

## بازگشایی شهر نیویورک: لیست بررسی فروشگاه‌های خدمات غذایی ارائه دهنده خدمات غذایی در فضای سرپوشیده و داخلی

رستوران‌ها و سایر فروشگاه‌های خدمات غذایی در NYC، می‌توانند از 30 سپتامبر 2020، برای سرو غذا در فضای سرپوشیده و داخلی بازگشایی شوند. پیش از مطالعه این لیست، لطفاً برای کسب اطلاعات بیشتر درباره خط مشی‌های ایالت نیویورک (NYS)، نحوه پیشگیری از انتقال COVID-19، نحوه بازگشایی کسب و کار خود و موضوعات دیگر، به مطلب اداره بهداشت و سلامت روانی NYC (اداره بهداشت NYC) با عنوان "[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)" (بازگشایی شهر نیویورک: آنچه فروشگاه‌های خدمات مواد غذایی باید درباره سرو غذا در فضای سرپوشیده و داخلی بدانند) مراجعه کنید.

رستوران‌ها باید مطابق با الزامات تعیین شده در مجموعه مقررات بهداشتی NYC عمل کنند، از قوانین مربوط به [غذا خوردن همراه با سگ خانگی](#) در محوطه‌های مخصوص نشستن در فضای باز پیروی کنند. برای کسب اطلاعات بیشتر، به صفحه [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) مراجعه کرده و عبارت "Operating a Restaurant" (اداره یک رستوران) را جستجو کنید.

### پیش از بازگشایی

اداره بهداشت NYC توصیه می‌کند که پیش از بازگشایی رستوران خود، این اقدامات را انجام دهید تا اطمینان حاصل کنید فروشگاه شما برای پذیرش پرسنل و مشتریان آماده است.

- مطمئن شوید که ابزار و تجهیزات به درستی کار می‌کنند، از جمله سیستم‌های برقی، لوله‌ها، گرمایش، تهویه، تهویه مطبوع، روشنایی، گاز، هود آشپزخانه و سیستم‌های فرونشانی حریق.
- جریان هوا را در فضای باز با استفاده از سیستم تهویه به حداکثر برسانید.
- اطمینان حاصل کنید که همه تجهیزات، از قبیل تجهیزات پخت و پز، حفظ گرما و سرما، و یخچال و فریزرها به درستی کار می‌کنند و می‌توانند دمای مناسب را حفظ کنند.
- آب سرد را از همه خروجی مانند شیرها و افشانه‌های آب خارج کنید. سپس همین کار را برای خروجی‌های آب داغ انجام دهید.
- آب داخل لوله را خالی کرده و همه تجهیزات مواد غذایی را که از لوله‌کشی استفاده می‌کنند، مطابق با دستورالعمل سازنده آن تمیز و ضدعفونی کنید.
- مطمئن شوید که امکانات شستشوی دست به درستی عمل می‌کنند و ذخیره صابون و دستمال حوله‌ای آنها تکمیل است.
- کلیه محوطه‌های رستوران که در آن تماسی با مواد غذایی وجود ندارد را کاملاً تمیز و ضدعفونی کنید، شامل سرویس‌های بهداشتی و محوطه‌های انتظار (به مطلب "[General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings](#)" (راهنمای تمیز و ضدعفونی کردن برای محیط‌های غیردرمانی) مراجعه کنید).
- همه سطوحی که با مواد غذایی در تماس هستند را تمیز و ضدعفونی کنید. برچسب محصولات را بررسی کنید تا مطمئن شوید که ماده ضدعفونی‌کننده برای استفاده روی سطوح و تجهیزاتی که با مواد غذایی در تماس هستند مناسب و بی‌خطرند. به خاطر داشته باشید که محصولات پاک‌کننده و ضدعفونی‌کننده مخصوص سطوح در تماس با مواد غذایی، با محصولات خاص سطوحی که با مواد غذایی در تماس نیستند، تفاوت دارند.
- از [مواد ضدعفونی و گندزدای تایید شده توسط EPA](#) موثر در برابر COVID-19 استفاده کنید.
- محفظه دستگاه‌های یخساز را خالی کرده، آن را بشویید، آبکشی و ضدعفونی کنید.
- همه مواد غذایی انبار شده را بررسی کرده و هر موردی که ایمن نیست را به روشی مناسب دور بریزید.
- به دنبال نشانه‌های وجود جانوران موذی و آفات باشید و هرگونه مشکل مشاهده شده را برطرف کنید (به مطلب

"[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)" (بهترین روش‌های مقاوم‌سازی در برابر جانوران موزی و آفات در فروشگاه‌های خدمات غذایی) مراجعه کنید).

