

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات لأسواق الغذاء ومتاجر السلع الميسرة

آخر التحديثات:

20/1/10: يجب تطبيق الحد الاستيعابي بحيث يقتصر الحد الأقصى للإشغال في المتجر على ما لا يزيد عن 50٪، شريطة الحفاظ على التباعد الجسدي لمسافة 6 أقدام بين الزبائن والموظفين. يُطلب من متاجر البقالة التي تضم مطاعم أيضاً الالتزام ببروتوكولات الصحة العامة للمطاعم.

تصدر الصحة العامة هذا التوجيه لمساعدة أصحاب المتاجر الكبيرة ومتاجر السلع الميسرة للبقاء في حالة الامتثال لأمر مسؤول الصحة في مقاطعة لوس أنجلوس والملحق أ، مما يقلل من خطر التعرض للزبائن والموظفين على حد سواء. يتطلب الأمر من أسواق المواد الغذائية ومتاجر السلع الميسرة اتخاذ الإجراءات التالية:

التباعد الاجتماعي/خفض المخاطرة

- أكمل بروتوكول التباعد الاجتماعي، [الملحق أ](#)، وقدم نسخاً للموظفين، وانشر نسخة عند مدخل المتجر.
- يجب تطبيق الحد الاستيعابي بحيث يقتصر الحد الأقصى للإشغال في المتجر على ما لا يزيد عن 50٪، شريطة الحفاظ على التباعد الجسدي لمسافة 6 أقدام بين الزبائن والموظفين.
- فرض التباعد الاجتماعي عن طريق اشتراط أن يتم فصل أفراد الجمهور على الأقل ستة (6) أقدام عن الآخرين قدر الإمكان. يمكن للأشخاص الذين يعيشون في نفس الأسرة الوقوف أو التحرك معاً ولكن يجب فصلهم عن الآخرين بما لا يقل عن ستة (6) أقدام.
- الحد من الاتصال بين الزبائن والصرافين عن طريق تثبيت الفواصل المادية مثل الحواجز أو الحواجز الزجاجية في الأماكن التي يصعب الحفاظ على مسافة مادية قدرها ستة أقدام.
- قم بتزويد جميع الموظفين بغطاء الوجه القماشي، واطلب أن يتم ارتدائه في جميع الأوقات عند الاتصال بالجمهور أو زملاء العمل. يجب على الموظفين الذين تم إرشادهم من قبل مقدم الخدمة الطبية بأنهم معفون من ارتداء غطاء الوجه بسبب حالة طبية والذين لديهم وظيفة تنطوي على الاتصال المنتظم مع الآخرين ارتداء بديل مثل واقى الوجه مع تني على الحافة السفلية .
- [وضع لافتة](#) تشير إلى أن أي شخص يدخل المتجر فوق سن الثانية يُطلب منه ارتداء غطاء الوجه القماشي عند وجوده في المتجر وتطبيق الشرط ما لم يكن لدى الزبائن حالة طبية تمنعهم من ارتداء غطاء الوجه.
- توفير وصول الجمهور إلى مرافق غسل اليدين بالماء والصابون أو معقم اليدين الذي يحتوي على الكحول بنسبة 60% على الأقل.
- توفير أنظمة دفع بدون تلامس أو تعقيم الأقلام أو قلم السمة أو لوحة المفاتيح بعد كل عميل.

المطاعم الموجودة داخل أسواق المواد الغذائية

- يجوز استمرار المطاعم الموجودة في متاجر الالتزام ببروتوكول المطاعم: [الملحق ط](#).

