

## إعادة فتح مدينة نيويورك: قائمة مرجعية لمنشآت خدمات الطعام التي تقدم خدمات الطعام بداخلها

يمكن للمطاعم ومنشآت خدمات الطعام الأخرى إعادة فتح أبوابها لتناول الطعام داخلها في NYC اعتبارًا من 30 سبتمبر 2020. قبل قراءة هذه القائمة المرجعية، يرجى الرجوع إلى "[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)" (إعادة فتح مدينة نيويورك: ما تحتاج منشآت خدمات الطعام إلى معرفته عن تناول الطعام بداخلها) الذي نشرته إدارة الصحة والسلامة العقلية في NYC (إدارة الصحة في NYC)، وذلك للحصول على مزيد من المعلومات بشأن إرشادات ولاية نيويورك (NYS) ولمعرفة كيفية منع انتقال مرض (COVID-19) وكيفية إعادة فتح مشروعك التجاري ومواضيع أخرى.

يجب أن تتبع المطاعم أيضًا متطلبات قانون الصحة في NYC، بما في ذلك القواعد المتعلقة [بتناول الطعام مع الكلاب](#) في مناطق الجلوس خارج المنازل. تفضل بزيارة [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) وابحث عن "Operating a Restaurant" (تشغيل المطاعم) للحصول على مزيد من المعلومات.

### قبل إعادة الفتح

توصي إدارة الصحة في NYC باتخاذ هذه الخطوات قبل إعادة فتح مطعمك إذا كان مغلقًا للتأكد من أن منشأتك جاهزة لاستقبال الموظفين والزبائن.

- تأكد من أن المرافق تعمل بشكل سليم، بما في ذلك الكهرباء والسباكة والتدفئة والتهوية وتكييف الهواء والإضاءة والغاز وغطاء العادم وأنظمة إخماد الحرائق.
- اضبط نظام التهوية بحيث تسمح بدخول الحد الأقصى لتدفق الهواء الخارجي.
- تأكد من أن جميع المعدات، بما في ذلك معدات الطهي وحمل الأطعمة الساخنة والباردة ووحدات التبريد تعمل بشكل سليم وأنها قادرة على الحفاظ على درجات الحرارة المناسبة.
- أفرغ جميع منافذ الماء البارد، مثل الحنفيات وفوهات الرش، من الماء. ثم افعّل الشيء نفسه بالنسبة لمنافذ الماء الساخن.
- أفرغ خط المياه، وقم بتنظيف وتعقيم جميع المعدات الغذائية التي تعتمد على السباكة، حسب تعليمات الشركة المصنعة.
- تأكد من أن مرافق غسل اليدين تعمل ومجهزة بشكل صحيح بالصابون والمناشف الورقية.
- نظّف وطهّر جميع مناطق التلامس غير المتعلقة بالأكل الموجودة داخل المطعم بعناية شديدة، بما في ذلك الحمامات ومناطق الانتظار (انظر "[General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings](#)" (إرشادات عامة للتنظيف والتعقيم لغير أماكن الرعاية الصحية)).
- نظّف وعقّم جميع الأسطح التي تلامس الطعام. تحقق من ملصق المنتج للتأكد من أن المعقم يمكن استخدامه بأمان على الأسطح والمعدات التي تلامس الطعام. تذكر أن منتجات تنظيف وتعقيم الأسطح الملامسة للطعام تختلف عن المنتجات الخاصة بالأسطح غير الملامسة للطعام.
- استخدم [المعقمات والمطهرات المسجلة لدى وكالة حماية البيئة \(EPA\)](#) والفعالة ضد مرض (COVID-19).
- أفرغ صناديق الثلج، واغسلها واشطفها وعقمها.
- افحص جميع الأطعمة المخزنة وتخلص بشكل مناسب من أي شيء لم يعد آمنًا.
- ابحث عن علامات الآفات وقم بمعالجة أي مشكلات تمت ملاحظتها (انظر "[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)" (أفضل الممارسات لمؤسسات خدمات الطعام الخاصة بمكافحة الآفات)).
- استأنف الخدمات المطلوبة التي ربما تم إيقافها، مثل خدمات مكافحة الآفات والقمامة وإعادة التدوير.

