



استعادة الحياة في إلينوي

نهج الصحة العامة لإعادة فتح وإلينا بأمان

إرشادات سلامة منشأة المطعم والبار

جزء من المرحلة الرابعة لخطة استعادة الحياة في ولاية إلينوي

ينطبق على كل منطقة عند الانتقال إلى المرحلة الرابعة | صدر بتاريخ 25 أغسطس/آب 2020 | أقرب تاريخ للتفعيل في 26 أغسطس/آب 2020

تتضمن مرحلة التنشيط من نهج استعادة الصحة العامة في إلينوي إعادة فتح اقتصاد إلينوي تجمعات بحجم أكبر، وإعادة فتح أعمال تجارية إضافية وزيادة القدرات. يجب علينا جميعًا الاستمرار في الحفاظ على التباعد الاجتماعي وغسل أيدينا بشكل متكرر وتغطية وجوهنا للحفاظ على التقدم الذي تم إحرازه في التغلب على فيروس كورونا المستجد COVID-19.

محدث بتاريخ 2020/8/25

توجيهات السلامة الجديدة للزبائن

الحد الأدنى من التوجيهات

1. تعليمات جديدة: يجب أن يرتدي الزبائن الكمامات التي تغطي الأنف والفم عند التعامل مع موظفي المنشأة وتلقي خدماتهم ويشمل ذلك دون أن يقتصر على أخذ الطلبات وتوصيل الأطعمة والمشروبات وتقديم الطلبات على الطاوات سواء للاستهلاك داخل المحل أو خارجه.
2. تعليمات جديدة: يجب أن يرتدي الزبائن الكمامات التي تغطي الأنف والفم عند شراء طلبات الوجبات والمشروبات الجاهزة.

أفضل الممارسات التي نحث عليها

1. تعليمات جديدة: يجب أن تطلب المنشأة من الزبائن ارتداء الكمامات التي تغطي الأنف والفم عند شراء الوجبات من نوافذ البيع للسيارات.

استعراض عام

إن فيروس SAR-CoV-2 هو فيروس تاجي حديث نشأ وتسبب في انتشار مرض فيروس كورونا التاجي، ويُختصر باسم كورونا المستجد COVID-19. يواصل خبراء الصحة العامة التعرف على معلومات حول فيروس كورونا المستجد COVID-19، ولكن استنادًا إلى البيانات الحالية والفيروسات التاجية المماثلة، فإن الفيروس ينتقل من شخص لآخر بنسبة كبيرة عن طريق التواصل القريب¹ عبر قطرات رذاذ الجهاز التنفسي، لم يتم توثيق انتقال الفيروس إلى الأشخاص من الأسطح الملوثة بالفيروس حتى الآن، ولكن الأدلة الحالية تشير إلى أن الفيروس قد يظل حيًا لساعات أو أيام على الأسطح المصنوعة من مجموعة متنوعة ن المواد.

الهدف

توفر هيئة الصحة العامة في إلينوي (IDPH) توجيهات السلامة التالية لمنشآت مطاعم وحانات البيع بالتجزئة. لمنع انتشار فيروس كورونا المستجد COVID-19 وانتشاره، تقدم الوزارة التوجيهات التالية. قد تكون هناك حاجة إلى توجيهات إضافية مع تغير ظروف تفشي فيروس كورونا المستجد COVID-19، بما في ذلك عندما تتوفر معلومات جديدة حول الفيروس وانتقاله وتأثيراته.

وفي هذا الوقت، يُسمح للمطاعم والحانات باستئناف عمليات تناول الطعام في الداخل، كما هو مُضمن في جزء من خطة الحاكم بريتركر "استعادة الحياة في إلينوي". تقسم خطة استعادة الحياة في إلينوي الولاية إلى 4 مناطق مختلفة، وسيتم تقييم كل منها استنادًا إلى العديد من المقاييس بشكل فردي لتحديد مرحلة التعافي في هذه المنطقة. لتحديد المرحلة التي تمر بها كل منطقة في الولاية، يُرجى زيارة الرابط التالي: [مرحلة استعادة الحياة في إلينوي](#). بمجرد أن يتم ترقية المنطقة التي يوجد فيها منشأة لمطعم أو حانة للبيع بالتجزئة إلى المرحلة الرابعة من التعافي، يمكن استئناف العمليات مع اتباع توجيهات هيئة الصحة العامة في إلينوي (IDPH) الخاصة بإعادة فتح منشآت المطاعم والحانات.

ملاحظة: يجب على المنظمات التي تعمل عبر بيئات عمل متعددة الرجوع إلى توجيهات المرحلة الرابعة المعمول بها للحصول على إرشادات حول أماكن العمل هذه.

ملاحظة: بدءًا من تاريخ الإصدار، يجب أن يتم تحديد سعة منطقة الجلوس في المطاعم والحانات من خلال ترتيب المقاعد لتوفير ما لا يقل عن ستة أقدام بين الطاوات أو المناطق الأخرى المخصصة لخدمة الزبائن. يمكن أن تعمل أماكن خدمة الوقوف في المطاعم أو الحانات بحد أقصى 25% من سعتها. وسيتم إعادة تقييم قيود السعة استنادًا إلى أحدث مقاييس العلوم والصحة العامة بشكل مستمر خلال المرحلة الرابعة.

