



Alameda County Department of Environmental Health

NOVEL CORONAVIRUS (COVID-19)

NEW GUIDANCE FOR FOOD FACILITIES (EFFECTIVE JUNE 19, 2020)

أصدر مسؤول الصحة العامة في مقاطعة ألاميدا أمرًا جديدًا للحجر المنزلي. تم تطوير هذا الدليل لمساعدة مرافق بيع المواد الغذائية بالتجزئة في الامتثال المستمر للأمر وتقليل مخاطر تعرض الزبائن والموظفين على حد سواء.

التباعد الاجتماعي / تقليل المخاطر

- ✓ الصق "تعليمات التباعد الاجتماعي" عند أو بالقرب من مدخل كل عمل أساسي يبقى مفتوحًا للزبائن أو الموظفين. انظر الملحق أ من قرار الحجر المنزلي للحصول على نسخة من تعليمات التباعد الاجتماعي.
- ✓ افرض التباعد الاجتماعي قدر الإمكان عن طريق مطالبة الزبائن وكل الأفراد بالتباعد على الأقل ستة (6) أقدام عن الآخرين. قد يقف الأشخاص أو أفراد العائلة الواحدة معًا أو يتحركون معًا ولكن يجب عليهم الابتعاد عن الآخرين بما لا يقل عن ستة (6) أقدام.
- ✓ نوصي بتعيين موظف يحرص على تطبيق توصيات التباعد الاجتماعي في طوابير الانتظار المشككة داخل أو خارج المحل التجاري وكذلك طوابير الدفع وذلك باستخدام الفواصل أو الشريط اللاصق لضمان تباعد الزبائن.
- ✓ قم بتوفير مطهر اليدين، الصابون والماء أو مطهر فعال للزبائن عند مدخل المحل التجاري أو بالقرب منه، عند الدفع، وفي أي مكان آخر داخل المحل أو على الفور بالخارج حيث يتقابل الناس بشكل مباشر.
- ✓ نوصي بتزويد الزبائن بمناديل إضافية لاستخدامها عند السعال أو العطاس.
- ✓ ضع علامة في مكان مرئي عند كل مدخل عام ينبه الزبائن بعدم الدخول إذا ظهرت عليهم أعراض أمراض الجهاز التنفسي، بما في ذلك الحمى أو السعال.
- ✓ اعلم الزبائن بوجود ارتداء غطاء الوجه خارج منازلهم باستثناء من يتم إعفاؤهم بشكل خاص.
- ✓ اتبع الإرشادات الصادرة عن مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها (CDC) بشأن التنظيف والتطهير:



<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>

مرافق الاطعام الداخلي

- ✓ لا يُسمح لجميع المطاعم ومرافق البيع بالتجزئة بتقديم الطعام للزبائن في اماكن الاطعام في الداخل.
- ✓ الامر الاخير الصادر عن مسؤول الصحة العامة في مقاطعة ألاميدا يسمح بتناول الاطعمة خارج المطعم مع مراعات كل التدابير. يرجى مراجعة وتنفيذ إجراءات تشغيل المطعم المنشورة على موقع وزارة الصحة البيئية. (<https://deh.acgov.org/covid-19.page?>)
- ✓ قد تستمر المطاعم ومرافق بيع المواد الغذائية في العمل لأغراض إعداد الطعام وتقديمه للعملاء عبر خدمة توصيل الطعام، أو تسليمه أو حضور الزبائن الى المطعم لاستلام اطعمتهم في الداخل أو من نوافذ التسليم دون تناوله داخل المحل. بالنسبة للمرافق الغذائية التي تقدم خيارات استلام الطعام أو التوصيل، يتعين على مشغلي مرافق الأغذية إنشاء طرق لتطبيق تعليمات التباعد الاجتماعي بين الزبائن خلال الانتظار، عند الطلب أو أثناء الاستلام.
- ✓ يمكن للزبائن إحضار أكياس أو أكواب أو أي أواني قابلة لإعادة الاستخدام خلال استلام الاطعمة والمشروبات. لا يسمح للموظفين في المطعم لمس الاغراض الخاصة بالزبائن.
- ✓ احتفظ بالعناصر التي تستخدم لمرة واحدة مثل الأكواب، الاواني، الأطباق والتوابل وراء منظفة البيع ولا تقدم الا عند الطلب.
- ✓ تذكير الموظفين بممارسة تعليمات النظافة بما في ذلك غسل أيديهم بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل.
- ✓ زيادة تواتر التنظيف والتعقيم حسب توجيهات التنظيف والتطهير الموصى بها من طرف مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها (CDC) لجميع الأسطح الصلبة، بما في ذلك الطاولات وأسطح العمل التي يستخدمها الموظفون والزبائن أثناء استلام وتوصيل الاغذية.





