

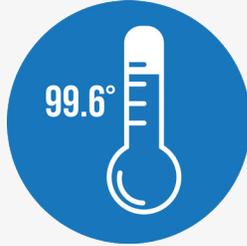
توجيهات بشأن المطاعم والمقاهي

صحة الموظف:

تدريب جميع الموظفين على ممارسات أساليب التنظيف والتطهير المناسبة



فحص الموظفين قبل دخول المطعم، وإعادة المرضى إلى منازلهم



جعل الموظفين يغسلون أو يعقمون أيديهم عند دخول المطعم، وبين مرات تعاملهم مع العملاء



يجب على الموظفين المحافظة على مسافة 6 أقدام على الأقل بين الأفراد إلى أقصى حد ممكن



يجب على جميع الموظفين ارتداء أغطية الوجه القماشية على الأنف والفم



يمكن للمطاعم تشغيل خدمة تناول الطعام حتى 50% من السعة داخل المطعم ويمكن للمقاهي العمل بنسبة تصل إلى 25% من سعتها. لا يخضع تناول الطعام في الهواء الطلق لحد السعة. يمكن للمطاعم الاستمرار في تقديم خدمات الطعام الجاهز أو التوصيل.

تفاعل العميل:

- يجب أن يحافظ الأفراد على مسافة 6 أقدام بينهم وبين الأفراد الآخرين
- إتاحة وحدات تعقيم اليدين عند المدخل
- يُحظر التجمعات على طاولة بها أكثر من 6 أشخاص
- عدم ترك أدوات التوابل أو الأواني أو أدوات المائدة أو الأواني الزجاجية على طاولات غير مشغولة
- تقديم التوابل فقط عند الطلب وبكميات تصلح للاستخدام لمرة واحدة
- استخدام قوائم الطعام التي يمكن التخلص منها
- يوصى بالدفع عن طريق الوسائل غير التلامسية

بروتوكولات المنشأة:

- مراعاة وجود موظف أو متعاقد يدير وينظم الدخول إلى المطعم، بما في ذلك فتح الأبواب لمنع رواد المطاعم من لمس مقابض الأبواب
- تنظيف وتطهير أي أسطح يتم لمسها بانتظام، مثل مقابض الأبواب والطاولات والكراسي
- تنظيف دورات المياه بانتظام وتدوين عمليات التنظيف
- وضع لافتات يمكن رؤيتها بسهولة "العادات الصحية تمنع المرض" في المطعم لتذكير الجميع بممارسات النظافة الصحية الجيدة
- تنظيف وتطهير المساحة المستخدمة لتناول الطعام بعد كل مجموعة من العملاء
- مراعاة الاحتفاظ بسجل للعملاء لتتبع الأفراد المخالطين