

پروتکل رستوران‌ها: ضمیمه ۱

لازم الاجرا از پنجشنبه، 6 می 2021 ساعت 12:01 بامداد

روز رسانی‌های اخیر: (تغییرات با رنگ زرد مشخص شده‌اند)

5/5/2021

- کارمندانی که کاملاً واکسینه شده‌اند و انتخاب می‌کنند افزون بر ماسک، محافظ صورت نپوشند، کارفرمایان باید وضعیت واکسیناسیون کامل آنان را تأیید و مستند کنند.
- فضای سرپوشیده: مشتریانی از حداکثر شش (6) خانوار مختلف که همگی کاملاً واکسینه شده‌اند، مجازند در یک گروه شش نفره کنار هم بنشینند. فضای روباز: مشتریانی از حداکثر هشت (8) خانوار مختلف که همگی کاملاً واکسینه شده‌اند، مجازند در یک گروه هشت نفره کنار هم بنشینند.
- روشن کردن تلویزیون در محوطه غذاخوری سرپوشیده و روباز مانعی ندارد.

شمار مبتلایان کووید-19، موارد بستری در بیمارستان و تعداد جان‌باختگان کووید-19 کاهش یافته و این وضعیت به نظر ثابت می‌ماند، اما کووید-19 همچنان عامل ایجاد خطری شگرف برای جوامع بوده و کلیه افراد و مشاغل ملزم هستند اقدامات پیشگیرانه اتخاذ کرده و برای کاهش خطر شیوع بیماری، عملیات‌ها و فعالیت‌های خود را اصلاح نمایند.

به توجه به قرار داشتن شهرستان لس آنجلس به «سطح زرد» طرح کلی اقتصادی ایمن‌تر این ایالت، پروتکل پیش رو به منظور لغو برخی محدودیت‌های فعالیت-محور محلی بروز رسانی شد. رستوران‌ها و سایر مجموعه‌های خدمات غذایی باید احتیاط پیش روند و به الزامات این پروتکل پایبند باشند تا از شیوع احتمالی کووید-19 در فعالیت‌های تجاری خود بکاهند.

رستوران‌ها و مجموعه‌های خدمات غذایی می‌توانند در سالن‌های غذاخوری سرپوشیده و روباز و همچنین از طریق تحویل پیکی، تحویل سواره و تحویل بیرون بر، خدمات غذایی و نوشیدنی عرضه کنند. علاوه بر این، آبجوسازی‌ها، شراب‌سازی‌ها و کارگاه‌های تقطیری که همراه با خرید هرگونه نوشیدنی الکلی وعده‌های غذایی مجزای سرو می‌کنند، می‌توانند برای پذیرایی در سالن سرپوشیده و روباز و همچنین خدمات تحویل پیک، تحویل سواره و بیرون بر، دایر باشند. رستوران‌هایی که در پارک‌های تفریحی، مراکز تفریحی خانوادگی و مجموعه‌های ورق‌بازی فعالیت می‌کنند، باید به محدودیت‌های ظرفیتی فضای سرپوشیده که برای چنین مجموعه‌هایی مجاز است، پایبند باشند.

سالن‌های غذاخوری سرپوشیده فقط مجازند با حداکثر 50٪ ظرفیت بازگشایی کنند. میزان ظرفیت مطابق اساسنامه ساختمان یا آیین‌نامه حریق ذیربط محاسبه می‌شود. اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس به رستوران‌ها توصیه می‌کند برای حفظ امنیت کارکنان و مراجعان، کماکان پذیرایی در فضای باز، خدمات تحویل بیرون و تحویل پیک را در اولویت قرار دهند، زیرا خطر انتقال کووید-19 در این موارد، در مقایسه با پذیرایی داخل سالن کمتر است.

علاوه بر شروط وضع شده بر رستوران‌ها و سایر صنایع غذایی از سوی افسر بهداشت ایالت، این مجموعه‌ها باید طبق پروتکل‌های ایمنی و کنترل سرایت مذکور فعالیت نمایند. **لطفاً در نظر داشته باشید:** آبجوسازی‌ها، شراب‌سازی‌ها و کارگاه‌های تقطیری که همراه نوشیدنی وعده غذایی مجزای سرو می‌کنند، ملزم هستند از پروتکل آبجوسازی‌ها، شراب‌سازی‌ها و کارگاه‌های تقطیر: ضمیمه ۱ تبعیت کنند. بارها (با مجوز بهداشت رستوران کم خطر) مجازند در صورت پذیرایی از پروتکل بارها: ضمیمه ۱-۱، فعالیت کنند.

کووید-19 اغلب زمانی بین افراد منتشر می‌شود که فاصله فیزیکی آنان با فرد مبتلا به این بیماری کم باشد یا در تماس مستقیم با او بوده باشند. هنگام سرفه، عطسه، آوازخوانی، صحبت یا تنفس مبتلایان به کووید-19، آنان قطرات تنفسی تولید می‌کنند. و به گفته مرکز کنترل و پیشگیری از بیماری‌ها (CDC)، خطر شیوع کووید-19 در رستوران افزایش می‌یابد؛ همانطور که در زیر تشریح شده، زیرا افراد هنگام خوردن و آشامیدن پوشش صورت خود را برمی‌دارند و میان افرادی که عضو یک خانوار نیستند تعامل بیشتری وجود خواهد داشت.

- **کمترین میزان خطر:** خدمات غذایی محدود به خدمات سواره، تحویل پیک، بیرون بر و تحویل در ماشین.
- **خطر بیشتر:** تأکید بر سواره، تحویل پیک، بیرون بر و تحویل در ماشین. صرف غذا در محل و صرفاً در فضای روباز. کاهش تعداد صندلی‌ها تا بتوان میزها را با فاصله بیشتری از هم قرار داد.
- **خطر شدیدتر:** صرف غذا در محل با کاهش تعداد صندلی‌های داخل ساختمان تا بتوان میزها را با فاصله بیشتری از هم قرار داد. و/یا صرف غذا در محل با قرار دادن صندلی‌های در فضای باز، بی‌آنکه بین میزها فاصله بیشتری برقرار شود.
- **شدیدترین میزان خطر:** صرف غذا در محل نشیمنگاه‌های داخل ساختمان. کاهش نیافتن تعداد صندلی‌ها و قرار ندادن میزها به فاصله بیشتر از هم.

در پروتکل های پیش رو، اصطلاح «خانوار» به معنای «افرادیست که در یک واحد مسکونی با یکدیگر زندگی می کنند» و شامل طریقه زندگی گروهی سازمانی مانند خوابگاه، خوابگاه انجمن های برادری، خوابگاه انجمن های خواهری، صومعه، خانقاه راهبان، یا مراکز مراقبتی مسکونی، یا تشکیلات مسکونی تجاری مانند مهمانخانه های شبانه روزی، هتل ها یا مثل ها نمی شود.¹ واژه های «کارکنان» و «کارمندان» شامل کارمندان، داوطلبان، کارورزان و کارآموزان، پژوهشگران و تمام افراد دیگریست که در محل مذکور کار می کنند. واژه «مراجعان» یا «مشتریان» باید به گونه ای استنتاج شود که عموم افراد و سایر کسانی که جزو کارکنان یا کارمندان نیستند و زمان خود را در کسب و کار یا محل مربوطه سپری می کنند نیز شامل شود. واژه های «مجموعه/تسهیلات»، «محل» و «مرکز» هر دو به ساختمان، محوطه و همچنین هر ساختمان یا مستغلات مجاور اشاره دارند که در آن فعالیت های مجاز صورت می پذیرد. «LACDPH» مخفف «اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس» است.