¹ تتضمن طرق الاتصال القريبة التعلّات المنزلية، أو الاتصالات الحميمة، أو أنواع التواصل التي تكون فيها المسافة بين الأشخاص 6 أقدام لمدة 15 دقيقة أو أكثر إلا إذا كنت ترتدي قناع من نوع N95 أثناء فترة التواصل

إرشادات السلامة للعاملين في منشآت المطعم والبار

تم أخذ العديد من الإرشادات التالية من إدارة الغذاء والدواء (FDA) ويمكن الاطلاع على القائمة المرجعية الكاملة من هنا: [القائمة المرجعية الخاصة بإدارة الغذاء والدواء: أفضل الممارسات لإعادة فتح منشآت بيع المواد الغذائية بالتجزئة في ظل جائحة فيروس كورونا المستجد COVID-19](#)

عمليات المنشأة - قبل الفتح المبدئي لأماكن تناول الطعام الداخلية

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

2. نشر [لائحات](#) حول كيفية وقف انتشار فيروس كورونا المستجد COVID-19 وتعزيز تدابير الحماية اليومية
3. يجب إجراء فحص ذاتي للتأكد من أن المبنى في حالة جيدة وأن المعدات تعمل بشكل صحيح
4. يجب التأكد من أن جميع مناطق المنشأة الغذائية، بما في ذلك المراحيض وأماكن الانتظار، تم تنظيفها وبها ما يكفي من مخزون المطهرات وتم تطهيرها أو تعقيمها بشكل صحيح ولا توجد علامات على مأوى للآفات أو تفشي لها
5. يجب التأكد من أن الحوض المكون من 3 حجرات نظيف ومجهز بمنظف ومطهر، وأن آلة غسل الأدوات نظيفة وتعمل ومجهزة بمنظف ومطهر (آلة بدرجة حرارة واحدة، 165 درجة فهرنهايت) أو يصل إلى درجة شطف 180 فهرنهايت (درجة حرارة عالية)، توفير شرائط اختبار المطهر وأن تكون ملائمة للمطهر المستخدم
6. يجب التأكد من أن أنظمة التهوية في المنشأة بما في ذلك مجاري الهواء وفتحات التهوية نظيفة، وبها مرشحات جديدة وتعمل بشكل صحيح، يُوصى بالعمل مع قسم الصحة المحلي لتحسين تدفق الهواء داخل المنشأة

المياه، السباكة والتلج - قبل الفتح

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

1. يجب التأكد من توفر المياه الساخنة والباردة الصالحة للشرب في جميع أنحاء المنشأة وأن خطوط المياه والصرف الصحي تعمل بكفاءة
2. يجب تنظيف وتعقيم جميع آلات وصناديق الثلج
3. يجب تطهير جميع خطوط المياه، بما في ذلك خطوط مياه المعدات ووصلاتها وفقاً لـ: [إرشادات وزارة الصحة العامة في إلينوي \(IDPH\) للحفاظ على أنظمة المياه أثناء الاستخدام المُخفّض وإعادة أنظمة المياه إلى الاستخدام المنتظم بعد فترات طويلة من الاستخدام المُخفّض](#)



يجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية وغير الملامسة للأغذية (نظيفة ومُطهرة ومُعقمة)

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

1. يجب استخدام المطهرات والمعقمة اللازمة التي تتوافق مع [معايير وكالة حماية البيئة](#) لمواجهة فيروس SARS-CoV-2 وفقاً للملصق التعليمات لتنظيف وتعقيم المنشأة خلال ساعات العمل والتأكد من تدريب الموظفين على استخدامها بشكل صحيح.
2. [تنظيف وتطهير](#) المناطق المشتركة (مثل: الحمامات والكافيتريات) والمناطق عالية التلامس والمعدات (مثل: مقابض الأبواب وصناديق العرض ومقابض المعدات وشبابيك تسجيل الخروج وأكشاك الطلبات) بشكل متكرر؛ يُنصح بفعل ذلك كل ساعة للمناطق الأكثر ازدحاماً
3. يجب توفير مخزون كافي من المواد المُعدّة للخدمة لمرة واحدة والمواد المُعدّة للاستخدام مرة واحدة (مثل: أدوات المائدة والأواني المحمولة المُعدّة للاستخدام مرة واحدة) بدلاً من الأطباق والأواني التي يمكن إعادة استخدامها، إذا لم يكن ذلك ممكناً، فيجب التأكد من التعامل بالقفازات مع جميع أدوات تقديم الطعام التي يمكن إعادة استخدامها وغسلها بشكل صحيح في حوض ذو 3 حجرات أو في غسالة الصحون.
- أ. يجب تطهير العناصر متعددة الاستخدامات (مثل قوائم الطعام، في حالة إعادة استخدامها، والبطاقات الخاصة والأقلام وحافظة الفاتورة، وما إلى ذلك) بعد كل استخدام
- أ.ii. تخلص من أي مواد ورقية تستخدم لمرة واحدة (مثل القوائم الورقية) بعد كل استخدام
4. يجب تعقيم الطاولات والكراسي بين كل مجموعة وأخرى ومرة أخرى في وقت الإغلاق (انظر [قائمة المطهرات المُعتمدة من وكالة حماية البيئة](#))
5. يجب على موظفي خدمة ركن السيارات إجراء تنظيف السيارة بما يتوافق مع [بروتوكولات إدارة الخدمات العامة \(GSA\)](#)
6. إنشاء وتنفيذ جدول مُحسن لتنظيف/تعقيم جميع الأسطح الملامسة للأغذية وتنظيف/تطهير الأسطح غير الملامسة للأغذية؛ وإذا كان ذلك ممكناً، قم بتعيين موظف مسؤول عن التنظيف
7. يجب على الموظفين الذين يعدون الطعام ارتداء القفازات وفقاً لبروتوكولات التعامل مع الأغذية والتي كانت مُتبعة قبل جائحة فيروس كورونا المستجد COVID، مثل التعامل مع الأطعمة الجاهزة للأكل (RTE)
8. يجب القيام بجميع أنشطة التطهير أو التنظيف أو التعقيم المطلوبة من الموظفين في غضون يوم عملهم العادي أو خلال الوقت الإضافي المدفوع



