

المرحلة الثانية للمؤسسات الغذائية

قائمة التحقق لأعاده الفتح

صدرت 2 يونيو 2020



شكرا لك على القيام بدورك للحد من انتشار COVID-19. تستخدم ولاية واشنطن [phased approach](#) (منهجًا مرحليًا) لإعادة فتح مؤسسات تناول الطعام في الموقع المغلوق بموجب أمر الحاكم ["Stay Home, Stay Healthy" order](#) "البقاء في المنزل، والبقاء في صحة جيدة". بمجرد الموافقة على دخول مقاطعة للمرحلة 2، يمكن للمؤسسات الغذائية إعادة فتح تناول الطعام في الموقع إذا استوفت [Phase 2 Restaurant/Tavern Reopening COVID-19 Requirements](#) (متطلبات المرحلة الثانية من مطعم / حانة إعادة فتح COVID-19 الموجودة على هذا [website](#) (الموقع)). يجب على المؤسسات الغذائية التي أغلقت المطبخ و / أو منطقة تناول الطعام استخدام قائمة المراجعة التالية عند إعادة فتحها خلال المرحلة الثانية:

المعدات والبناء المادي

- تأكد من عمل المرافق. تحقق من الكهرباء والسباكة والتدفئة والتهوية وتكييف الهواء وإخماد الحريق.
- تحقق من تدفق المياه في النظام المائي وجميع المعدات الغذائية المتصلة بالسباكة لمدة لا تقل عن 5 دقائق. راجع هذا الدليل [guidance](#) للحصول على معلومات حول تعليمات التنظيف والشطف لمعدات معينة. بعد التنظيف، تأكد من أن جميع مصارف الأرضيات تعمل بشكل صحيح.
- افحص مصائد الشحوم ونظفها إذا لزم الأمر.
- تأكد من توفر المياه الساخنة والباردة في جميع الأحواض.
- تفريغ صانعات الثلج تمامًا، ثم تصريف الأنابيب، وغسل المعدات وشطفها وتعقيمها.
- قم بتقييم وتخلص من الأطعمة التي لم تعد آمنة.
- تحقق من أن جميع المعدات تعمل بشكل صحيح وتحافظ على درجات الحرارة المناسبة:
- معدات التبريد عند أو أقل من 41 درجة فهرنهايت.
- توفر آلات التعقيم الكيميائية ذات درجة الحرارة المنخفضة درجة حرارة الماء الصحيحة وتركيز المطهر.
- توفر آلات التعقيم ذات درجة الحرارة العالية (الماء الساخن) الغسيل الصحيح ودرجات حرارة الشطف النهائية وضغط الشطف النهائي.
- اغسل واشطف وعقم جميع السطوح الملامسة للطعام.
- نظف أسطح التلامس غير الغذائية حسب الحاجة.
- قم بأعاده تشغيل الخدمات التي ربما تكون قد أوقفتها (خدمات مكافحة الآفات وخدمات القمامة وإعادة التدوير).
- استقصي مؤسستك بحثًا عن علامات الإصابة بالآفات وصححها قبل الفتح.
- قم بتنظيف وتفطيش جميع المرافق بعناية بما في ذلك الأرضيات والجدران والأسقف.

تدريب الموظفين والصحة والسلامة

- تطوير سياسات وإجراءات مرض الموظف.
- درب العاملين على اللغة التي يفهمونها بشكل أفضل على:
- صحة وسلامة الموظفين بما في ذلك أعراض COVID-19، وكيفية منع انتقاله، ونظافة اليد المطلوبة، ومتطلبات الإبلاغ عن المرض.

المرحلة الثانية للمؤسسات الغذائية

قائمة التحقق لأعاده الفتح

صدرت 2 يونيو 2020



- إجراءات التنظيف والتعقيم والتطهير المناسبة.
- الإجراءات المكتوبة بما في ذلك المسافات البعيدة وتغيير متطلبات الخدمة.
- بالإضافة إلى المتطلبات الصحية للموظفين في قانون الغذاء، يجب أن تراقب PIC حالة الموظف [COVID-19 symptoms](#) (لأعراض COVID-19) قبل كل وردية وفرض الإجراءات المكتوبة المحددة لـ COVID-19.
- افحص الموظفين لأعراض COVID-19 قبل كل وردية باتباع [guidance](#) إرشادات COVID-19 اليومية لفحص الموظفين والزائرين.
- استخدم [guidance](#) Employee Health & Decision Strategies لتحديد متى يجب على العاملين في مجال الغذاء البقاء في المنزل والحجر الذاتي والعودة إلى العمل.
- قم بتوفير معدات الوقاية الشخصية (PPE) حسب الاقتضاء أو المطلوبة للنشاط المنجز.
- تأكد من تخزين أحواض غسل اليدين بالصابون والمناشف الورقية وأن مطهرات اليد متوفرة.
- تأكد من وجود مسافة 6 أقدام بين الموظفين في كل من خلف المنشأة وأمامها.
- خطط لإجراءات وقائية أخرى عندما لا يكون من الممكن إجراء إبعاد بدني صارم. ضع في اعتبارك استخدام الحواجز، وتقليل الموظفين أو العملاء في المناطق الضيقة أو المغلقة، وفترات الراحة المجدولة وبدأ دوريات العمل.
- اطلب أغطية وجه من القماش للموظفين. هذا ليس بديلاً عن المسافة 6 أقدام.
- تغيير جداول العمل قدر الإمكان للحد من اتصال الموظفين مع بعضهم البعض.
- ضع جدول يتضمن التنظيف المتكرر والتطهير للمناطق عالية اللمس.