بند زیر تنها در مورد آجوسازی ها، شراب سازی های و کارگاه های تقطیری اعمال می شود که از دریافت مجوز بهداشت عمومی معاف هستند و همراه وعده های غذایی مجاز خدمت پذیرایی عرضه می کنند:

آجوسازی ها، شراب سازی ها و کارگاه های تقطیر دارای پروانه ایالتی نوشیدنی الکی 1، #2، #4، #23 و یا #74 که مجوز بهداشت عمومی رستوران را در اختیار ندارند (که از این پس به آن «تسهیلات» گفته می شود) می توانند خدمات غذایی و نوشیدنی داخل سالن را، در محل ارائه نمایند، مشروط بر اینکه تسهیلات مربوطه به کلیه پروتکل های رستوران ها که بصورت مشروط در زیر آمده، و به الزامات تکمیلی تسهیلات پایبند باشند، و برای عرضه وعده های غذایی همراه با فروش نوشیدنی در محل، تمهیدات زیر را بکار گیرند:

1) این تسهیلات می تواند با یک تهیه غذا یا رستورانی که دارای مجوز معتبر بهداشت شهرستان لس آنجلس است، قرار داد ببندد تا تحت مقررات تسهیلات میزبان که در آیین نامه خرده فروشی مواد غذایی کالیفرنیا آمده است، به همراه نوشیدنی الکی وعده غذایی مجاز عرضه کند، به شرطی که تسهیلات مربوطه قبل از فعالیت با چنین ظرفیتی از بخش بهداشت محیط در اداره بهداشت عمومی شهرستان لس آنجلس، مجوز بهداشت اخذ نماید. **نوشیدنی الکی باید در تراکنشی یکسان به عنوان یک وعده غذایی مجاز خریداری شود.** مؤسسه تهیه غذا باید پیش از فعالیت با چنین ظرفیتی، رویه های اجرایی استاندارد (SOP) را به ایمیل بخش بهداشت محیط به نشانی EHmail@ph.lacounty.gov ارائه نماید؛ یا

2) این تسهیلات می تواند با یک تسهیلات غذایی سیار (یعنی ماشین های انجمنیه فروشی سیار) که از سوی اداره بهداشت عمومی لس آنجلس برای عرضه وعده های غذایی مجاز دارای مجوز است، همکاری کند. در کلیه تمهیدات، **نوشیدنی الکی باید در تراکنشی یکسان به عنوان یک وعده غذایی مجاز خریداری شود.** تسهیلات مذکور باید پیش از فعالیت با چنین ظرفیتی، رویه های اجرایی استاندارد (SOP) را به ایمیل بخش بهداشت محیط به نشانی EHmail@ph.lacounty.gov ارائه نماید.

3) مجموعه مجاز نیست هیچ گونه نوشیدنی یا غذایی را برای مشتریانی که ننشسته اند سرو کند، و مشتریان تنها در صورتی اجازه صرف غذا یا نوشیدنی دارند که بر سر یک میز ننشسته باشند. بین ساعات 11:00 شب و 11:00 صبح، مجموعه مجاز نیست فعالیت در جهت ارائه خدمات صرف غذا و نوشیدنی در محل داشته باشد.

تعریف «وعده های غذایی مجاز» به عنوان دسته ای از غذاهای رایج است که معمولاً در ساعات مختلف روز سفارش داده می شود که چنین وعده های غذایی مجاز محسوب می شوند؛ ارائه خدمات مربوط به غذاهای از پیش بسته بندی شده مانند ساندویچ یا سالاد، یا صرفاً گرم کردن غذاهای سرد یا آماده، یا تنها سرو کردن پیش غذا و میان وعده، نباید به عنوان وعده غذایی مجاز تلقی گردد.

الزامات تکمیلی که در مورد تمامی کسب و کارها اعمال می شود:

تسهیلاتی که پیرو فرمان بهداشت و این پروتکل مجاز به بازگشایی نیستند، باید کماکان تعطیل باشند.

رستوران ها و مجموعه های خدمات غذایی که به موجب فرمان افسر بهداشت و این پروتکل مجازند بازگشایی کنند، می توانند فضا اجاره دهند و رویدادهای خصوصی برگزار کنند اما فقط در صورتی که طی برگزاری رویداد مربوط، رستوران یا مرکز خدمات غذایی برای انجام فعالیت های معمول خود تعطیل باشد. رستوران یا مرکز خدمات غذایی که میزبان هرگونه رویداد خصوصی است، باید از پروتکل اداره بهداشت عمومی این شهرستان برای **رویدادهای خصوصی: ضمیمه BB** تبعیت کند. رستوران ها و مجموعه های خدمات غذایی که دارای فضای جداگانه و ورودی کاملاً مجزا برای برگزاری رویداد خصوصی هستند، می توانند ضمن انجام فعالیت های معمول رستوران یا مجموعه غذایی، رویداد خصوصی را میزبانی کنند. در مواردی که رویداد خصوصی زمانی برگزار می شود که کسب و کار مربوطه برای انجام فعالیت های معمول خود باز است، معاشرت میهمانان رویداد خصوصی با مشتریان رستوران مجاز نیست. پیرو پروتکل رویدادهای خصوصی، فقط در صورتی که همه میهمانان کاملاً

¹ آیین نامه شهرستان لس آنجلس، سرفصل 22.14.060 – F، 22.14.060. (فرمان 1، 2019 § 1، 2019-0004).

در برابر کووید-19 واکسینه شده باشند یا قبل از رویداد، تست کووید-19 آنان منفی شده باشد، برگزاری رویداد خصوصی در فضای سرپوشیده مانعی ندارد. کلیه میهمانان رویداد خصوصی موظفند قبل از ورود به رویداد، مدرک واکسیناسیون کامل یا نتیجه منفی تست کووید-19 خود (از طریق نمونه‌گیری سواب یا بزاق دهان) را به مسئولان رستوران نشان دهند.

این پروتکل برای فروشندگان مواد غذایی (مانند ماشین‌های اغذیه فروشی سیار و دکه‌های اغذیه فروشی) در نظر گرفته نشده است. برای اطلاع از مقررات مربوط به اینگونه تسهیلات غذایی به راهنمای [فروشندگان غذای خیابانی](#) مراجعه نمایید.

لطفاً در نظر داشته باشید: این سند ممکن است با در دسترس قرار گرفتن اطلاعات و منابع تکمیلی بروز رسانی شود لذا اطمینان حاصل نمایید که وب سایت شهرستان لس آنجلس بصورت مستمر جهت دستیابی به هرگونه بروز رسانی این سند و راهنمایی‌های مرتبط را از طریق این وب سایت <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/> بررسی نمایید.

- این چک لیست موارد زیر را در بر می‌گیرد:
- (1) سیاست‌ها و رویه‌های محل از جهت حفاظت از سلامت کارکنان
 - (2) اقداماتی برای تضمین فاصله گذاری فیزیکی
 - (3) اقداماتی برای تضمین کنترل سرایت
 - (4) ارتباط با کارکنان و عموم افراد
 - (5) اقداماتی برای تضمین دسترسی عادلانه به خدمات ضروری.

در حین تدوین هرگونه پروتکل بازگشایی در مجموعه شما، این پنج حوزه کلیدی باید مورد توجه قرار گیرند.

کلیه رستوران‌ها، آبجوسازی‌ها، شراب‌سازی‌ها و کارگاه‌های نظیر یک پوشش این پروتکل که غذای مجاز سرو می‌کنند باید کلیه اقدامات ذیربط ذکر شده در زیر را اجرا نمایند و آماده توضیح این نکته باشند که به چه دلیل هر اقدامی که اجرا نمی‌شود برای این کسب و کار قابل اجرا نبوده است.

