

إرشادات قوائم الحماية من فيروس COVID19 الخاصة بالشركات

تاريخ آخر تحديث: 27 مايو/أيار 2020

اعتمدت ولاية ماين مقارنة منظمة، تعتمد على العلم، خبرة الصحة العامة، وتعاون الشركات، للسماح لأعمال ماين بفتح أبوابها بطريقة آمنة عندما يحين الوقت المناسب. الخطة متاحة على الرابط www.maine.gov/covid19/restartingmaine.

وهذه واحدة من العديد من وثائق التوجيه للشركات التي تعدها الولاية للشركات التجارية حتى يتسنى لها الاستعداد للإيفاء بالمبادئ التوجيهية الصحية وإعادة فتحها بأمان. يرجى التأكد من إقران هذا المستند مع مستند التوجيه العام الذي ينطبق على كل القطاعات، المتوفر [على الموقع www.maine.gov/decd](http://www.maine.gov/decd).

يرجى الملاحظة: يمكن تحديث هذا المستند مع توفر معلومات وموارد إضافية.

المرحلة الثانية: المطاعم

الموظفون

- يجب على الموظفين وضع أغطية وجه من القماش وممارسة النظافة اليدوية الجيدة. من المقبول أن يرتدي طاقم المطبخ واقي الوجه بدلاً من الأقنعة عندما يكون المطبخ أو الطقس حارًا.
- تمنع النظافة الصحية اليدوية الجيدة انتشار الأمراض. إن أفضل نظافة لليد هي غسيل اليدين المتكرر. نكّر الموظفين بممارسة النظافة اليدوية الجيدة عبر غسيل اليدين وتطهير اليدين المتكرر، لا سيما خلال الاتصال بالعملاء وأغراض العملاء.
- القفازات ليست بديلاً عن النظافة الصحية الجيدة. إذا كنت ترتدي قفازات، فقم بتغييرها بشكل متكرر واغسل يديك عندما تنتقل من التعاطي بين العملاء والأنشطة.
- لا يمكن استخدام معقم اليدين بدلاً من الغسيل اليدوي عند تحضير الطعام.
- حيثما أمكن، جدول نوبات عمل الموظفين واستراحات الغذاء لتجنب الازدحام في مناطق العمل المشتركة.
- تأكد من بقاء الموظفين على مسافة 6 أقدام كلما كان ذلك عمليًا.
- اضبط أماكن الجلوس في غرف الاستراحة والمناطق المشتركة الأخرى لتعكس ممارسات التباعد الجسدي.
- إحظر التجمعات أو الاجتماعات التي تشمل 10 موظفين أو أكثر خلال ساعات العمل.
- إسمح للموظفين بأخذ فترات استراحة و غداء في الخارج، أو في مناطق أخرى حيث يمكن تحقيق التباعد الجسدي.
- لا تسمح للموظفين بإحضار طعامهم أو شرايبهم إلى مناطق خدمة الطعام.
- جدّ من التفاعل بين الموظفين والزوار الخارجيين أو سائقي توصيل البضائع؛ طبّق ممارسات الاستلام من دون اللمس إن أمكن.
- عدّل التدريب وتوجيهات الموظفين الجدد للحد من عدد الأشخاص المعنيين والسماح بتباعد 6 أقدام؛ استخدم التدريب الافتراضي/عبر الفيديو/الصوتي متى أمكن ذلك.
- جدّ من مشاركة الأجهزة المحمولة والهواتف والمكاتب ومحطات العمل وغيرها من الأدوات والمعدات بين الموظفين قدر الإمكان.
- توفير تدريب الموظفين لـ:
 - المبادئ التوجيهية والتوقعات الخاصة بالتباعد الجسدي
 - مراقبة الصحة الشخصية
 - ارتداء معدات الحماية الشخصية (PPE)، وخلعها والتخلص منها بشكل مناسب
 - غسل أغطية الوجه والزي الرسمي كما هو مدرج أدناه

- بروتوكولات التنظيف كما هو موضح أدناه
- كيفية مراقبة الصحة الشخصية ودرجة حرارة الجسم في المنزل
- إرشادات حول كيفية غسل أغطية الوجه المصنوعة من القماش والزي الرسمي: [راجع مراكز السيطرة على الأمراض، تنظيف وتطهير المرفق، كيفية تطهير: بروتوكول غسل الملابس،](#)
- بما في ذلك كيفية استخدام مستلزمات التنظيف بأمان وفعالية.
- خذ بعين الاعتبار تدريب الموظفين على تقنيات تخفيف التصعيد الآمنة.
- يجب أن يتبع موظفو الترفيه نفس إرشادات التباعد الجسدي وأقنعة الوجه المصنوعة من القماش التي يتبعها الموظفون الآخرون.

