

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس

إرشادات للمنشآت الغذائية

استجابة لتفشي مرض COVID-19 (فيروس كورونا الجديد) وإعلان حاكم كاليفورنيا، جافين نيوسوم، بشأن التجمعات العامة، بالإضافة إلى الأوامر الصحية الصادرة عن إدارة الصحة العامة، يتعين على الحانات ومصانع النبيذ والمنشآت الغذائية الالتزام بما يلي:

تناول الطعام في المنشآت الغذائية

- يُحظر على جميع المطاعم ومرافق بيع المواد الغذائية بالتجزئة من تقديم الطعام للاستهلاك في المباني الداخلية والخارجية.
- قد تستمر المطاعم ومرافق بيع المواد الغذائية بالتجزئة في العمل لغرض إعداد وتقديم الطعام للزبائن عبر خدمة التوصيل، وليتم استلامها أو تناولها من نافذة السيارة.
- قد تظل الحانات أو مصانع النبيذ التي لديها تصريح للمنشآت الغذائية مفتوحة لاستمرار في إعداد وتقديم الطعام للزبائن عبر خدمة التوصيل أو ليتم استلامها. لا يُسمح بفتح الحانات أو مصانع النبيذ التي ليس لديها تصريح لفتح منشأة غذائية.
- بالنسبة للمنشآت الغذائية التي تقدم خيارات استلام الطعام أو التوصيل، يتم توجيه مشغلي المنشآت الغذائية إلى ممارسة التباعد الاجتماعي لهؤلاء المستفيدين في قائمة الانتظار عند الطلب أو أثناء الاستلام.

يتم إعفاء الكافيتريات ومخازن التموني والمطاعم الموجودة داخل المستشفيات أو دور التمريض أو المنشآت المماثلة؛ ومع ذلك، نوصي بالتأكد من أن متطلبات التباعد الاجتماعي المناسبة يمكن تلبيةها (6 أقدام من الزبائن الآخرين) للاستهلاك في الموقع.

- متاجر البقالة والمتاجر الصغيرة وأسواق المزارعين المعتمدين والمنشآت الغذائية المتقلة (مثل شاحنات الطعام وعربات الطعام) معفاة من هذه الطلبات
- يوصي بمراقبة قدرة غرفة زبائن لتوفير التباعد الاجتماعي للزبائن. هذا مهم بشكل خاص لصفوف الانتظار مثل صفوف منضدة الخروج أو صفوف منضدة الطلب.
- قد لا توفر محلات البقالة التي تحتوي على مناطق استهلاك في الموقع أي خيارات لتناول الطعام، سواء في الداخل أو في الهواء الطلق ويجب أن تلتزم بالإرشادات المذكورة أعلاه.
- متاجر البقالة والمتاجر التي تقدم الخدمة الذاتية للأغذية غير المعبأة (مثل الناتشوز، وبار السلطة) يجب أن تتوقف عن السماح بالخدمة الذاتية للزبائن.

توجيهات تذكيرية إضافية للمنشآت الغذائية

الموظفون المرضى

- يُصح الموظفون المرضى بالبقاء في منازلهم وعدم العودة إلى العمل حتى يتعافوا من الحمى لمدة 72 ساعة على الأقل دون تناول خافض للحرارة.
- يجب إرسال الموظفين - الذين يظهر عليهم أعراض المرض عند الوصول إلى العمل أو أثناء وقت العمل - إلى منازلهم على الفور.

الزبائن الذين تظهر عليهم علامات المرض

- ضع لافتات في أماكن مرئية تطلب من الزبائن البقاء في منازلهم إذا كانوا مرضى، حتى ولو كان مرض خفيف.
- <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- زوّد الزبائن بغطاءات ورقية إضافية لاستخدامها عند السعال أو العطس
- تأكد من أن الحمامات ممتلئة بالكامل بالصابون والمناشف للاستعمال مرة واحدة/مجففات اليد بالهواء وتحتوي على سلة قمامة تعمل بلا لمس.
- التوصية بتوفير معقمات يدوية تحتوي على الكحول بنسبة 60% على الأقل لاستخدامها في المناطق المشتركة مثل دخول المنشأة.
- قم بتوجيه تعليمات لموظفي الانتظار وموظفي الشباك بالحفاظ على مسافة 6 أقدام فيما بينهم وبين المستفيدين من خدماتكم الذين يظهر عليهم المرض قدر الإمكان.