- خدمات موردی نیازی که ممکن است متوقف شده باشند را از سر بگیرید، مانند اقدامات مربوط به کنترل و دفع جانوران موزی و آفات، خدمات جمع آوری زباله و بازیافت.
- تعمیرات مورد نیاز در امکانات فیزیکی، از جمله کف، دیوارها و سقف‌ها را انجام دهید.
- همه لوازم و تدارکات را بررسی کرده و در صورت نیاز موجودی آنها را تامین و تکمیل کنید.

### خلاصه الزامات و بهترین روش‌های ایالت نیویورک (NYS)

در ادامه فرمان‌ها و بهترین روش‌های توصیه شده از [خلاصه خط‌مشی‌های NYS](#) را مشاهده می‌کنید. حتماً پیش از آغاز به کار، [خط‌مشی‌های جزئی](#) را نیز بررسی و پیروی از آنها را تایید کرده و یک [برنامه ایمنی](#) تهیه کنید.

### فاصله‌گذاری فیزیکی

فرمان‌ها

- ظرفیت داخلی را، بدون در نظر گرفتن کارکنان، تا سقف 25% حداکثر ظرفیت محدود کنید.
- تعداد مشتریان حاضر که تشکیل دهنده این 25% ظرفیت هستند را به روشنی نمایش دهید، و امکانی فراهم کنید که این عدد نمایش داده شده، به خوبی برای مشتریان داخل و خارج از رستوران قابل رؤیت باشد؛
- شماره تلفن و شماره مخصوص ارسال پیام برای گزارش تخلف را به روشنی هم در فضای داخلی و هم فضای خارجی فروشگاه در معرض دید قرار دهید (مثلاً روی درب): افرادی که مورد تخلفی را مشاهده می‌کنند می‌توانند مشکل را از طریق تماس با شماره 833-208-4160 یا با ارسال کلمه "VIOLATION" (تخلف) به شماره 855-904-5036 گزارش دهند.
- فقط در صورتی به کارکنان و مشتریان اجازه ورود بدهید که درجه حرارت بدن آنها پیش از ورود یا به محض ورود به فروشگاه اندازه‌گیری شده باشد و دمای بدنشان بیش از 100.0 درجه فارنهایت نباشد (همان‌طور که در ادامه در بخش "غربالگری" شرح داده شده است)؛ و
- فقط به آن دسته از مشتریان اجازه غذا خوردن در فضای سرپوشیده و داخلی را بدهید که 1 نفر از گروه آنها، پیش از ورود یا به محض ورود به فروشگاه، فرم ورود را امضا کرده و اطلاعاتی از قبیل نام کامل، آدرس، و شماره تلفن مورد را برای استفاده در اقدامات ردیابی تماس را ارائه داده باشد.
- کلیه کارکنان باید همیشه پوشش صورت قابل قبول داشته باشند.
- اطمینان حاصل کنید که مشتریان همیشه، به استثنای زمانی که پشت میز نشسته‌اند، از پوشش صورت استفاده می‌کنند؛ به این شرط که مشتری مربوطه بیش از 2 سال سن داشته باشد و از نظر پزشکی بتواند پوشش صورت را تحمل کند.
- میزهای داخلی مخصوص نشستن مشتریان باید با فاصله حداقل 6 فوت از همه جهات از هم جدا شده باشد. اگر امکان فاصله‌گذاری وجود ندارد، بین چنین میزهایی مانع فیزیکی ایجاد کنید. این موانع باید حداقل 5 فوت ارتفاع داشته باشند و نباید مسیرهای خروجی اضطراری/آتش‌سوزی را مسدود کنند.
- تعداد مشتریانی که طی هر رویدادی در فروشگاه حضور دارند را به کمتر از 25% حداکثر ظرفیت یا مطابق با محدودیت فعلی در زمینه تجمعات اجتماعی که در حال حاضر در منطقه اجرا می‌شود محدود کنید (یعنی 50 نفر یا کمتر در مناطق فاز 4، از تاریخ 10 سپتامبر 2020).
- بیش از 10 نفر نمی‌توانند پشت یک میز حضور داشته باشند؛ افراد باید اعضای یک گروه باشند اما می‌توانند به خانواده‌های مختلف تعلق داشته باشند.
- اعضای یک گروه می‌توانند در زمان‌های مختلفی به رستوران برسند، پشت میز بنشینند و محل را ترک کنند، تا وقتی که تعامل آنها فقط به اعضای گروه خودشان محدود باقی بماند.
- استفاده از میزهای مشترک فقط در صورتی مجاز است که امکان ایجاد فاصله 6 فوتی بین هر گروه وجود داشته باشد.
- نشستن و سرویس‌دهی پشت میزهای بار را ممنوع کنید. فقط کارکنان می‌توانند از قسمت بار برای آماده‌سازی نوشیدنی‌ها جهت سرو سر میز مشتریان استفاده کنند.
- استفاده از فضاهای کوچک (مانند فریزر سردخانه) را برای بیش از یک نفر در آن واحد ممنوع کنید، مگر اینکه همه کارکنان از پوشش صورت استفاده کرده باشند. تعداد افراد حاضر هرگز نباید از 25% حداکثر ظرفیت فراتر

روند.