العملاء

- قم بإبلاغ عملائك بسياسات وإجراءات فيروس كورونا الخاصة بك مسبقاً، إن أمكن.
- ضع لافتات عند المداخل وفي كل المتجر لتنبيه العملاء إلى سياسات فيروس كورونا، خاصة للحفاظ على مسافة 6 أقدام فعلية قدر الإمكان.
- بما يتوافق مع الأمر التنفيذي 49 FY 19/20، يجب على العملاء ارتداء أغطية الوجه المصنوعة من القماش عند التواجد في مرفق خدمة الطعام حيث يصعب التباعد الاجتماعي (على سبيل المثال، الانتظار في الصف لاستلام الطعام، الدخول أو الخروج أو المشي إلى الحمامات). لا يحتاج العملاء إلى ارتداء أغطية الوجه عند الجلوس على الطاولة.
- استخدم الحجوزات مع إجراء مكالمة مسبقاً أو عبر الإنترنت كأفضل ممارسة.
- يمكن للمؤسسات الاتصال أو استخدام تنبيه نصي أو نظام اتصال داخلي لتنبيه النزلاء بأن طاولتهم جاهزة. لا يجوز أن ينتظر داخل منطقة الانتظار سوى شخص واحد من أعضاء المجموعة، ويجب أن يظل على مسافة لا تقل عن 6 أقدام.
- تجنب الازدحام عند مدخل المطعم وحافظ على التباعد الجسدي في أي خط انتظار.
- حافظ على بروتوكولات التباعد الجسدي أثناء تسجيل وصول الضيوف وتوجيههم إلى مقاعدهم.
- أخبر العملاء أنه لا ينبغي عليهم الحضور إلى المطعم إذا كانوا يعانون من الحمى أو السعال.
- خذ بعين الاعتبار مسألة تقديم ساعات مبكرة حصرياً لكبار السن وغيرهم من الأفراد المعرضين للخطر الشديد.
- فكر في تعديل ساعات العمل في المتجر، حسب الضرورة، لدعم جهود التباعد الاجتماعي من خلال الحد من عدد العملاء في وقت واحد.
- اعمل على تقليل تفاعلات العملاء والموظفين من خلال تعيين طاقم النُدل إلى "مناطق" وطاولات.
- احتفظ بفرق عمل الموظفين في نفس الأيام/نوبات العمل، إن أمكن، لتقليل تعرض الموظفين.
- لأغراض تتبع الاتصال، احتفظ بسجلات العملاء، بما في ذلك اسم عميل واحد ومعلومات اتصال لكل مجموعة إضافة إلى نادل الطاولة، لمدة 21 يوماً على الأقل. لا ينطبق ذلك على المؤسسات التي لديها خدمة طلب الطعام من دون نادل أو من خلال نافذة خارجية.
- قم بالحد من تواجد الأشخاص في دورات المياه بهدف تطبيق التباعد الجسدي وتجنب تكوين خطوط انتظار خارج دورات المياه.
- يجب تغطية قوائم الطعام بغلاف أو البلاستيك وتطهيرها بعد كل استخدام، أو استخدام قوائم طعام مطبوعة على ورق يستخدم مرة واحدة.
- استمر في بيع وتسليم البيرة والنبيذ والمشروبات الكحولية (كوكتيل) عبر قدوم العميل لاستلامها من داخل المؤسسة، من خارج المؤسسة أو عبر خدمة التوصيل.
- الحد الأقصى لحجم المجموعة هو ثمانية أشخاص.
- يجب أن تكون طاوولات غرفة الطعام متباعدة على الأقل 6 أقدام.
- يجب ألا يزيد العدد الإجمالي للأشخاص في أي وقت عن 50 شخصاً في كل غرفة، ويجب أن تبعد كل مجموعة 6 أقدام عن المجموعة الأخرى. ينطبق ذلك أيضاً على مناطق الجلوس الخارجية. ضع خطة احتياطية للجلوس الخارجي يلتزم بمتطلبات المسافة الجسدية في حالة الطقس السيئ.