إرشادات غسل اليدين لجميع الموظفين

- غسل اليدين والذراعين بالصابون والماء الدافئ لمدة 20 ثانية على الأقل على النحو المحدد في [قانون كاليفورنيا لتجارة المواد الغذائية بالتجزئة](#) (California Retail Food Code) القسم 113953.3.
- نوصي بتعيين موظف في كل مناوبة لضمان امتلاء أحواض غسل اليدين بالصابون والمناشف الورقية في جميع الأوقات.
- نوصي باستخدام القفازات بشكل مناسب كأداة إضافية، ولكن من المهم أن نتذكر أن القفازات لا تحل محل الحاجة إلى غسل اليدين وممارسة نظافة جيدة لليدين.

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس

إرشادات للمنشآت الغذائية

اتباع الممارسات الأساسية لسلامة الأغذية

- الحفاظ على سخونة الطعام الساخن (135 درجة فهرنهايت أو أعلى) وبرودة الطعام البارد (41 درجة فهرنهايت أو أقل).
- طبخ الأطعمة بدقة على النحو المطلوب.
- تنظيف وتعقيم الأواني والمعدات بالتكرار المطلوب.
- الالتزام بممارسات الصحة والنظافة الخاصة بالموظفين - لا تداوم العمل عند المرض و اغسل اليدين بشكل متكرر وعند الاقتضاء على النحو المذكور أعلاه.
- تأكد من أن جميع مكونات الغذاء والمواد الغذائية مأخوذة من مصدر غذائي معتمد.

اعتبارات خاصة

- تقييد استخدام الحاويات القابلة لإعادة التعبئة التي يجلبها الزبائن للمشروبات أو الطعام.
- يجب تنظيف وتعقيم موزعات المشروبات التي تستخدم لإعادة تعبئة المشروبات ذات الخدمة الذاتية بشكل متكرر.
- الحفاظ على العناصر التي تستعمل لمرة واحدة مثل الكؤوس وأدوات المائدة والأطباق والتوابل المعبأة خلف المنضدة وتقديمها عند الطلب.
- امسح حاويات البهارات مثل الكاتشب والملح والفلفل، وما إلى ذلك بين استخدام الزبائن.

النظافة العامة

- قم بالتنظيف والتعقيم المتكرر لجميع الأسطح التي يتم لمسها المتزايد " مثل مناضد الخدمات، وأسطح الطاولات، وأبواب المبردات، وعدادات تسجيل النقد، والتجهيزات في الحمام، والمراحيض، وسلال القمامة، والهواتف.
- قم بتنظيف وتعقيم قوائم الطعام، والمناضد والكراسي بعد كل استخدام.
- استخدام منتجات مسجلة من قبل وكالة حماية البيئة (EPA) الذي ينظف (يزيل الجراثيم) ويظهر (يقتل الجراثيم). اتبع دائماً التعليمات الموجودة على ملصقات منتجات التنظيف والمطهرات.

المطهرات الفعالة

- لتحضير محلول باستخدام التبييض (Bleach)، قم بمزج 1 ملعقة كبيرة من المبييض إلى 1 لتر (4 أكواب) من الماء. للحصول على كمية أكبر، أضف ¼ كوب من المبييض إلى 1 غالون (16 كوب) من الماء. استخدم المحلول خلال 20 دقيقة.
- يمكن استخدام المطهرات الأخرى المعتمدة من وكالة حماية البيئة (EPA) إذا كانت فعالة ضد فيروسات كورونا. يمكن للمستهلك الاتصال بالرقم "1-800" الموجود على ملصق المنتج لفعاليته ضد "COVID-19".

التعامل السليم مع المطهرات والمواد والنفايات

- استخدام المواد الكيميائية في منطقة جيدة التهوية
- تجنب خلط المواد الكيميائية غير المتوافقة (اقرأ الملصق)
- امنع تلامس المواد الكيميائية مع الطعام أثناء التنظيف
- قم بإدارة النفايات بأمان وتخلص منها في حاوية قمامة مضمونه

للحصول على المزيد من المعلومات عن الوقاية من مرض معدي في أي منشأة غذائية، اتصل بالخدمات الاستشارية على 700-9995 (888). وللحصول على المزيد من المعلومات حول COVID-19، قم بزيارة <http://publichealth.lacounty.gov>.