. خدمات الطعام والحانات المساحات الآمنة وظروف العمل

بالنسبة إلى تراخيص الحانات التي لا تتضمن تراخيص لبيع الطعام بالتجزئة، يتم النظر في تدابير لتوفير خيارات الطعام للعملاء

- بالنسبة إلى أماكن الشراب التي تحمل تراخيص الحانات، يتم توفير فرص الحصول على الطعام (مثل: عربات الطعام المتنقلة، الشركات مع المطاعم/خدمات المطاعم، والمواد الغذائية المعبأة مسبقاً والملائمة للتخزين في درجة حرارة الغرفة) قدر الإمكان



مكان العمل

تحسين مستوى التهوية وتدفق 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 في المساحات الداخلية وفقاً لمعايير تحضير الطعام وتوجيهات مراكز CDC



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 مناسباً من الناحية العملية

النماذج المرنة

تشجيع السلوك الذي يحد من التعاملات الشخصية

- بالنسبة إلى منشآت الشراب التي تحمل تراخيص الحانات، يتم تحديد مدة الجلوس بحيث لا تزيد عن ساعتين فقط من أجل التحكم في استهلاك الكحوليات
- 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 مناسباً من الناحية العملية
- تشجيع عمليات الحجز لتقليل مدة الانتظار وإتاحة الوقت لتطهير المناطق إن كان هذا عملياً؛ 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 إجلال 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 ممكناً من الناحية العملية

مرونة الإدارة



تقييد السفر لأغراض العمل

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



إرشادات السفر

اتباع إرشادات CDC وCDPH لاختبار وتتبع البروتوكولات

- إذا التقى أحد العاملين عدو 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 يخالط بزميل أو أي شخص آخر تم تشخيص إصابته بفيروس كورونا المستجد (COVID-19)، يجب أن يتلزم بالحجر الذاتي لنفسه **وفقاً لتوجيهات مراكز CDC**
- إذا أصبحت المنشأة على دراية بوجود حالتين أو أكثر قد تكونان مرتبطتين 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



التجمع: مجموعة من الأفراد من خارج الأسرة الواحدة يشاركون في حدث عفوياً أو مخطط له ويتجمعون لمدة تزيد عن عشر دقائق

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

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

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

مسrd المصطلحات

الفحص الذاتي: بروتوكول يُجبر 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 مخفيضاً 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 متافق 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 مؤخراً من فقدان كامل لحساسي الشم أو التذوق؟

عينة لاستبيان الفحص الذاتي



الموارد الوطنية لمزيد من التوجيه

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

- توجيهات الشركات وأماكن العمل - [CDC](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/businesses-employers.html)

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

إرشادات عامة لمكان العمل

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

إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) - توجيهات للمطاعم وبائع المشروبات الذين يعرضون خدمات السعاري (تيك آوت) والاستلام على الرصيف: [OSHA](https://www.osha.gov/Publications/OSHA4017.pdf)

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

توجيهات بشأن خدمات الطعام

إخلاء المسؤولية

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 بمحنته.