پروتکل بازگشایی رستوران‌ها: ضمیمه I

بروز رسانی‌های اخیر: (تغییرات با رنگ زرد مشخص شده‌اند)

8/11/20: تصریح شد که سرویس‌های بهداشتی که برای مشتریان قابل دسترس بود، باید همچنان در دسترس باقی بمانند.

با توجه به ادامه شیوع سریع ویروس جدید کرونا (کووید-19) و لزوم حفاظت از آسیب پذیرترین اقشار جامعه ما، این پروتکل به منظور مطابقت با فرمان افسر بهداشت ایالتی برای محدود کردن رستوران‌ها و سایر صنایع غذایی جهت تهیه و عرضه غذا تنها برای صرف در فضای باز، تحویل پیکی، تحویل ماشین رو یا تحویل بیرون بر، بروز رسانی شده است. صرف غذا در فضای داخلی در رستوران‌ها و سایر صنایع غذایی مجاز نیست.
لازمه‌های ذکر شده در ذیل بصورت خاص مربوط به رستوران‌ها و سایر فعالان در زمینه خرده فروشی غذا است.
علاوه بر شرایط اعمال شده بر رستوران‌ها توسط افسر بهداشت ایالت، رستوران‌ها باید مطابق با این پروتکل‌های ایمنی و کنترل سرایت فعالیت نمایند.

غیر از آنچه در زیر مشخص شده است، آبجوفروشی‌ها، میکده‌ها و اتاق‌های چشیدن آبجوسازی و شراب‌سازی، و کارگاه‌های تقطیر دستی تا زمانی که اجازه از سر گیری اصلاح شده یا کامل فعالیت‌ها توسط فرمان افسر بهداشت صادر شود، برای ارائه نوشیدنی و مصرف مواد غذایی در محل، همچنان تعطیل می‌مانند. آبجوفروشی‌ها، میکده‌ها و اتاق‌های چشیدن آبجوسازی و شراب‌سازی، و کارگاه‌های تقطیر دستی از عقد قرارداد با فروشنده مواد غذایی به منظور از سرگیری فعالیت منع می‌شوند. با انجام خرده فروشی و تولید در آبجوفروشی‌ها، میکده‌ها و اتاق‌های چشیدن آبجوسازی و شراب‌سازی موافقت شده است و آنان باید به پروتکل‌های ذیربط پایبند باشند.

رستوران‌ها، میکده‌ها، یا آبجوفروشی‌هایی که دارای خطر متوسط یا بالا بهداشت عمومی هستند، می‌توانند همچنان به ارائه وعده‌های غذایی که در محل تهیه می‌شوند جهت صرف سر میز در محل غذاخوری روباز، طبق مجوز افسر بهداشت، و مطابق با این پروتکل، ادامه دهند. پیشخوان‌های میکده‌ها باید تعطیل شوند. رستوران و سایر صنایع غذایی باید تا حد امکان همچنان سرویس بیرون بر و تحویل پیکی ارائه دهند و افراد را به استفاده از آن توصیه نمایند.

این پروتکل به اماکن کنسرت، اجرای برنامه، یا نمایش های تفریحی که مجموعه های صرف غذا در محل دارند مربوط نمی‌باشد. این مجموعه های غذایی تا زمانی که از طریق یک فرمان بازگشایی مختص به خود، مجاز به ازسرگیری تعدیل شده یا کامل فعالیت نشده اند بسته باقی خواهند ماند.

لطفاً درنظر داشته باشید: این سند ممکن است با در دسترس قرار گرفتن اطلاعات و منابع تکمیلی بروز رسانی شود لذا اطمینان حاصل نمایید که وب سایت شهرستان لس آنجلس را بصورت مستمر جهت دستیابی به هرگونه بروزرسانی این سند و راهنمایی های مرتبط از طریق این وب سایت http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/ را بررسی می‌نمایید.

این چک لیست پوشش دهنده موارد ذیل می‌باشد:
(1) سیاست‌های محل کار و اقداماتی که از سلامت کارکنان محافظت می‌نماید
(2) اقداماتی برای حصول اطمینان از رعایت فاصله گذاری فیزیکی
(3) اقداماتی برای حصول اطمینان از کنترل سرایت بیماری
(4) ارتباط دو طرفه با کارکنان و سایر افراد
(5) اقداماتی برای حصول اطمینان از دسترسی عادلانه به خدمات حیاتی.
این پنج حوزه کلیدی باید همزمان با به اجرا گذاشتن پروتکل‌های بازگشایی مورد توجه قرار گیرند.

تمامی رستوران‌هایی که تحت پوشش این پروتکل قرار می‌گیرند باید تمامی اقدامات قابل پیاده سازی ذکر شده در زیر را به اجرا بگذارند و برای توضیح این امر که چرا اقداماتی که پیاده سازی نشده اند در کسب و کار آنها غیرقابل اجرا بوده اند آماده باشند.