- اقداماتی برای کاهش رفت و آمد دو طرفه انجام دهید.
- جریان رفت و آمد در این مغازه‌ها را به شدت تحت نظر گرفته و کنترل کنید تا از مطابقت با ظرفیت و الزامات فاصله‌گذاری اطمینان حاصل شود و همیشه تعداد فعلی افراد حاضر را شمارش کنید تا مطمئن شوید که از 25% ظرفیت فراتر نرفته است.
- بین ساعات 12 نیمه شب تا 5 بامداد، سرو مواد غذایی و نوشیدنی به افراد را متوقف کنید. مشتریان اجازه دارند پس از نیمه‌شب و پس از پایان زمان سرویس‌دهی، هنوز به مدت 30 دقیقه و فقط به قصد تمام کردن غذای خود، پشت میزهایشان نشسته باشند.
- اطمینان حاصل کنید که بوفه‌هایی که سلف سرویس نیستند، به اندازه کافی پرسنل دارند تا مطمئن شوید که هیچ یک از مشتریان به وسایل و اجسام مشترک دست نمی‌زنند (مانند قاشق‌ها و انبرهای سرو)، و همچنین فاصله اجتماعی رعایت می‌شود.
- برنامه‌ریزی کنید که وقتی افراد در صف غربالگری منتظر هستند، فاصله اجتماعی 6 فوتی بین آنها رعایت شود.

#### بهترین روش‌های توصیه شده

- اطمینان حاصل کنید که همیشه بین همه کارکنان فاصله حداقل 6 فوتی رعایت می‌شود، مگر اینکه فعالیت‌های اساسی به فاصله فیزیکی کمتری نیاز داشته باشند. (مانند پخت و پز، نظافت، خالی کردن میزها).
- برای حفظ فاصله 6 فوتی از همه جهت‌ها، روند استفاده از ایستگاه‌های کاری/ محوطه‌های نشستن کارکنان را اصلاح کرده و/یا تعداد آنها را محدود کنید؛ وقتی امکان ایجاد فاصله‌گذاری وجود ندارد، مطابق با [خط مشی‌های OSHA](#) موانع فیزیکی ایجاد کنید.
- در صورت امکان، منطقه‌های کاری مجزا برای سرویس‌دهی اختصاص دهید. گارسون‌ها باید در منطقه‌های سرو مشخص در رستوران مشغول به کار باشند تا همپوشانی و تداخل به حداقل برسد.
- مطمئن شوید که پرسنل آشپزخانه در طول شیفت خود تا حد ممکن، فقط در یک بخش مشغول به کار هستند (مثلاً سالاد یا گریل یا دسر).
- تا حد ممکن، آشپزخانه را مجدد چیدمان کنید تا فاصله 6 فوتی رعایت شود.
- پرسنل آشپزخانه را تشویق کنید که به جای اینکه ابزار و وسایل را دست به دست کنند، آنها را روی کانتر قرار دهند تا نفر بعدی آن را بردارد.
- در صورت امکان زمان شیفت‌ها را به صورت متناوب تعیین کنید تا کارها (مانند آماده‌سازی مواد غذایی)، از قبل انجام شوند.
- مشتریان را تشویق کنید تا برای نشستن در رستوران، از قبل وقت رزرو کنند.
- مشتریان را تشویق کنید که تا وقتی غذای آنها برای تحویل گرفتن و بردن آماده می‌شود/ آنها آماده نشستن پشت میزهای خود می‌شوند، در خودروی خود یا در فضای بیرونی با فاصله اجتماعی مناسب منتظر بمانند.
- مشتریان را تشویق کنید تا به صورت آنلاین یا تلفنی سفارش خود را ثبت کنند.
- هر وقت ممکن بود، امکان سفارش، پرداخت، تحویل در محل، تحویل گرفتن در محل رستوران بدون تماس فیزیکی را فراهم کنید.
- مطمئن شوید که یک پروسه تک به تک برای حضور فروشندگان وجود دارد، که طبق آن فقط یک فروشنده در یک زمان مشخص محصولات خود را تحویل دهد، سپس کارکنان سطوح پر تماس را تمیز و ضدعفونی کنند و سپس فروشنده بعدی وارد ساختمان شود.
- به منظور مدیریت جریان رفت و آمد به ساختمان و تسهیل روند غربالگری سلامتی، تعداد ورودی‌ها را محدود کنید.
- در صورت امکان ورودی/خروجی مشتریان را از ورودی/خروجی کارکنان جدا کنید.