- قم بإجراء الإصلاحات اللازمة للمرافق المادية، بما في ذلك الأرضيات والجدران والسقوف.
- تحقق من جميع السلع وجدد المخزون حسب الحاجة.

### ملخص متطلبات ولاية نيويورك (NYS) وأفضل الممارسات

تلك هي الأوامر الرسمية وأفضل الممارسات الموصى بها في [الإرشادات الملخصة](#) من NYS. تأكد أيضًا من مراجعة [الإرشادات التفصيلية](#) وأكد امتثالك لها وضع [خطة أمان](#) قبل أن تبدأ.

#### التباعد الجسدي

##### الأوامر الرسمية

- حدد السعة الداخلية للمنشأة بما لا يزيد عن 25٪ من الحد الأقصى للإشغال، باستثناء الموظفين.
- انشر بشكل واضح عدد العملاء الذين يشكلون نسبة 25٪، واجعل هذا المنشور مرئيًا للعملاء داخل المطعم وخارجه؛
- انشر بشكل واضح، داخل المنشأة وخارجها (على سبيل المثال، على الباب)، رقم الهاتف ورقم الرسائل النصية للإبلاغ عن الانتهاكات: يمكن للأفراد الذين يلاحظون الانتهاكات الإبلاغ عن المشكلات عن طريق الاتصال بالرقم 833-208-4160 أو بإرسال رسالة نصية بها كلمة "VIOLATION" (انتهاك) إلى 855-904-5036؛
- لا تسمح بدخول الموظفين أو العملاء إلا إذا قيسَت درجة حرارتهم قبل أو فور دخول المنشأة وكانت درجة حرارة لا تزيد عن 100.0 درجة فهرنهايت (كما هو موضح أدناه في قسم "الفحص")؛
- لا تسمح بدخول العملاء لتناول العشاء في الداخل إلا إذا قام شخص واحد (1) من كل طرف بتسجيل الدخول قبل أو فور دخول المنشأة، وذلك بكتابة الاسم الكامل والعنوان ورقم الهاتف لاستخدامها في جهود اقتفاء أثر المخالفين.
- يجب على جميع الموظفين ارتداء غطاء وجه مقبول طوال الوقت.
- تأكد من ارتداء العملاء لأغطية الوجه طوال الوقت، ما عدا أثناء الجلوس؛ شريطة أن يكون عمر العميل أكثر من عامين وقادر على تحمل هذا الغطاء طيبًا.
- يجب فصل الطاولات الداخلية ذات المقاعد المخصصة للعملاء بمسافة لا تقل عن 6 أقدام (حوالي مترين) من جميع الاتجاهات. عندما لا يكون التباعد ممكنًا بين بعض الطاولات، ضع حواجز مادية بين تلك الطاولات. يجب أن يكون ارتفاع هذه الحواجز 5 أقدام على الأقل ويجب ألا تغلق الطريق إلى مخارج الطوارئ/الحريق.
- حدد عدد العملاء لأي حدث في منشأة خدمات الطعام بأقل من 25٪ من الحد الأقصى للإشغال أو التزم بالقيود الحالية السارية في المنطقة على التجمعات الاجتماعية (أي 50 شخصًا أو أقل في مناطق المرحلة رقم 4 للفتح، اعتبارًا من 10 سبتمبر 2020).
- لا يجوز أن يجلس أكثر من 10 أشخاص حول طاولة واحدة؛ يجب أن يكون الأفراد ضمن نفس المجموعة ولكن قد يكونون من سكان منازل مختلفة.
- يجوز أن يصل الأفراد ويجلسوا ويغادروا في أوقات مختلفة، ما دامت تفاعلاتهم تقتصر على الأفراد الآخرين في مجموعتهم فقط.
- لا يُسمح بالطاولات الجماعية إلا إذا كان من الممكن الحفاظ على 6 أقدام بين المجموعات.
- امنع الجلوس وتلقي الخدمات في البار. لا يجوز استخدام البار إلا للموظفين لإعداد المشروبات لتقديمها للزبائن على طاولاتهم.
- امنع استخدام أكثر من فرد للمساحات الصغيرة (مثل المُجَدّات) في الوقت ذاته، إلا إذا كان جميع الموظفين يرتدون أغطية للوجه. يجب ألا يتجاوز الإشغال أبدًا 25٪ من السعة القصوى.
- قم بالتدابير اللازمة لتقليل حركة السير في الاتجاهين.
- راقب تدفق حركة المرور إلى المنشأة ودخلها بشكل حازم وتحكم في ذلك التدفق لضمان الالتزام بمتطلبات السعة والتباعد الاجتماعي، وسجل السعة الحالية طوال الوقت بصورة دقيقة لضمان ألا تتجاوز 25٪.
- توقف عن تقديم الأطعمة والمشروبات للعملاء بين الساعة 12 صباحًا و5 صباحًا. قد يُسمح للعملاء بالبقاء في مقاعدهم بعد منتصف الليل لمدة 30 دقيقة بعد انتهاء الخدمة، وذلك بغرض الانتهاء من تناول وجبتهم فحسب.
- تأكد من أن البوفيهات ليست ذاتية، فلا يخدم فيها العملاء أنفسهم، وأنها مزودة بما يكفي من الموظفين لضمان عدم لمس العملاء للأشياء المشتركة (على سبيل المثال، ملاعق غُرف الطعام وماسك الطعام) والحفاظ على المسافة