نام کسب و کار:

آدرس مجموعه:

حداکثر ظرفیت قبلی:

تاریخ اعلام:

A. سیاست‌های محل کار و اقداماتی که از سلامت کارکنان محافظت می‌نماید

(تمامی مواردی که به مجموعه شما مربوط می‌باشد را بررسی نمایید)

- ❑ تمامی افرادی که می‌توانند وظایف خود را از خانه انجام دهند ملزم می‌شوند که اینچنین اقدام نمایند.
- ❑ در صورت امکان به کارکنان آسیب پذیر (بالای 65 سال، کسانی که باردار هستند، و کسانی که بیماری های مزمن دارند) کارهایی ارجاع شود که بتوانند از خانه به کار خود ادامه دهند، آنها باید در مورد هرگونه نگرانی با ارائه دهنده خدمات درمانی خود یا خدمات بهداشت حرفه ای گفتگو نمایند تا در خصوص بازگشت به محل کار تصمیم مناسب اتخاذ نمایند.
- ❑ به تمامی کارکنان گفته شده است که اگر بیمار هستند یا در مواجهه با فردی بوده اند که کووید-19 داشته است در محل کار حاضر نشوند.
- ❑ اطلاعاتی مربوط به کارفرما یا مزایای مرخصی تحت حمایت دولت که ممکن است شامل کارکنان شود در اختیار آنان قرار گرفته است که این امر ماندن در خانه را از نظر مالی راحت تر می‌کند. به اطلاعات تکمیلی در خصوص طرح‌های دولتی حمایت از مرخصی استعلاجی و غرامت کارکنان بابت کووید-19 مراجعه نمایید، از جمله حقوق مرخصی استعلاجی کارمندان، تحت قانون نخستین پاسخ کروناویروس خانواده‌ها و حقوق کارمندان در خصوص مزایای غرامت کارکنان و پیش فرض کار-وابستگی بیماری کووید-19 در راستای فرمان اجرایی N-62-20 فرماندار.
- ❑ در صورت آگاه شدن از مثبت بودن نتیجه آزمایش یک یا چند نفر از کارکنان، یا وجود علایم بیماری مطابق با کووید-19، کارفرما برنامه یا پروتکلی برای اجرا به منظور خود انزوایی فرد/افراد مورد نظر در خانه و الزام فوری قرنطینه شخصی تمامی کارکنانی که در محل کار در مواجهه با این اشخاص بوده اند دارد. لازم است برنامه کارفرما شامل یک پروتکل برای تمامی کارکنان قرنطینه شده باشد تا تست کووید-19 برروی آنها انجام شود تا مشخص گردد که مواجهه دیگری در محل کار صورت گرفته است یا خیر، در این صورت ممکن است لازم باشد اقدامات کنترلی تکمیلی در خصوص کووید-19 صورت پذیرد.
- ❑ در صورتیکه کارفرما، مدیر، صاحب کسب و کار، یا گرداننده تشکیلات از سه (3) مورد یا بیشتر ابتلا به کووید-19 در طی 14 روز مطلع باشد، باید این شیوع را از طریق شماره 3993-397 (888) یا 7821-240 (213) به اداره بهداشت عمومی اطلاع دهد. اگر یک دسته افراد مبتلا در محل کار شناسایی شود، اداره بهداشت عمومی پاسخ خوشه‌ای را آغاز خواهد کرد که شامل ارائه رهنمودها و توصیه‌های کنترل سرایت، پشتیبانی فنی و تدابیر کنترلی مختص محل می‌باشد. یک مدیر پرونده بهداشت عمومی به این تحقیقات خوشه‌ای اختصاص داده می‌شود تا به هدایت پاسخ مجموعه کمک نماید.
- ❑ معاینه کارکنان قبل از ورود کارکنان به محل کار انجام می‌شود. بررسی‌ها باید شامل معاینه در مورد سرفه، تنگی نفس، مشکل تنفسی و تب یا لرز باشد و اینکه آیا کارمند در 14 روز گذشته با مبتلای قطعی کووید-19 تماس داشته است با خیر. این معاینات را می‌توان از راه دور یا بصورت حضوری هنگام ورود کارکنان انجام داد. در صورت امکان، معاینه دمای بدن نیز باید در محل کار انجام شود.
- ❑ به کارمندانی که با سایر افراد در تماس هستند، بصورت رایگان، پوشش صورت مناسبی که بینی و دهان را بپوشاند داده می‌شود. این پوشش باید همواره در طول روز کاری، زمانی که در تماس با سایرین هستند یا احتمال تماس با سایرین وجود دارد، پوشیده شود. کارمندانی که توسط اراده دهنده خدمات پزشکی به آنان دستور داده شده که نباید پوشش صورت بپوشند، باید از محافظ صورت به همراه آویزی پارچه‌ای در لبه پایینی بپوشند، و اینگونه تا زمانی که شرایط آنان اجازه دهد، پایبند دستورات ایالتی هستند. آویز پارچه‌ای که به تناسب زیر چانه قرار گیرد، ترجیح داده می‌شود. ماسک‌های با سوپاپ‌های یک طرفه نباید مورد استفاده قرار گیرند. کارمندان زمانی که در دفتر شخصی یا اتاقک دارای پارتیشن‌های مستحکمی که از قد کارمند هنگام ایستادن بلند تر است، تنها هستند، نیاز به پوشیدن پوشش صورت ندارند.
- ❑ به کارمندان آموزش استفاده صحیح از پوشش صورت داده شده است، از جمله لزوم شستشو یا تعویض پوشش‌های صورت بصورت روزانه.