نام تجاری:

آدرس مجموعه:

حداکثر ظرفیت:

تاریخ ابلاغ:

A. سیاست‌ها و شیوه‌نامه‌های محل کار جهت حفاظت از سلامت کارکنان (همه گزینه‌هایی که درباره این تسهیلات صدق می‌کند، انتخاب نمایید)

- هر فردی که بتواند وظایف کاری خود را از خانه به انجام رساند، به این منظور دستورات به وی ابلاغ شده است.
- به کارمندان آسیب پذیر (افرادی که بیش از 65 سال سن دارند، افرادی که باردار هستند و افرادی که دچار بیماری‌های حاد پزشکی هستند) وظایفی محول می‌شود که بتوان آن را تا حد امکان از خانه انجام داد، و این افراد باید هر گونه نگرانی خود را با ارائه دهنده خدمات درمانی یا خدمات بهداشت مشاغل در میان بگذارند تا بتوانند تصمیماتی مناسب در خصوص بازگشت به محل کار اتخاذ نمایند.
- به همه کارکنان ابلاغ شده در صورت ابتلا به بیماری یا قرار گرفتن در معرض شخصی که به کووید-19 مبتلا بوده، به محل کار نیایند.
- اطلاعاتی مربوط به مزایای مرخصی تحت حمایت کارفرما یا دولت که ممکن است شامل کارکنان شود در اختیار آنان قرار گرفته که از نظر مالی ماندن در منزل را برایشان آسان تر می‌کند. مراجعه کنید به اطلاعات تکمیلی [طرح‌های دولتی حمایت از مرخصی استعلاجی و غرامت کارکنان بابت کووید-19](#)، شامل حقوق

مرخصی استعلاجی کارکنان تحت قانون تکمیلی مرخصی استعلاجی باحقوق کووید-19 مصوب 2021

□ پس از اطلاع از اینکه نتیجه آزمایش یک یا چند نفر از کارمندان مثبت شده، یا آنان علائمی مشابه (موارد ابتلا به) کووید-19 دارند، کارفرما برنامه یا پروتکلی در اختیار دارد تا از این مورد/موارد ابتلا درخواست نماید در منزل خود را ایزوله کنند و قرنطینه شخصی همه کارمندانی که در محل کار در معرض این مورد/موارد ابتلا قرار گرفته بودند، الزام آور شود. طرح کارفرما باید پروتکلی برای تمام کارمندان قرنطینه شده در نظر داشته باشد که به آن دسترسی داشته باشند یا مورد آزمایش کووید-19 قرار گیرند تا مشخص شود آیا در محل کار افراد بیشتری در معرض قرار گرفته‌اند یا خیر، که این امر ممکن است نیازمند تدابیر کنترلی تکمیلی کووید-19 باشد.

□ در صورتیکه کارفرما، مدیر، صاحب کسب و کار، یا گرداننده تشکیلات از سه (3) مورد یا بیشتر ابتلا به کووید-19 در طی 14 روز مطلع شود، باید این همه‌گیری را از طریق شماره 397-3993 (888) یا 7821-240 (213) یا بصورت آنلاین از طریق نشانی www.redcap.link/covidreport به اداره بهداشت عمومی گزارش کند. در صورت شناسایی یک گروه افراد مبتلا در محل کار، اداره بهداشت عمومی پاسخ خوشه‌ای را آغاز خواهد کرد که شامل ارائه رهنمودها و توصیه‌های در زمینه کنترل سرایت، پشتیبانی فنی و تدابیر کنترلی مختص محل می‌باشد. در راستای کمک به هدایت پاسخ مجموعه، یک مدیر هماهنگی بالینی اداره بهداشت عمومی به این تحقیقات خوشه‌ای اختصاص می‌یابد. LACDPH نیازمند همکاری فوری مجموعه است تا مشخص گردد آیا خوشه موارد ابتلا، به منزله همه‌گیری کووید-19 قلمداد می‌شود یا خیر.

□ مطابق راهنمای غربالگری ورودی LACDPH، غربالگری ورودی پیش از ورود کارکنان، فروشندگان و کارکنان تحویل به محل کار انجام می‌شود. غربالگری‌ها باید شامل معاینه سرفه، تنگی نفس، مشکل تنفسی، و تب یا لرز باشد و اینکه آیا فرد اکنون تحت فرمان انزوا و قرنطینه قرار دارد یا خیر. این معاینات را می‌توان از راه دور یا بصورت حضوری هنگام ورود کارکنان انجام داد. در صورت امکان، معاینه دمای بدن نیز باید در محل کار انجام شود.

○ غربالگری منفی (ترخیص شده). چنانچه فرد فاقد نشانه(علائم) است و در 10 روز گذشته با مورد قطعی کووید-19 هیچ‌گونه تماسی نداشته، می‌تواند برای ورود به فعالیت‌های آن روز ترخیص شود.
○ غربالگری مثبت (ترخیص نشده):

▪ اگر فرد کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه نشده² و در 10 روز گذشته با مورد قطعی کووید-19 تماس داشته است یا اکنون تحت فرمان قرنطینه قرار دارد، اجازه ورود به فعالیت‌ها یا انجام کار میدانی نخواهد داشت و باید فوراً برای قرنطینه به منزل فرستاده شود. دستورالعمل‌های مربوط به قرنطینه در نشانی ph.lacounty.gov/covidquarantine در اختیار آنان قرار دهید.

▪ اگر فردی دارای هرکدام از علائم ذکر شده در بالا باشد یا اکنون تحت فرمان انزوا قرار داشته باشد، اجازه ورود به فعالیت‌ها یا انجام کار میدانی نخواهد داشت و باید فوراً به منزل فرستاده شود تا در خانه ایزوله گردد. دستورالعمل‌های مربوط به ایزوله در ph.lacounty.gov/covidisolation را در اختیار آنان قرار دهید.

□ به کارمندانی که با سایر افراد در تماس هستند، بصورت رایگان، ماسک مناسبی داده می‌شود که بینی و دهان را می‌پوشاند. آنان باید همواره در طول روز کاری، زمانی که در تماس با سایرین هستند یا احتمال تماس با سایرین وجود دارد، ماسک بزنند. با توجه به خطر فزاینده شیوع کووید-19 محیط داخلی رستوران، به گردانندگان رستوران‌هایی که برای پذیرایی در غذاخوری داخل سالن بازگشایی می‌کنند، اکیداً توصیه می‌شود به کارمندان با به عبارتی افرادی که در تماس با مشتری هستند یا احتمال می‌رود در تماس با مشتری باشند، ماسک‌هایی دهند که در برابر انتقال خفیف بیماری از طریق دراز هوا حفاظت مؤثرتری فراهم می‌آورند، که از جمله این ماسک‌ها می‌توان به ماسک‌های N95 برازش شده، ماسک‌های KN95، و ماسک‌های دولایه (دبل) اشاره نمود. برای کسب اطلاعات بیشتر به وبسایت ماسک کووید-19 LAC DPH به نشانی <http://publichealth.lacounty.gov/acd/ncoronavirus2019/masks> مراجعه نمایید. کارمندانی که به دستور ارائه دهنده خدمات پزشکی‌شان نباید ماسک بزنند، می‌بایستی از یک محافظ صورت به همراه آویزی پارچه‌ای در لبه پایینی استفاده نمایند، و اینگونه تا زمانی که شرایط آنان اجازه دهد، پایبند دستورات ایالتی هستند. ترجیح با آویز پارچه‌ای است که زیر چانه را بطور کامل بپوشاند. نباید از ماسک‌هایی با سوپاپ یک طرفه استفاده کرد.

□ تمامی کارکنان باید همواره ماسک بزنند، مگر زمانی که تنها در دفاتر شخصی خود پشت در ب‌های بسته هستند یا هنگام خوردن یا آشامیدن. استثنائی که بیشتر برای کارکنانی در نظر گرفته شده بود که در اتاقک‌هایی با پارتیشن مستحکم کار می‌کنند، که ارتفاع پارتیشن‌های مذکور از قامت کارمند در حالت ایستاده بلندتر است، تا اطلاع ثانوی، لغو می‌شود.

□ کارکنان در خصوص نحوه استفاده صحیح از ماسک، از جمله لزوم شستشو و تعویض روزانه آن آموزش دیده‌اند.

² افراد پس از گذشت دو (2) هفته یا بیشتر از دریافت دوز دوم در سری واکسن 2-نوبتی (مانند واکسن Pfizer-BioNTech یا Moderna)، یا پس از گذشت دو (2) هفته یا بیشتر از دریافت واکسن تک-دوزی (مانند Johnson and Johnson [J&J]/Janssen) کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه می‌شوند.