Alameda County Department of Environmental Health

NOVEL CORONAVIRUS (COVID-19)

NEW GUIDANCE FOR FOOD FACILITIES (EFFECTIVE JUNE 19, 2020)

- ✓ يجب على المطاعم التي تقدم منتجات من نوع البقالة (مثل المكونات الخام والمنتجات الغير معلبة وما إلى ذلك) للبيع بالتجزئة تغليف المنتجات للتسليم أو التوصيل فقط **delivery or pick-up only**. لا يُسمح للمطاعم بإنشاء متجر بقالة في غرفة الطعام للاختيار الذاتي-self selection من طرف الزبائن دون موافقة من قسم الصحة البيئية بالاميدا. تقتصر منتجات البقالة المعروضة للبيع على المواد الغذائية غير الخطرة التي لا تتطلب التبريد أو التسخين المستمر.
- ✓ لن تفرص مصلحة الصحة العامة وسم **label** المنتجات المعلبة التي يتم تعبئتها لأغراض خدمة الزبائن ، شريطة أن تكون قادرة على توفير المكونات للزبائن عند الطلب.

المحلات ومتاجر البقالة

- ✓ تأكد من وجود طريقة لتعقيم عربات التسوق ومقابض السلالات إما عن طريق جعل المناديل سهلة في متناول الزبائن أو عن طريق جعل الموظفين يديرون العملية والتعقيم بعد كل استخدام.
- ✓ تحديد عدد الزبائن في أي وقت حسب الضرورة للحد من الازدحام لتلبية توجيهات التباعد الاجتماعي. في مناطق حركة المرور الكثيفة ، مثل طوابير الخروج ، فكر في استخدام أدوات التباعد أو الاشرطة اللاصقة على الأرض لإبقاء الزبائن على مسافة تباعد كافية.
- ✓ قم بتكرار تنظيف وتعقيم دورات المياه وغيرها من الاسطح كثيرة للمس. تأكد من تجهيز الحمامات بالصابون، والمناشف / مجففات اليد التي تستخدم مرة واحدة ، وأوعية القمامة التي لتعمل بدون لمس.
- ✓ درب الموظفين على اتباع تعليمات النظافة ، بما في ذلك غسل أيديهم في كثير من الأحيان بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل.
- ✓ يجب أن تشجع المحلات التي لديها موقع للتسوق عبر الإنترنت مع خيارات الاستلام أو التوصيل الخارجية على استخدام هذه إذا أمكن بدلاً من التسوق في الأماكن المغلقة داخل المحل.
- ✓ فكر في تقديم خدمات التوصيل للزبائن المعرضين لخطر كبير حتى يتفادوا الخروج من البيوت للتسوق.
- ✓ لا يحق لمحلات البقالة التي تحتوي على اجنحة للاطعمة ان تسمح للزبائن بتناول الاطعمة في الاماكن الخاصة بالبقالة بالداخل ولكن يسمح تناولها خارج المحل.
- ✓ يجب على محلات البقالة والمتاجر التي تقدم للزبائن الخدمة الذاتية للمأكولات غير المعلبة (على سبيل المثال السلطة ، الحساء ، حاويات الطعام) التوقف عن ذلك. يمكن لصاحب المحل تعيين احد الموظفين لتجهيز الاطعمة وتقديمها للزبائن.
- ✓ منع اعطاء الزبائن عينات الاطعمة بغرض التذوق.
- ✓ يجب منع الموظفين من استخدام الاغراض الخاصة بالزبائن والقابلة لإعادة الاستخدام مثل الاكياس ،أكواب، أو غيرها من العناصر القابلة لإعادة الاستخدام والتي يحضرونها من بيوتهم.
- ✓ يوصى بالتقليل من محادثات الموظفين مع الزبائن عند مناطق الدفع