## الاجتماعية.

- ضع خطة للأشخاص للحفاظ على التباعد الاجتماعي بمسافة 6 أقدام أثناء الانتظار في صف لتلقي الفحص.

## أفضل الممارسات الموصى بها

- تأكد من الحفاظ على مسافة لا تقل عن 6 أقدام بين الموظفين طوال الوقت، ما لم تتطلب الأنشطة الأساسية مسافة أقصر. (على سبيل المثال، الطبخ، والتنظيف، وتنظيف الطاولات).
- قم بتعديل استخدام و/أو تقليل عدد مناطق عمل الموظفين/مناطق جلوسهم للحفاظ على مسافة 6 أقدام من جميع الاتجاهات؛ وعندما لا يكون التباعد ممكنًا، ضع حواجز مادية وفقاً لإرشادات إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA)
- حدد مناطق عمل منفصلة للخدمات، كلما أمكن ذلك. يجب أن يقدم كل نادل الطعام لمناطق محددة في المطعم لتقليل التداخل مع الآخرين.
- تأكد من أن تكون كل مجموعة من موظفي المطبخ مخصصة للعمل في منطقة عمل واحدة طوال نوبتها (على سبيل المثال، مجموعة للسلطات أو المشويات أو الحلويات)، وذلك قدر الإمكان.
- أعد ترتيب المطابخ للحفاظ على مسافة 6 أقدام، قدر الإمكان.
- شجع موظفي المطبخ على وضع الأشياء على المنضدة ليأخذها الشخص التالي، بدلاً من تمرير الأشياء من اليد إلى اليد.
- غير أوقات العمل، إن أمكن، للقيام بالأعمال (على سبيل المثال، تحضير الطعام) في وقت مبكر.
- شجع الزبائن أن يحجزوا المقاعد قبل حضورهم.
- شجع الزبائن على الانتظار في سيارتهم أو بالخارج على مسافة اجتماعية مناسبة حتى يصبح الطعام جاهزاً ليأخذوه/يكونوا مستعدين للجلوس.
- شجع الزبائن على عمل الطلبات عبر الإنترنت أو عبر الهاتف.
- اسمح بطرق الطلب والدفع والتسليم والاستلام غير التلامسية حيثما أمكن ذلك.
- تأكد من وجود عملية يأتي فيها كل بائع على حدة، بحيث يقوم بائع واحد فقط بتسليم منتج في المرة الواحدة، ويقوم الموظفون بالتنظيف وتعقيم الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر، وبعدها يمكن للبائع التالي دخول المنشأة.
- قلل من عدد المداخل من أجل التحكم في تدفق حركة المرور إلى المبنى وتسهيل الفحوصات الصحية.
- حدد مداخل/مخارج للزبائن ومداخل/مخارج منفصلة للموظفين، حيثما أمكن ذلك.