#### تجهیزات محافظتی

##### فرمان‌ها

- اطمینان حاصل کنید که همه پرسنل در همه مواقع پوشش صورت دارند و پرسنل نظافت دست‌ها را رعایت می‌کنند و مطابق با مجموعه مقررات بهداشتی ایالتی و محلی، از روال‌های ایجاد مانع فیزیکی حین کار با دست برهنه پیروی می‌کنند.
- اگر کارکنان در طول فعالیت‌های آماده‌سازی غیر-غذایی دستکش به دست دارند، مطمئن شوید که آنها زود به زود

دستکش‌های خود را عوض می‌کنند، و آنها را تشویق کنید تا موقع تغییر فعالیت نیز دستکش خود را عوض کنند (مانند سرویس‌دهی به مشتریان و پیچیدن قاشق و کارد و چنگال در دستمال سفره).

- اگر کارکنان دستکش نمی‌پوشند، مطمئن شوید که زود به زد دست‌های خود را می‌شویند و/یا ضدعفونی می‌کنند.
- اطمینان حاصل کنید که کارکنانی که میزهای مشتریان را خالی و تمیز می‌کنند، دست‌های خود را با آب و صابون می‌شویند و اگر دستکش می‌پوشند، دستکش‌های خود را پیش و پس از تمیز کردن میزها عوض می‌کنند.
- پوشش صورت قابل قبولی را بدون هرگونه هزینه برای کارکنان در اختیار آنها قرار دهید.
- فقط در صورتی به مشتریان اجازه ورود به مغازه را بدهید که از پوشش صورت قابل قبول استفاده کرده باشند؛ به شرط اینکه مشتری بیش از 2 سال سن داشته باشد و از نظر پزشکی بتواند چنین پوشش صورتی را تحمل کند.
- مشتریان را ملزم کنید تا وقتی پشت میزهای خود ننشسته‌اند از پوشش صورت استفاده کنند (مانند وقتی که در صف انتظار تحویل غذای خود هستند، جلوی کانتر یا دریچه مربوطه سفارش می‌دهند، به سمت میز/از میز به اطراف حرکت می‌کنند، به سمت سرویس بهداشتی/ از سرویس بهداشتی به اطراف حرکت می‌کنند).
- پوشش‌های صورت را تمیز، جایگزین کرده و استفاده اشتراکی از آنها را ممنوع کنید. برای کسب اطلاعات بیشتر به [راهنمای CDC](#) مراجعه کنید.
- روش پوشیدن، بیرون آوردن، تمیز کردن (در صورت مرتبط بودن)، و دور انداختن تجهیزات محافظت شخصی را به کارکنان آموزش دهید.

بهترین روش‌های توصیه شده

- وقتی مشتریان پشت میز خود نشسته‌اند، آنها را تشویق کنید (و نه مجبور)، که موقع تعامل با پرسنل یا در مواقعی به غیر از صرف غذا/نوشیدنی، از پوشش صورت استفاده کنند.