مراقبة الطعام ودرجة الحرارة

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

1. يجب التأكد من أن جميع المبردات والمجمدات ووحدات الاحتفاظ بالمأكولات والمشروبات الساخنة والباردة تعمل بكفاءة ونظيفة ومعقمة ومحمية من التلوث
2. يجب توفير موازين الحرارة التي تم معايرتها للتحقق من درجة حرارة المعدات والمنتجات لضمان تنفيذ خطط سلامة الغذاء/ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة على أكمل وجه
3. يجب فحص جميع الأطعمة بحثاً عن التلف أو الضرر أو انتهاء الصلاحية أو العبث أو وجود الآفات
4. يجب التأكد من وضع علامة تصنيف الطعام وترتيبه حسب الصلاحية بشكل صحيح، وتخزين جميع الأطعمة ومواد التغليف والمواد الكيميائية بشكل صحيح وحمايتها من التلوث

محطات غسل اليدين

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

1. تدريب الموظفين وتذكيرهم بالممارسات المناسبة لنظافة اليدين بما في ذلك غسل اليدين بالصابون والماء لمدة 20 ثانية على الأقل كل 30 دقيقة، و:
 - أ. عند الوصول إلى العمل
 - ب. قبل وأثناء إعداد الطعام
 - ج. عند التبديل بين المهام
 - د. قبل ارتداء القفازات للتعامل مع الطعام أو المعدات والأواني النظيفة
 - هـ. بعد استخدام الحمام
 - و. بعد التعامل مع الأطباق والأواني المتسخة
 - ز. عندما تكون اليدين متسخة بشكل واضح
 - ح. بعد السعال والعطس وبعد استخدام منديل وبعد لمس الوجه
 - ط. بعد الأكل أو الشرب
 - ي. بعد التدخين أو بعد تدخين السجائر الإلكترونية
 - ك. بعد التعامل مع الهاتف الجوال
2. يجب أن يكون من السهل الوصول لأحواض غسل اليدين وأن تعمل بالمياه الجارية الساخنة والباردة وأن يتواجد مخزون من الصابون مع وجود أجهزة تجفيف الأيدي وعلب النفايات
3. توفير المناشف الورقية وعلب النفايات في الحمامات بحيث يمكن فتح وإغلاق الأبواب دون لمس المقابض مباشرة
4. توفير مطهر اليدين (الحد الأدنى 60% من الكحول)، حسب الاقتضاء، في مواقع متعددة لتشجيع نظافة اليدين من قبل كل من العملاء والموظفين لتعزيز ثقافة غسل اليدين



الفحص الصحي للموظفين

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

1. يجب على أصحاب العمل توفير فحوصات درجة الحرارة للموظفين وتشجيع استخدامها، وينبغي على أصحاب العمل نشر معلومات عن أعراض فيروس كورونا المستجد COVID-19 للسماح للموظفين بإجراء تقييم ذاتي لمعرفة ما إذا كانوا يعانون من أي أعراض وما إذا كان ينبغي عليهم النظر في العودة إلى منازلهم
2. يجب أن يكون لدى جميع أصحاب العمل برنامج لفحص الحالة الصحية، وقد تم نشر الموارد التي توضح أفضل ممارسات برامج الفحص على [موقع إرشادات وزارة التجارة والفرص الاقتصادية في النوي \(DCEO\) لاستعادة الحياة في النوي](#)
- أ. يجب على أصحاب العمل إجراء فحص شخصي للموظفين عند الدخول إلى مكان العمل للتحقق من عدم وجود أي أعراض لفيروس كورونا المستجد COVID-19
- ii. إذا كانت نوبة عمل الموظف أكثر من 5 ساعات، فيجب على أصحاب العمل أيضًا إجراء فحص في منتصف المناوبة للتحقق من عدم وجود أعراض لفيروس كورونا المستجد COVID-19 (ويفضل القيام بذلك بصورة شخصية ولكن يُسمح بالقيام به عن بعد)
3. إذا أبلغ الموظف عن أي أعراض مرتبطة بفيروس كورونا المستجد COVID-19، فيجب أن يظل في العزل المنزلي لمدة 10 أيام على الأقل بعد ظهور الأعراض عليه أو حتى يتم شفائه من الحمى ويشعر بالتحسن (بدون تناول دواء تخفيض حرارة الحمى) لمدة 72 ساعة على الأقل أو التأكد من عدم إصابته بفيروس كورونا عن طريق إجراء اختبارين متتاليين للفيروس وتكون النتيجة سلبية في كلاهما، على أن تكون المدة الزمنية بين الاختبارين 24 ساعة على الأقل
4. إذا أبلغ موظف ما عن وجود أي أعراض مرتبطة بفيروس كورونا المستجد COVID-19، فيجب على صاحب العمل تشجيع الموظف على الاتصال بمقدم الرعاية الصحية الخاص به/بها؛ وإذا أبلغ العديد من الموظفين عن أي أعراض تتعلق بفيروس كورونا المستجد COVID-19 أو أن نتيجة اختبارهم كانت إيجابية للإصابة بالفيروس، فيجب على صاحب العمل إخطار إدارة الصحة المحلية الخاصة بهم في غضون يوم واحد من إبلاغهم بانتشار أعراض الفيروس أو نتائج الاختبار الإيجابية
5. إذا تم تشخيص موظف بأنه مُصاب بفيروس كورونا المستجد COVID-19 عن طريق الاختبار، فيجب على مركز مكافحة الأمراض والوقاية منها أن يقوم بتنظيف وتعقيم المكان وفقاً للمبادئ التوجيهية الخاصة به [وفقاً لإرشادات مركز مكافحة الأمراض والوقاية منها](#)
6. وحيثما يكون مناسباً، يتم إبلاغ الموظفين الذين تعرضوا للعدوى، يجب على أصحاب العمل عدم نشر اسم الموظف الذي ثبتت إصابته بالفيروس
7. يجب على أي موظف كان على اتصال قريب² مع زميل في العمل أو أي شخص آخر تم تشخيصه بفيروس كورونا المستجد COVID-19 أن يلزم الحجر الصحي لمدة 14 يوماً بعد آخر/أحدث تواصل مع الشخص المُصاب ويجب أن يسعى لعمل اختبار فيروس كورونا المستجد COVID-19 في مركز اختبار حكومي أو محلي أو مركز رعاية صحية أو مراكز اختبار أخرى، يجب أن يتنبه جميع الموظفين الآخرين لأي أعراض تحدث لهم مثل أعراض الحمى أو السعال أو ضيق التنفس وقياس درجة الحرارة إذا ظهرت الأعراض
8. توفير إمدادات كافية من معدات الوقاية الشخصية و/ أو أغطية الوجه القماشية للموظفين، بالإضافة إلى وضع السياسات والتدريب للموظفين على ارتداء أقنعتهم
- أ. يجب على الموظفين ارتداء أقنعة الوجه لتغطية أنفهم وفمهم عندما يكونون على بعد 6 أقدام من الآخرين (يُفضل استخدام أقنعة القماش)، يمكن إجراء الاستثناءات عندما تكون التجهيزات مناسبة - انظر [توجيهات IDHR](#)
- ii. أفضل الممارسات التي نحث عليها
1. النظر في ترشيح أحد الموظفين ليصبح قائد فريق السلامة ضد فيروس كورونا المستجد COVID-19، يمكن أن تشمل مسؤولياتهم تدريب الموظفين ومراقبتهم، بالإضافة إلى مساعدة العملاء في أسئلتهم أو شكواهم
2. مراقبة ووضع خطة للاستجابة إلى أي مستوى مرتفع عن المعتاد في حالات الغياب
3. يجب التأكد من إمكانية حصول غاسلي الصحون على معدات حماية للوجه والعين لحماية العين والأنف والفم من الرذاذ المتواجد في الصحون