مرافق الأظعمة المتنقلة (مثل شاحنات الطعام وعربات الطعام)

- ✓ يجب مراقبة قدرة الزبائن على ضمان المسافة الخاصة بالتباعد الاجتماعي وهذا مهم بشكل خاص عند طوابير الانتظار.
- ✓ يجب التوقف عن الخدمة الذاتية للزبائن المقننين للأغذية غير المعلبة.
- ✓ احتفظ بالعناصر التي تستخدم لمرة واحدة مثل الأكواب، الادوات، الأطباق والتوابل وراء منظفة البيع ولا تقدم الا عند الطلب.





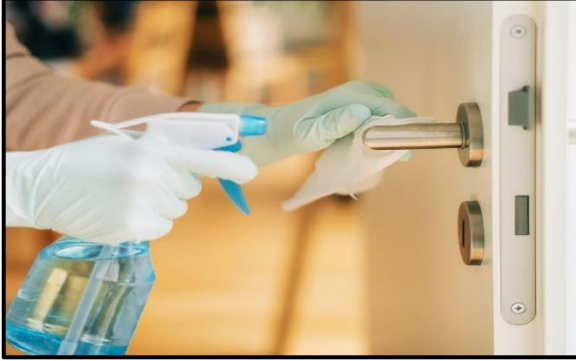
Alameda County Department of Environmental Health

NOVEL CORONAVIRUS (COVID-19)

NEW GUIDANCE FOR FOOD FACILITIES (EFFECTIVE JUNE 19, 2020)

ممارسات التنظيف والتطهير

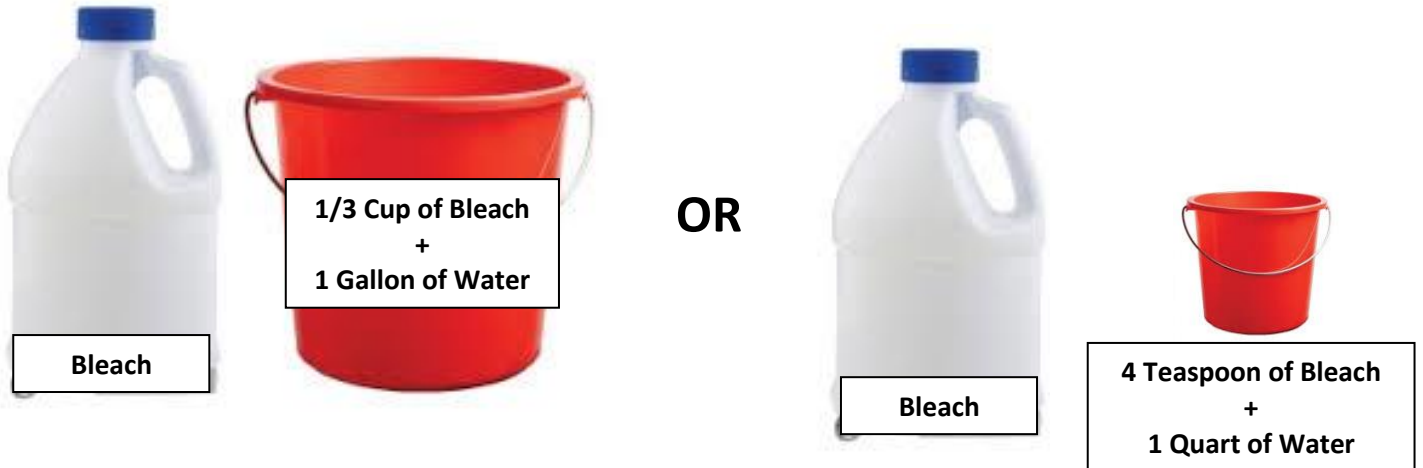
- ✓ يجب تنظيف الأسطح الصلبة باستخدام منظف أو صابون وماء قبل التطهير.
- ✓ قم بتنظيف الأسطح الناعمة مثل الأرضيات والسجاد والستائر وذلك بإزالة الملوثات المرئية إذا كانت موجودة ثم التنظيف باستخدام المنظفات المناسبة للاستخدام على هذه الأسطح. بعد التنظيف ، إذا كان من الممكن غسل العناصر داخل أجهزة التنظيف الكهربائية ، فقم بغسلها وفقاً لتعليمات الشركة الصانعة باستخدام أعلى درجة حرارة ماء ممكنة ثم جفها تماماً. إذا لم يكن من الممكن غسل العناصر باستخدام أجهزة التنظيف الكهربائية ، استخدم منتجاً مسجلاً لدى وكالة حماية البيئة EPA مناسباً للأسطح المسامية.