- ❑ حفاظ صورت برای استفاده پیشخدمت‌ها و سایر کارکنانی که به مشتریانی که برای خوردن یا آشامیدن پوشش صورت نپوشیده‌اند خدمت رسانی می‌کنند تامین شده است و پوشیده می‌شود. حفاظ صورت باید علاوه بر پوشش پارچه ای صورت مورد استفاده قرار گیرد. پوشش پارچه ای صورت از سایر افراد در برابر قطرات تنفسی پوشنده آن حفاظت می‌کند؛ حفاظ های صورت از پوشنده آن در بربر قطرات تنفسی سایر افراد حفاظت می‌کند.
- ❑ حفاظ صورت باید مطابق با دستورالعمل شرکت سازنده استفاده، تمیز و ضدعفونی شود.
- ❑ از کارکنان خواسته شده تا از پایبندی به اقدامات لازم در خصوص بهداشت دست از جمله شستن مستمر دست‌ها، استفاده از ضدعفونی کننده دست و بکارگیری مناسب دستکش اطمینان حاصل نمایند.
- ❑ به کارکنان وقت و اجازه داده شده تا به صورت مستمر دستان خود را بشویند.
- ❑ به کارکنان در مورد پوشاندن دهان و بینی با یک دستمال در هنگام سرفه و عطسه یادآوری شده است. دستمال‌های استفاده شده باید به سطل زباله انداخته شوند و دستان بلافاصله با آب گرم و صابون حداقل به مدت 20 ثانیه شسته شوند.
- ❑ خوردن یا آشامیدن توسط کارکنان در هر مکانی در داخل مجموعه بغیر از اتاق استراحت تخصیص داده شده ممنوع است.
- ❑ تمامی کارکنان، تامین کنندگان و کارکنان تحویل غذا دستورالعمل‌هایی را در خصوص فاصله گذاری فیزیکی و استفاده از پوشش صورت در زمانی که در اطراف سایرین هستند دریافت نموده اند.
- ❑ زمان استراحت با رعایت قوانین مرتبط با دستمزد و ساعات کار دسته بندی شده است تا اطمینان حاصل شود در اتاق های استراحت در تمامی اوقات رعایت فاصله 6 فوت میان کارکنان قابل انجام می‌باشد.
- ❑ اتاق های استراحت، سرویس‌های بهداشتی و سایر اماکن مشترک به صورت مستمر و بر اساس برنامه ذیل ضدعفونی می‌شوند:
  - اتاق‌های استراحت _____

- سرویس‌های بهداشتی _____
- سایر اماکن _____

❑ مواد ضدعفونی کننده و تدارکات مرتبط در مکان/مکان‌های ذکر شده در ذیل در دسترس کارکنان می‌باشد:

_____

❑ ضدعفونی کننده دستی که در برابر کووید-19 موثر می‌باشد در مکان/مکان‌های ذیل در دسترس کلیه کارکنان می‌باشد:

_____

❑ کپی این پروتکل میان کلیه کارکنان توزیع شده است.

❑ اختیاری—سایر اقدامات را شرح دهید:

_____

B. اقدامات لازم برای حصول اطمینان از رعایت فاصله گذاری فیزیکی

❑ در صورت امکان یکی از کارکنان با پوشیدن پوشش صورت در نزدیکی در ورودی اما با حداقل فاصله 6 فوت از نزدیک ترین مشتری فرار گیرد، تا رعایت فاصله گذاری فیزیکی را پایش نماید.

❑ اقدمات لازم برای حصول اطمینان از رعایت فاصله گذاری فیزیکی در مکان‌هایی که مشتریان یا کارکنان در صف می‌ایستند انجام شده است. این اماکن شامل استند اقلام و محل دستگاه‌های کارت خوان، غرفه و صف اغذیه، لابی‌های آسانسور، استندهای میهمان و فضاهای انتظار، محل تحویل دادن و تحویل گرفتن خودرو، و هر مکان دیگری که مشتریان تجمع می‌کنند می‌شود.

