

## پروتکل رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌ها: ضمیمه I

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

12/11/20:

- نشیمنگاه‌های موقت واقع در فضای باز رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌ها به روی عموم تعطیل هستند.
- کارکنان باید همواره، غیر از هنگام خوردن یا آشامیدن، پوشش صورت بپوشند. کارکنان مجازند تنها در زمان‌های استراحت و در مناطق استراحت تعیین شده، ترجیحاً در فضای باز غذا بخورند یا نوشیدنی بنوشند. هنگام خوردن یا آشامیدن، کارکنان باید فاصله فیزیکی 6 فوت را از سایرین حفظ کنند.

**11/25/20:** رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌ها تنها مجاز هستند غذا و نوشیدنی را بصورت بیرون‌بر، تحویل ماشین رو یا تحویل پیکر عرضه نمایند. آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌ها مجاز به ادامه فعالیت‌های فروش خرده‌فروشی هستند. این محدودیت‌ها از **25 نوامبر تا اطلاع ثانوی لازم‌الاجراست.**

**11/10/20:** کارکنان به عنوان مربیان هم‌تا، که دستورالعمل‌های فاصله‌گذاری فیزیکی و کنترل سرایت را استحکام می‌بخشند، فهرست شده‌اند و از آنان حمایت می‌شود.

با توجه به ادامه شیوع روز افزون ویروس جدید کرونا (کووید-19)، شمار فزاینده موارد ابتلا و بستری، و لزوم حفاظت از آسیب پذیرترین اقشار جامعه ما، این پروتکل به‌منظور محدود نمودن رستوران‌ها و سایر صنایع غذایی بروز رسانی شده است تا فقط عرضه خدمات غذایی و نوشیدنی را از طریق تحویل پیکر؛ تحویل ماشین رو یا تحویل بیرون بر انجام دهند. ارائه هرگونه خدمات غذایی، نوشیدنی‌ها و/یا نوشیدنی‌های الکلی که مستلزم نشستن یا ماندن مشتری در محل و در فضای بسته یا روباز برای صرف غذا یا نوشیدنی باشد، ممنوع است. تمامی نشیمنگاه‌های موقت واقع در فضای باز رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌ها به روی عموم تعطیل هستند. نهادهای عمومی نباید میزها و صندلی‌های موقت را در اماکن یا مناطقی قرار دهند که باعث راحتی یا تشویق صرف غذا در فضای باز در میان افراد غیر خانوار شود، زیرا این کار خطرانی مشابه با غذاخوری در فضای باز رستوران‌ها به وجود می‌آورد. علاوه بر شروط وضع شده بر رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌ها توسط افسر بهداشت ایالت، رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌ها باید مطابق با پروتکل‌های ایمنی و کنترل سرایت مذکور فعالیت نمایند.

شراب‌سازی‌هایی که شراب خود را تولید می‌کنند با مفروضات در نظر گرفته برای تست شراب که از تعریف صنایع غذایی در بند (5)(c) 113789 قانون ایمنی و بهداشت کالیفرنیا مستثنی هستند، و برای فعالیت نیازی به مجوز بهداشت ندارند، می‌توانند با انجام اصلاحاتی برای فروش خرده‌فروشی دایر باشند، و بایستی از الزامات ایمنی کارکنان و کنترل سرایت این پروتکل و پروتکل بازگشایی بنگاه‌های خرده‌فروشی برای خرید حضوری (ضمیمه B) تبعیت نمایند.

تسهیلاتی که پیرو فرمان بهداشت و این پروتکل مجاز به بازگشایی نیستند، باید کماکان تعطیل باشند.

این پروتکل برای کنسرت، نمایش‌ها، یا اماکن تفریحی که تسهیلات صرف غذا در محل دارند مربوط نمی‌باشد. این صنایع غذایی تا زمانی که از طریق فرمان بازگشایی مختص به خود، مجاز به ازسرگیری تعدیل شده یا کامل فعالیت نباشند، تعطیل باقی خواهند ماند.