- ✓ قم بتعيين موظفين لتنظيف وتطهير "الأسطح الأكثر لمساً" السطوح مثل منضدات الخدمة ، وأجهزة الكمبيوتر ، الثلاجات مقابض الأبواب ، أجهزة الدفع بالنقود ، آلات بطاقات الائتمان ، تجهيزات الحمامات ، المراحيض ، مقابض الأبواب ، علب القمامة ، والهواتف في كثير من الأحيان.
- ✓ استخدام منظفات مسجلة ومرخصة من طرف وكالة حماية البيئة (EPA) التي تنظف (تزيل الجراثيم) وتطهر (تقتل الجراثيم). اتبع دائماً التعليمات المدونة على ملصقات منتجات التنظيف والمطهرات. للحصول على قائمة وكالة حماية البيئة المسجلة قم بزيارة الموقع الإلكتروني :

<https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

- ✓ يمكن استخدام محاليل التبييض Bleach المنزلية المخففة (1000 ppm جزء في المليون من هيبوكلوريت الصوديوم) إذا كان ذلك مناسباً للسطح. اتبع تعليمات الشركة المصنعة للمنظفات، مع ضمان ترك المنظف على الاسطح لمدة لا تقل عن دقيقة واحدة ، والسماح بالتهوية المناسبة أثناء وبعد التنظيف. تحقق للتأكد من أن المنتج لم يتجاوز تاريخ انتهاء صلاحيته.
- يتم تحضير محلول تبييض هيبوكلوريت الصوديوم 1000 ppm جزء في المليون كالتالي:
 - 5 ملاعق كبيرة (3/1- ثلث- كوب) مبيض Bleach لكل جالون ماء او
 - 4 ملاعق صغيرة مبيض لكل لتر ماء





Alameda County Department of Environmental Health

NOVEL CORONAVIRUS (COVID-19)

NEW GUIDANCE FOR FOOD FACILITIES (EFFECTIVE JUNE 19, 2020)

تعليمات للموظفين بمنشأة الغذاء (مطاعم، بقالات وغيرها)