محافظ‌های صورت برای کارکنانی که کاملاً واکسینه نشده‌اند و با مشتریان در تماس هستند یا احتمال می‌رود با آنان در تماس باشند تهیه شده و آن را می‌پوشند (این افراد شامل امانه محدود به چنین افرادیست: میزبانان، پیشخدمت‌هایی که با مشتریان و همچنین کارکنان دیگر مانند گارسون‌ها و سروکنندگان غذا، و سایر افراد در تماس هستند و ممکن است وارد بخش غذاخوری رستوران شوند). علاوه بر ماسک، باید محافظ صورت هم پوشید. پوشیدن ماسک سایر افراد را از قطرات تنفسی پوشنده مصون می‌دارد؛ در مقابل محافظ‌های صورت پوشنده را از قطرات تنفسی سایر افراد مصون می‌دارد. پوشیدن محافظ صورت برای کارکنانی که جهت اثبات واکسیناسیون کامل خود به کارفرمایان مدارک ارائه می‌دهند اختیاری است؛ زدن ماسک همچنان الزامی است. کارکنانی که کاملاً واکسینه شده‌اند و مدارک واکسیناسیون کامل خود در برابر کووید-19 ارائه کرده‌اند و تصمیم دارند محافظ صورت نپوشند؛ در این صورت کارفرما باید سابقه کتبی را ثبت و نگهداری کند که در آن مستندات مربوط به ارائه مدارک قابل قبول واکسیناسیون کامل از سوی هر یک از کارکنان درج شده است. نیازی نیست کارفرما کپی مدارک ارائه شده مربوط به واکسیناسیون کامل را نگهداری کند.

○ افراد پس از گذشت 2 هفته یا بیشتر از زمان دریافت دوز دوم در سری واکسن 2-نوبتی (Moderna یا Pfizer-BioNTech)، یا پس از گذشت دو هفته یا بیشتر از دریافت واکسن تک-دوزی (Johnson and Johnson [J&J]/Janssen) کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه می‌شوند

○ ارائه موارد زیر از سوی کارفرما جهت اثبات واکسیناسیون کامل کووید-19 قابل قبول است: کارت واکسیناسیون (که شامل نام فرد واکسینه شده، نوع واکسن دریافتی، تاریخ دریافت آخرین دوز است) یا عکسی از کارت واکسیناسیون به عنوان سندی مجزا یا عکسی از کارت واکسن فرد شرکت کننده در رویداد که بر روی گوشی یا دستگاه الکترونیکی ذخیره شده است یا مستندات صادره از سوی یک ارائه دهنده خدمات درمانی در خصوص واکسیناسیون کامل (که شامل نام فرد واکسینه شده و تأیید این مورد است که وی کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه شده است).

محافظ‌های صورت باید مطابق با دستورالعمل شرکت سازنده استفاده، تمیز و ضدعفونی شوند.

جهت اطمینان از استفاده مستمر و صحیح ماسک‌ها، کارکنان از خوردن یا آشامیدن منع می‌شوند، مگر در زمان استراحتشان که قادرند در آن ماسک خود را بصورت ایمن بردارند و بین خود و دیگران فاصله فیزیکی برقرار کنند. در تمام مدت خوردن یا آشامیدن، کارکنان باید فاصله حداقل شش فوتی را از دیگران حفظ کنند. هنگام خوردن یا آشامیدن، ترجیح آن است که این کار را در فضای باز و به دور از دیگران انجام شود.

در هر اتاق یا محوطه مورد استفاده کارکنان جهت صرف غذا و/یا استراحت، ظرفیت کاهش فاصله بین کارکنان به حداکثر افزایش می‌یابد. این مهم بدین طریق به انجام رسیده است:

- ابلاغ حداکثر ظرفیت، به گونه‌ای که با ایجاد فاصله حداقل شش فوت بین افراد در اتاق‌ها یا محوطه استراحت آنان سازگار باشد؛
- نوبتی کردن زمان استراحت یا صرف غذا جهت کاهش فضای اشغال شده در اتاق‌ها یا محوطه غذاخوری و استراحت؛ و
- قرار دادن میزها به فاصله دست کم هشت فوت از هم، برداشتن یا برچسب زدن صندلی‌ها برای کاهش ظرفیت، نشانه گذاری در کف برای تضمین فاصله، و چیدمان صندلی‌ها به نحوی که تماس چهره به چهره را به حداقل رسد. استفاده از پارتیشن برای جدایی از انتشار بیماری توصیه می‌شود اما این امر نباید جایگزینی برای کاهش ظرفیت و حفظ فاصله گذاری فیزیکی تلقی شود.

به کارکنان ابلاغ شده است از پایبندی به رویه‌های بهداشت دست از جمله تکرار شستشوی دست، استفاده از ضدعفونی کننده دست و استفاده صحیح از دستکش اطمینان حاصل کنند.

به کارکنان برای شستشوی مکرر دست‌هایشان زمان داده می‌شود.

به کارکنان یادآوری می‌شود که سرفه‌ها و عطسه‌ها را با دستمال بیوشانند. دستمال‌های استفاده شده باید در سطل زباله ریخته شوند و دست‌ها را باید بلافاصله با صابون و آب گرم به مدت حداقل 20 ثانیه شست.

دستورالعمل‌هایی در زمینه حفظ فاصله گذاری فیزیکی و استفاده از ماسک هنگام حضور کنار سایر افراد، در اختیار تمامی کارمندان، فروشندگان و کارکنان تحویل قرار گرفته است.

کارکنان به عنوان مربیان هم‌تا، که دستورالعمل‌های فاصله گذاری فیزیکی و کنترل سرایت را استحکام می‌بخشند، فهرست شده‌اند و از آنان حمایت می‌شود.

وقت‌های استراحت، در انطباق با مقررات مربوط به دستمزد و ساعات کاری، بصورت نوبتی هستند تا اطمینان حاصل شود که همواره می‌توان فاصله شش (6) فوت را بین کارکنان در اتاق‌های استراحت حفظ نمود.

اتاق‌های استراحت، سرویس‌های بهداشتی و سایر فضاهای مشترک، به دفعات زیر، و حداقل روزی یکبار حین ساعات کاری، طبق برنامه پیش‌رو ضدعفونی

می‌شوند:

- اتاق‌های استراحت
- سرویس‌های بهداشتی
- سایر موارد

ضد عفونی کننده و تجهیزات مرتبط در محل(های) زیر در دسترس کارکنان قرار دارد:

ضد عفونی کننده دست اثر در برابر کووید-19 در محل(های) زیر در دسترس تمامی کارکنان قرار دارد:

کپی این پروتکل میان کلیه کارکنان توزیع شده است.

اختیاری — سایر اقدامات را شرح دهید:

B. اقداماتی برای تضمین فاصله گذاری فیزیکی

محوطه غذاخوری داخل سالن:

تعداد مشتریان حاضر در محوطه غذاخوری داخل سالن رستوران به 50٪ حداکثر ظرفیت سالن محدود می‌شود. در صورت امکان، پارکینگ‌ها با هدف محدودسازی نقاط تجمع و اطمینان از فاصله مناسب میان ماشین‌ها، مجدداً پیکربندی می‌شوند.

○ حداکثر تعداد مشتریان در محوطه غذاخوری داخل سالن رستوران محدود شده است به: _____

برای اطمینان از برقراری فاصله گذاری فیزیکی دست کم شش (6) فوت بین مشتریانی که بر سر میزهای مختلف نشسته‌اند، از پشت صندلی یک میز تا پشت صندلی میز مجاور که مشتریان نشسته‌اند، باید دست کم 6 (شش) فوت فاصله باشد. این فاصله همچنین امکان تردد بین میزها را میسر می‌سازد و هر دو حالت رانده شدن صندلی به طرف بیرون و نشستن مشتریان بر سر میز در آن لحاظ شده است. در صورت امکان، فاصله بین میزهای سرویس‌دهی داخل سالن را بیش از شش فوت و تا حداکثر میزان افزایش دهید تا خطرات ناشی از حضور مشتریانی که در داخل سالن بدون زدن ماسک مشغول صرف غذا هستند به حداقل رسد. طلق‌های شیشه‌ای یا سایر حائل‌ها، جایگزین فاصله الزامی میان میزها و بین مشتریان رستوران نیست. مراجعه نمایید به بخش زیر با عنوان «مثال‌هایی درباره نحوه چیدمان صندلی‌ها با توجه به ظرفیت مجاز».