این پروتکل برای فروشندگان مواد غذایی (مانند ماشین‌های اغذیه‌فروشی سیار و دکه‌های اغذیه‌فروشی) در نظر گرفته نشده است. برای اطلاع از مقررات مربوط به این تسهیلات غذایی به راهنمای [فروشندگان غذای خیابانی](#) مراجعه نمایید.

لطفاً در نظر 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 بروز رسانی این سند و راهنمایی‌های مرتبط را از طریق این وب سایت <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> بررسی نمایید.

این چک لیست موارد زیر را در بر می گیرد:

- (1) سیاست‌ها و شیوه‌نامه‌های محل کار برای حفاظت از سلامت کارکنان
- (2) اقداماتی برای تضمین فاصله گذاری فیزیکی
- (3) اقداماتی برای تضمین کنترل سرایت
- (4) ارتباط با کارکنان و عموم افراد
- (5) اقداماتی برای تضمین دسترسی عادلانه به خدمات ضروری.

در حین تدوین هرگونه پروتکل بازگشایی، این پنج حوزه کلیدی باید مورد توجه قرار گیرند.

کلیه رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها و شراب‌سازی‌های تحت پوشش این پروتکل باید کلیه اقدامات ذیربط ذکر شده در زیر را اجرا نمایند و آماده توضیح این نکته باشند که به چه دلیل هر اقدامی که اجرا نمی‌شود برای این کسب و کار قابل اجرا نبوده است.

نام کسب و کار:

---

آدرس مجموعه:

---

حداکثر ظرفیت پیشین:

---

---

تاریخ ابلاغ:

---

**A. سیاست‌ها و شیوه‌نامه‌های محل کار برای حفاظت از سلامت کارکنان (همه گزینه‌هایی که درباره این تسهیلات صدق می‌کند، انتخاب نمایید)**

- هر فردی که می‌تواند وظایف کاری خود را از خانه انجام دهد به این منظور دستورات به وی ابلاغ شده است.
- به کارمندان آسیب پذیر (افرادی که بالای 65 سال سن دارند، افرادی که باردار هستند و افرادی که دچار بیماری‌های حاد پزشکی هستند) وظایفی محول می‌شود که بتوان آن را تا حد امکان از خانه انجام داد، و این افراد باید هر گونه نگرانی خود را با ارائه دهنده خدمات درمانی یا خدمات بهداشت مشاغل در میان بگذارند تا بتوانند تصمیماتی مناسب در خصوص بازگشت به محل کار اتخاذ نمایند.
- به همه کارکنان ابلاغ شده است که در صورت بیماری یا قرار گرفتن در معرض شخصی که به کووید-19 مبتلا بوده، به محل کار نیایند.
- اطلاعاتی مربوط به مزایای مرخصی تحت حمایت کارفرما یا دولت که ممکن است شامل کارکنان شود در اختیار آنان قرار گرفته است که این امر ماندن در منزل را از نظر مالی راحت تر می‌کند. مراجعه نمایید به اطلاعات تکمیلی در خصوص [طرح‌های دولتی حمایت از مرخصی استعلاجی و غرامت کارکنان بابت کووید-19](#)، 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.
- پس از اطلاع از اینکه نتیجه آزمایش یک یا چند نفر از کارمندان مثبت شده، یا آنان علائمی مشابه (موارد ابتلا به) کووید-19 دارند، کارفرما برنامه یا پروتکلی در اختیار دارد تا از این مورد/موارد ابتلا درخواست نماید در منزل خود را قرنطینه کنند و قرنطینه شخصی همه کارمندانی که در محل کار در معرض این مورد/موارد ابتلا قرار گرفته بودند، الزام آور شود. طرح کارفرما باید پروتکلی برای تمام کارمندان قرنطینه شده در نظر داشته باشد که به آن دسترسی داشته باشند یا مورد آزمایش کووید-19 قرار گیرند تا مشخص شود آیا در محل کار افراد بیشتری در معرض قرار گرفته‌اند یا خیر، که این امر ممکن است نیازمند تدابیر کنترلی تکمیلی کووید-19 باشد.
- 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 397-3993 (888) یا 240-7821 (213) به اداره بهداشت عمومی گزارش دهد. اگر یک دسته افراد مبتلا در محل کار شناسایی شود،