- ✓ اتبع توصيات الفحص COVID-19 الخاصة بالمتاجر والهيئات بفحص الموظفين قبل اوقات العمل.
- ✓ يجب على الموظفين يوميًا القيام بالفحص الذاتي "COVID-19 Self-Assessment" قبل الدخول الى العمل.
- ✓ ينصح الموظفين الذين تبدو عليهم اعراض الاصابة ب COVID-19 بالمكوث في البيت وعدم العودة الى العمل الا بعد ثلاثة ايام من انقطاع الاعراض او مرور 10 ايام على اول ظهور للاعراض.
- ✓ يجب ارسال الموظفين الذين يمرضون عند الوصول إلى العمل أو يمرضون خلال ساعات العمل إلى المنزل على الفور.
- ✓ يجب ارتداء أغطية الوجه في جميع الأوقات ما لم يكن لديك اعفاء صحي. ناقش مخاوفك المتعلقة بالصحة مع طبيبك للحصول على اعفاءات صحية. غطاء الوجه المقبول مصنوع من القماش أو مادة ناعمة تسمح بالتنفس لكن بدون ثقب ، ويغطي الأنف والفم والمناطق المحيطة بالجهة السفلى للوجه. استخدم المنطق الجيد في تحديد غطاء الوجه المناسب في مكان العمل.
- ✓ يوصي باعطاء الموظفين نفس جدول العمل وعدم تبديل الموظفين بين المناوبات لتقليل انتشار المرض في حال ما اذا تم تشخيص الموظف ب COVID-19.
- ✓ مؤقتًا اعط الموظفين ذوي المخاطر العالية اعمال تحد من تعاملهم مع الزبائن، نشير بذوي المخاطر العالية إلى كبار السن والنساء الحوامل وأولئك الذين يعانون من ضعف في جهاز المناعة أو المشاكل الطبية الكامنة.
- ✓ مطالبة الموظفين بالحفاظ على مسافة 6 أقدام بينهم وبين الزبائن.
- ✓ قم بإبلاغ هذا القسم إذا كان اختبار العاملين إيجابيًا أو مقترضًا إيجابيًا بناءً على الأعراض المرتبطة ب COVID-19.



تعليمات غسل اليدين لجميع الموظفين

- ✓ ضمان السماح للموظفين بغسل أيديهم ومرافق اليدين بالصابون والماء الدافئ لمدة 20 ثانية على الأقل تكرر ذلك كل 30 دقيقة وكذلك حسب الحاجة. مثالاً : عند الوصول إلى العمل لأول مرة ، بعد استخدام الحمام ، قبل وبعد الأكل ، عند تغيير المهام ، أو متى كانت اليدين ملوثة. تجنب لمس عينيك وأنفك أو الفم.
- ✓ يوصي بتعيين موظف في كل فترة عمل مهمته التأكد من أن احواض غسل اليدين مجهزة بالصابون و المناشف الورقية وذلك في جميع الأوقات.
- ✓ نوصي باستخدام القفازات بشكل مناسب كحماية اضافية، ولكن من المهم أن نذكر أن القفازات ليست بديل لغسل اليدين والمحافظة على نظافتها

الالتزام بالممارسات الأساسية لسلامة الأغذية

- ✓ احتفظ بالأطعمة الساخنة على درجات حرارة عالية (135 درجة فهرنهايت أو أعلى) والأطعمة الباردة في درجات منخفضة (41 درجة فهرنهايت أو أقل).
- ✓ ملاحظة التعقيم يختلف عن تطهير الأسطح عالية اللمس. يجب غسل الأسطح الملامسة للأغذية وشطفها وتعقيمها باستخدام 100 جزء في المليون من الكلور Chlorine أو 200 جزء في المليون من الأمونيا الرباعية Quaternary Ammonia أو 25 جزء في المليون من اليود Iodine.
- ✓ قم بطهي الأطعمة جيداً إلى درجات حرارة الطهي المطلوبة.
- ✓ احرص على تنظيف وتعقيم الأواني والمعدات بالتردد المطلوب.
- ✓ التزم بتعليمات صحة الموظفين ونظافتهم. لا تعمل عندما تكون مريضاً و اغسل يديك كثيرًا عند الحاجة.
- ✓ تأكد من أن جميع المواد الغذائية والمكونات الغذائية من مصدر غذائي معتمد.