

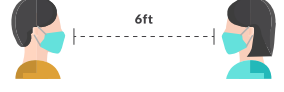


معايير السلامة في ماساتشوستس

يشير مصطلح "مطعم" إلى أي منشأة تقدم خدمة الطعام في ساحات جلوس مُعدة في الموقع وبتصريح بيع الطعام بالتجزئة، صادر عن إحدى السلطات البلدية بموجب 105 CMR 590.000.

معايير السلامة الإجبارية

بينما يتم السماح بخدمة الطاولات الداخلية، نحن نشجع المطاعم على تنسيق سير العمل بحيث تقدم أكبر قدر ممكن من الخدمات عبر خدمة الطاولات الخارجية والحد بشدة من خدمة الطاولات الداخلية، من أجل ضمان الامتثال بفعالية لمتطلبات التباعد الاجتماعي والحد من الأنشطة داخل المساحات المغلقة يجب على المطاعم الامتثال لقواعد التباعد الاجتماعي التالية الخاصة بالقطاع في جميع أماكن جلوس الزبائن، وذلك عند تقديم خدمات الطعام:



التباعد الاجتماعي

- يجب وضع الطاولات بحيث تكون على مسافة 6 أقدام على الأقل بعيداً عن جميع الطاولات الأخرى وأي مناطق كثيفة الحركة على الأقدام (على سبيل المثال، الطرق إلى المراحيض والمداخل والمخارج)، ويجوز وضع الطاولات على مسافة أقرب في حالة الفصل بينها بحواجز واقية من دون فتحات (على سبيل المثال، جدران هيكلية أو فواصل من الزجاج المقوّى) بحيث لا يقل طولها عن 6 أقدام ويتم تركيبها بين الطاولات والأماكن كثيفة الحركة
- لا يُسمح أن يتجاوز عدد الأشخاص على الطاولة الواحدة 6 أفراد
- لا يجوز للمطاعم السماح لأي زبون بالجلوس عند ركن المشروبات، لكن يجوز إعادة تنظيم مناطق تقديم المشروبات، وفقاً لأي متطلبات سارية على بناء أو قواعد السلامة من الحرائق، بحيث تستوعب طاولات للجلوس تمثل لجميع متطلبات المسافات والمتطلبات الأخرى المنصوص عليها في معايير السلامة هذه في ظل كوفيد-19
- يجب على جميع الزبائن الجلوس، ويحظر تقديم خدمات الطعام في المكان للزبائن الواقفين (على سبيل المثال، حول أماكن تقديم المشروبات)
- يجوز للمطاعم تقديم خدمة الطلبات الخارجية أو التوصيل، لكن يجب الالتزام بجميع معايير السلامة الخاصة بالمسافة الفاصلة بين الطاولات، وعدد أفراد الطاولة، والنظافة الشخصية، مع أي طاولات سواء الداخلية أو الخارجية المتاحة لخدمة زبائن الطلبات الخارجية
- يجب أن تظل جميع ساحات ووسائل الترفيه الأخرى غير المخصصة لخدمة الطعام والشراب (مثل أرضيات الرقص وطاقول البلياردو والملاعب وما إلى ذلك) مغلقة

تأكد من وجود مسافة فاصلة تبعد 6 أقدام أو أكثر بين جميع الأفراد (العاملون والموردون والزبائن)، ما لم يؤد الالتزام بذلك إلى تشكيل خطر على السلامة بسبب طبيعة العمل أو بنية مكان العمل:

- أغلق أو أعد تنظيم المساحات المشتركة التي يستخدمها العاملون والأماكن عالية الكثافة التي قد يتجمع فيها العاملون (على سبيل المثال، غرف الاستراحة وأماكن تناول الطعام) لإتاحة تباعد بدني بمسافة 6 أقدام، وأعد تنظيم مكاتب العمل للتأكد من وجود تباعد بدني (على سبيل المثال، فصل الطاولات، ووزع مكاتب العمل على جانب واحد في مساحات التشغيل بحيث لا يجلس العاملون وجهاً لوجه، واستخدم علامات المسافات لضمان الالتزام بالمسافات بما في ذلك منطقة المطبخ)
- حدد مداخل وممرات إرشادية، إن أمكن، لاستخدامها لتنظيم حركة السير على الأقدام، بهدف تقليل المخالطة (على سبيل المثال، اتجاه واحد للدخول والخروج من المطعم). ضع لافتات مرئية واضحة عن هذه السياسات
- قم بحظر التواجد في المساحات المشتركة لمدة طويلة (على سبيل المثال، أماكن الانتظار والمراحيض)، واحرص على وجود تباعد اجتماعي في المناطق المشتركة من خلال تحديد مسافة 6 أقدام باستخدام شريط أو دهان على الأرض ولافتات
- يجب على جميع العاملين الذين يتعاملون مع الزبائن وجهاً لوجه (على سبيل المثال، النادل والعاملون بالحافلات) تقليل الوقت الذي يقضونه مع الزبائن في حدود مسافة 6 أقدام