تعداد افرادی که در فضای داخل سالن بر سر یک میز می‌نشینند و عضو گروهی یکسانی هستند، باید حداکثر به 6 نفر محدود شود. همه کسانی که در فضای داخل سالن بر سر یک میز می‌نشینند باید اعضای یک خانوار باشند، در نتیجه لازم نیست به فاصله شش فوت از یکدیگر بنشینند. پیش از نشستن، میزبان باید به طور شفاهی به اعضای گروه اطلاع دهد افرادی که در داخل سالن بر سر یک میز می‌نشینند باید همگی اعضای یک خانوار باشند.

با تصدیق و ارائه مدرک واکسیناسیون کامل در برابر کووید-19³ از سوی همه اعضای گروه، تا حداکثر شش (6) نفر از شش (6) خانوار مختلف مجازند بر سر یک میز کنار هم بنشینند. هر یک از مشتریانی که واکسیناسیون کامل خویش را تصدیق کرده‌اند، پیش از اینکه اجازه داشته باشند کنار هم بنشینند باید مدارک لازم را به گرداننده مجموعه ارائه دهند. این مدارک عبارت است از کارت شناسایی عکس‌دار و مدرک واکسیناسیون کامل در برابر کووید-19، مانند کارت واکسیناسیون (که شامل نام فرد واکسینه شده، نوع واکسن کووید-19 دریافتی و تاریخ دریافت آخرین دوز است) یا عکسی از کارت واکسیناسیون آنها به عنوان سندی مجزا یا عکسی از کارت واکسن فرد شرکت کننده در رویداد که بر روی گوشی یا دستگاه الکترونیکی ذخیره شده است، یا مستندات صادره از سوی یک ارائه دهنده خدمات درمانی در خصوص واکسیناسیون کامل (که شامل نام فرد واکسینه شده و تأیید آن است که وی کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه شده است).

برگزاری هیچگونه برنامه تفریحی زنده در فضای سرپوشیده، مجاز نیست.

از تلویزیون‌ها یا سایر نمایشگرهایی داخل سالن می‌توان برای مشاهده مشتریان استفاده کرد.

مجموعه‌هایی که خدمات پذیرایی داخل سالن ارائه می‌دهند باید به موارد زیر نیز پایبند باشند:

³ افراد پس از گذشت 2 هفته یا بیشتر از دریافت دوز سوم در سری واکسن کووید-19 2-دوزیتی (مانند واکسن Pfizer-BioNTech یا Moderna)، یا پس از گذشت دو 2 هفته یا بیشتر از دریافت واکسن کووید-19 تک‌دوزی (مانند Johnson and Johnson [J&J]/Janssen) کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه می‌شوند.

○ پیشخوان‌های میخانه که جهت تهیه یا سرو نوشیدنی‌های الکلی استفاده می‌شود، برای ارائه سرویس غذا و نوشیدنی در محل پیشخوان بسته هستند.

محوطه غذاخوری روباز:

- تعداد مشتریان در فضای باز به قدری است که رعایت فاصله گذاری فیزیکی را تضمین گرداند. برای اطمینان از برقراری فاصله گذاری فیزیکی دست کم 6 فوت بین مشتریانی که بر سر میزهای مختلف نشسته‌اند، باید از پشت صندلی یک میز تا پشت صندلی میز مجاور، دست کم 6 فوت فاصله وجود داشته باشد. این امر همچنین امکان تردد بین میزها را ضمن حفظ فاصله فیزیکی بین مشتریانی که بر سر میزهای مختلف نشسته‌اند می‌سازد و هر دو حالت رانده شدن صندلی به طرف بیرون و نشستن مشتریان بر سر میز در آن لحاظ شده است. طلق‌های شیشه‌ای یا سایر حائل‌ها، جایگزین فاصله مورد نیاز میان میزها و بین مشتریان رستوران نیست. مراجعه کنید به بخش زیر با عنوان «مثال‌هایی درباره نحوه چیدمان صندلی‌ها با توجه به ظرفیت مجاز».
- نشستن بر سر یک میز در محل در فضای باز باید حداکثر به 8 نفر از افرادی که در گروهی یکسان قرار دارند، محدود شود. افرادی در فضای باز بر سر یک میز می‌نشینند می‌توانند حداکثر از 3 خانوار مختلف باشند. پیش از نشستن، میزبان باید به‌طور شفاهی به اعضای گروه اطلاع دهد افرادی که بر سر یک میز می‌نشینند می‌توانند حداکثر از 3 خانوار مختلف باشند.
- حداکثر تعداد مشتریان در محوطه نشیمنگاهی فضای باز محدود می‌شود به: _____، این عدد با محاسبه مجموع تعداد صندلی‌های موجود پس از قرار دادن میزها با فاصله از هم، مطابق آنچه در بالا گفته شد و چیدمان حداکثر هشت (8) صندلی دور هر میز محاسبه می‌شود.
- با تصدیق و ارائه مدرک واکسیناسیون کامل در برابر کووید-19⁴ از سوی همه اعضای گروه، تا هشت (8) نفر از حداکثر هشت (8) خانوار مختلف مجازند بر سر یک میز کنار هم بنشینند. مشتریانی که واکسیناسیون کامل خویش را تصدیق کرده‌اند، پیش از اینکه اجازه داشته باشند کنار هم بنشینند باید مدارک لازم را به گرداننده مجموعه ارائه دهند. این مدارک عبارت است از کارت شناسایی عکس‌دار و مدرک واکسیناسیون کامل در برابر کووید-19، مانند کارت واکسیناسیون آنها (که شامل نام فرد واکسینه شده، نوع واکسن کووید-19 دریافتی و تاریخ دریافت آخرین دوز است) یا عکسی از کارت واکسیناسیون آنها به عنوان سندی مجزا یا عکسی از کارت واکسیناسیون آنها که روی گوشی یا دستگاه الکترونیکی ذخیره شده است یا مستندات صادره از سوی یک ارائه دهنده خدمات درمانی در خصوص واکسیناسیون کامل آنها در برابر کووید-19 (که شامل نام فرد واکسینه شده و تأیید آن است که وی کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه شده است).
- استفاده از تلویزیون‌ها یا سایر نمایشگرهایی که در محوطه غذاخوری فضای باز قرار دارند، برای مشتریان حاضر در محوطه روباز مانعی ندارد.
- مجموعه‌هایی که سرویس غذاخوری در فضای باز ارائه می‌دهند باید به موارد زیر نیز پایبند باشند.

○ همانطور که در راهنمای لازم‌الاجرای اداره بهداشت عمومی کالیفرنیا درباره استفاده از سازه‌های موقت برای فعالیت کسب و کارها در فضای باز مشخص شده، جهت واجد شرایط بودن برای «فعالیت‌های فضای باز»، محوطه غذاخوری مجموعه و سازه‌های موقت استفاده شده در آن باید با شاخص‌های ایالتی مربوط به محیط روباز هم‌خوانی داشته باشند.

○ سازه‌های خارجی که با شاخص‌های ایالت برای محوطه فضای باز مطابقت ندارند، به‌عنوان محوطه سرپوشیده طبقه بندی شده و هر یک از مشتریان حاضر در 50٪ محدودیت ظرفیتی مقرر شمارش می‌شوند.

□ پیشخوان‌های میخانه که جهت تهیه یا سرو نوشیدنی‌های الکلی استفاده می‌شود، برای ارائه سرویس غذا و نوشیدنی در محل پیشخوان بسته هستند.