اداره بهداشت عمومی پاسخ خوشه‌ای را آغاز خواهد کرد که ارائه رهنمودها و توصیه‌های کنترل سرایت، پشتیبانی فنی و تدابیر کنترلی مختص محل را شامل می‌شود. در راستای کمک به هدایت پاسخ مجموعه، یک مدیر هماهنگی بالینی اداره بهداشت عمومی به این تحقیقات خوشه‌ای اختصاص می‌یابد. اداره بهداشت عمومی نیازمند همکاری فوری مجموعه است تا مشخص شود آیا خوشه موارد ابتلا، به منزله شیوع کووید-19 قلمداد می‌شود یا خیر.

❑ **غربالگری کارکنان** قبل از ورود کارکنان به محل کار انجام می‌شود. بررسی‌ها باید معایناتی در مورد سرفه، تنگی نفس، مشکل تنفسی، و تب یا لرز را شامل شود و اینکه آیا فرد در حال حاضر تحت فرمان انزوا و قرنطینه قرار دارد یا 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 ارائه 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، پایین 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 اتاق دارای پارتیشن‌های مستحکمی که از قد کارمند هنگام ایستادن بلند تر است، تنها هستند، نیاز نیست پوشش صورت بپوشند.

❑ در انطباق با فرمان افسر بهداشت برای کنترل کووید-19: فرمان «افزایش چشمگیر موارد اقدام سطح 1» صادره در تاریخ 28 نوامبر 2020؛ تمامی کارکنان و مراجعانی که مشتری یک کسب و کار هستند را ملزم می‌کند همواره پوشش صورت بپوشند.

❑ به کارمندان آموزش استفاده صحیح از پوشش صورت داده شده است، از جمله لزوم شستشو یا تعویض پوشش‌های صورت بصورت روزانه.

❑ برای اطمینان اینکه از ماسک‌ها به شکل مداوم و بصورت صحیح استفاده می‌شود، کارکنان از خوردن یا آشامیدن منع می‌شوند مگر در زمان استراحتشان، هنگامی که قادرند بصورت ایمن ماسک خود را بردارند و فاصله فیزیکی خود از دیگران را حفظ نمایند. در تمام مدت خوردن یا آشامیدن، کارکنان باید فاصله حداقل شش فوتی را از دیگران حفظ کنند. هنگام خوردن یا آشامیدن، ترجیح آن است که این کار را در فضای باز و به دور از دیگران انجام شود.

❑ در هر اتاق یا محوطه مورد استفاده کارکنان جهت صرف غذا و/یا استراحت، ظرفیت کاهش و فاصله بین کارکنان به حداکثر افزایش می‌یابد. این مهم بدین طریق به انجام رسیده است:

○ ابلاغ حداکثر ظرفیت، به گونه‌ای که با ایجاد فاصله حداقل شش فوت بین افراد در اتاق‌ها یا محوطه استراحت آنان سازگار باشد؛

○ نوبتی کردن زمان استراحت یا صرف غذا جهت کاهش فضای اشغال شده در اتاق‌ها یا محوطه غذاخوری و استراحت؛ و

○ قرار دادن میزها به فاصله شش فوت از یکدیگر و اطمینان از وجود فاصله شش فوتی بین صندلی‌ها، برداشتن یا برچسب زدن صندلی‌ها برای کاهش ظرفیت، نشانه گذاری در کف برای تضمین فاصله، و چیدمان صندلی‌ها به نحوی که تماس چهره به چهره را به حداقل رسد. استفاده از پارتیشن‌ها برای جلوگیری از انتشار بیماری توصیه می‌شود اما این امر نباید جایگزینی برای کاهش ظرفیت و حفظ فاصله گذاری فیزیکی تلقی شود.

❑ محافظ‌های صورت باید مطابق با دستورالعمل شرکت سازنده استفاده، تمیز و ضدعفونی شوند.