² تتضمن طرق الاتصال القريبة التفاعلات المنزلية، أو الاتصالات الحميمة، أو أنواع التواصل التي تكون فيها المسافة بين الأشخاص 6 أقدام لمدة 15 دقيقة أو أكثر إلا إذا كنت ترتدي قناع من نوع N95 أثناء فترة التواصل

سياسات الموارد البشرية والسفر

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

1. يجب على جميع الموظفين والعمال الذين يؤدون أعمالاً في موقع العمل (مثل العمال المؤقتين أو المتعاقدين) إكمال تدريب الصحة والسلامة المتعلق بفيروس كورونا المُستجد COVID-19 عند بداية العودة إلى العمل. يتم نشر الموارد التي ستستخدم لتصميم التدريب على [موقع إرشادات وزارة التجارة والفرص الاقتصادية في النوي \(DCEO\) لاستعادة الحياة في النوي](#)
2. يجب على الموظفين اتباع إرشادات السفر الخاصة بمراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها لحماية أنفسهم والآخرين أثناء السفر للعمل
3. يجب ألا يذهب الموظفون إلى العمل أو يُسمح لهم بالبقاء فيه إذا كانوا مرضى أو يعانون من أعراض (السعال أو ضيق التنفس أو صعوبة التنفس أو حمى بدرجة حرارة 100.4 درجة فهرنهايت أو أعلى أو ارتجاف أو ألم في العضلات أو صداع أو ألم في الحلق أو فقدان مستجد للتذوق أو الرائحة أو أي أعراض أخرى [تحددها مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها](#)) وينبغي تشجيع الموظفين المرضى أو الذين تظهر عليهم الأعراض على عمل اختبار فيروس كورونا المُستجد COVID-19 في مركز اختبار حكومي أو محلي أو مركز رعاية صحية أو مراكز اختبار أخرى
4. يجب على أصحاب العمل أن يشرحوا بوضوح جميع سياسات الإجازات المدفوعة وأن يخبروا العمال بأنهم قد يكونوا مؤهلين للحصول على مميزات إذا كانوا مرضى أو يعانون من أعراض
5. يجب أن يدرك أصحاب العمل أن قانون السلامة والصحة المهنيين لعام 1970 (Occupational Safety and Health Act of 1970) وأحكام قانون الولاية تمنع أصحاب العمل من الإضرار بالعمال بسبب الإبلاغ عن مخاوف تتعلق بالسلامة أو الصحة

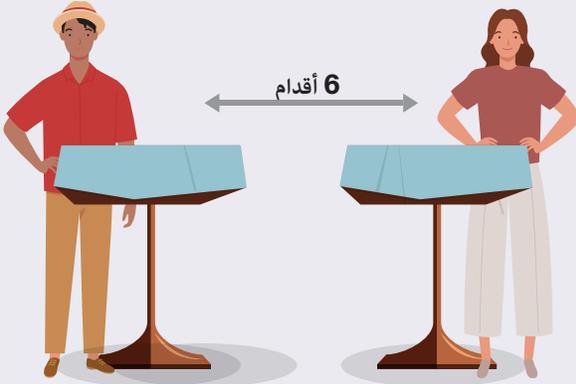
أ. أفضل الممارسات التي نحث عليها

1. توفير التجهيزات المناسبة للموظفين المعرضين للإصابة بفيروس كورونا المُستجد COVID-19، بما في ذلك، على سبيل المثال وليس الحصر، العمل من المنزل (إن أمكن) وتقليل التواصل مع الآخرين واستخدام الحواجز لضمان وجود الحد الأدنى من المسافة مع الآخرين كلما أمكن ذلك أو أي تجهيزات أخرى للتقليل من فرص التعرض للعدوى