- يجب أن تتبع خدمة البار أو خدمة نقطة الاستقبال في مؤسسات المطاعم إرشادات المسافة الجسدية. ينبغي توفير الحواجز المادية لحماية العملاء وطواقم النُدُل كالقواطع أو الفواصل الزجاجية أو أغطية الوجه بالإضافة إلى أغطية الوجه للموظفين إذا لم يكن هناك مسافة 6 أقدام بين العملاء والموظفين.
- كما يجب على المؤسسات التي يتم فيها الجمع بين خدمة نقطة الاستقبال مع خدمة المشروبات الكحولية اتخاذ التدابير اللازمة لضمان عدم تجمع العملاء عند نقطة الاستقبال.
- مناطق البار داخل المطاعم يجب أن تغلق في نفس وقت إقفال المطبخ لرواد الطعام.
- يجوز استخدام الفواصل المادية، وخاصة في أماكن الجلوس في المقصورة، إذا كان ذلك ممكناً.
- استخدم منتجات التنظيف والتطهير المعتمدة من وكالة حماية البيئة (EPA) لمسح طاولات غرفة الطعام والكراسي بعد كل مجموعة عملاء.
- وفر توابل تستخدم مرة واحدة فقط في هذا الوقت.
- علّق خدمة بوفيهات السلطة في هذا الوقت.
- قلل من مناطق الخدمة الذاتية الأخرى مثل محطات المشروبات. استخدم أجهزة التوزيع التي لا تشمل التلامس قدر الإمكان لتقليل لمس اليد إلى أدنى حد ممكن. استبدل التوابل متعددة الاستخدام بحزم تستخدم مرة واحدة. تتضمن الاقتراحات الأخرى لتقليل الأسطح المتعددة للمس توفير أواني ذات تغليف مفرد وقشاش الشرب وأغطية متوفرة في أي نقطة بيع لاستلام الطعام أو أماكن الجلوس الذاتي. تتطلب مناطق الخدمة الذاتية التنظيف والتطهير المتكرر.
- اسمح بتناول الطعام الموسمي الممدد في الخارج، مع تطبيق بروتوكولات التباعد، في مواقف السيارات، والأرصفة، والباحات الموسعة، إلخ.
- استخدم مناديل المائدة التي تستخدم مرة واحدة بدلاً من أغطية القماش. إذا تم استخدام ملاءات من القماش، فقم بتبديلها بعد كل مجموعة عملاء.
- يجب أن يبقى الأطفال جالسين مع مجموعتهم. لا توجد مناطق لعب أو ألعاب مشتركة؛ استخدم أقلام ملونة فقط.

العمليات

- فكر في طرق لزيادة تدفق الهواء، إذا كان ذلك عملياً، لزيادة تدوير الهواء النقي (مثل فتح النوافذ أو الأبواب التي عليها شبك).
- وسّع المناطق المزدحمة إلى أقصى حد ممكن.
- انتبه إلى أن استخدام المصاعد أو المصاعد الكهربائية من قبل الموظفين أو العملاء سوف يتطلب عناية منتظمة بالإرشادات المتعلقة بالمسافة الجسدية والتنظيف المتكرر للأسطح التي تتعرض للمس متكرر.
- يمكنك تقليل سطح للمس المشتركة مثل الأكشاك والأجهزة اللوحية والأقلام وبطاقات الائتمان والإيصالات والمفاتيح.
- ضع بروتوكولات لعمليات التنظيف والمعالجة المنتظمة لشحنات المواد المستلمة والأغراض المخزنة.
- ضع بروتوكولات للتعامل مع أغراض الشحن والإيصالات ومعالجتها (بما في ذلك التنظيف).
- أخبر المقاولين والسائقين والبائعين أن الأمر التنفيذي رقم 49 يطلب منهم ارتداء أغطية وجه مصنوعة من القماش أثناء تواجدهم في المبنى.
- إخطار البائعين بإعادة فتح المؤسسة وبأي بروتوكول تمت مراجعته فيما يتعلق بدخول المتجر والتوصيلات والأعمال الورقية، وما إلى ذلك.
- انظر في تنفيذ تدابير لضمان سلامة البائعين، بما في ذلك:
 - تعطيل/تعليق الوصول (على سبيل المثال، منع جميع سائقي التسليم غير الموظفين من دخول المطعم).
 - الانتقال إلى التوقيعات/التواقيع الإلكترونية التي لا تتطلب التلامس لتسليم البضائع.
 - إن أمكن، ضبط أوقات تسليم البضاعة للمتاجر لتوزيع الشحنات.
- طلب من البائعين توجيه موظفيهم إلى اتباع جميع إرشادات التباعد الاجتماعي والتوجيهات الصحية الصادرة عن السلطات العامة المختصة.
- أطلب عمليات تنظيف منتظمة ومتكررة للمناطق التي يكثر فيها للمس مثل دورات المياه، والدرازين، والأبواب، وأجهزة الدفع الإلكترونية (PIN pads)، والمناطق المشتركة التي يمكن للموظفين والعملاء والموردين الوصول إليها.
- تأكد من أن ساعات التشغيل تسمح بوقت التوقف عن العمل بين نوبات العمل لضمان التنظيف الشامل.