❑ به کارکنان ابلاغ شده است که از انجام رویه‌های بهداشت دست اطمینان حاصل نمایند، از جمله تکرار شستشوی دست، استفاده از ضدعفونی کننده دست و استفاده صحیح از دستکش.

❑ به کارکنان برای شستشوی مکرر دست‌هایشان زمان داده می‌شود.

❑ به کارکنان یادآوری می‌شود که سرفه‌ها و عطسه‌ها را با دستمال بپوشانند. دستمال‌های استفاده شده باید در سطل زباله ریخته شوند و دست‌ها را باید بلافاصله با صابون و آب گرم به مدت حداقل 20 ثانیه شست.

❑ به کلیه کارکنان، فروشندگان و پرسنل دستورالعمل‌هایی در خصوص حفظ فاصله گذاری فیزیکی و استفاده از پوشش‌های صورت در زمان حضور کنار سایر افراد، ارائه شده است.

❑ کارکنان به عنوان مربیان هم‌تا، که دستورالعمل‌های فاصله گذاری فیزیکی و کنترل سرایت را استحکام می‌بخشند، فهرست شده‌اند و از آنان حمایت می‌شود.

- وقت‌های استراحت، در انطباق با مقررات مربوط به دستمزد و ساعات کاری، بصورت نوبتی هستند تا اطمینان حاصل شود که همواره می‌توان فاصله شش (6) فوت را بین کارکنان در اتاق‌های استراحت حفظ نمود.
- اتاق‌های استراحت، سرویس‌های بهداشتی و سایر فضاهای مشترک، به‌طور ساعتی، طبق برنامه زیر ضدعفونی می‌شوند:
  - اتاق‌های استراحت \_\_\_\_\_
  - سرویس‌های بهداشتی \_\_\_\_\_
  - سایر موارد \_\_\_\_\_
- ضدعفونی کننده و تجهیزات مرتبط در محل(های) زیر در دسترس کارکنان قرار دارند: \_\_\_\_\_
- ضدعفونی کننده دست مؤثر در برابر کووید-19 در محل(های) زیر در دسترس تمامی کارکنان قرار دارد: \_\_\_\_\_
- نسخه‌های کپی از این پروتکل در اختیار همه کارمندان قرار گرفته است.
- اختیاری — سایر اقدامات را شرح دهید: \_\_\_\_\_