## معدات الوقاية

### الأوامر الرسمية

- تأكد من أن جميع الموظفين يرتدون أغطية الوجه طوال الوقت وأن الموظفين يلتزمون بنظافة اليدين ويستخدمون الحواجز التي تمنع التواصل باليد العارية بما يتوافق مع قوانين الصحة في الولاية والقوانين المحلية.
- إذا كان الموظفون يرتدون القفازات أثناء القيام بأنشطة غير متعلقة بإعداد الطعام، فتأكد من تغييرهم للقفازات بشكل متكرر، وشجعهم على تغيير القفازات عند تغيير المهام (على سبيل المثال، التغيير من خدمة الزبائن إلى لفّ أدوات المائدة).
- إذا كان الموظفون لا يرتدون القفازات، فتأكد من أنهم يقومون بغسل و/أو تعقيم أيديهم بشكل متكرر.
- تأكد من أن الموظفين الذين ينظفون الطاولات يغسلون أيديهم بالماء والصابون، وإذا كانوا يرتدون قفازات، تأكد من أنهم يغيرون القفازات قبل التنظيف وبعده.
- وفرّ للموظفين غطاء وجه مقبول دون أي تكلفة على الموظف.
- لا تسمح للزبائن بالدخول إلى المؤسسة إلا إذا كانوا يرتدون غطاءً مقبولاً للوجه؛ شريطة أن يكون عمر الزبون أكبر من عامين (2) وقادر طبيياً على تحمل هذا الغطاء.
- اطلب من الزبائن ارتداء أغطية الوجه عندما لا يكونون جالسين على طاولة (على سبيل المثال، عند انتظار السيارة، أو عند عمل الطلب عند المنضدة/النافذة، أو عند المشي باتجاه الطاولة أو مغادرتها، أو المشي باتجاه الحمام أو مغادرتها).
- قم بتنظيف أغطية الوجه وبدلها وامنع مشاركتها. ارجع إلى إرشادات مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها (CDC) للحصول على معلومات إضافية.
- درّب الموظفين على كيفية ارتداء معدات الوقاية الشخصية وخلعها وتنظيفها (وفقاً لإمكانية تطبيق ذلك) والتخلص

منها.

#### أفضل الممارسات الموصى بها

- بمجرد الجلوس، شجع الزبائن على ارتداء أغطية الوجه عند التعامل مع الموظفين أو عدم تناول الطعام /الشرب، ولكن لا تلزمهم بذلك.