- قرار دادن نوارچسب یا سایر علایم مشخص کننده در هر مکانی که عموم افراد ممکن است تشکیل صف بدهند یا بایستند .
- ایجاد راهرو و معبرهای یکطرفه را در مکانهایی که ترافیک عابران در آنها وجود دارد، در صورت امکان، در راستای محدود سازی عبور کارکنان و مشتریان از مقابل یکدیگر.

❑ مجموعه‌های غذایی که گزینه‌های بیرون بر یا تحویل را ارائه می‌نمایند، باید اطمینان حاصل نمایند که اقدامات فاصله گذاری فیزیکی برای مشتریان داخل صف در زمان سفارش یا حین برداشتن غذا پیاده‌سازی شده است.

❑ محل قرارگیری صندلی‌های واقع در فضای باز محل منوط می‌شود به الزامات رعایت 6 فوت فاصله گذاری فیزیکی بین مشتریانی که بر سر میزهای مختلف نشسته‌اند.

- پیشخوان‌های بار مورد استفاده جهت تهیه یا سرو نوشیدنی‌های الکلی برای ارائه سرویس غذا و نوشیدنی در محل پیشخوان بسته هستند.
- نشستن در محل در محدوده فضای داخلی مجتمع غذاخوری ممنوع است.
- انجام فعالیت‌های سرگرم کننده ممنوع است. این شامل دی‌جی و موسیقی زنده و سرگرمی اما نه محدود به آن می‌باشد.
- رستوران‌ها نمی‌توانند میزبان پذیرایی‌ها، ضیافت‌ها یا سایر مجالس بزرگ باشند.

❑ هرجا که ممکن است نشستن در فضای بیرونی را با پیروی از برنامه ریزی و مقررات طبقه بندی محلی توسعه دهید.

❑ راه حل های تکنولوژیک هر جا که ممکن است جهت کاهش تعامل فرد با فرد بکار گرفته شده است؛ سفارش با موبایل و تبلت منو، پیام متنی در ورودی برای مشخص ساختن محل نشستن، گزینه های پرداخت بدون لمس از این دست اقدامات می‌باشند.

❑ تعاملات بین مشتریان، رانندگان تحویل غذا و کارکنان را طراحی و برنامه ریزی نمایید تا امکان فاصله گذاری اجتماعی فراهم شود.

- سطح زمین در داخل و خارج رستوران در فضاهایی که مشتریان، رانندگان تحویل غذا یا سایرین ممکن است منتظر بمانند علامت گذاری شده است تا فاصله گذاری اجتماعی امکان پذیر و اعمال گردد.
- در هرجایی که ممکن است استفاده از فرایندهای بیرون بر و تحویل غذا و سایر سیستم‌های الکترونیک برای تعامل با میهمانان پیاده سازی شده است.
- هر جایی که ممکن است تعامل میان پیشخدمت‌ها یا سایر کارکنان با مشتریان محدود به حداکثر پنج دقیقه در هر موقعیت شده است.

❑ هر جایی که ممکن است صرف غذا در فضای باز محل از طریق رزرو جا یا اطلاع رسانی به مشتریان جهت تماس تلفنی برای تایید وجود ظرفیت مکانی/خدمات فضای باز صورت می‌پذیرد. اطلاعات تماس هریک از طرفین، اگر در روند عادی فعالیت تجاری عملی باشد، چه در زمان انجام رزرو یا در زمان حضور در محل جمع‌اوری می‌شود تا امکان پیگیری تماس وجود داشته باشد.

- یک سیستم تلفنی رزرو را در نظر داشته باشید که به افراد اجازه دهد در ماشین در نوبت باشند یا در ماشین منتظر بمانند و تنها زمانی که از طریق یک تماس تلفنی، پیامک، یا سایر روشها به آنها اطلاع داده شد که میز آماده است وارد شوند.

❑ در صورتیکه مجموعه دارای ظرفیت لازم باشد و تصمیم بگیرد که سفارش در محل را ارائه نماید، لازم است یک منو به مشتریان داده شود (نصب شده یا بصورت یک دفترچه یکبار مصرف)، تا به هر یک از سفارش دهندگان امکان سفارش داده شود، و سفارش حضوری باید در اسرع وقت جمع‌آوری، بسته بندی و بصورت بیرون بر توسط مشتری دریافت شود؛ زمان حدودی تحویل بیرون بر باید به مشتریان اطلاع داده شود. مشتریانی که منتظر دریافت سفارش خود هستند نباید در داخل محل کسب اجتماع نمایند. آنان باید یا در خودرو خود بمانند یا در زمان مناسب برای دریافت سفارش خود بازگردند.