## B. اقداماتی برای تضمین فاصله گذاری فیزیکی

- در صورت امکان یکی از کارکنان با پوشیدن پوشش صورت در نزدیکی در ورودی اما با حداقل فاصله 6 فوت از نزدیک‌ترین مشتری قرار گیرد، تا رعایت فاصله گذاری فیزیکی را پایش نماید.
- اقدامات 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 غذایی، سرویس‌های بهداشتی، لابی‌های آسانسور، استندهای میزبان و فضاهای انتظار، محل تحویل دادن و تحویل گرفتن خودرو، و هر مکان دیگری که مشتریان تجمع می‌کنند می‌شود.
  - قرار دادن نوار چسب یا سایر علائم مشخص کننده به فواصل 6 فوتی در هر مکانی که عموم افراد ممکن است آنجا تشکیل صف دهند یا بایستند.
  - ایجاد راهرو و معبرهای یکطرفه را در مکان‌هایی که تردد عابران در آنها وجود دارد، در صورت امکان، در راستای محدود سازی عبور کارکنان و مشتریان از مقابل یکدیگر.
- صنایع غذایی که گزینه تحویل بیرون بر یا تحویل پیک دارند، باید از رعایت فاصله گذاری فیزیکی برای آن دسته از مشتریانی که هنگام سفارش یا تحویل غذا در صف هستند، اطمینان حاصل کنند.
- صندلی‌های فضای باز موجود در سایت بسته هستند.
  - پیشخوان‌های میخانه که جهت تهیه یا سرو نوشیدنی‌های الکلی استفاده می‌شود، برای ارائه سرویس غذا و نوشیدنی در محل پیشخوان بسته هستند.
  - ارائه هرگونه خدمات غذایی، نوشیدنی‌ها و/یا نوشیدنی‌های الکلی در فضای بسته، که مستلزم نشستن مشتری در فضای سرپوشیده یا سرباز جهت صرف غذا، نوشیدنی، یا نوشیدنی الکلی باشد، ممنوع است.
  - نشستن در محدوده فضای داخلی یا بیرونی مجتمع غذاخوری ممنوع است.
  - انجام فعالیت‌های سرگرم کننده ممنوع است. این شامل دی‌جی و موسیقی زنده و سرگرمی اما نه محدود به آن می‌باشد. صدای موسیقی را به اندازه‌ای تنظیم کنید که کارکنان بتوانند برای شنیدن سفارشات، فاصله خود را از مشتریان حفظ کنند.
  - رستوران‌ها نمی‌توانند میزبان پذیرایی‌ها، ضیافت‌ها یا سایر مجالس بزرگ باشند.
- رستوران‌ها مجازند برای تحویل پیک، تحویل بیرون بر و تحویل ماشین رو همچنان باز باشند.
- در صورت امکان، راه حل‌های تکنولوژیک جهت کاهش تعامل فرد با فرد بکار گرفته شده است؛ سفارش با موبایل و تبلت منو، گزینه‌های 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 فیزیکی 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 فیزیکی امکان پذیر و اعمال گردد.
  - در صورت امکان، استفاده از فرآیندهای بیرون بر و تحویل غذا و سایر سیستم‌های الکترونیک برای تعامل با میهمانان پیاده سازی شده است.
  - در صورت امکان، در هر موقعیت، تعاملات میان کارکنان و مشتریان به حداکثر پنج دقیقه محدود شده است.
- اگر فروشگاه ظرفیت داشته باشد و تصمیم به ارائه سفارشات در محل بگیرد، برای سهولت ثبت سفارش باید منویی در اختیار مشتریان قرار گیرد (نصب شده یا به شکل بروشور یکبار مصرف)، و سفارشات اقلام باید در اسرع وقت از زمان ثبت سفارش در محل، جمع آوری، بسته بندی و تحویل مشتری شوند؛ مشتریان باید از زمان تخمینی مراجعه برای دریافت بیرون بر سفارش خود مطلع شوند. مشتریانی که منتظر دریافت سفارش خود هستند نباید در داخل محل کسب تجمع کنند. آنها یا باید در ماشین خود بمانند یا در زمان مناسب برای دریافت سفارش خود بازگردند.
- تماس بین کارکنان و مشتریان را محدود کنید.
  - در صندوق، استند های میزبان، پیشخوان‌های سفارش، و مکان‌های دیگری که حفظ فاصله فیزیکی شش فوت در آن دشوار است، موانع فیزیکی مانند پارتیشن یا طلق شیشه‌ای نصب نمایید.
- کارکنان و مشتریان را از تجمع در محل‌های پر تردد مانند سرویس‌های بهداشتی، راهروها، فضای میخانه، مقابل دستگاه‌های رزرو و کارت خوان‌ها و غیره منع نمایید.
  - کارکنان را ملزم نمایید تا از دست دادن و اقدامات مشابه جهت سلام و احوال پرسی که فاصله فیزیکی را نقض می‌کنند اجتناب نمایند.
- از موانعی برای افزایش فاصله میان میزها/صندلی‌ها استفاده کنید تا کارکنان را در اتاق استراحت کارکنان، از هم جدا کنید. هر جا که ممکن است، فضای استراحت را در محیط بیرونی یا سایبان و صندلی‌هایی که فاصله گذاری فیزیکی را تضمین می‌کنند ایجاد نمایید.
- هر جا 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 فیزیکی باید در تمامی فضاهای اداری، آشپزخانه‌ها، آبدارخانه‌ها، اتاق‌های فریزر، یا سایر فضاهایی پر تردد کارکنان مورد استفاده قرار گیرد.
  - انتظار می‌رود که تماس اتفاقی صورت پذیرد، با این حال، هدف این است که این نوع از تماس‌ها به کمتر از 15 دقیقه و ترجیحاً 10 دقیقه کاهش یابند، و کارکنان مجاز می‌باشند از پوشش صورت خود استفاده نمایند.