- أمّن مواد تنظيف، مثل مسحات التطهير، للموظفين لتنظيف أدوات العمل والمعدات الأخرى التي يتم حملها أو ارتدائها قبل/بعد الاستخدام.
- خذ في الاعتبار توفير "مجموعات" التنظيف بما في ذلك مسحات التطهير أو عبوات الرذاذ المطهر، والقفازات التي تستعمل لمرة واحدة، والمناشف الورقية، وأغطية الوجه المصنوعة من القماش، ومعقم اليدين، ولوازم التنظيف الأخرى التي يمكن الوصول إليها بسهولة في جميع أنحاء المطعم للمناطق التي سيتم تنظيفها بشكل دوري طوال اليوم.
- لاحظ أن مناطق التركيز في التنظيف تشمل:
 - مقابض الأبواب والجوارير
 - مفاتيح الإضاءة وغيرها من مفاتيح الطاقة (خذ بعين الاعتبار وضع إشارات لإبقاء الأضواء مضاءة في كل الأوقات، أو استخدام من إمكانيات مستشعر حركة الخروج)
 - أدوات مشتركة
 - الكراسي والطاولات والمقاعد
 - الثلاجات والميكروويف والأجسام والأسطح الأخرى التي يتم لمسها بشكل متكرر في مناطق الخدمة
 - ساعات الدوام
 - طرق الدخول
 - صندوق النقود، بما في ذلك شاشات اللمس ولوحات المفاتيح والماوس
 - أجهزة الدفع الإلكترونية (Pin Pads) (شاشة اللمس، لوحة المفاتيح، والقلم)
 - دورات المياه
 - المراض، وحامل ورق المراض، وذراع الشطف
 - المغاسل والحففيات
 - حاملات المناشف الورقية و/أو مجففات الهواء
 - محطات تغيير حفاضات الأطفال
- يجب التعامل مع الأدوات والأطباق التي يستخدمها العملاء على أنها قد تكون ملوثة ويجب التعامل معها بعناية.
- اغسل يديك بعد خدمة الطاولات وملامسة أدوات المائدة المستعملة.
- لاحظ أن ماكينات البيع غير موصى بها في هذا الوقت بسبب التحدي المتمثل في الحفاظ على نظافة الأسطح.
- وفر معقم يدي لاستخدام العملاء والموظفين، بما في ذلك عند مدخل المطعم.

المبيعات

- روج لخيارات الدفع "بدون تلامس":
 - التسوق عبر الإنترنت
 - خيارات الدفع بدون تلامس (على سبيل المثال، بطاقات الائتمان وبطاقات المدين التي تعمل تبعاً لتحديد تردد الراديو، وApple Pay، وGoogle Pay، وما إلى ذلك)
 - الدفع الذاتي للعميل
 - خدمات الاستلام والتسليم
- اغسل يديك أو استخدم معقم يدي يحتوي على الكحول (60% من الكحول على الأقل) بعد التعامل مع النقود.
- فكر في زيادة ساعات تسليم الطعام لخدمة المزيد من العملاء عبر الإنترنت.
- خذ بعين الاعتبار إضافة حواجز مادية مثل التقسيمات أو حواجز الزجاج عند صناديق النقود.
- تتنوع المطاعم كثيراً من حيث الحجم والطراز مثل خدمة الانتظار والخدمة الذاتية وخدمة نقطة الاستقبال وخدمة تسليم الطعام واستلام الطعام بالإضافة إلى أنواع ترتيبات أماكن الجلوس. في كل الأحوال، اتخذ الخطوات المناسبة للحد من المخاطر التي يتعرض لها العملاء والموظفون من خلال التباعد الجسدي الفعال والاهتمام بالنظافة الشخصية اليدوية وتغطيات الوجه.