محلات البقالة ومتاجر السلع الميسرة

- تأكد من وجود طريقة لتعقيم عربية التسوق ومقابض سلة اليد - إما عن طريق جعل المناديل في متناول الزبائن بسهولة أو عن طريق جعل الموظفين يديرون العملية ويعقمون بين استخدامات الزبائن.
- مراقبة قدرة الزبائن لضمان التباعد الاجتماعي للزبائن. هذا مهم بشكل خاص لصفوف الانتظار مثل أسطح الدفع وصفوف الدخول إلى المتجر. في مناطق حركة المرور الكثيفة، استخدم أدوات للتباعد للفحوصات والصفوف. ضع شريطاً على الأرض للحفاظ على مسافات كافية.
- عدم السماح للزبائن بالخدمة الذاتية للأغذية غير المعبأة (على سبيل المثال بار السلطة، بار الحساء، حاويات الطعام السائب، موزعات الزبادي).
- منع تجربة عينات المنتج.
- امنع استخدام أكواب قابلة لإعادة الاستخدام يحضرها الزبائن للمشروبات.
- يجب تنظيف وتعقيم موزعات المشروبات التي تستخدم في الخدمة الذاتية للمشروبات (الصودا والقهوة وغيرها) للاستهلاك خارج الموقع وتعقيمها بشكل متكرر. يتم نشر لافتة تطلب من الزبائن عدم إعادة ملء الكوب بعد الشرب منه.
- احتفظ بالعناصر التي تستخدم لمرة واحدة مثل الأكواب والأغطية والفنش وأدوات المائدة والتوابل المعبأة خلف الطاولة ولا توفرها إلا عند الطلب.

اعتبارات خدمة العملاء

- نوصي بتعيين موظف يضمن تلبية متطلبات التباعد الاجتماعي لأي خطوط تشكل داخل المتجر أو خارجه. في مناطق حركة المرور الكثيفة، استخدم أدوات المبعادة مثل الشريط الموجود على الأرض للحفاظ على مسافات كافية.

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات لأسواق الغذاء ومتاجر السلع الميسرة

- تأكد من تجهيز الحمامات بالكامل بالصابون، والمناشف/مجففات اليد التي تستخدم مرة واحدة، وسلال القمامة التي تعمل بلا لمس.
- قم بتزويد معقم اليدين الذي يحتوي على الكحول بنسبة 60 ٪ على الأقل للزبائن لاستخدامه عند دخول المتجر وفي ممرات الخروج.
- فكر في تقديم خدمات توصيل مجانية للزبائن ذوي المخاطر العالية حتى يتمكنوا من تجنب الدخول إلى متاجر البقالة.
- يوصي بالحد من المحادثات عند أسطح الطلب وصفوف السحب بين موظفي الأغذية والزبائن.
- يجب أن يُطلب من الزبائن الذين يحضرون حقائبهم القابلة لإعادة الاستخدام أن يقوموا بحزم مواد البقالة الخاصة بهم أو يجب على الموظف الذي يقوم بتعبئة أكياس البقالة تغيير القفازات بعد التعامل مع حقائب الزبائن.

موظفو المنشأة الغذائية

- افحص الموظفين يوميًا بحثًا عن المرض (إما الفحص الذاتي أو فحص من صاحب العمل) وتأكد من بقاء الموظفين في المنزل عندما يكونون مرضى.
- يجب إرسال الموظفين الذين يبدو أنهم مرضى عند الوصول إلى العمل أو يمرضون خلال النهار إلى المنزل على الفور.
- يوصي بجدولة الموظفين إلى نفس المناوبة وعدم تبديل الموظفين بين المناوبات لتقليل الانتشار في حالة تشخيص الموظف بـ COVID-19.
- ضع في اعتبارك تعيين الموظفين المعرضين بشكل كبير لخطر الإصابة بأمراض خطيرة بسبب COVID-19 للواجبات التي تحد من تعرضهم للجمهور. تشير المخاطر العالية إلى كبار السن والنساء الحوامل وأولئك الذين يعانون من ضعف في جهاز المناعة أو المشاكل الطبية الكامنة.
- ضع لافتات في غرف الموظفين لتذكير العمال بالمحافظة على التباعد الاجتماعي.
- رتب غرف الاستراحة وأماكن العمل لتلبية متطلبات التباعد الاجتماعي إلى أقصى حد ممكن.
- قم بتطهير غرف الاستراحة أو توفير مناديل معقمة للموظفين لمسح المعدات قبل الاستخدام.