## C. اقداماتی برای کنترل سرایت

### پیش از بازگشایی

- سیستم تهویه به خوبی کار می‌کند؛ تهویه تا حداکثر حد ممکن، 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 محیط‌های کاری را در نظر داشته باشید.
- برای مجموعه‌هایی که دایر نبوده‌اند، پنج دقیقه قبل از بازگشایی، هر یک از تجهیزات نصبی آب گرم و سرد را آبشویی کنید تا آب کهنه موجود در لوله‌های مجموعه، جایگزین آب تازه و سالم شود.
- تسهیلات بصورت کامل (با استفاده از محصولات مورد تأیید برای مقابله با کووید-19) پاکسازی و ضدعفونی شده است، مخصوصاً اگر این مکان تعطیل بوده باشد.
  - در صورت نیاز، گزینه‌های شرکت نظافتی ثالث را به منظور کمک در انجام تقاضای نظافتی روز افزون خود، فراهم گردانید.
- مکان‌هایی مانند بخش صرف غذا، استند های میزبان، و آشپزخانه‌ها با مواد ضدعفونی کننده مناسبی، از جمله ضدعفونی کننده دست و دستمال مرطوب برای تمامی کارکنانی که بصورت مستقیم به مشتریان خدمات رسانی می‌کنند تجهیز شده‌اند.

- اطمینان حاصل نمایید تجهیزات نظافت در شرایط کاری قرار داشته باشند و همواره ذخیره کافی و مقدار اضافه ای از صابون، دستمال توال، و ضدعفونی کننده دست برای مواقع ضروری موجود باشد.
- توصیه می شود ظروف غیر لمسی برای ضدعفونی کننده دست، صابون، دستمال توال و سطل زباله نصب شوند.

□ مکان های پیاده شدن به گونه ای طراحی شده اند که دور از فضاهای پر ترده، 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 رویه های ایمنی ذکر شده در آیین نامه خرده فروشی مواد غذایی کالیفرنیا (CRFC) پیروی و رعایت شده است.
  - غذاهای گرم را گرم (135 درجه فارنهایت یا بیشتر) و غذاهای سرد را سرد (41 درجه فارنهایت یا کمتر) نگهداری کنید.
  - همانگونه که توسط CRFC الزام شده است غذاها را به طور کامل بپزید.
  - ظروف و تجهیزات را با توجه به نوبت های مشخص شده در CRFC تمیز و ضدعفونی نمایید.
  - به تدابیر بهداشتی و سلامتی کارکنان پایبند باشید: زمانی که بیمار هستید کار نکنید؛ بصورت مستمر دستها را بشوید؛ همانگونه که در CRFC ذکر شده است از دستکش استفاده کنید.
  - اطمینان حاصل نمایید تمامی غذاها و مواد اولیه از منابع مورد تأیید تأمین شده باشند.
  - کارکنان آماده سازی غذا در شیفت کاری خود از جابجایی یا ورود به سایر ایستگاه های کاری منع می شوند.
- محصولات دستگاه های سلف سرویس، مانند دستگاه نوشابه و ماست بستنی توسط یکی از کارکنان رستوران توزیع می شود و سطوح تماس آن به طور ساعتی تمیز و ضدعفونی می شوند.
- فضاهایی که مشتریان ممکن است در آنجا تجمع نمایند یا غذا یا تجهیزات غذایی را لمس کنند که ممکن است توسط سایر مشتریان استفاده شود، مسدود شده است. این اقلام بصورت فردی به مشتریان ارائه می شود و پس از هر بار استفاده، به طور مناسب دور ریخته می شوند یا آنکه تمیز و ضدعفونی می شوند. این موارد به قرار زیر هستند، ولی به این موارد محدود نمی شوند:
  - 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.
  - آب نبات نعنایی بعد از غذا، تنقلات، یا خلال دندان برای مشتریان. این موارد همراه با صورتحساب یا تنها در صورت درخواست ارائه می شوند.