## سیستم‌های فیلتر هوا و تهویه

فرمان‌ها

- برای فروشگاه‌هایی با سیستم‌های هواساز مرکزی، اطمینان حاصل کنید که سیستم فیلتراسیون مرکز HVAC با بالاترین درجه فیلتراسیون سازگار با فیلتر فعلی نصب شده و سیستم‌های هواساز، با حداقل استاندارد MERV-13 یا بالاتر (مثلاً HEPA) مطابقت دارد و توسط یک تکنسین مجاز HVAC، کارشناس یا شرکت، کارشناس دارای گواهی [ASHRAE](#)، کارشناس مجاز راه‌اندازی مجدد سیستم‌های موجود، مهندس ساختمان حرفه‌ای دارای مجوز نیویورک مستند شده است.
- فروشگاه‌هایی که سیستم هواساز مرکزی آنها نمی‌تواند به حداقل استاندارد فیلتراسیون فوق الذکر برسد (یعنی MERV-13 یا بالاتر)، باید از بیک تکنسین مجاز HVAC، کارشناس یا شرکت، کارشناس دارای گواهی [ASHRAE](#)، کارشناس مجاز راه‌اندازی مجدد سیستم‌های موجود، مهندس ساختمان حرفه‌ای دارای مجوز نیویورک بخواهند که تایید و مستند کند که فیلتر نصب شده فعلی با حداقل استاندارد فیلتراسیون فوق الذکر سازگار نیست (یعنی MERV13 یا بالاتر) و/یا سیستم هواساز قادر به انجام حداقل فرآیند گرمایش و سرمایشی نیست که در دوران پیش از شرایط اضطراری COVID-19 در صورت نصب چنین فیلتر رده بالایی قادر به انجام آن بود.
- چنین اسنادی مبنی بر کار با درجه فیلتراسیون پایین‌تر همراه با تهویه اضافی و پروتکل‌های کاهش از طریق فیلتراسیون هوا را برای بررسی توسط مسئولان سازمان بهداشت ایالتی یا محلی نگه دارید.
- فروشگاه‌های دارای سیستم‌های مرکز هواساز که قادر به دستیابی به درجه فیلتراسیون MERV13 یا بالاتر نیستند، باید پروتکل‌های تهویه اضافی و/یا کاهش از طریق فیلتراسیون را مطابق با [CDC](#) و [ASHRAE](#) اتخاذ کنند، از جمله:
  - انجام روند لازم راه‌اندازی مجدد سیستم‌های مرکزی موجود، به علاوه آزمایش، تعدیل و تعمیرات در صورت لزوم؛
  - افزایش میزان تهویه و تهویه هوای بیرون تا حد ممکن؛
  - فعال نگه داشتن سیستم‌ها برای ساعت‌های طولانی‌تر، خصوصاً به مدت چندین ساعت در روز، پیش و پس از حضور افراد؛
  - غیرفعال کردن سیستم تهویه کنترل شده بر اساس نیاز، و فعال نگه داشتن سیستم‌هایی که باعث افزایش تامین هوای تازه می‌شوند؛
  - حفظ رطوبت نسبی بین 40 تا 60% در صورت امکان؛

- باز کردن رطوبت‌سازهای هوا در فضای بیرونی به منظور کاهش دادن یا از بین بردن گردش مجدد هوا تا حد ممکن؛
  - آب‌بندی لبه‌های فیلتر برای محدود کردن برگشت از مسیر انحرافی؛
  - بازرسی منظم سیستم‌ها و فیلترها برای اطمینان از اینکه به درستی کار می‌کنند، و فیلترها به درستی نصب، سرویس شده و دارای عمر مفید هستند.
  - باز کردن پنجره‌ها تا جای مجاز از نظر ایمنی و راحتی حاضران در محل؛
  - نصب سیستم اشعه میکروبوکس فرابنفش (UVGI) با طراحی و استقرار مناسب به منظور غیرفعال کردن ذرات ویروس موجود در هوا؛ و/یا
  - استفاده از تصفیه‌کننده سیار هوا (مانند دستگاه‌های برقی HEPA)، در نظر گرفتن دستگاه‌هایی که بیشترین نرخ جا به جایی هوا را در سطح مناسب عملیاتی دارند و محصولات جانبی مضر تولید نمی‌کنند.
- برای فروشگاه‌هایی که سیستم مرکزی هواساز یا توانایی کنترل آنها را ندارند، پروتکل‌های اضافی تهویه و کاهش از طریق فیلتراسیون هوا را براساس توصیه‌های [ASHRAE](#) و [CDC](#) اتخاذ کنید، از جمله:
- بازرسی منظم هر یک از سیستم‌های تهویه هوای اتاق (مانند، دستگاه‌های نصب شده روی پنجره، دستگاه‌های نصب شده روی دیوار) به منظور حصول اطمینان از اینکه به درستی کار می‌کنند، و فیلترها به درستی نصب، سرویس شده و دارای عمر مفید هستند.
  - فعال نگه داشتن هر یک از سیستم‌های تهویه اتاق برای ساعات‌های طولانی‌تر، خصوصاً به مدت چندین ساعت در روز، پیش و پس از حضور افراد؛
  - تنظیم سیستم‌های تهویه اتاق برای به حداکثر رساندن ورود هوای تازه، تنظیم فن‌های دمنده‌های روی سرعت پایین دور کردن جهش وزش هوای آنها حاضران در محیط تا حد ممکن؛
  - حفظ رطوبت نسبی بین 40 تا 60% در صورت امکان؛
  - باز کردن پنجره‌ها تا جای مجاز از نظر ایمنی و راحتی حاضران در محل؛
  - تنظیم فن‌های سقفی برای کشاندن هوا به سمت بالا و دور از حاضران در محل، در صورت وجود؛
  - اولویت‌بندی فن‌های پنجره برای تخلیه هوای فضای داخلی؛
  - اجتناب از استفاده از فن‌هایی که فقط کار بازچرخش هوا را انجام می‌دهند یا بدون ایجاد امکان خروجی، فقط هوا را به داخل اتاق می‌کشانند؛
  - نصب سیستم اشعه میکروبوکس فرابنفش (UVGI) با طراحی و استقرار مناسب به منظور غیرفعال کردن ذرات ویروس موجود در هوا؛ و/یا
  - استفاده از تصفیه‌کننده سیار هوا (مانند دستگاه‌های برقی HEPA)، در نظر گرفتن دستگاه‌هایی که بیشترین نرخ جا به جایی هوا را در سطح مناسب عملیاتی دارند و محصولات جانبی مضر تولید نمی‌کنند.