❑ تعداد میهمانان را در هر میز فضای باز محدود سازید. افرادی که در یک گروه با هم هستند و با هم بر سر یک میز می‌نشینند لازم نیست شش فوت از هم فاصله داشته باشند. تمامی افرادی که به صورت گروه هستند باید پیش از نشستن در محل حاضر باشند و میزبان باید تمامی افراد گروه را در یک زمان بر سر میز ببرد.

- نشستن بر سر یک میز در فضای باز محل باید محدود به 6 نفر از افرادی شود که در گروهی یکسان هستند.

- ❑ تماس محدود بین پیشخدمت‌ها و مشتریان.
  - در صندوق، استند های میزبان، پیشخوان‌های سفارش، و مکانهای دیگری که حفظ فاصله گذاری فیزیکی شش فوت دشوار است موانع فیزیکی مانند پارتیشن یا پلکسی گلاس نصب نمایید.
  - تعداد کارکنانی که به یک گروه خدمات میرسانند را محدود سازید.
- ❑ کارکنان و مشتریان را از تجمع در محل های پر تردد مانند سرویس‌های بهداشتی، راهروها، فضای بارها، مقابل دستگاه‌های رزرو و کارت خوان‌ها و غیره بر حذر دارید.
  - کارکنان را ملزم نمایید تا از دست دادن و اقدامات مشابه جهت سلام و احوال پرسی که فاصله گذاری فیزیکی را نقض می‌کنند اجتناب نمایند.
- ❑ از موانعی برای افزایش فاصله میان میزها/صندلیها استفاده کنید تا کارکنان در اتاق استراحت کارکنان از هم جدا شوند. هر جا که ممکن است، فضای استراحت را در محیط بیرونی با سایبان و صندلی هایی که فاصله گذاری فیزیکی را تضمین می‌کنند ایجاد کنید.
- ❑ هرجا ممکن بوده است، به منظور دستیابی به امکان فاصله گذاری فیزیکی بین کارکنان عملیات باز طراحی شده است.
  - کف آشپزخانه و سایر فضاهای پشتی علامت گذاری شده است تا فاصله گذاری فیزیکی اعمال شود.
- ❑ پروتکل‌های فاصله گذاری اجتماعی باید در تمامی فضاهای اداری، آشپزخانه‌ها، آبدارخانه‌ها، اتاق‌های فریزر، یا سایر فضاهایی که کارکنان در آنها تردد زیادی دارند مورد استفاده قرار گیرد.
  - انتظار می‌رود که تماس اتفاقی صورت پذیرد، با این حال، هدف این است که این نوع از تماسها به کمتر ز 15 دقیقه و ترجیحاً 10 دقیقه کاهش یابند، و کارکنان مجاز می‌باشند از پوشش صورت خود استفاده کنند

C. اقداماتی برای کنترل سرایت بیماری

پیش از بازگشایی

- ❑ سیستم تهویه مطبوع تا نهایت حد ممکن در شرایط مناسبی قرار دارد، کار می‌کند، و تهویه هوا افزایش یافته است.
  - نصب دستگاه‌های تصفیه هوای با بهره وری بالا، ارتقای فیلترهای هوای ساختمان به فیلترهایی با حداکثر بهره وری، و انجام سایر اصلاحات به منظور افزایش کیفیت هوای خارج از ساختمان و تهویه هوا در تمام محیط های کاری را در نظر داشته باشید.
- ❑ در خصوص اماکنی که بازگشایی نشده اند، تمامی اتصالات آب گرم و سرد را به مدت پنج دقیقه پیش از بازگشایی فلاشینگ نمایید تا آبِ مانده در لوله کشی این اماکن خارج شود و آب تازه و ایمن جایگزین آن گردد.
- ❑ مجموعه به صورت کامل پاکسازی و ضدعفونی شده است (با استفاده از محصولات مورد تایید برای مقابله با کووید-19)، مخصوصاً اگر این مکان بسته بوده است.
  - با توجه به افزایش تقاضای نظافت، در صورت نیاز بکارگیری گزینه استفاده از شرکت نظافتی ثالثی را برای کمک در این امر را در نظر داشته باشید.
- ❑ مکان‌هایی مانند بخش صرف غذا، استندهای میزبان، و آشپزخانه‌ها با مواد ضدعفونی کننده مناسبی، از جمله ضدعفونی کننده دست و دستمال مرطوب برای تمامی کارکنانی که به صورت مستقیم به مشتریان خدمات رسانی می‌کنند تجهیز شده اند.
  - اطمینان حاصل نمایید تجهیزات نظافت در شرایط کاری قرار داشته باشند و همواره ذخیره کافی و مقدار اضافه ای از صابون، دستمال توالت، و ضدعفونی کننده دست برای مواقع ضروری موجود باشد.
  - توصیه می‌شود ظروف بدون لمس برای ضدعفونی کننده دست، صابون، دستمال توالت و سطل زباله نصب شوند.
- ❑ مکان های پیاده شدن به گونه ای طراحی شده اند که بدور از فضاهای پر ترافیک اقلام تحویلی دریافت شوند. هر زمان که ممکن بوده است تماس فرد به فرد به منظور تحویل کالا محدود شده است.