#### أنظمة تنقية الهواء وتهويته

##### الأوامر الرسمية

- بالنسبة للمنشآت ذات أنظمة معالجة الهواء المركزية، تأكد من أن نظام الترشيح المركزي لنظام التدفئة والتهوية وتكييف الهواء (HVAC) يلبي أعلى درجة ترشيح متوافقة مع رف المرشح المثبت حاليًا وأنظمة معالجة الهواء، بحد أدنى MERV-13، أو ما يعادله أو أكبر (على سبيل المثال، HEPA)، وفقًا لإمكانية تطبيق ذلك، ووفقًا لما يوثقه فني معتمد من HVAC أو مهني أو شركة أو مهني معتمد من [ASHRAE](#) أو مهني معتمد في التكييف الرجعي أو مهندس بناء محترف ذو ترخيص من نيويورك.
- بالنسبة للمنشآت ذات أنظمة معالجة الهواء المركزية التي لا يمكنها التعامل مع الحد الأدنى من مستوى الترشيح المذكور أعلاه (أي MERV-13 أو أعلى)، يجب أن يقوم فني معتمد من HVAC أو مهني أو شركة أو مهني معتمد من [ASHRAE](#) أو مهني معتمد في التكييف الرجعي أو مهندس بناء محترف ذو ترخيص من نيويورك بشهد ويوثق ما يفيد بأن رف المرشح المثبت حاليًا غير متوافق مع الحد الأدنى من مستوى الترشيح المذكور أعلاه (أي MERV13 أو أعلى) و/أو أن نظام المعالجة لن يكون قادرًا على أداء الحد الأدنى من التدفئة والتبريد الذي كان بخلاف ذلك قادرًا على توفيره قبل حالة طوارئ مرض (COVID-19) إذا تم تثبيت درجة عالية من الترشيح.
- احتفظ بهذه الوثائق للمراجعة التي سيقوم بها مسؤولون من إدارة الصحة بالولاية أو الإدارة المحلية للعمل بمعدل ترشيح أقل مع بروتوكولات إضافية للتهوية وتخفيف ترشيح الهواء.
- المؤسسات التي لديها أنظمة معالجة هواء مركزية غير قادرة على تلبية درجة الترشيح MERV13 أو أعلى يجب عليها اعتماد بروتوكولات إضافية للتهوية و أو التخفيف من الترشيح وفقًا لـ [CDC](#) و [ASHRAE](#)، بما في ذلك:
  - إجراء التكييف الرجعي للأنظمة المركزية، وكذلك الاختبار والموازنة والإصلاحات حسب الحاجة؛
  - زيادة معدلات التهوية والهواء الخارجي إلى أقصى حد ممكن؛
  - الحفاظ على تشغيل الأنظمة لساعات أطول، خاصة لعدة ساعات يوميًا قبل الإشغال وبعده؛
  - تعطيل أنظمة التي تتغير حسب الحاجة، والحفاظ على الأنظمة التي تزيد من إمداد الهواء النقي؛
  - الحفاظ على الرطوبة النسبية بنسبة 40-60٪ حيثما أمكن ذلك؛
  - فتح منظّمات الهواء الخارجي لتقليل أو منع إعادة الدوران قدر الإمكان؛
  - قفل حواف المرشح للحد من إفلات الهواء؛
  - فحص الأنظمة والمرشحات بانتظام للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح، ومن تركيب المرشحات وصيانتها وكونها ضمن فترة الخدمة؛
  - فتح النوافذ إلى الحد المسموح به لضمان سلامة وراحة من يشغلون المنشأة؛
  - تثبيت إشعاع فوق بنفسجي مبيد للجراثيم (UVGI) مصمم بشكل مناسب واستخدامه لإبطال مفعول جزيئات الفيروس المحمولة في الهواء؛ و/أو
  - استخدام منقيات الهواء المحمولة (على سبيل المثال، وحدات HEPA الكهربائية)، مع التفكير في استخدام الوحدات التي توفر أعلى معدل لتغيير الهواء بمستوى أداء مناسب ولا تولد منتجات ثانوية ضارة.
- بالنسبة للمنشآت التي ليس لديها أنظمة معالجة هواء مركزية أو ليس لديها القدرة على التحكم فيها، يجب اعتماد بروتوكولات إضافية للتهوية وتخفيف ترشيح الهواء وفقًا لتوصيات [CDC](#) و [ASHRAE](#)، بما في ذلك:
  - فحص أي أنظمة تهوية للغرف بانتظام (على سبيل المثال، وحدات النوافذ ووحدات الحائط) للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح، وأن المرشحات مثبتة بشكل مناسب، وتتم صيانتها وضمن فترة الخدمة.
  - الحفاظ على تشغيل أنظمة التهوية في الغرف لساعات أطول، خاصة لعدة ساعات يوميًا قبل الإشغال وبعده؛
  - ضبط أنظمة تهوية الغرفة لزيادة كمية الهواء النقي إلى الحد الأقصى، وضبط المراوح على سرعة منخفضة وتوجيهها بعيدًا عن يشغلون المنشأة قدر الإمكان؛
  - الحفاظ على الرطوبة النسبية بنسبة 40-60٪ حيثما أمكن ذلك؛

- فتح النوافذ إلى الحد المسموح به لضمان سلامة وراحة من يشغلون المنشأة؛
- ضبط أي مراوح سقف لسحب الهواء لأعلى بعيداً عن يشغلون المنشأة، إن أمكن؛
- إعطاء الأولوية لمراوح النوافذ لطرد الهواء الداخلي؛
- تجنب استخدام المراوح التي تعيد تدوير الهواء فقط أو تنفث الهواء فقط في الغرفة دون توفير عادم لطرد الهواء؛
- تثبيت إشعاع فوق بنفسجي مبيد للجراثيم (UVGI) مصمم بشكل مناسب واستخدامه لإبطال مفعول جزيئات الفيروس المحمولة في الهواء؛ و/أو
- استخدام منقيات الهواء المحمولة (على سبيل المثال، وحدات HEPA الكهربائية)، مع التفكير في استخدام الوحدات التي توفر أعلى معدل لتغيير الهواء بمستوى أداء مناسب ولا تولد منتجات ثانوية ضارة.