#### بهترین روش‌های توصیه شده

- باز کردن رطوبت‌سازهای هوا در فضای بیرونی به منظور کاهش دادن یا از بین بردن گردش مجدد هوا تا حد ممکن؛
- آب‌بندی لبه‌های فیلتر برای محدود کردن برگشت از مسیر انحرافی؛
- بازرسی منظم سیستم‌ها و فیلترها برای اطمینان از اینکه به درستی کار می‌کنند، و فیلترها به درستی نصب، سرویس شده و دارای عمر مفید هستند.
- باز کردن پنجره‌ها تا جای مجاز از نظر ایمنی و راحتی حاضران در محل؛
- نصب سیستم اشعه میکروبوکس فرابنفش (UVGI) با طراحی و استقرار مناسب به منظور غیرفعال کردن ذرات ویروس موجود در هوا؛ و/یا
- استفاده از تصفیه‌کننده سیار هوا (مانند دستگاه‌های برقی HEPA)، در نظر گرفتن دستگاه‌هایی که بیشترین نرخ جا به جایی هوا را در سطح مناسب عملیاتی دارند و محصولات جانبی مضر تولید نمی‌کنند.

#### بهداشت و نظافت

##### فرمان‌ها

- از الزامات ذکر شده در [مرکز کنترل و پیشگیری بیماری \(CDC\)](#) (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) و [وزارت بهداشت \(DOH\)](#) (Department of Health, DOH) مبنی بر حفظ بهداشت، تمیز و ضد عفونی کردن پیروی کنید و گزارش‌هایی نگه دارید که تاریخ، ساعت و حوزه نظافت در آن ثبت شده باشد.

- ایستگاه‌های بهداشت ایجاد و از آنها نگهداری کنید، شامل محلی برای شستن دست با صابون، آب گرم جاری، و دستمال حوله‌ای کاغذی یکبار مصرف و همچنین ماده ضدعفونی کننده دست حاوی 60٪ یا بیشتر الکل برای مناطقی که امکان شستن دست وجود ندارد یا این کار در آن عملی نیست. ماده ضدعفونی کننده دست را در سراسر مناطقی که تماس با سطوح آن زیاد است در دسترس قرار دهید.
- محل کار را زود به زود تمیز و ضدعفونی کنید و بیشتر از آن، مناطق با خطر بالا را که توسط بسیاری از افراد از آن استفاده می‌شود و سطوحی که زیاد لمس می‌شود (مانند سرویس‌های بهداشتی) را تمیز و ضدعفونی کنید. کار تمیز و ضدعفونی کردن باید دقیق و مداوم باشد و حداقل پس از هر شیفت، روزانه یا در صورت لزوم به تعداد دفعات بیشتر انجام شود.
- اطمینان حاصل کنید که تجهیزات به طور منظم با استفاده از مواد ضدعفونی کننده مورد تایید تمیز و ضد عفونی می‌شوند، از جمله حداقل به تعداد دفعاتی که کارکنان منطقه کاری خود را تغییر می‌دهند. به محصولات سازمان حفاظت از محیط زیست (Department of Environmental Conservation, DEC) که توسط آژانس حفاظت از محیط زیست (Environmental Protection Agency, EPA) به عنوان محصولی موثر در برابر COVID-19 شناسایی شده‌اند، مراجعه کنید.
- بررسی‌ها و ارزیابی‌های سیستم‌های آشپزخانه را پیش از بازگشت تکمیل کنید تا مطمئن شوید که محیط سالم و ایمن است.
- در صورت امکان، استفاده اشتراکی از تجهیزات آشپزخانه بین کارکنان را به حداقل برسانید (ابزاری مانند چاقو، قابلمه، دستمال/حوله).
- دستگاه‌هایی (مانند زنگ) را در اختیار مشتریان قرار ندهید، مگر اینکه بین هر بار استفاده کاملاً تمیز و ضد عفونی شده باشند.
- کارکنان را از تقسیم غذا و نوشیدنی بین خود منع کنید، آنها را تشویق کنید که ناهار را از خانه بیاورند و فضای کافی را هنگام غذا خوردن برای آنها فراهم کنید تا بتوانند فاصله‌گذاری را رعایت کنند؛ اگر کارکنان در فضای داخلی و دور میزی که معمولاً برای مشتریان رزرو می‌شود غذا می‌خورند، می‌توانند هنگام غذا خوردن یا آشامیدن ماسک صورت را بردارند، اما در صورت ایستادن یا دور شدن از میز باید از ماسک استفاده کنند و به عنوان بخشی از 25٪ جمعیت فضای غذاخوری مربوطه در نظر گرفته خواهند شد. کارکنانی که قادرند وعده غذایی را در منطقه‌ای غیر عمومی از رستوران صرف کنند، ممکن است در محاسبه چنین ظرفیتی در نظر گرفته نشوند.
- برای غذای بیرون‌بر/تحویل:
  - برای مشتریانی که منتظر غذا و/یا نوشیدنی هستند ایستگاه‌های بهداشت دست ایجاد کنید.
  - اطمینان حاصل کنید که کارکنان دست‌های خود را با آب/صابون می‌شویند یا از ماده ضدعفونی کننده دست استفاده می‌کنند؛ اگر کارکنان از دستکش استفاده می‌کنند، مرتباً آنها را تعویض کنند؛ و
  - اگر غذای خود را از محل رستوران تحویل می‌گیرید/به محل شما آورده می‌شود، اطمینان حاصل کنید که پنجره‌ها/درها باز هستند تا امکان تهویه فراهم شود.
- اطمینان حاصل کنید که چاشنی‌هایی که به صورت مستقیم در اختیار مشتریان قرار می‌گیرند، در ظروف یک بار مصرف یا ظروف چند بار مصرفی سرو می‌شوند که مرتب تمیز/ضدعفونی خواهند شد.
- در صورت استفاده از منوهای غیر یکبار مصرف، منوها را بین استفاده هر گروه، تمیز و ضد عفونی کنید.
- از سرویس کارد و قاشق و چنگال از پیش بسته‌بندی شده یا از قبل در دستمال سفره پیچیده شده استفاده کنید. سرویس کارد و قاشق و چنگال باید در حالی از قبل در دستمال سفره پیچیده شوند که فرد مسئول، از ماسک و دستکش استفاده می‌کند. استفاده از نی/خلال دندان‌هایی که بسته‌بندی نشده‌اند ممنوع است.
- اگر محصولات شوینده و ضدعفونی کننده باعث ایجاد خطر یا تخریب مواد/ماشین آلات می‌شوند، ایستگاه‌های بهداشت دست را برای استفاده پرسنل بین هر بار کار با این دستگاه‌ها در نظر بگیرید و/یا دستکش‌های یک بار مصرف تامین کنید و/یا محدودیت‌هایی برای تعداد کارکنانی که از این ماشین آلات استفاده می‌کنند اعمال کنید.