وزّع جداول العمل ومواعيد الطعام الخاصة بالعاملين وأوقات الاستراحة على فترات متعاقبة، وحدد أقصى عدد لتواجد الأفراد في مكان واحد، واحرص على وجود تباعد بدني بمسافة 6 أقدام على الأقل

قلل من وجود أكثر من شخص واحد في المرة الواحدة عند استخدام الأماكن المغلقة (على سبيل المثال، المصاعد والمركبات)

قم بالزام جميع الزبائن والعاملين بارتداء أغطية الوجه في جميع الأوقات باستثناء الحالات التي يكون فيها الأفراد غير قادرين على ارتداء غطاء الوجه بسبب حالة طبية أو إعاقة

يجوز للزبائن نزع أغطية الوجه أثناء الجلوس عند الطاولات

أفضل الممارسات الموصى بها

تحديد للعاملين مناطق عمل مخصصة، حيثما أمكن، لتقليل الحركة عبر المطعم والحد من المخالطة بين العاملين (على سبيل المثال، مناطق مخصصة للئدول)

يجب على جميع العاملين غسل أيديهم بانتظام، كما يجب على اللئدول غسل أيديهم ووضع معقم لليدين بين كل تعامل مع طاولة والأخرى

تأكد من توفر مرافق غسل اليدين في الموقع بما في ذلك الصابون والماء الجاري، واسمح للعمال بوقت استراحة كافٍ لغسل أيديهم بشكل متكرر، ويمكن استخدام معقم لليدين يحتوي على كحول بنسبة لا تقل عن 60% كخيار بديل

ينبغي توفير معقمات لليدين تحتوي على 60% من الكحول على الأقل عند المداخل والمخارج ومنطقة تناول الطعام

قم بإمداد العاملين في موقع العمل بمنتجات تنظيف كافية (على سبيل المثال، معقم ومناديل مبللة مطهرة)

انشر لافتات مرئية عبر الموقع لتذكير العاملين والزبائن ببروتوكولات النظافة الشخصية والسلامة

يجب الاستمرار في إغلاق بوفيهات الخدمة الذاتية غير الخاضعة للمراقبة، ومحطات الإضافات على سطح الطعام، وأقسام المشروبات، وغيرها من أماكن الخدمة الجماعية الأخرى



بروتوكولات النظافة الشخصية



معايير السلامة في ماساتشوستس

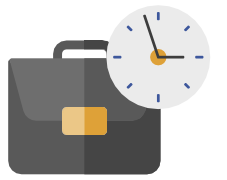
معايير السلامة الإجبارية

ينبغي عدم وضع التوابل والمنتجات المشابهة (على سبيل المثال، الملح والفلفل وتوابل السلطة) مسبقًا على الطاولات، بل ينبغي تقديمها عند الطلب إما في مواد ذات حصة واحدة (مثل عبوات أو أكواب فردية) أو في حاويات تقديم تخضع للتعقيم بين كل مرة استخدام يجب تقديم قوائم الطعام في أي من الأشكال التالية: 1) قوائم طعام ورقية تُستخدم لمرة واحدة فقط ويتم التخلص منها بعد كل استخدام، 2) قائمة طعام معروضة (على سبيل المثال، رقمية، أو سبورة بيضاء، أو سبورة طباشيرية)، 3) قوائم طعام إلكترونية تُعرض على هواتف الزبائن أو الأجهزة النقالة يجب أن تكون الأواني وأدوات المائدة إما صالحة للاستخدام لمرة واحدة أو يتم تعقيمها بعد كل استخدام، وينبغي لف الأدوات أو تغليفها. ينبغي عدم إعداد الطاولات مسبقًا للحد من فرص التعرض يجب تنظيف الطاولات والكراسي وتعقيمها جيدًا بين كل مرة جلوس