### ملاحظات تسهیلات

- سرویس های بهداشتی که پیش از این به روی عموم باز بودند، باید همچنان به روی عموم باز بمانند.
- در صورت لزوم، یکی از کارکنان غذایی در هر شیفت به منظور نظارت و اجرای فرآیندهای تکمیلی نظافت و ضدعفونی سازی تخصیص داده شده است.
- یک برنامه نظافت و ضدعفونی سازی برای سطوح پر تماس و فضاهای دسترسی توسعه یافته و مورد استفاده قرار گرفته است.
  - فضاهای مشترک و سطوحی که مرتباً لمس می شوند و مرتبط با محل تحویل غذا به مشتریان و پرداخت هستند (مانند میزها، دستگیره درها، دستگاه های کارت خوان) بر اساس یک برنامه هر ساعت در طی ساعات کاری با استفاده از یک ضدعفونی کننده مورد تأیید سازمان حفاظت از محیط زیست (EPA) ضدعفونی می شوند.
  - کلیه بجه های پرداخت، خودکارها و قلمها به طور ساعتی ضد عفونی می شوند.
- تسهیلات هر شب بصورت کامل پاکسازی و ضدعفونی می شود (با استفاده از محصولات مورد تأیید برای مقابله با کووید-19). هر جا که ممکن است یک یادداشت جهت پایش تکمیل این امر ثبت و نگهداری می شود.
- هدست های صوتی و سایر لوازم بین کارکنان به اشتراک گذاشته نمی شود مگر اینکه این لوازم بصورت کامل بعد از هر استفاده ضدعفونی شده باشند. جهت مشخص نمودن مراحل مناسب ضدعفونی سازی این لوازم از مشاوره شرکت سازنده استفاده نمایید.

- ظرف شوی‌هایی که ظروف چند بار مصرف مشتریان را می‌شویند، با لوازمی مرکب از پوشش‌های صورت، عینک‌های محافظ، و/یا محافظ‌های صورت تجهیز شده‌اند تا چشم، بینی و دهان آنها را در برابر آلودگی ناشی از پاشش ذرات محافظت نماید. پیشبندهای غیرقابل نفوذ برای ظرف شوی‌ها تأمین شده و از آنها خواسته شده است که آنها را بصورت مستمر تعویض نمایند. لوازم حفاظتی غیر یکبار مصرف مانند محافظ صورت و عینک در بین نوبت‌های استفاده بصورت کامل ضدعفونی می‌شوند.
- سرویس‌های بهداشتی بصورت مرتب با مقیاس ساعت با استفاده از یک ماده ضدعفونی کننده مورد تأیید سازمان حفاظت از محیط زیست (EPA) بررسی، نظافت و ضدعفونی می‌شوند.
- ضدعفونی کننده دست و سطل زباله در نزدیک ورودی مرکز در دسترس عموم افراد می‌باشد.