#### بهترین روش‌های توصیه شده

- کارکنان مسئول آماده‌سازی مواد غذایی را از تغییر محدوده کار یا ورود به محدوده کاری یکدیگر در طول شیفت‌ها منصرف کنید، مگر اینکه این مناطق به طور مناسب تمیز و/یا گندزدایی شوند.
- استفاده از دستگاه‌های غیرلمسی ضدعفونی‌کننده دست توصیه می‌شود.
- منوهای یکبار، کاغذی، یکبار مصرف در اختیار مهمانان قرار دهید و/یا در صورت امکان منوها را روی وایت

- برد/ تخته گچی /تلویزیون/پروژکتور نمایش دهید.
- ❑ مشتریان را تشویق کنید تا در صورت امکان منوها را به صورت آنلاین مشاهده کنند (مثلاً از طریق تلفن هوشمند یا دستگاه الکترونیکی خودشان).

## اطلاع‌رسانی

### فرمان‌ها

- ❑ تأیید کنید دستورالعمل‌های ویژه صنعت را که ایالت صادر کرده است مرور و درک کرده‌اید و آن‌ها را اجرا خواهید کرد.
- ❑ موارد زیر را به روشنی برای مشاهده کارکنان و مشتریان داخل و خارج از رستوران نمایش دهید:
- تعداد مشتریانی که تشکیل دهنده 25% ظرفیت مغازه هستند؛ و
  - شماره تلفن و شماره مخصوص ارسال پیام برای گزارش تخلف: افرادی که مورد تخلفی را مشاهده می‌کنند می‌توانند مشکل را از طریق تماس با شماره 833-208-4160 یا با ارسال کلمه "VIOLATION" (تخلف) به شماره 855-904-5036 گزارش دهند.
- ❑ یک برنامه اطلاع‌رسانی برای کارکنان، فروشندگان و مشتریان در نظر بگیرید که حاوی دستورالعمل، آموزش، علامت‌گذاری و روشی سازگار و پایدار برای ارائه اطلاعات باشد.

### بهترین روش‌های توصیه شده

- ❑ برای اطلاع‌رسانی به مشتریانی که در انتظار سفارش/صندلی هستند، از اعلان‌های صوتی، پیام‌های متنی یا اعلان‌های روی صفحه نمایش استفاده کنید.