ملاحظات ایمنی غذا

- ❑ تمامی اقدامات ذکر شده در نظام‌نامه خرده فروشی غذای کالیفرنیا (CRFC) دنبال می‌شود و حفظ شده است.
  - غذاهای گرم را گرم (135 درجه فارنهایت یا بیشتر) و غذاهای سرد را سرد (41 درجه فارنهایت یا کمتر) نگاه دارید.
  - همانگونه که توسط CRFC الزام شده است غذاها را به صورت کامل بپزید.
  - ظروف و تجهیزات را در نوبت های مشخص شده توسط CRFC تمیز و ضدعفونی نمایید.
  - اقدامات لازم جهت سلامت کارکنان و نظافت را رعایت نمایید. در هنگامی که بیمار هستید کار نکنید؛ به صورت مستمر دست‌ها را بشویید؛ همانگونه که در CRFC ذکر شده است از دستکش استفاده کنید.
  - اطمینان حاصل نمایید تمامی غذاها و مواد اولیه از منابع مورد تایید تامین شده باشند.
  - کارکنان آماده سازی غذا در شیفت کاری خود از جابجایی با سایرین یا ورود به محل کار سایر افراد بر حذر داشته شده اند.
- ❑ دستگاه‌های سلف سرویس، مانند دستگاه نوشابه و ماست بستنی توسط یکی از کارکنان کاربری شود و به صورت مستمر تمیز و ضدعفونی گردد.

- فضاهایی که مشتریان ممکن است در آنها تجمع نمایند یا به غذا یا تجهیزات مرتبط با غذایی دست بزنند که ممکن است توسط سایر مشتریان استفاده شود بسته شده اند. این اقلام به صورت فردی به مشتریان ارائه می‌شود و بعد از هر بار استفاده هر طور که مناسب است دور انداخته می‌شوند یا تمیز و ضدعفونی می‌شوند. این موارد به قرار زیر هستند، ولی به این موارد محدود نمی‌شوند:
  - فضاهای سلف سرویس با جایگاه چاشنی، محل قرارگیری ظروف، دستمال، نی، ظروف بیرون بر، و غیره
  - فضاهای سلف سرویس مانند بار سالسا، بار یا بوفه سالاد، شامل محل ارائه نمونه غذا
  - آماده سازی و ارائه غذا در کنار میز مانند انتخاب غذا از میز متحرک و تسمه نقاله، آماده سازی گوآکاموله و غیره
  - آبنبات نعنایی بعد از غذا، تنقلات، یا خلال دندان برای مشتریان. این موارد با بررسی انتخاب می‌شوند یا تنها بر اساس درخواست تهیه می‌شوند.
- به جای اینکه چندین نفر از کارکنان به قاشق و چنگال‌های بدون پوشش پیش از استفاده توسط مشتری دست بزنند، یکی از کارکنان بخش غذا مکلف شده است قاشق و چنگال‌ها را پیش از ارائه به مشتریان بسته بندی نماید.
- دوباره پرکردن نوشیدنی سر میز از ظروف متداول (مانند پارچ، تنگ، تنگ در دار، بطری) مجاز نمی‌باشد. ظروف شیشه ای تمیز برای پرکردن مجدد نوشیدنی فراهم شده است.