#### أفضل الممارسات الموصى بها

- فتح منظمات الهواء الخارجي لتقليل أو منع إعادة الدوران قدر الإمكان؛
- قفل حواف المرشح للحد من إفلات الهواء؛
- فحص الأنظمة والمرشحات بانتظام للتأكد من أنها تعمل بشكل صحيح، ومن تركيب المرشحات بشكل صحيح وصيانتها وكونها ضمن فترة الخدمة؛
- فتح النوافذ إلى الحد المسموح به لضمان سلامة وراحة من يشغلون المنشأة؛
- تثبيت إشعاع فوق بنفسجي مبيد للجراثيم (UVGI) مصمم بشكل مناسب واستخدامه لإبطال مفعول جزيئات الفيروس المحمولة في الهواء؛ و/أو
- استخدام منقيات الهواء المحمولة (على سبيل المثال، وحدات HEPA الكهربائية)، مع التفكير في استخدام الوحدات التي توفر أعلى معدل لتغيير الهواء بمستوى أداء مناسب ولا تولد منتجات ثانوية ضارة.

#### النظافة الشخصية والتنظيف

##### الأوامر الرسمية

- التزم بمتطلبات النظافة الشخصية والتنظيف والتطهير التي تقدمها مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) وإدارة الصحة (Department of Health, DOH) واحتفظ بالسجلات التي توثق تاريخ التنظيف ووقته ونطاقه.
- قم بتوفير وصيانة أماكن لنظافة اليدين بما في ذلك غسل اليدين بالصابون والماء الدافئ والمناشف الورقية التي تستخدم لمرة واحدة بالإضافة إلى معقم اليدين المحتوي على الكحول والذي يحتوي على 60% أو أكثر من الكحول يستخدم للمناطق التي لا يتوفر فيها غسل اليدين أو لا يعتبر عملياً. اجعل معقم اليدين متاحاً في جميع أنحاء المناطق التي يتم لمسها بشكل متكرر.
- قم بتنظيف المنشأة وتعقيمها بانتظام وواظب على تنظيف وتطهير المناطق عالية الخطورة التي يستخدمها العديد من الأفراد بالإضافة إلى الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر (مثل الحمامات). يجب أن يكون التنظيف والتطهير بشكل قوي ومستمر ويجب أن يحدث على الأقل بعد كل مناوبة، يوميًا، أو أكثر إذا لزم الأمر.
- تأكد من أن المعدات يتم تنظيفها وتعقيمها بانتظام باستخدام المطهرات المسجلة، بما في ذلك على الأقل عدد المرات التي يغير فيها الموظفون مناطق العمل. راجع منتجات إدارة الحفاظ على البيئة (Department of Environmental Conservation, DEC) التي حددتها وكالة حماية البيئة (Environmental Protection Agency, EPA) حيث إنها فعالة ضد مرض (COVID-19).
- استكمل فحوصات وتقييمات قبل العودة لأنظمة المطبخ لضمان بيئة صحية وأمنة.
- قلل من مشاركة معدات المطبخ بين الموظفين (مثل السكاكين والأواني وقطع القماش/المناشف) حيثما أمكن ذلك.
- لا تطع الزبائن أجهزة (على سبيل المثال، الأجراس)، ما لم يتم تنظيفها وتعقيمها جيداً بين كل استخدام والآخر.
- امنع الموظفين من مشاركة الأطعمة والمشروبات فيما بينهم، وشجعهم على إحضار الغداء من المنزل، واحرص على وجود مساحة كافية لهم للمحافظة على التباعد أثناء تناول الطعام؛ إذا كان الموظفون يأكلون داخل المنشأة على طاولة محجوزة عادة ما يستخدمها الزبائن، فيجوز لهم إزالة قناع الوجه أثناء تناول الطعام؛ ولكن يجب عليهم استخدام غطاء الوجه إذا وقفوا أو تحركوا بعيداً عن الطاولة، وسيتم احتسابهم كجزء من سعة الـ 25% في تلك المنطقة المخصصة لتناول الطعام. الموظف القادر على تناول وجبة في منطقة غير عامة بالمطعم يجوز استبعاده من هذه السعة
- الطعام المجهز للأكل في الخارج/للتوصيل:
- قم بتوفير أماكن لنظافة الأيدي للزبائن الذين ينتظرون الطعام و/أو المشروبات؛