## غربالگری

### فرمان‌ها

- ❑ از کارکنان و مشتریان بخواهید قبل یا بلافاصله پس از ورود به محل رستوران، تست بررسی دمای بدن را انجام دهند. هر فردی با دمای بالاتر از 100.0 درجه فارنهایت مجاز به ورود نیست، چه از کارکنان باشد، چه مشتری. بررسی دما باید مطابق با دستورالعمل‌های کمیسیون فرصت برابر اشتغال ایالات متحده یا دستورالعمل‌های DOH انجام شود.
- ❑ سوابق اطلاعات مربوط به سلامت کارکنان یا مشتری را نگهداری نکنید (مثلاً داده‌های مربوط به درجه حرارت خاص یک فرد)، اما سوابق مربوط به تأیید غربالگری افراد (مثلاً، رد/قبول، رفع خطر شده/رفع خطر نشده) را می‌توان نگهداری کرد.
- ❑ افزودن بر بررسی‌های لازم دمایی که در بالا ذکر شد، روش‌های غربالگری اجباری بهداشتی روزانه کارکنان و در صورت امکان، فروشندگان را نیز اجرا کنید، اما انجام این نوع غربالگری برای مشتریان و پرسنل تحویل اجباری نیست.
- ❑ طی روند غربالگری باید حداقل درباره موارد زیر سوال شود: (1) اعلام COVID-19 طی 14 روز گذشته، (2) آزمایش تشخیصی COVID-19 با نتیجه مثبت طی 14 روز گذشته، (3) تماس نزدیک با مورد تأیید شده یا مشکوک به COVID-19 طی 14 روز گذشته؛ و/یا (4) مسافرت به ایالتی که انتشار اجتماعی چشمگیری از COVID-19 در آن وجود دارد طی 14 روز گذشته به مدت بیشتر از 24 ساعت.
- ❑ برای اطلاع از جدیدترین اطلاعات درباره ایالاتی که COVID-19 در آنها دارای انتشار چشمگیر اجتماعی است و همچنین برای آگاهی از الزامات قرنطینه، به مشاوره برای سفر مراجعه کنید.
- ❑ فردی که در غربالگری از نظر علائم COVID-19 مثبت بوده است، نباید وارد محل و ساختمان شود.
- ❑ برای تأیید بررسی همه پرسشنامه‌ها و برای افراد جهت اطلاع‌رسانی در صورتی که بعداً دچار علائم شوند، یک نقطه تماس اصلی تعیین کنید.
- ❑ حداقل 1 نفر از هر گروه مشتریان را ملزم کنید تا به محض ورود به محل رستوران (یا پیش از آن، از طریق نام‌نویسی از راه دور)، نام‌نویسی کند و اطلاعاتی از قبیل نام کامل، آدرس و شماره تلفن را برای استفاده در روند تلاش‌های مربوط به ردیابی تماس ارائه دهد.

بهترین روش‌های توصیه شده

- برای شناسایی افراد بالقوه علامت‌دار از دوربین‌های حرارتی بدون تماس در ورودی‌های ساختمان استفاده کنید و در صورت شناسایی چنین فردی، وی را برای انجام غربالگری پیگیری به یک منطقه غربالگری ثانویه هدایت کنید.
- قبل از تکمیل روند غربالگری، کارکنان را از تماس نزدیک یا تقریباً نزدیک منع کنید.
- مسئولان غربالگری باید توسط افراد شناسایی شده توسط کارفرما که به پروتکل‌های CDC، DOH و OSHA آشنا هستند، آموزش ببینند.
- اطلاعات مربوط به همه افراد، از جمله کارکنان و فروشندگان، که ممکن است با افراد دیگر در محل کار یا محوطه تماس نزدیک یا تقریباً نزدیک داشته باشند را حفظ کنید (به استثنای مشتریان و تحویل‌های انجام شده با تجهیزات محافظت شخصی یا به روش‌های بدون تماس)، تا در صورتی که COVID-19 برای شخصی تشخیص داده شد، امکان شناسایی، ردیابی و اطلاع‌رسانی به همه افراد در ارتباط با وی وجود داشته باشد.
- در رابطه با پروتکل‌ها و سیاست‌های مربوط به کارکنانی که پس از مورد مشکوک یا تایید شده COVID-19 یا پس از تماس نزدیک یا تقریباً نزدیک کارکنان با فرد مبتلا به COVID-19، قصد بازگشت به کار را دارند، به [راهنمای](#) DOH مراجعه کنید.

9.27.20

اداره بهداشت NYC ممکن است در صورت تغییر و تحول اوضاع توصیه‌ها را تغییر دهد.