الإشغال

أ. الحد الأدنى من الإرشادات



1. [مناطق الجلوس] تحديد سعة المنطقة من خلال ترتيب المقاعد لتوفير ما لا يقل عن ستة أقدام بين الطاولات أو المناطق الأخرى المخصصة للعملاء.
 2. [مناطق الوقوف] الحد الأقصى للإشغال هو 25% من سعة منطقة الوقوف
 3. أقصى عدد من الأفراد في كل مجموعة هو 10 أشخاص
 4. تخصيص مساحة للسماح بمسافة لا تقل عن 6 أقدام بين الطاولات أو المناطق الأخرى المخصصة لخدمة العميل؛ إذا كان لا يمكن نقل الطاولات/الكبائن، فيجب على أصحاب العمل استخدام أي طاولة/كابينة أخرى للسماح بالفصل بين العملاء المختلفين
- أ. يجب أن تكون مساحة الجلوس في البار متباعدة بمقدار 6 أقدام لتعزيز التباعد الاجتماعي بين العملاء المختلفين

ii. [الكبائن فقط] يجوز لأصحاب العمل استخدام كبائن متتالية لخدمة العملاء المختلفين إذا قام صاحب العمل بتثبيت حاجز غير منفذ بين الكبائن بارتفاع 6 أقدام أو أكثر من الأرضية. يجب ألا يعيق استخدام الحواجز الدخول/الخروج أو يؤدي لخطر حدوث الحرائق. ويُعد استخدام الزجاج الشفاف من أفضل الممارسات المقترحة.

5. وبقدر المستطاع، يجب على الزبائن انتظار الخدمات خارج المباني، إما في الهواء الطلق مع الحفاظ على مسافة تباعد اجتماعي تبلغ 6 أقدام واستخدام أقنعة الوجه الموصى بها أو في سياراتهم، يمكن للعملاء الانتظار في منطقة الانتظار، ولكن يجب أن يلتزموا بإرشادات مسافة التباعد الاجتماعي والتي تُقدر بـ 6 أقدام

6. يُسمح بالموسيقى الحية ولكن يجب على الموظفين والفنانين اتباع إرشادات التباعد الاجتماعي مع الحفاظ على أقصى مسافة ممكنة من بعضهم البعض ومن الزبائن. يجب على الفنانين ارتداء أقنعة الوجه حيثما أمكن ذلك، ونحث بقوة على استخدام الحواجز بين المطربين والزبائن والموظفين أثناء الأداء. يمكن العثور على إرشادات إضافية لفناني الأداء في [التوجيهات الإرشادية للمسارح والفنون الاستعراضية](#)

7. قبل السماح للمورد الخارجي أو الزوار من غير الزبائن (باستثناء الزوار من جهة ثالثة والذين يقدمون خدمات تنفيذية فقط) بالدخول أو أثناء مطالبتهم بالانتظار في المنطقة المخصصة، يجب على صاحب العمل أن يسأل عما إذا كان المورد الخارجي أو الزوار يعانون حاليًا من أعراض فيروس كورونا المستجد COVID-19

أ. إذا كان ذلك ممكنًا، يجب على صاحب العمل أن يقيس درجة حرارة المورد الخارجي أو الزوار من غير الزبائن باستخدام مقياس الحرارة (يفضل الكاميرات الحرارية/ أو التي تعمل بالأشعة تحت الحمراء كما يُسمح باستخدام مقياس حرارة لا يعمل باللمس)

8. يجب الاحتفاظ بسجل لجميع الموردين الخارجيين الذين يدخلون الموقع

9. يجب على الموردين والزوار الآخرين من غير الزبائن ارتداء أقنعة الوجه لتغطية أنفهم وفمهم عند دخول المبنى (يمكن إجراء استثناءات للأشخاص الذين يعانون من حالات طبية أو إعاقات تمنعهم من ارتداء قناع الوجه بصورة آمنة)

أ. أفضل الممارسات التي نحث عليها

1. إذا كان ذلك ممكنًا، ينبغي تغيير ساعات العمل لتوزيع حركة الزبائن بشكل مناسب وآمن والسماح بالمزيد من الوقت للتنظيف
 2. تعيين نوبات ذات أوقات بدء وانتهاء متغيرة لتقليل تجمّع الموظفين أثناء التغييرات
 3. إذا كان ذلك ممكنًا، ينبغي تجميع الموظفين في مجموعات وقم بجدولة هذه المجموعات للعمل في نفس المناوبات لتقليل احتمالية العدوى عبر الفريق
 4. الحد من التواصل بين الموردين الخارجيين والموظفين
 5. منع الموردين من دخول المباني وإذا كان ذلك ممكنًا، فينبغي طلب القيام بعمليات التسليم عند الباب
 6. يجب أن يسأل أصحاب العمل عما إذا كان الزبون يعاني حاليًا من أعراض فيروس كورونا المستجد COVID-19 قبل السماح له/لها بالدخول
- أ. إذا كان ذلك ممكنًا، يجب على صاحب العمل أن يقيس درجة حرارة الزبون باستخدام مقياس الحرارة (يفضل الكاميرات الحرارية/ أو التي تعمل بالأشعة تحت الحمراء كما يُسمح باستخدام مقياس حرارة لا يعمل باللمس)