بروتوكولات النظافة الشخصية

ينبغي التشجيع على إجراء حجوزات أو الاتصال المسبق، إذا أمكن، كما يجب على المديرين التأكد من عدم تجمع منتظري طاولات تقديم الطعام في المناطق المشتركة أو تكوينهم لصفوف عند تدوين الحجوزات وعند تنظيم جلوس الزبائن الذين يحضرون من دون حجز مسبق، ينبغي على المطاعم الاحتفاظ برقم هاتف أحد الأشخاص على الطاولة، لتمكين تتبع الاتصال لا يجوز للمطاعم استخدام صفارات أو أجهزة أخرى مع الزبائن، للتنبيه أن المقعد أصبح مهياً أو أن الطلبات جاهزة، بل ينبغي على المطاعم استخدام وسائل لا تعتمد على اللمس مثل إعلانات صوتية ورسائل نصية وإشعارات على شاشات فيديو أو لوحات مثبتة قَدِّم تدريبًا للعاملين عن أحدث معلومات السلامة، وعن الاحتياطات اللازمة بما في ذلك تدابير النظافة الشخصية والتدابير الأخرى، بهدف الحد من انتقال المرض، وتشمل ما يلي:



فريق العمل وعمليات مزاولة النشاط

- التباعد الاجتماعي، وغسل اليدين، وتوجب أغطية الوجه والاستخدام الملائم لها
 - عدّل ممارسات تقديم الطعام للحد من وقت الوجود مع الزبائن ضمن مسافة 6 أقدام
 - الفحص الذاتي في المنزل، بما في ذلك التحقق من درجة الحرارة أو الأعراض
 - التشديد على أنه لا يجوز للعاملين المرضى الحضور إلى العمل
 - متى تطلب العناية الطبية في حالة تفاقم حدة الأعراض
 - ما هي الحالات الصحية المسبقة التي قد تجعل الأفراد أكثر عرضة للإصابة بالفيروس والمعاناة من حالة خطيرة نتيجة التعرض له
- ينبغي على مشغلي المطاعم تحديد ساعات عمل ومناوبات تكيفية للعاملين للحد من المخالطة بين العاملين وتقليل الازدحام عند نقاط الدخول قلل عدد الزوار ومقدمي الخدمات في الموقع، وينبغي استكمال الشحن والتسليم في مناطق مخصصة ينبغي على العاملين عدم الحضور إلى العمل إذا شعروا بالمرض يجب على المطاعم فحص العاملين مع كل مناوبة من خلال التأكد مما يلي:
- العامل لا يعاني من أي أعراض مثل الحمى (100.0 درجة مئوية أو أعلى) أو الارتعاشات أو السعال أو ضيق النفس أو التهاب الحلق، أو الإعياء أو الصداع أو آلام بالعضلات/ الجسم أو الرشح/ الاحتقان أو فقدان مستجد لحاسة التذوق أو الشم أو الغثيان أو القيء أو الإسهال
 - عدم تعرض العامل "لمخالطة مباشرة" مع أي فرد تم تشخيصه بكوفيد-19. يعني مصطلح "المخالطة المباشرة" السكن في نفس الأسرة المعيشية مع شخص مؤكدة إصابته بكوفيد-19، أو العناية بشخص ذي إصابة مؤكدة بمرض كوفيد-19، أو التواجد على مسافة 6 أقدام لـ 15 دقيقة أو أكثر من شخص مؤكدة إصابته بمرض كوفيد-19، أو التواصل المباشر مع الإفرازات (على سبيل المثال، مشاركة الأواني أو السعال تجاهك) لشخص تأكدت إصابته بمرض كوفيد-19، أثناء ظهور الأعراض على ذلك الشخص
 - لم يطلب طبيب العامل أو مسؤول الصحة العامة المحلي الخاص به الخضوع للعزل الذاتي أو الحجر الصحي
 - يجب إرسال العاملين الذين لا يستوفون المعايير الموضحة أعلاه إلى منازلهم
- يجوز رفض دخول أي شخص تظهر عليه علامات المرض يجب على العاملين البقاء في المنزل إذا شعروا بالمرض في حالة إخطار صاحب العمل بوجود إصابة مؤكدة في مكان العمل، يلتزم صاحب العمل بإخطار مجلس الصحة المحلي (LBOH) في المدينة أو البلدة التي يقع فيها مكان العمل، ومساعدة المجلس بناء على طلبه المعقول في نُصح المخالطين المحتملين بالعزل والحجر الذاتي. قد يُوصى بإجراء فحص للعاملين الآخرين وفقاً للتوجيه أو بناء على طلب من مجلس الصحة المحلي أو كليهما



معايير السلامة في ماساتشوستس

معايير السلامة الإجبارية

أخطر العاملين بأنه لا يجوز لهم العمل في حالة إصابتهم المؤكدة بكوفيد-19 (ينبغي عزلهم في المنزل) أو في حالة اكتشاف أنهم مخالطين مباشرين لشخص مصاب بكوفيد-19 (ينبغي عليهم التزام الحجر الصحي في المنزل)

انشر إشعارًا للعاملين والعملاء عن المعلومات الصحية المهمة وتدابير السلامة المعنية المنصوص عليها في توجيهات الولاية الخاصة بمعايير السلامة الإلزامية في أماكن العمل