متطلبات إعداد تقارير عن حالات COVID-19 المؤكدة

بناءً على إخطار بأن الموظف قد أثبت أنه إيجابي لـ COVID-19 أو يُفترض أنه إيجابي بناءً على الأعراض المرتبطة بـ COVID-19، يتعين على العامل اتخاذ الإجراءات التالية:

- اتبع إرشادات الصحة العامة لـ [COVID-19](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html) في مكان العمل
- قم بتنظيف وتعقيم المنشأة وفقاً لتوجيهات مركز السيطرة على الأمراض على <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/clean-disinfect/index.html>

في حالة علم المالك أو المدير أو المشغل بوجود ثلاث (3) حالات أو أكثر من COVID-19 داخل مكان العمل في غضون 14 يوماً، يُطلب من صاحب العمل إبلاغ هذه المجموعة إلى إدارة الصحة العامة على الرقم 397-3993 (888)) أو 240-7821 (213).

سيعمل قسم الصحة البيئية التابع لإدارة الصحة العامة مع مشغل الأغذية لتقديم التوجيه وضمان اكتمال جميع الإجراءات المطلوبة.

تعليمات غسل اليدين لجميع الموظفين

- تأكد من أن الموظفين يغسلون اليدين والذراعين بالصابون والماء الدافئ لمدة 20 ثانية على الأقل عند وصولهم إلى العمل، وبعد استخدام الحمام، وقبل وبعد تناول الطعام بشكل متكرر طوال اليوم وعلى النحو المحدد في [قانون كاليفورنيا ببيع الغذاء بالتجزئة \(CRFC\)](https://www.cdph.ca/Programs/CID/DCDC/Pages/Imz/2019-2020/20190901-0001.aspx)، القسم 113953.3.
- تجنب لمس عينيك أو أنفك أو فمك.
- نوصي بتعيين موظف في كل مناوبة عمل للتأكد من تجهيز 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.

الالتزام بالممارسات الأساسية لسلامة الأغذية

- احتفظ بالطعام الساخن ساخناً (135 درجة فهرنهايت أو أعلى)، والبارد بارداً (41 درجة فهرنهايت أو أقل).
- قم بطهي الأطعمة تماماً على النحو المطلوب في CRFC.
- قم بتنظيف وتعقيم الأواني والمعدات بالتكرار المطلوب المحدد في CRFC.
- التزم بممارسات صحة الموظفين ونظافتهم - لا تعمل عندما تكون مريضاً وتغسل يديك بشكل متكرر وعند الحاجة على النحو المذكور أعلاه.
- تأكد من أن جميع المواد الغذائية والمكونات الغذائية من مصدر غذائي معتمد.

ممارسات التنظيف المعززة

- قم بتعيين موظفين لتنظيف وتطهير جميع الأسطح "التي يتم لمسها بشكل متكرر" بانتظام مثل أسطح الخدمة، والطاولات، ومقابض أبواب التبريد،

فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات لأسواق الغذاء ومتاجر السلع الميسرة

- وأسطح تسجيل النقد، وآلات بطاقات الائتمان، وتجهيزات الحمامات، والمراحيض، ومقابض الأبواب، وسلال القمامة، والهواتف. استخدام منتج مسجل من قبل وكالة حماية البيئة (EPA) الذي ينظف (يزيل الجراثيم) ويطهر (يقتل الجراثيم). اتبع دائمًا التعليمات الموجودة على ملصقات منتجات التنظيف والمطهرات.

المطهرات الفعالة (للاستخدام على الأسطح غير الغذائية)

- لعمل محلول مبيض، اخلط 4 ملاعق صغيرة من المبيض مع 1 لتر (4 أكواب) من الماء. للحصول على كمية أكبر، أضف 3/1 كوب من المبيض إلى جالون واحد (16 كوباً) من الماء. استخدم المحلول خلال 20 دقيقة.
- يمكن استخدام مطهرات أخرى معتمدة من وكالة حماية البيئة إذا كانت فعالة ضد فيروس كورونا. يمكن للمستهلكين الاتصال برقم "1-800" الموجود على ملصق المنتج لمعرفة فعاليته ضد "COVID-19".

التعامل السليم مع المطهرات والعناصر والنفايات

- استخدم المواد الكيميائية في منطقة جيدة التهوية.
- تجنب خلط المواد الكيميائية غير المتوافقة (اقرأ الملصق).
- تجنب ملامسة المواد الكيميائية مع الطعام أثناء التنظيف.
- قم بإدارة النفايات بأمان والتخلص منها في حاوية قمامة آمنة.
- قم بتخزين المواد الكيميائية بطريقة مصدقة.

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