التباعد الاجتماعي / مساحة العمل المادية

أ. الحد الأدنى من الإرشادات

1. يجب على الموظف **عرض اللافتات** عند الدخول وخلال مكان العمل والتي توضح متطلبات تغطية الوجه وإرشادات التباعد الاجتماعي وبرتوكولات التنظيف وأي تخفيضات للحدود القصوى لسعة المكان، على أن يتم كتابة ذلك بلغات متعددة حسب الحاجة
2. يجب على الموظفين الالتزام بالتباعد الاجتماعي عن الزبائن أثناء عدم تقديم الخدمات
3. يجب على الموظفين الحفاظ على المسافة الاجتماعية إلى أقصى حد ممكن أثناء تقديم الخدمات
4. يجب الحد من إشغال المناطق المشتركة/ غرف الاستراحة للسماح بتحقيق مسافة التباعد الاجتماعي والتي تبلغ 6 أقدام أو أكثر عن طريق إزالة/ تفكيك الأثاث أو تنظيم فترات الاستراحة في أوقات مختلفة، لا يهدف هذا الدليل الإرشادي إلى التقليل من متطلبات وقت استراحة الموظفين
5. تنفيذ نموذج الحجز أو الاتصال المسبق خصوصاً للفترات المزدحمة، إذا كان ذلك ممكناً.
6. يجب أن تلتزم البوفيهات ومحطات الطعام ذات الخدمة الذاتية (مثل حانات تقديم المشروبات الساخنة والباردة ومتاجر المواد السائبة والمخبوزات) بالحد الأدنى من الإرشادات الإضافية:
 - أ. يمكن للعملاء تقديم الطعام لأنفسهم ذاتياً إذا كانت محطات المطهر اليدوي موجودة في طرفي البوفيه أو محطة الخدمة الذاتية ويتم وضع لافتة للمطالبة بتطهير اليد قبل كل زيارة إلى المحطة
 - ب. إذا لم يتم تحديد منطقة ما بأنها منطقة خدمة ذاتية، فيجب على أفراد الفريق المُختص (على سبيل المثال: مضيف البوفيه) أن يرتدوا غطاء الوجه والقفازات المناسبة أثناء تقديم الطعام للعميل، مع الحفاظ على مسافة التباعد الاجتماعي التي تُقدر بـ 6 أقدام بين العملاء والموظفين الآخرين
 - ج. يجب الحفاظ على مسافة 6 أقدام بين محطات البوفيه المنفصلة وأن تسمح بالتباعد الاجتماعي بين العملاء طوال فترة وجودها
 - د. يجب وضع حواجز غير منفذة بين مقدمي الخدمة والعملاء؛ لا يجب تبادل أو تمرير نفس الطبق عدة مرات للعميل أو مقدم الخدمة
 - هـ. يجب إنشاء نقاط في طابور الانتظار على مسافة 6 أقدام من بعضها البعض مع وضع علامات لتشجيع التباعد الاجتماعي
 - و. يجب أن يقتصر طابور الانتظار على العملاء من الطرف المعني إلى أقصى حد ممكن
 - ز. يجب تغيير الأواني المستخدمة في تقديم الطعام كل ساعة
7. يجب التخلص من أي عناصر إعدادات مُسبقة للطاولة (على سبيل المثال، خيام الطاولة وقوائم الطعام وعبوات الكاتشاب زجاجات الملح والفلفل والليمون والشفاطات والتوابل المشتركة، إلخ).
8. يجب التخلص من مناديل أو واقيات المشروبات
9. يجب منع خدمة الوجبات الخفيفة المشتركة في البار
10. يجب إزالة العناصر التي يمكن مشاركتها (على سبيل المثال، المجلات) من مناطق الانتظار وإعادة ترتيب أي مقاعد لتكون على بعد 6 أقدام من بعضها البعض للسماح بتوفير المسافة الاجتماعية
 - أ. يجب تطهير أي أسطح يلمسها الزبائن في منطقة الانتظار (على سبيل المثال: المقاعد) بعد الاستخدام
 - ب. يجب استخدام أكياس توابل للاستخدام الفردي، إن أمكن، أو تقديم التوابل في عبوات - مثل أوعية قابلة للغسل أو كوب ورقي - والتي يمكن تطهيرها أو التخلص منها بعد الاستخدام (لا يُسمح بتقديم التوابل المشتركة)
 - ج. يجب استخدام أدوات مائدة يمكن التخلص منها، إن أمكن، أو استخدام أدوات مائدة ملفوفة بغطاء أو أدوات مائدة مغلقة (يجب على أصحاب العمل استخدام القفازات أثناء لف الأدوات في الغطاء أو أثناء تغليفها)
 - د. يجب استخدام قوائم الطعام التي يمكن التخلص منها أو التي يمكن قراءتها بدون لمس، إذا كان ذلك ممكناً، أو استخدام القوائم التي يمكن تطهيرها بين كل استخدام وآخر
11. إذا كان ذلك ممكناً، يجب استخدام قائمة رقمية بتقنية قراءة رمز الاستجابة السريع "QR" أو الطلب من التطبيق الإلكتروني
12. بقدر الإمكان يجب التخلص من إعادة تعبئة المشروبات للعميل في أكواب واستخدام كوب جديد يتم تنظيفه باستخدام إجراءات غسل الصحون المناسبة أو كوب جديد مُعد للاستعمال مرة واحدة
13. يمكن لأصحاب العمل الذين يستخدمون الأكواب المُعدة للاستخدام مرة واحدة إعادة تعبئة المشروبات في الأكواب فقط في حالة إذا كان الموظف يرتدي غطاء وجه وقفازات مناسبة ويستخدم إبريق لإعادة تعبئة المشروبات، وفقاً لتوجيهات المطاعم القياسية، يجب على من يقومون بتعبئة الأكواب عدم لمس حافة الكوب أبداً
 - أ. يُسمح بعمل نوافير المشروبات ذاتية الخدمة مع الالتزام بالاحتياطات التالية:
 - لا يجوز للعملاء إعادة استخدام الأكواب ويجب إعادة تعبئة المشروبات في أكواب جديدة ذات الاستخدام لمرة واحدة؛
 - يجب على العملاء عدم لمس صنوبر المبردات ويجب أن يقللوا من ملامسة أسطح التوزيع.
 - يجب تنظيف أسطح المبردات وتعقيمها كل ساعة.