عُين شخصًا مسؤولًا (وفقًا للوائح 105 CMR 590) في كل مناوبة للإشراف على تنفيذ التوجيهات الواردة في هذا المستند

سيُسمح للمطاعم بزيادة مساحة تقديم الطعام في الخارج لتشمل البارات ومواقف السيارات إذا كان متاحًا، في حالة الحصول على موافقة البلدية

لا يجوز فتح وسائل الترفيه والخدمات الإضافية في الموقع وتشغيلها إلا في حالة حصول تلك الوسائل أو الخدمات على تصريح بالتشغيل وفقًا لخطة الولاية لإعادة الفتح المرحلية، ويجب أن تمثل هذه الأماكن بعد الفتح لجميع بروتوكولات السلامة الخاصة بالقطاع التي تنطبق على وسيلة الترفيه أو الخدمة، والمتوفرة على الموقع الإلكتروني لخطة إعادة الفتح. تتضمن الأمثلة:

- طاولات البلياردو ووربي السهام وغيرها من الألعاب الداخلية: يجب أن تظل مغلقة
- العروض الموسيقية وغيرها من العروض: يجب اتباع توجيه الأحدث الخاص بالمسارح وأماكن تقديم العروض، والذي يتضمن التباعد فيما بين مقدمي العروض وبين مقدمي العروض والحضور. يجب ألا تتضمن العروض في الأماكن الداخلية الغناء أو استخدام الآلات الهوائية أو النفخ النحاسية
- أرضيات الرقص: يجب أن تظل مغلقة حتى المرحلة الرابعة
- متاجر الهدايا: يجب اتباع توجيه الأحدث الخاص بمتاجر التجزئة

أفضل الممارسات الموصى بها

التشجيع على استخدام الحلول التكنولوجية حيثما أمكن، للحد من التواصل شخصيًا (على سبيل المثال، السداد من دون لمس، وتقديم الطلبات عبر الهاتف، وإرسال رسالة نصية عند الوصول للتمكن من الجلوس)

تشجيع العاملين المعرضين بصفة خاصة للإصابة بكوفيد-19 وفقًا لما حددته مراكز السيطرة على الأمراض (على سبيل المثال، بسبب العمر أو حالات صحية مسبقة) على البقاء في المنزل أو ترتيب مهمات عمل بديلة

تشجيع العاملين بشدة على تحديد الأعراض لديهم أو لدى أي مخالط مباشر وإبلاغ صاحب العمل بأي حالة معروفة أو مشتبه بإصابتها بمرض كوفيد-19

تشجيع العمال المؤكدين إصابتهم بمرض كوفيد-19، على إعلام صاحب العمل لأغراض إجراء تنظيف وتعقيم وتعقب للمخالطين

قم بتنظيف الأسطح متكررة اللمس في دورات المياه (على سبيل المثال، مقاعد الحمام، ومقابض الأبواب، والمقابض داخل كابينة المراحيض، والأحواض، وموزعات المناديل الورقية، وموزعات الصابون) باستمرار وبما يتوافق مع توجيهات مراكز السيطرة على الأمراض (CDC)

احتفظ بسجلات تنظيف تتضمن التاريخ والوقت ونطاق التنظيف

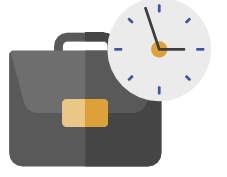
قم بتطهير متكرر للأماكن كثيفة الاستخدام والأسطح متكررة اللمس (على سبيل المثال، مقابض الأبواب، وأزرار المصاعد، والسلالم)

اتبع الإجراءات لزيادة التنظيف والتطهير في منطقة العمل الداخلية. تجنّب جميع الأسطح الملامسة للطعام عند استخدام المطهرات. يجب تنظيف الأسطح الملامسة للطعام وتعقيمها قبل الاستخدام، عن طريق معقم معتمد للاستخدام على الأسطح الملامسة للطعام. يجب تنظيف الأسطح غير الملامسة للطعام باستمرار

في حالة الاشتباه في إصابة عامل أو زبون أو مورد بكوفيد-19 أو تأكدت إصابته بالمرض، يجب على المطعم الإغلاق على الفور لمدة 24 ساعة، ثم تطهير وتعقيم المكان وفقًا لتوجيهات مراكز السيطرة على الأمراض السارية قبل إعادة الفتح

أفضل الممارسات الموصى بها

فتح النوافذ والأبواب لزيادة تدفق الهواء حيثما أمكن



فريق العمل وعمليات
مزاولة النشاط



التنظيف والتطهير