إضافة: اعتبارات إضافية للخدمة في الخارج

يلخص هذا الملحق اعتبارات الصحة العامة الواردة في برنامج الفحص الصحي (HIP) التابع لمركز ماين لمكافحة الأمراض فيما يتصل بمطاعم ماين التي تتحرك نحو تقديم الطعام في الخارج.

اعتبارات عند إعداد مساحات خارجية لتناول الطعام:

- توفير مسافة فعلية لا تقل عن 6 أقدام بين الطاولات.
- اتباع متطلبات تنظيمات تقديم الطعام في ماين لسلامة الأغذية وحمايتها من العناصر الخارجية.
- وإذا منعت المطاعم الرواد أو تثبتهم عن الدخول، فيتعين على المطاعم أن توفر محطات غسل يديوية في الخارج.
- إذا كانت المطاعم تمنع الرواد أو تثبتهم عن الدخول إليها، فعليها بتوفير مراحيض متنقلة وفقاً لتنظيمات السباكة الداخلية، حسب الحاجة. كما يجب على المطاعم أن تضمن وجود عقد للحفاظ على تفريغ هذه المرافق ونظافتها.
- بالنسبة إلى المؤسسات التي تستخدم أنظمة الصرف الصحي الخاصة، عليها أن تبقى ضمن السعة المسموح بها للجلوس على ترخيص مكان أكل من قبل برنامج التأمين الصحي (HIP). سيتجنب ذلك الاضطراب إلى استعراض قدرة نظام الصرف. وإذا كان الأمر يتعلق بالصرف الصحي في البلديات، فإن ذلك لا يسبب مشكلة. إذا أراد المالك زيادة السعة إلى ما بعد الترخيص الحالي، فيجب عليه الاتصال ببرنامج التأمين الصحي.
- اتخذ التدابير اللازمة لمنع الرائحة والحشرات والقوارض وغبار الطريق وغيرها من الظروف المزعجة.
- وفر إضاءة ملائمة لمناطق الطعام الخارجية. قد تكون هناك حاجة إلى نظام كهربائي ومعدات إضافية للخدمة.
- خذ بعين الاعتبار قضايا السلامة البلدية: استخدام الأرصفة، وأماكن وقوف السيارات، وتقسيم المناطق، وإضاءة الشوارع، وإقامة الحواجز لحماية العملاء.
- خذ بعين الاعتبار إمكانية الوصول إلى حاويات النفايات ومدى تكرار تفريغ النفايات.
- نظّف وطهّر الطاولات قبل فتح المؤسسة كل يوم للتخلص من الملوثات التي قد تكون قد استقرت على الأسطح. تابع إجراءات التنظيف العادية بين الاستخدامات.
- يجب أن تكون معتمدة من قبل البلدية ومكتب ماين للمشروبات الكحولية (BABLO) (في حالة تقديم الكحول) لمناطق الجلوس الخارجية الجديدة.
- أمّن إشارات تبيّن ضرورة بقاء المشروبات الكحولية في مناطق محددة.
- خطط للطقس العاصف - قم بتحضير خيام مصنفة لمقاومة الحريق.
- قم بالكشف على الموقع للتعرف على أي أماكن تشكل خطر مثل حجارة الرصيف، أطراف الأشجار، والجذور، والأرصفة غير المستوية، وما إلى ذلك

أنشطة تناول الطعام في الخارج غير المقبولة:

- أحداث البوفيه التي من شأنها أن تؤدي إلى أن يكون الناس قريبين من بعضهم في صفوف انتظار دون القدرة على إنشاء تباعد جسدي ودون حماية من العطس على طاولات الخدمة.
- حفلات الموسيقى الخارجية أو مناسبات أخرى من شأنها تشجيع تجمع الناس في مساحة صغيرة داخل منطقة الطعام في الهواء الطلق (مثل الرقص). ولا يحول هذا دون الترفيه الموسيقي إذا كان من الممكن الحفاظ على التباعد الجسدي المناسب.

نموذج منع الإصابة بفيروس COVID-19

كي تتمكن هذه المؤسسات التجارية من مواصلة عملها عليها الالتزام بالامتثال لمتطلبات قوائم التحقق هذه من خلال ملء هذا النموذج القصير عبر الإنترنت. يرجى ملاحظة أن المنظمات الدينية ومقدمي الرعاية الصحية المرخص لهم غير مطالبين باستخدام هذا النموذج.

إذا كانت لديك أي أسئلة، فيرجى الاتصال بنا على العنوان الإلكتروني business.answers@maine.gov أو [1-800-872-3838](tel:1-800-872-3838).