- تأكد من غسل الموظفين لليدين بالماء والصابون أو استخدام معقم اليدين؛ إذا كان الموظفون يستخدمون القفازات، تأكد من أنهم يغيرونها بانتظام؛
- إذا كان استلام الطعام/توصيله داخل المنشأة، فتأكد من فتح النوافذ/الأبواب للسماح بالتهوية.
- تأكد من أن جميع البهارات المقدمة مباشرة إلى الزبائن موجودة في حاويات تستخدم مرة واحدة أو حاويات قابلة لإعادة الاستخدام يتم تنظيفها/تطهيرها بانتظام.
- إذا تم استخدام قوائم طعام لأكثر من استخدام واحد، فقم بتنظيف وتطهير القوائم بين كل استخدام كل مجموعة والاستخدام الذي يليه.
- استخدم أدوات المائدة المغلفة مسبقاً أو الملفوفة مسبقاً. يجب أن تكون أدوات المائدة ملفوفة مسبقاً أثناء ارتداء أغطية وجه وقفازات. يحظر استخدام الشفافات/أعواد الأسنان غير المغلفة.
- إذا كانت منتجات التنظيف أو التعقيم تسبب مخاطر أو تؤدي إلى تهالك المواد/الألات، فضع أماكن لتنظيف الأيدي بين الاستخدام والآخر و/أو قم توفير قفازات ذات استعمال واحد و/أو تحديد عدد الموظفين الذين يستخدمون هذه الألات.

#### أفضل الممارسات الموصى بها

- قم بنهي موظفي إعداد الطعام عن تغيير مناطق عملهم أو دخول مناطق عمل بعضهم أثناء المناوبات، ما لم يتم تنظيف تلك المناطق و/أو تطهيرها بشكل مناسب.
- من المحبذ استخدام موزعات معقمت الأيدي التي تعمل بدون لمس.
- زود الضيوف بقوائم طعام ورقية ذات استعمال واحد و/أو ورقية و/أو يمكن التخلص منها و/أو قوائم عرض على ألواح بيضاء/ألواح طباشير/تلفزيونات/أجهزة عرض، حيثما أمكن ذلك.
- شجع الزبائن على عرض القوائم عبر الإنترنت (على سبيل المثال، على هواتفهم الذكية أو أجهزةهم الإلكترونية)، حيثما أمكن ذلك.

#### التواصل

##### الأوامر الرسمية

- أكد أنك قد راجعت إرشادات الصناعات الصادرة عن الولاية وفهمتها وستنفذها.
- انشر ما يلي بشكل واضح للموظفين والعملاء داخل المطعم وخارجه:
  - عدد المستفيدين الذين يشكلون 25٪ من سعة المنشأة؛
  - رقم الهاتف ورقم الرسائل النصية للإبلاغ عن الانتهاكات: يمكن للأفراد الذين يلاحظون الانتهاكات الإبلاغ عن المشكلات عن طريق الاتصال بالرقم 833-208-4160 أو بإرسال رسالة نصية بها كلمة "VIOLATION" (انتهاك) إلى 855-904-5036؛
- ضع خطة تواصل بين الموظفين والبائعين والزبائن مع وجود تعليمات وتدريب ولافتات ووسائل متسقة لتوفير المعلومات.

#### أفضل الممارسات الموصى بها

- استخدم الإعلانات الصوتية أو الرسائل النصية أو الإشعارات على الشاشات للتواصل مع العملاء الذين ينتظرون طلباً/مقعداً.