الزامات کلی برای تمامی مجموعه‌ها:

- جهت اطلاع از ظرفیت و اطمینان از پایبندی به محدودیت‌های ظرفیتی، مجموعه‌ها باید به‌دقت و پیوسته آمار ورود و خروج مشتریان در تمامی ورودی‌ها را ارزیابی کنند. مجموعه‌هایی که ارزیابی‌های کافی را انجام نمی‌دهند یا مطلقاً ارزیابی نمی‌کنند یا به‌ظاهر از ظرفیت مقرر فراتر رفته‌اند، ممکن است به صلاحدید بازرس اداره بهداشت عمومی موقتاً با تعطیلی مواجهه شوند تا زمانی که این مسائل برطرف شده و بازرس اداره بهداشت عمومی صحت آن را تأیید کند.
- در صورت امکان، برای کمک به حفظ فاصله گذاری فیزیکی، یک ورودی مجزا و مشخص را تعیین نموده و خروجی‌ها را تفکیک کنید.

⁴ افراد پس از گذشت 2 هفته یا بیشتر از دریافت دوز دوم در سری واکسن 2-خوبیتی (مانند واکسن Pfizer-BioNTech یا Moderna)، یا پس از گذشت دو هفته یا بیشتر از دریافت واکسن تک‌دوزی (مانند Johnson and Johnson [J&J]/Janssen) کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه می‌شوند.

- اقدامات لازم برای حصول اطمینان از رعایت فاصله گذاری فیزیکی در مکان هایی که مشتریان یا کارکنان در صف می ایستند انجام شده است. این محل ها شامل باجه فروش کالا، پایانه دستگاه کارت خوان، صف پیشخوان، سرویس های بهداشتی، لابی های آسانسور، استندهای میزبان و سالن های انتظار، محل تحویل و دریافت خودرو و هر مکان دیگر است که مشتریان در آنجا تجمع می کنند.
 - قرار دادن نوارچسب یا سایر علائم مشخص کننده به فواصل 6 فوتی در مکان هایی که افراد ممکن است آنجا صف تشکیل دهند یا بایستند.
 - ایجاد راهرو و معبرهای یکطرفه را در مکان هایی که تردد عابران در آنها وجود دارد، در صورت امکان، در راستای محدود سازی عبور کارکنان و مشتریان از مقابل یکدیگر.
- جهت نظارت بر رعایت اصول فاصله گذاری فیزیکی، در صورت امکان یکی از کارکنان با پوشیدن محافظ و ماسک در نزدیکی مناطق بالا مستقر شده لیکن بین او و نزدیکترین مشتری دست کم 6 فوت فاصله وجود دارد.
 - رویدادهای خصوصی:
 - رستوران ها و مجموعه های خدمات غذایی می توانند در مناطق سرپوشیده یا روباز، میزبان رویدادهای خصوصی باشند (مانند مهمانی رسمی، نشست یا ضیافت)، مشروط به آنکه رویدادها با پروتکل اداره بهداشت عمومی برای رویدادهای خصوصی مطابقت کامل داشته باشد: ضمیمه BB.
 - اگر رستوران برای برگزاری رویداد فضای جداگانه و ورودی مجزا نداشته باشد، برگزاری رویداد تنها زمانی مجاز است که رستوران برای فعالیت های تجاری معمول بسته باشد. هر چند رستوران ها و مجموعه های خدمات غذایی که دارای فضای جداگانه و ورودی کاملاً مجزا برای برگزاری رویداد خصوصی هستند، چنانچه قادر باشند امور مربوط به رویداد خصوصی و رستوران را بصورت کاملاً جداگانه مدیریت کنند، می توانند ضمن انجام فعالیت های معمول رستوران یا مجموعه غذایی، میزبان رویداد خصوصی نیز باشند. شرکت کنندگان رویداد خصوصی مجاز نیستند با مشتریان رستوران به معاشرت بپردازند.
 - حداکثر ظرفیت مقرر برای برگزاری هرگونه رویداد خصوصی در فضای هر 100 نفر است اما چنانچه نتیجه تست کلیه شرکت کنندگان منفی باشد یا آنان کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه شده باشند، مطابق بند قید شده در پروتکل اداره بهداشت عمومی این شهرستان برای رویدادهای خصوصی، تعداد افراد می تواند تا 300 نفر نیز افزایش یابد. برگزاری رویدادهای خصوصی در سالن سرپوشیده رستوران یا مجموعه خدمات غذایی، مطابق بند قید شده در پروتکل اداره بهداشت عمومی این شهرستان برای رویدادهای خصوصی تنها به شرطی مجاز است که تست کووید-19 همه میهمانان منفی باشد یا آنان کاملاً در برابر کووید-19 واکسینه شده باشند. حداکثر ظرفیت مجاز جهت برگزاری هرگونه رویداد خصوصی در فضای سرپوشیده، 150 نفر است.
 - در صورت همزمانی برگزاری رویداد خصوصی با ساعات فعالیت کاری رستوران، ظرفیت رستوران ظرفیت رویداد خصوصی جداگانه محاسبه می شود.
 - طی ساعات کاری فعالیت رستوران، برگزاری برنامه های تفریحی زنده فقط در فضای آزاد مجاز است. برای ایجاد فاصله حداقل 12 فوتی بین گروه مشتریان نشسته و صحنه یا اجراکننده، باید خط فاصلی مشهود وجود داشته باشد. اجراکنندگان باید برای اجرا تا حد ممکن از میکروفون استفاده کنند تا بتوانند بلندی صدا را محدود کنند. صدای بلند منجر می شود تعداد بیشتری از ذرات، ذرات معلق موجود در هوا و قطرات تنفسی منتشر شوند و به مسافتی دورتر از طی کنند.
 - برای نوازندگان / اجراکنندگان موسیقی:
 - نوازندگان باید آب جمع شده در کلید تخلیه ساز را در حوله های یکبار مصرف یا دستمال کنند و هنگام تخلیه از دیگران فاصله بگیرند تا از انتقال بیماری به واسطه آلودگی مایعات جلوگیری شود. نوازندگان باید حوله مورد استفاده خود را دور بیندازند و دست ها را بشویند و/یا بعد از دور ریختن، از ضدعفونی کننده دست استفاده کنند. اگر نوازندگان آب جمع شده در کلید تخلیه ساز را در حوله های چندبار مصرف خالی می کنند، حوله ها باید هنگام اجرا یا تمرین تمیز باشند، نوازنده شخصاً آنها را بردارد و برای شستشو در محفظه سر بسته و به دور از دیگران قرار دهد، و نوازنده باید دستان خود را بشوید یا از ضدعفونی کننده دست استفاده کند.
 - قبل و بعد از تمرین، در منزل و مراحل نظافت ساز را انجام دهید، از جمله دستمال کشیدن و دمیدن هوا با فشار در آن.
 - در صورت امکان، سازها را به اشتراک نگذارید. از دستیاران نوازندگان، مانند کسانی که صفحه نت را عوض می کنند یا سایر افرادی که نمی توانند فاصله حداقل شش فوتی را رعایت کنند، کمک نگیرید.
 - در صورت برگزاری اجرا در فضای باز و بدون زدن ماسک، فاصله بین خوانندگان، تلاوت کنندگان آهنگین و سایر افراد، یا فاصله بین نوازندگان سازهای برنجی/بادی و سایر افراد را به بیش از 6 فوت افزایش دهید. در چنین مواردی، برای افزایش فاصله، از حائل ها استفاده کنید.