15. يمكن أن تظل مناطق الوقوف في الحانات مفتوحة؛ يجب على صاحب العمل تخصيص مناطق محددة مع مسافة تباعد مقدارها 6 أقدام للعملاء من نفس الطرف لاستخدامها ويجب استخدام علامات على الأرض لتوضيح مسافة 6 أقدام لتعزيز إرشادات التباعد الاجتماعي بين الأطراف المختلفة
16. التأكد من أن منطقة الزبائن الذين يطلبون الطعام لأخذه والمغادرة تسمح بوجود فاصل يُقدر بـ 6 أقدام على الأقل عن الزبائن الجالسين
17. يجب على أصحاب العمل اتباع **إرشادات الترفيه الداخلي والخارجي** لتشغيل الألعاب/ الأنشطة الترفيهية غير المتعلقة بالمقامرة (طاولات البلياردو ورمي السهام وما إلى ذلك)
18. يجب على أصحاب العمل اتباع **بروتوكولات استئناف نادي القمار عمليات مجلس النوبي للألعاب** لتشغيل الألعاب/ الأنشطة الترفيهية المتعلقة بالمقامرة

ii. أفضل الممارسات التي نحث عليها



1. توصيل أطباق الطعام إلى الطاولة على صوابي الخدمة لتقليل الاتصال اليدوي
2. الحد من محطات الطعام والشراب إلى أقصى حد ممكن
 - a. إذا كان ذلك عملياً، فيجب على الموظفين ارتداء أغطية وجه وقفاذات مناسبة وتقديم الطعام أو المشروبات في حاويات غير مستخدمة من قبل وتجهيزها ليستلمها العميل. لا يجب أن يخدم العميل نفسه، ويجب أن تكون هناك حاويات جديدة أو مُطهرة حديثاً لإعادة تعبئتها
3. يجب تخصيص منطقة محددة أو طاور انتظار محدد لطلب المشروبات في البار أو طلب المشروبات من خلال النُدال بينما يجلس العملاء على الطاولات
4. عرض علامات مرئية لتوضيح مسافة التباعد الاجتماعي التي تُقدر بـ 6 أقدام في أماكن انتظار العملاء (على سبيل المثال: الحمامات وصفوف الانتظار أمام البار)
5. عرض لافتات إضافية في مخارج الحمامات لتعزيز استخدام المناشف الورقية لفتح الباب للخروج
6. عرض لافتات إضافية لتعزيز التباعد الاجتماعي داخل الحمامات المشتركة
7. تقليل الجلوس في الحانات داخل المطعم عندما يكون ذلك ممكناً
8. إذا كان ذلك ممكناً، قم بتثبيت حواجز غير منفذة في مناطق الاتصال القريبة (على سبيل المثال، منصة المضيف وأمين الصندوق). يجب ألا يعيق استخدام الحواجز الدخول/ الخروج أو يؤدي لخطر حدوث الحرائق، ويُعد استخدام الزجاج الشفاف من أفضل الممارسات المُقترحة.
9. إذا كان ذلك ممكناً، قم بتنفيذ المعاملات بدون لمس
10. إذا كان ذلك ممكناً، يجب السماح بتدفق حركة المرور في اتجاه واحد داخل وخارج المطعم للحد من أي تجمع
11. التخلص من نقاط الاتصال المشتركة كلما كان ذلك ممكناً (على سبيل المثال، إزالة العناصر المشتركة في المناطق العامة واستخدام طرق لفتح الأبواب بدون لمس)
12. كلما سمحت ممارسات إدارة المباني، يجب زيادة معدلات دوران الهواء في الأماكن المشغولة وزيادة إدماج الهواء الخارجي إلى أقصى حد ممكن
13. حيثما أمكن، يجب التقليل من استخدام خدمة استلام المعاطف وتنظيف المنطقة بشكل متكرر

يمكن العثور على مراجع إضافية لمشغلي خدمات الطعام أو البار هنا:

- إدارة الغذاء والدواء: [سلامة الغذاء وفيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- إدارة الغذاء والدواء: [أفضل الممارسات لمتاجر بيع المواد الغذائية بالتجزئة والمطاعم واستلام/توصيل الطعام خلال جائحة فيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- إدارة الغذاء والدواء: [استخدام أجهزة التنفس وأقنعة الوجه وأغطية القماش في قطاع الأغذية والزراعة خلال فترة جائحة فيروس كورونا \(COVID-19\)](#)
- إدارة الغذاء والدواء: [كتيب صحة الموظف والنظافة الشخصية](#)
- إدارة الغذاء والدواء: [إرشادات مؤقتة لتطبيق ممارسات السلامة للعاملين في البنية التحتية الخطرة والذين قد يكونوا تعرضوا لشخص مصاب أو مشتبه في إصابته بفيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها: [ما يحتاج موظفو متاجر البقالة والأغذية إلى معرفته حول فيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها: [موارد فيروس كورونا المُستجد COVID-19 للشركات وأصحاب العمل](#)
- مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها: [شجرة قرار إعادة فتح المطاعم والحانات](#)
- مراكز السيطرة على الأمراض والوقاية منها: [الموارد المطبوعة حول فيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- وزارة الصحة العامة في إلينوي: [موارد فيروس كورونا المُستجد COVID-19 للشركات والهيئات](#)
- وزارة الصحة العامة في إلينوي: [إرشادات للحفاظ على أنظمة المياه أثناء الاستخدام المُخفض وإعادة أنظمة المياه إلى الاستخدام المنتظم بعد فترات طويلة من الاستخدام المُخفض](#)
- وزارة الصحة العامة في إلينوي: [صفحة الطعام بالتجزئة وقوانين الطعام](#)
- دائرة إلينوي للخدمات الإنسانية: [الأسئلة الشائعة فيما يخص الأعمال التي تتعلق باستخدام أقنعة الوجه خلال جائحة فيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- وكالة حماية البيئة: [قائمة المطهرات المُعتمدة من وكالة حماية البيئة](#)
- رابطة مسؤولي الغذاء والدواء "AFDO": [أفضل الممارسات والبروتوكولات للتخطيط لإعادة فتح مؤسسات الخدمات الغذائية خلال جائحة فيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- إدارة السلامة والصحة المهنية "OSHA": [دليل إعداد أماكن العمل لمواجهة فيروس كورونا المُستجد COVID-19](#)
- جمعية المطاعم الوطنية: [دليل إرشادي لإعادة الفتح في ظل جائحة فيروس كورونا المُستجد COVID-19: دليل إرشادي لصناعة المطاعم](#)