حماية العملاء

- ضع إجراءات مكتوبة لتلبية تعديلات الخدمة ومتطلبات الابتعاد.
- قم بالحد من السعة إلى 50% كحد أقصى من شغل المبنى. تأكد من أن جميع المجموعات والطاولات للطعام هي 5 ضيوف أو أقل. لا يتم احتساب المقاعد الخارجية ضمن الإشغال الداخلي، ولكن قد لا تتجاوز 50%.
- قم بتوفير المطهر اليدوي لجميع المداخل للموظفين والضيوف (بافتراض توفر المستلزمات).
- ضع خطة وضع علامات على الأرض للحفاظ على مسافة 6 أقدام بين العملاء. استخدم هذه الخطة في الردهة، ومنطقة الانتظار، وطوابير الخدمة أو الطلب، ومحطات المشروبات / البهارات، ومحطات استلام الطعام، ومناطق الدفع. الحفاظ على متطلبات المسافة الجسدية في جميع الطوابير الداخلية أو الخارجية.
- احتفظ بسجل لجميع الضيوف الذين يقدمون معلومات الاتصال طواعية، بما في ذلك أسماء العملاء والهاتف والبريد الإلكتروني والوقت الذي دخلوا / تناولوا فيه الطعام في المنشأة. احتفظ بالسجل لمدة 30 يوماً للمساعدة في تتبع جهات الاتصال.
- ضع لافتة عند المدخل وداخله لتوصي الضيوف بارتداء أغطية وجه من القماش عند الوصول أو المغادرة أو زيارة الحمام.
- ضع الطاولات بعيداً بما يكفي بحيث يكون كل كرسي مشغول على الأقل 6 أقدام بعيداً عن الضيوف في الطاولات المجاورة. إذا كانت 6 أقدام غير ممكنة، يجب أن يكون هناك حاجز مادي أو جدار يفصل بين الكبائن أو الطاولات.
- لا يُسمح بالجلوس على سطح بار أو كاونتر. يُسمح بالجلوس على طاولات الطعام والكبائن في اقسام لأعمار 21 +. اتبع نفس مقاييس تناول الطعام للمسافة البعيدة، وتباعد الطاولة، والحواجز لفصل الكبائن.
- إغلاق البوفيهات ذاتية الخدمة ومنضدة السلطة.

المرحلة الثانية للمؤسسات الغذائية قائمة التحقق لأعاده الفتح

صدرت 2 يونيو 2020



- تقليل عدد الموظفين الذين يخدمون طاولة. ضع في اعتبارك أن موظفًا واحدًا يأخذ طلب طاولة، ويقدم المشروبات / الطعام / الأواني، ويأخذ الدفع، إلخ.
- توقف عن استخدام القوائم التي يمكن إعادة استخدامها. الصق خيارات قائمة أو وفر قوائم يمكن التخلص منها لمرة واحدة.
- اغسل واشطف واعمق الاسطح الملامسة للطعام باتباع الإجراءات الروتينية.
- قم بتنظيف وتطهير أسطح التلامس غير الغذائية التي يتم لمسها بشكل متكرر كل ساعة باستخدام [EPA registered product](#) (منتج EPA مسجل) فعال ضد COVID-19. اتبع إرشادات الملصق.
- يجب أن تكون البهارات (الكاتشب، صلصة الصويا، إلخ) للاستخدام الفردي أو التطهير بعد كل مجموعة تناول الطعام.
- تنظيف وتطهير نقاط الاتصال في منطقة تناول الطعام بعد كل مجموعة تناولت الطعام. وهذا يشمل ظهور الكراسي والتوابل ولوحة اللمس touchpads.
- تحقيق أقصى حجم من خدمات الالتقاط أو التوصيل.

تاريخ إعادة الفتح

الشخص المسئول

العنوان

اسم المنشأة