ملاحظات مجموعه

- سرویس‌های بهداشتی که پیش از این به روی عموم باز بودند، باید همچنان به روی عموم باز بمانند.
- یکی از کارکنان بخش غذا در هر شیف تخصیص داده شده است تا بر فرایندهای تکمیلی نظافت و ضدعفونی سازی نظارت نماید و در صورت نیاز اقدامات لازم را اعمال نماید.
- یک برنامه نظافت و ضدعفونی سازی در خصوص سطوحی که مرتباً لمس می‌شوند و فضاهای دسترسی توسعه یافته و مورد استفاده قرار گرفته است.
  - فضاهای مشترک و سطوحی که مرتباً لمس می‌شوند و مرتبط با محل تحویل غذا به مشتریان و پرداخت هستند (مانند میزها، دستگیره درها، دستگاه‌های کارت خوان) بر اساس یک برنامه هر ساعت در طی ساعات کاری با استفاده از یک ضدعفونی کننده مورد تایید EPA ضدعفونی می‌شوند.
  - تمامی پرتال‌های پرداخت, خودکارها, و قلم های الکترونیکی بعد از هر نوبت استفاده ضدعفونی می‌شوند.
- مجموعه هر شب به صورت کامل پاکسازی و ضدعفونی می‌شود (با استفاده از محصولات مورد تایید برای مقابله با کووید-19). هر جا که ممکن است یک یادداشت جهت پایش تکمیل این امر ثبت و نگهداری می‌شود..
- هدست های صوتی و سایر لوازم بین کارکنان به اشتراک گذاشته نمی‌شود مگر اینکه این لوازم به صورت کامل بعد از هر استفاده ضدعفونی شده باشند. جهت مشخص نمودن مراحل مناسب ضدعفونی سازی این لوازم از مشاوره شرکت سازنده استفاده نمایید.
- ظرف شوی هایی که ظروف چندکاره‌ی مشتری را می‌شویند، با لوازمی مرکب از پوشش های صورت، عینک های محافظ، و/یا حفاظ صورت تجهیز شده اند تا چشم، بینی و دهان آنها را در برابر آلودگی ناشی از پاشش ذرات محافظت شود. پیشبندهای غیرقابل نفوذ برای ظرف شوی‌ها تامین شده و از آنها خواسته شده است که آنها را بصورت مستمر تعویض نمایند. لوازم حفاظتی غیر یکبار مصرف مانند حفاظ صورت و عینک در بین نوبت های استفاده به صورت کامل ضدعفونی می‌شوند.
- سرویس‌های بهداشتی به صورت مرتب با مقیاس ساعت با استفاده از یک ماده ضدعفونی کننده مورد تایید EPA بررسی، نظافت و ضدعفونی می‌شوند.
- ضدعفونی کننده دست و سطل آشغال برای عموم افراد در ورودی مجموعه یا در نزدیکی این محل در دسترس می‌باشد.

مناطق خدمات/صرف غذای فضای باز مشتریان

- مشتریان باید از طریق درهایی که باز نگهداشته شده اند (این امر باید جهت تایید بر اساس وضعیت مواجهه با حیوانات موزی مورد ارزیابی قرار گیرد.) یا در صورت امکان درهای اتوماتیک وارد شوند. برای میهمانانی که ناچار هستند دستگیره درها را لمس کنند ضدعفونی کننده دست باید در دسترس باشد.

  از مشتریان خواسته شده است هر زمانی که در حال خوردن و/یا نوشیدن نیستند از پوشش صورت استفاده نمایند؛ این شامل هنگام ورود به مجموعه، هنگام پیاده روی در هر جایی از محل، و هنگام استفاده از دستشویی می‌باشد. این امر در خصوص تمامی بزرگسالان و کودکان بالای 2 سال اجرا می‌شود. تنها افرادی با بیماری های مزمن تنفسی یا سایر بیماری هایی که استفاده از پوشش صورت را برای افراد خطرناک می‌نمایند از این الزام مستثنی هستند. جهت تأمین امنیت کارکنان و سایر مراجعان خود، در صورت امکان، پوشش صورت باید در اختیار مراجعانی که بدون آن وارد می‌شوند، قرار گیرد.
  - مشتریان می‌توانند پوشش پارچه ای صورت خود را در زمان نشستن بر سر میز و خوردن و/یا آشامیدن بردارند.
  - می‌توان از ارائه خدمات به مشتریانی که از پوشیدن پوشش صورت خودداری می‌کنند اجتناب نمود و از آنها خواست که محل را ترک نمایند.
- مشتریانی که با کودکان به محل وارد می‌شوند باید اطمینان حاصل نمایند که کودکان آنها در کنار والدین باقی می‌مانند، از لمس هر فرد دیگری یا هر شی که متعلق به آنها نیست خودداری می‌نمایند، و در صورتیکه سن آنها اجازه می‌دهد از پوشش صورت استفاده می‌کنند.
- معاینات علائم قبل از ورود مراجعان به مجموعه انجام می‌شود. معاینات باید معاینه مربوط به سرفه، تنگی نفس، مشکل تنفسی و تب یا لرز را شامل شود. انجام این معاینات می‌تواند بصورت حضوری یا از طریق روش‌های جایگزین باشد مانند سامانه‌های معاینه آنلاین یا از طریق علائمی نصب شده در ورودی مجموعه که مقرر می‌کنند مراجعان مبتلا به این علائم نباید به مستغلات مجموعه وارد شوند.
- پیشخدمت‌ها، نظافت‌چی‌ها، و سایر کارکنانی که اقلام مورد استفاده مشتریان (فنجان، بشقاب، دستمال کثیف و غیره) را جابجا می‌کنند از دستکش یکبارمصرف استفاده می‌نمایند (پیش از پوشیدن و بعد از درآوردن دستکش دستان خود را می‌شویند) و برای آنها پیشبند تهیه شده است و باید آنرا به صورت مستمر تعویض نمایند.