- نوازندگان سازهای بادی باید بنا به اقتضا تغییرات بیشتری اعمال کنند، مانند استفاده از دستگاه‌هایی برای جذب ذرات هوایی یا هدایت مجدد هوای ساطع شده از ساز.
- رقصیدن مشتریان کماکان ممنوع است. گروه‌های مشتریان باید در طول اجرا تا حد امکان در صندلی خود باقی بمانند. پخش موسیقی ضبط شده مجاز است، اما صدای آن باید تا حدی کم باشد که کارکنان بتوانند در عین حفظ فاصله، صدای مشتریان را بشنوند.
- صنایع غذایی که گزینه تحویل بیرون بر یا تحویل پیک دارند، باید از رعایت فاصله گذاری فیزیکی از سوی کارکنان هنگام تحویل سفارش و آن دسته از مشتریانی که هنگام انجام یا دریافت سفارش در صف هستند، اطمینان حاصل کنند.
- رستوران‌ها تشویق می‌شوند و مجازند برای تحویل پیک، تحویل بیرون بر و تحویل سواره کماکان دایر باشند.
- با هدف کاهش تعامل فرد با فرد، در صورت امکان، راهکارهای فناورانه، که از آن بین می‌توان به مواردی همچون سفارش موبایلی، منوهای تبلتی و روش‌های پرداخت بدون تماس اشاره کرد، کار گرفته شده‌اند.
- تعاملات بین مشتریان، رانندگان تحویل غذا و کارکنان را طراحی و برنامه ریزی نمایید تا امکان فاصله گذاری فیزیکی فراهم شود.
 - جهت برقراری و اعمال فاصله گذاری فیزیکی، کف زمین در داخل و خارج رستوران در فضاهایی که مشتریان، فروشندگان، کارکنان تحویل غذا، کارمندان یا سایرین ممکن است منتظر بمانند علامت گذاری شده است.
 - در صورت امکان، استفاده از فرآیندهای بیرون بر و تحویل غذا و سایر سیستم‌های الکترونیک برای تعامل با میهمانان پیاده سازی شده است.
 - در صورت امکان، در هر موقعیت، تعاملات میان کارکنان و مشتریان به حداکثر پنج دقیقه محدود شده است.
- در صورت امکان، توصیه می‌شود صرف غذا در محل با رزرو قبلی صورت پذیرد یا به مشتریان اطلاع رسانی شود تا جهت تأیید وجود ظرفیت صندلی/خدمات‌رسانی در فضای باز تماس گیرند. در صورت امکان و با هدف امکان ردیابی مخاطبین، اطلاعات تماس شخص در زمان انجام رزرو یا حضور وی در محل، از طریق ساز و کار رایج کسب و کار مربوطه جمع آوری می‌شود.
 - نوعی سیستم تلفنی رزرو داشته باشید که به افراد اجازه دهد در ماشین در نوبت باشند یا در انتظار باشند و تنها زمانی وارد شوند که از طریق تماس تلفنی، پیامک، یا سایر روش‌ها مطلع می‌شوند که میز آماده است.
 - برای کاهش زمان سپری شده در مجموعه، گزینه‌هایی را سفارش‌دهی زود هنگام مشتریان فضای باز در نظر بگیرید.
- اگر فروشگاه ظرفیت داشته باشد و تصمیم به ارائه سفارشات در محل بگیرد، برای سهولت ثبت سفارش باید منویی در اختیار مشتریان قرار گیرد (نصب شده یا به شکل بروشور یکبار مصرف)، و سفارشات ارقام باید در اسرع وقت از زمان ثبت سفارش در محل، جمع آورده، بسته بندی و تحویل مشتری شوند؛ مشتریان باید از زمان تخمینی مراجعه برای دریافت بیرون بر سفارش خود مطلع شوند. مشتریانی که منتظر دریافت سفارش خود هستند، نباید در داخل ساختمان کسب و کار مربوط تجمع کنند. آنها یا باید در ماشین خود بمانند یا در زمان مناسب برای دریافت سفارش خود بازگردند.
- تماس بین کارکنان و مشتریان را محدود کنید.
 - در صندوق، استندهای میزبان، پیشخوان‌های سفارش، و مکان‌های دیگری که حفظ فاصله فیزیکی شش فوت در آن دشوار است، موانع فیزیکی مانند پارتیشن یا طلق شیشه‌ای نصب کنید.
 - تعداد کارکنانی که به یک گروه خدمات رسانی می‌کنند را محدود سازید.
- کارکنان و مشتریان را از تجمع در محل‌های پر تردد مانند سرویس‌های بهداشتی، راهروها، فضای میخانه، مقابل دستگاه‌های رزرو و کارت‌خوان‌ها و غیره منع کنید.
- کارکنان را ملزم نمایید تا از دست دادن و اقدامات مشابه جهت سلام و احوال پرسبی که فاصله فیزیکی را نقض می‌کنند اجتناب نمایند.
- به منظور حفظ فاصله فیزیکی میان کارکنان در اتاق‌های استراحت، فاصله بین میزها را به حداقل 8 فوت و فاصله بین صندلی‌ها را به حداقل شش فوت افزایش دهید. هر جا که ممکن است، فضای استراحت را در محیط بیرونی با سایبان و صندلی‌هایی که فاصله گذاری فیزیکی را تضمین می‌کنند ایجاد نمایید.
- هر جا ممکن بوده است، به منظور دستیابی به امکان فاصله گذاری فیزیکی بین کارکنان عملیات باز طراحی شده است.
 - کف آشپزخانه و سایر فضاهای پشتی علامت گذاری شده است تا فاصله گذاری فیزیکی اعمال شود.
- پروتکل‌های فاصله گذاری فیزیکی باید در تمامی فضاهای اداری، آشپزخانه‌ها، آبدارخانه‌ها، اتاق‌های فریزر، یا سایر فضاهایی پر تردد کارکنان مورد استفاده قرار گیرد.

- انتظار می‌رود که تماس اتفاقی صورت پذیرد، با این حال، هدف این است که این نوع از تماس‌ها به کمتر از 15 دقیقه و ترجیحاً 10 دقیقه کاهش یابند، و کارکنان مجاز می‌باشند از ماسک خود استفاده نمایند.

C. اقداماتی برای کنترل سرایت

پیش از بازگشایی

- در بازه 30 روزه قبل از بازگشایی سالن غذاخوری، یک متخصص HVAC از سیستم تهویه بازدید به عمل آورده و این سیستم در وضعیت عملکردی مناسبی قرار دارد؛ تهویه تا حد اکثر حد ممکن، افزایش یافته است. تهویه مؤثر یکی از مهم‌ترین راه‌های کنترل انتقال خفیف بیماری از طریق ذرات هوا است.
 - نصب دستگاه‌های تصفیه با بهره‌وری بالا، ارتقاء فیلترهای هوای ساختمان به فیلترهایی با حداکثر بهره‌وری، و انجام سایر اصلاحات به منظور افزایش کیفیت هوای خارج از ساختمان و تهویه هوا در تمام محیط‌های کاری را در نظر داشته باشید.
 - برای کسب اطلاعات دقیق به [راهنمای موقت تهویه، فیلتراسیون و کیفیت هوای محیط‌های داخلی](#) صادره اداره بهداشت عمومی کالیفرنیا مراجعه نمایید.
 - لطفاً در نظر داشته باشید: تهویه و سایر تجهیزات هوای فضای داخلی مکمل اقدامات الزام آور حفاظتی هستند نه جایگزین آن. از جمله این اقدامات می‌توان به این موارد اشاره نمود: پوشیدن پوشش صورت (به جز در برخی محیط‌های پر خطر که مستلزم استفاده از پوشش‌های حفاظت تنفسی مناسب است)، حفظ فاصله حداقل شش فوت میان افراد، شستشوی مکرر دست‌ها، و محدود کردن فعالیت‌هایی که اعضای خانوارهای مختلف را دور هم جمع می‌کند.
- برای مجموعه‌هایی که دایر نبوده‌اند، پنج دقیقه قبل از بازگشایی، هر یک از تجهیزات نصبی آب گرم و سرد را آبشویی کنید تا آب کهنه موجود در لوله‌های مجموعه، جایگزین آب تازه و سالم شود.
- تسهیلات بصورت کامل (با استفاده از محصولات مورد تأیید برای مقابله با کووید-19) پاکسازی و ضدعفونی شده است، مخصوصاً اگر این مکان تعطیل بوده باشد.
 - در صورت نیاز، گزینه‌های شرکت نظافتی ثالث را به منظور کمک در انجام تقاضای نظافتی روز افزون خود، فراهم گردانید.
- مکان‌هایی مانند بخش صرف غذا، استندهای میزبان، و آشپزخانه‌ها با مواد ضدعفونی‌کننده مناسبی، از جمله ضدعفونی‌کننده دست و دستمال مرطوب برای تمامی کارکنانی که بصورت مستقیم به مشتریان خدمات رسانی می‌کنند تجهیز شده‌اند.
 - اطمینان حاصل نمایید تجهیزات نظافت در شرایط کاری قرار داشته باشند و همواره ذخیره کافی و مقدار اضافه‌ای از صابون، دستمال توال، و ضدعفونی‌کننده دست برای مواقع ضروری موجود باشد.
 - توصیه می‌شود ظروف غیر لمسی برای ضدعفونی‌کننده دست، صابون، دستمال توال و سطل زباله سبب شوند.
- مکان‌های پیاده شدن به گونه‌ای طراحی شده‌اند که بدور از فضاهای پر تردد، اقلام تحویلی دریافت شوند. هر زمان که ممکن بوده است تماس فرد به فرد به منظور تحویل کالا محدود شده است.