### فضاهای خدمات مشتریان

- مشتریان باید از طریق درهایی که باز نگهداشته شده‌اند (این امر باید جهت تأیید 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.
- به مشتریان ابلاغ می‌شود که در زمان ورود به تسهیلات، هنگام پیاده‌روی در هر نقطه‌ای از تسهیلات و حین استفاده از سرویس‌های بهداشتی، باید پوشش‌های پارچه‌ای صورت بپوشند. این موضوع در مورد همه بزرگسالان و کودکان بالای 2 سال صدق می‌کند. تنها افراد دچار مشکلات حاد تنفسی یا سایر شرایط پزشکی که استفاده از پوشش صورت برایشان خطر آفرین است از این شرط 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.
- ممکن است ارائه خدمات به مشتریانی که از پوشیدن پوشش پارچه‌ای صورت سر باز میزنند صورت نگیرد و از آنان خواسته شود که محل را ترک نمایند.
- مشتریانی که به همراه کودکان وارد مرکز می‌شوند باید اطمینان حاصل نمایند که فرزندانشان در کنار والدین می‌مانند، از لمس هر فرد دیگر یا هر چیزی که متعلق به آنها نباشد خودداری می‌کنند و چنانچه سنشان اجازه می‌دهد پوشش صورت می‌پوشند.
- معاینات علائم قبل از ورود مراجعان به مجموعه انجام می‌شود. بررسی‌ها باید شامل معاینه در مورد سرفه، تنگی نفس، مشکل تنفسی و تب یا لرز باشد، و اینکه آیا فرد در حال حاضر تحت فرمان انزوا یا قرنطینه قرار دارد یا خیر. 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.
- کارکنانی که اقلام مورد استفاده مشتریان را جابجا می‌کنند از دستکش یکبار مصرف استفاده می‌نمایند (پیش از پوشیدن و بعد از درآوردن دستکش دستان خود را می‌شویند) و برای آنان پیشبند تهیه شده است و باید آن را بصورت 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. جایگزین‌هایی مانند تابلوهای ایستاده منو، منوهای الکترونیک، یا منوهای قابل داندلود بر روی موبایل باید در نظر گرفته شوند.
- مشتریان به انجام تراکنش‌های غیر نقدی ترغیب می‌شوند. اگر برای مجموعه غذایی عرف باشد، مشتریان می‌توانند کارت اعتباری/نقدی خود را شخصاً در دستگاه بکشند، و کارت خوان‌ها به‌طور **ساعتی** کاملاً ضدعفونی می‌شوند.
- اختیاری - سایر اقدامات را شرح دهید (مثلاً در نظر گرفتن ساعات مراجعه افراد سالمند، تشویق مراجعه در ساعت فروش غیر اوج):

### D. اقدامات تعاملی با عموم افراد

- یک نسخه کپی از این پروتکل یا **گواهی مطابقت ایمنی کووید** در تمامی ورودی‌های عمومی مجموعه نصب شده است.
- در تمام ورودی‌ها علامتی نصب شده است که به مشتریان اطلاع می‌دهد از ضدعفونی کننده دست استفاده نمایند و هنگامی که مشغول خوردن یا آشامیدن نیستند، پوشش صورت بپوشند.
- در رستوران‌های واقع در داخل یک کسب و کار دیگر یا واقع در یک مرکز خرید یا مرکز تجاری سرپوشیده یا روباز، **علائمی** نصب می‌شود بیانگر آنکه مشتریان مجاز به خوردن یا آشامیدن در هیچ جای کسب و کار یا مرکز تجاری مذکور نیستند.

- علائمی نصب شده است که به عموم کسانی که غذا صرف می کنند یادآوری می نمایند 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 علائمی منطبق با بیماری کووید-19 دارند در خانه بمانند.
- نشریات آنلاین مرکز(وب سایت، رسانه های اجتماعی و غیره) اطلاعات مشخصی در خصوص ساعات کاری تسهیلات، لزوم استفاده از پوشش های صورت، سیاست های مربوط به پیش سفارش، رزرو، پیش پرداخت، تحویل بیرون بر و/یا تحویل با پیک و سایر موارد مربوطه ارائه می دهد.

### E. اقداماتی برای تضمین دسترسی عادلانه به خدمات ضروری

- خدماتی که برای مشتریان/ارباب رجوعان ضروری است در اولویت قرار گرفته اند.
- تراکنش ها یا خدماتی که از راه دور قابل ارائه هستند به بستر آنلاین منتقل شده اند.
- اقداماتی جهت اطمینان از دسترسی به کالا و خدمات برای مشتریانی که محدودیت های حرکتی دارند و/یا در فضاهای عمومی در معرض خطر بالا قرار می گیرند، انجام می شود.

هر گونه اقدامات اضافی که در بالا ذکر نشده است باید در صفحات جداگانه ای ذکر شود که این کسب و کار باید به این سند ضمیمه نماید.

شما می توانید برای طرح هرگونه سؤال یا بیان دیدگاه خود درباره این پروتکل با شخص زیر تماس بگیرید:

نام تجاری:

---

شماره تلفن:

---

تاریخ آخرین بازبینی:

---