- ❑ در بین مشتریان منوهای غیر یکبار مصرف تمیز شده و ضدعفونی می‌شوند. اگر از منوهای کاغذی استفاده می‌شود، بعد از هر نوبت استفاده توسط مشتری، این اقلام دور انداخته می‌شوند. جایگزین هایی مانند تابلوهای ایستاده منو، منوهای الکترونیک، یا منوهای قابل دانلود بر روی موبایل باید در نظر گرفته شوند.
- ❑ بعد از هر نوبت استفاده، محوطه نشستن فضای باز مشتریان نظافت و ضدعفونی می‌شود. محل نشستن مشتریان، میزها و سایر اقلام روی میز باید یک بار مصرف باشند یا بین مشتریان نظافت/ضدعفونی شوند. هر میز باید یک رومیزی داشته باشد که بین مشتریان تعویض می‌شود یا دارای سطح بدون منفذی باشد که بین مشتریان ضدعفونی می‌گردد.
- ❑ هیچگونه ظرف، منو، ادویه یا هر گونه اقلام رومیزی دیگری پیش از نشستن مشتریان بر روی میز قرار ندارد. تمامی چنین اقلامی به صورت کامل بین تعویض مشتریان ضدعفونی می‌شوند و وقتی مورد استفاده قرار ندارند در مکانی که از آلودگی احتمالی به دور هستند نگهداری می‌شوند.
- ❑ ظروف بیرون بر توسط مشتریان پر می‌شوند و تنها در صورت درخواست آنها در دسترس خواهند بود.
- ❑ مشتریان به انجام تراکنش های غیر نقدی ترغیب می‌شوند. در صورتیکه برای مجموعه غذایی منطقی است، مشتریان قادر هستند که کارت اعتباری/نقدی خود را خودشان در دستگاه بکشند، و کارت خوان‌ها به صورت کامل بین استفاده میهمانان ضدعفونی می‌شوند.
- ❑ اختیاری - سایر اقدامات را شرح دهید (برای مثال ساعات مختص به سالمندان تعریف شده است، فروش در زمان‌های خارج از زمان شلوغی مورد تشویق قرار می‌گیرد):

D. *اقدامات تعاملی با عموم افراد*

- ❑ یک کپی از این پروتکل در تمام ورودی های عمومی مجموعه نصب شده است.
- ❑ یک تابلو که به مشتریان اطلاع می‌دهد از ضدعفونی کننده دست استفاده کنند و در زمانی که نمی‌خورند و نمی‌آشامند پوشش صورت بپوشند نیز در تمامی ورودی‌ها نصب شده است.
- ❑ علایمی نصب شده است که به عموم کسانی که غذا صرف می‌کنند یادآوری می‌نمایند که شش فوت فاصله گذاری فیزیکی را حفظ نمایند، در زمان ورود به رستوران دستان خود را بشویند یا از ماده ضدعفونی کننده دست استفاده نمایند، و در صورتیکه بیمار هستند یا علایمی منطبق با بیماری کووید-19 دارند در خانه بمانند.
- ❑ علایمی نصب شده اند که به مشتریان اطلاع می‌دهند با اینکه ممکن است برای کسانی که غذا صرف می‌کنند امری عادی باشد که بعد از میل کردن غذا با هم تعامل اجتماعی داشته باشند، اما لازم است از این امر در زمان همه گیری جهانی اجتناب شود.
- ❑ خروجی های آنلاین مجموعه (وب سایت، شبکه های اجتماعی و غیره) اطلاعات شفافی در مورد ساعات کاری، لزوم استفاده از پوشش صورت، سیاست های مرتبط با پیش سفارش، رزرو، پیش پرداخت، بیرون بر/تحویل غذا و سایر مسائل مرتبط ارائه می‌دهند.

E. *اقداماتی برای حصول اطمینان از دسترسی عادلانه به خدمات حیاتی*

- ❑ خدماتی که برای مشتریان/مراجعین حیاتی هستند در اولویت قرار گرفته اند.
- ❑ تراکنش‌ها یا خدماتی که می‌توانند بصورت از راه دور ارائه شوند به حالت آنلاین تغییر یافته اند.
- ❑ اقداماتی صورت می‌گیرد تا دسترسی مشتریانی که محدودیت حرکتی دارند و/یا در فضاهای عمومی در معرض خطر بالایی هستند به کالا و خدمات تضمین شود.

هر گونه اقدام تکمیلی دیگری که در بالا ذکر نشده است باید در صفحات جداگانه ای ذکر شوند و مجموعه باید صفحات مذکور را پیوست این سند نماید.

شما می‌توانید برای هرگونه پرسش یا ارائه نظرات در مورد پروتکل با فرد زیر تماس بگیرید:

نام فرد پاسخ دهنده: _____

شماره تلفن: _____

تاریخ آخرین بازبینی: _____