#### الفحص

##### الأوامر الرسمية

- اطلب من الموظفين والزبائن إجراء فحص درجة الحرارة قبل أو فور الوصول إلى المنشأة. يجب عدم السماح بدخول أي فرد درجة حرارته تزيد عن 100.0 درجة فهرنهايت، سواء كان موظفاً أو عميلاً. يجب إجراء فحوصات درجة الحرارة وفقاً لإرشادات لجنة تكافؤ الفرص في الولايات المتحدة أو إرشادات إدارة الصحة (DOH).
- لا تحتفظ بسجلات بيانات الصحة الخاصة بالموظفين أو الزبائن (على سبيل المثال، بيانات درجة الحرارة المحددة لشخص ما)، ولكن قد يتم الاحتفاظ بسجلات لتأكيد نتيجة الأفراد الذين تم فحصهم (على سبيل المثال، نجح/فشل، أو اجتاز/لم يجتاز).
- بالإضافة إلى فحوصات درجة الحرارة المطلوبة المذكورة أعلاه، قم بتنفيذ ممارسات الفحص الصحي اليومية الإلزامية

- للموظفين، وحيثما أمكن، للبايعين، ولكن هذا الفحص لن يكون إلزاميًا للزبائن وموظفي التوصيل.
- يجب أن يسأل الفحص على الأقل عن: (1) أعراض مرض (COVID-19) في الأيام الـ 14 الماضية، (2) النتيجة الإيجابية للاختبار التشخيصي لمرض (COVID-19) في الأيام الـ 14 الماضية، (3) الاتصال الوثيق بحالة مصابة بمرض (COVID-19) المؤكدة أو المشتبه بها في الأيام الـ 14 الماضية؛ و/أو (4) السفر لمدة تزيد عن 24 ساعة خلال الـ 14 يومًا الماضية داخل ولاية ينتشر فيها مرض (COVID-19) بشكل كبير في المجتمع.
- راجع إرشادات السفر التي تقدمها DOH للحصول على أحدث المعلومات عن الولايات التي ينتشر فيها مرض (COVID-19) بشكل كبير ومتطلبات الحجر الصحي.
- الفرد الذي تظهر عليه أعراض إيجابية لمرض (COVID-19) أثناء الفحص يجب عدم السماح له بدخول المبنى.
- حدد نقطة اتصال مركزية لإثبات مراجعتك لجميع الاستبيانات وللأفراد ليبلغوا عما إذا ظهرت عليهم أعراض المرض لاحقًا.
- اطلب من شخص واحد على الأقل من كل مجموعة من الزبائن أن يسجل الدخول عند دخوله المنشأة (أو قيل ذلك عن طريق تسجيل الدخول عن بُعد)، وذلك بكتابة الاسم الكامل والعنوان ورقم الهاتف لاستخدامه في جهود اقتفاء أثر المخالطين.

#### أفضل الممارسات الموصى بها

- استخدم الكاميرات الحرارية غير التلامسية في مداخل المباني للتعرف على الأفراد الذين قد تظهر عليهم الأعراض وتوجيه هؤلاء الأفراد إلى منطقة فحص ثانوية لإكمال فحوصات المتابعة.
- امنع الموظفين من الاختلاط والاتصال الوثيق أو عن مقربة قبل الانتهاء من الفحص.
- يجب تدريب الفاحصين على يد أفراد يحددهم صاحب العمل بحيث يكونون على دراية ببروتوكولات CDC وDOH وOSHA.
- احتفظ بسجل لكل شخص، بما في ذلك الموظفون والبايعون، الذين قد يكون لديهم اتصال وثيق أو قريب مع أفراد آخرين في موقع أو منطقة العمل (باستثناء الزبائن وعمليات التوصيل التي يتم إجراؤها باستخدام معدات الحماية الشخصية أو من خلال وسائل غير تلامسية)، بحيث يمكن تحديد جميع المخالطين واقتفاء أثرهم وإخطارهم في حالة تشخيص إصابة فرد بمرض (COVID-19).
- راجع إرشادات DOH فيما يتعلق بالبروتوكولات والسياسات للموظفين الذين يسعون إلى العودة إلى العمل بعد وجود حالة مشتبه بها أو مؤكد إصابتها بمرض (COVID-19) أو بعد اتصال الموظف الوثيق أو القريب بشخص مصاب بمرض (COVID-19).

9.27.20

قد تقوم إدارة الصحة في NYC بتغيير التوصيات مع تطور الموقف.