توجيهات السلامة لزبائن منشآت المطاعم والحانات

يوصى بالتوجيهات التالية لعملاء منشآت الطعام، في ظل جهودنا لإبطاء انتشار فيروس كورونا المُستجد COVID-19. فإنه من المهم اتباع توجيهات السلامة الواردة أدناه عند زيارة منشآت الطعام:

توجيهات السلامة للزبائن

أولاً. الحد الأدنى من التوجيهات

1. تماشياً مع توجيهات الولاية والتوجيهات الفيدرالية للحد من انتشار فيروس كورونا المُستجد COVID-19 وحماية الآخرين، يجب على العملاء البقاء بالقرب من المنزل قدر الإمكان وتجنب التنقل غير الضروري.
2. يجب على العملاء ممارسة التباعد الاجتماعي من خلال المحافظة على مسافة قدرها 6 أقدام على الأقل من الأشخاص الآخرين في جميع الأوقات أثناء وجودهم خارج منزلهم، بما في ذلك أثناء وجودهم في المطاعم والحانات.
3. يجب على الزبائن ارتداء الكمامات التي تغطي الأنف والفم عند وجودهم داخل المبنى باستثناء عند الطعام أو الشرب على الطاولة (يمكن إجراء استثناءات للأشخاص الذين يعانون من حالات طبية أو إعاقات تمنعهم من ارتداء الكمامة بصورة آمنة).
4. يجب على العملاء الذين يعانون من أعراض تتوافق مع فيروس كورونا المُستجد COVID-19 (بما في ذلك الحمى أو السعال أو صعوبة التنفس) البقاء في المنزل.
5. يجب أن يذهب العملاء إلى منشأة المطعم أو الحانة وهم مُجهزين بمطهرات اليد والكمامات القماشية.
6. يجب على العملاء الذين لم يقوموا بالحجز التحقق من السعة المتاحة قبل الذهاب إلى المنشأة.
7. أثناء الوقوف في الطابور للطلب أو الاستلام أو الحساب، يجب على العملاء ارتداء غطاء للوجه واتباع توصيات التباعد الاجتماعي بما لا يقل عن 6 أقدام. لا يجب أن يتجمع العملاء في مناطق الانتظار أو مناطق الحانة.
8. تعليمات جديدة: يجب أن يرتدي الزبائن الكمامات التي تغطي الأنف والفم عند التعامل مع موظفي المنشأة وتلقي خدماتهم ويشمل ذلك دون أن يقتصر على أخذ الطلبات وتوصيل الأطعمة والمشروبات وتقديم الطلبات على الطاولة سواء للاستهلاك داخل المحل أو خارجه.
9. تعليمات جديدة: يجب أن يرتدي الزبائن الكمامات التي تغطي الأنف والفم عند شراء طلبات الوجبات والمشروبات الجاهزة.
10. يجب أن يكون العملاء جاهزين لاستمرار ارتداء الكمامات أثناء انتظار الطاولة وأثناء الطلب وحتى وصول طعامهم.
11. يجب تهيئة العملاء للانتظار لفترات أطول وأن يكونوا صبورين، حيث قد يكون هناك حد أقصى لإشغال المكان. يمكن أن يُطلب من العملاء الانتظار في السيارة إذا بلغت مناطق الانتظار أقصى سعة. العديد من المطاعم أو الحانات التي لا تحتاج إلى حجز عادةً قد تطلب الآن الحجز المُسبق قبل الحضور.
12. يجب على العملاء احترام العلامات التي تحد من الدخول أو التي تحدد عدد العملاء الذين يمكن تواجدهم في وقت واحد.
13. إذا أمكن، يجب على العملاء تجنب ملامسة المرافق المشتركة مثل: دورات المياه العامة ومعدات ساحات اللعب الداخلية/الخارجية وطاولات المنتزه والمقاعد. يجب على العملاء غسل أيديهم أو استخدام معقم اليدين إذا لمسوا المرافق أو المعدات المشتركة.
14. يجب على العملاء غسل أيديهم بشكل متكرر بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل. إذا لم يكن الماء والصابون متاحين بسهولة، فيجب على العملاء استخدام مطهر لليدين يحتوي على 60% من الكحول على الأقل. يجب على العملاء تغطية جميع أسطح اليدين وفركها معاً حتى تجف. يجب على الزبائن تجنب ملامسة العين والأنف والفم إذا كانت أيديهم غير مغسولتين.
15. يجب على العملاء التعامل مع بقايا طعامهم ليأخذوه معهم، إذا كان ذلك ممكناً.

ثانياً. أفضل الممارسات التي نحث عليها

1. تعليمات جديدة: يجب أن تطلب المنشأة من الزبائن ارتداء الكمامات التي تغطي الأنف والفم عند شراء الوجبات من نوافذ البيع للسيارات.



إذا كانت لديك أسئلة أو تحتاج إلى دعم إضافي:
يُرجى الاتصال بالخط الساخن الخاص بنا على 1-800-252-2923
أو مراسلتنا عبر البريد الإلكتروني ceo.support@illinois.gov أو الذهاب إلى
illinois.gov/businessguidelines

للحصول على معلومات إضافية وإصدارات محدثة من هذا المستند، يرجى الاطلاع على موقع وزارة الصحة العامة في إلينوي (IDPH) على الويب:

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>