ملاحظات ایمنی غذا

- تمامی رویه‌های ایمنی ذکر شده در آیین‌نامه خرده فروشی مواد غذایی کالیفرنیا (CRFC) پیروی و رعایت می‌شوند.
 - غذاهای گرم را گرم (135 درجه فارنهایت یا بیشتر) و غذاهای سرد را سرد (41 درجه فارنهایت یا کمتر) نگهداری کنید.
 - همانگونه که توسط CRFC الزام شده است غذاها را به‌طور کامل بپزید.
 - ظروف و تجهیزات را با توجه به نوبت‌های مشخص شده در CRFC تمیز و ضدعفونی کنید.
 - به تدابیر بهداشتی و سلامتی کارکنان پایبند باشید: زمانی که بیمار هستید کار نکنید؛ بصورت مستمر دست‌ها را بشویید؛ همانگونه که در CRFC ذکر شده است از دستکش استفاده کنید.
 - اطمینان حاصل نمایید تمامی غذاها و مواد اولیه از منابع مورد تأیید تأمین شده باشند.
 - کارکنان آماده سازی غذا در شیفت کاری خود از جابجایی یا ورود به سایر ایستگاه‌های کاری منع می‌شوند.

- یکی از کارکنان مجموعه غذایی مسئول توزیع اقلام دستگاه های سلف سرویس، مانند دستگاه نوشابه و ماست بستنی است و سطوح تماس به طور ساعتی، تمیز و ضدعفونی می شوند.
- فضاهایی که مشتریان ممکن است در آنجا تجمع نمایند یا غذا یا تجهیزات غذایی را لمس کنند که ممکن است توسط سایر مشتریان استفاده شود، مسدود شده است. این اقلام بصورت فردی به مشتریان ارائه می شود و پس از هر بار استفاده، به طور مناسب دور ریخته می شوند یا آنکه تمیز و ضدعفونی می شوند. این موارد به قرار زیر هستند، ولی به این موارد محدود نمی شوند:
 - فضاهای سلف سرویس با جایگاه چاشنی، محل قرارگیری ظروف، دستمال سفره، نی، ظروف بیرون بر و غیره.
 - فضاهای سلف سرویس مانند بار سالسا، بار یا بوفه سالاد، شامل محل ارائه نمونه غذا.
 - آماده سازی غذاهای کنارمیزی (برای مثال آماده سازی گوآکاموله) و ارائه مواد غذایی فاقد سرپوش با میز چرخدار و تسمه نقاله. تنها در صورتی می توان از میز چرخدار و تسمه نقاله استفاده کرد که مواد غذایی کاملاً با سرپوش هایی پوشیده شده باشند و این سرپوش ها پس از هر مرتبه استفاده تمیز و ضدعفونی شوند یا اگر یکبار مصرف هستند بلافاصله پس از استفاده دور ریخته شوند.
 - آبنبات نعنایی بعد از غذا، تنقلات، یا خلال دندان برای مشتریان. این موارد همراه با صورتحساب یا تنها در صورت درخواست ارائه می شوند.
- به جای اینکه چندین نفر از کارکنان به قاشق و چنگال های بدون پوشش، پیش از استفاده توسط مشتری دست بزنند، یکی از کارکنان بخش غذا مکلف شده است قاشق و چنگال ها را پیش از ارائه به مشتریان بسته بندی نماید.
- پر کردن مجدد نوشیدنی ها بر سر میز یا از ظروف متداول (مانند پارچ، تنگ، تنگ در دار، بطری) مجاز نیست. ظروف شیشه ای تمیز برای پر کردن مجدد نوشیدنی مشتریان فراهم شده است.

ملاحظات مجموعه

- ضدعفونی کننده دست و سطل زباله در نزدیک ورودی مجموعه در دسترس عموم افراد می باشد. سرویس های بهداشتی که پیش از این به روی عموم باز بودند، باید همچنان به روی عموم باز بمانند. سرویس های بهداشتی به طور منظم بررسی می شود و حداقل روزانه یکبار یا به تعداد دفعات تعیین شده، با استفاده از مواد ضدعفونی کننده مورد تأیید سازمان حفاظت از محیط زیست (EPA)، تمیز و ضدعفونی می شوند.
- یک برنامه نظافت و ضدعفونی سازی برای سطوح پر تماس و مناطق ورودی خروجی تدوین شده و از آن تبعیت می شود.
 - مناطق مشترک و اشیاء پر تماس در محل تحویل و پرداخت مشتری (مثلاً میز، دستگیره در یا دستگیره، کارت خوان) حداقل روزانه یکبار حین ساعات کاری با استفاده از مواد ضدعفونی کننده مورد تأیید سازمان حفاظت از محیط زیست (EPA) ضدعفونی می شوند.
 - نظافت و ضدعفونی سطوحی که در مناطق پر تردد قرار دارند یا سطوحی که در معرض افراد بدون ماسک هستند را افزایش دهید.
- مجموعه هر شب به حد مناسبی، پاکسازی و ضدعفونی می شود (با استفاده از محصولات مورد تأیید برای مقابله با کووید-19). هر جا که ممکن باشد، یک یادداشت جهت تکمیل این امر ثبت و نگهداری می شود.
- هدست های صوتی و سایر لوازم بین کارکنان به اشتراک گذاشته نمی شود مگر اینکه این لوازم بصورت کامل بعد از هر استفاده ضدعفونی شده باشند. جهت مشخص نمودن مراحل مناسب ضدعفونی سازی این لوازم از مشاوره شرکت سازنده استفاده نمایید.
- ظرف شویی هایی که ظروف چند بار مصرف مشتریان را می شویند، با لوازمی مرکب از پوشش های صورت، عینک های محافظ، و یا ماسک تجهیز شده اند تا چشم، بینی و دهان آنها را در برابر آلودگی ناشی از پاشش ذرات محافظت نماید. پیشبندهای غیر قابل نفوذ برای ظرف شویی ها تأمین شده و از آنها خواسته شده است که آنها را بصورت مستمر تعویض نمایند. لوازم حفاظتی غیر یکبار مصرف مانند محافظ صورت و عینک در بین نوبت های استفاده بصورت کامل ضدعفونی می شوند.

فضاهای خدمات مشتریان

- برای ارائه خدمات غذاخوری داخل سالن، لازم است تا حد ممکن هوای آزاد در تمامی فضای مربوط به غذاخوری داخل سالن جریان داشته باشد تا خطر انتقال کووید-19 میان مشتریان و کارکنان کاهش یابد. این امر ممکن است شامل باز گذاشتن درب ها و پنجره ها در طول ساعات کاری باشد.
- مشتریان باید از طریق درهایی که باز نگهداشته شده اند (این امر باید جهت تأیید بر اساس وضعیت مواجهه با حیوانات موزی مورد ارزیابی قرار گیرد) یا در صورت

امکان درهای اتوماتیک وارد شوند. برای میهمانانی که ناچار هستند دستگیره درها را لمس کنند ضد عفونی کننده دست باید در دسترس باشد.

همانطور که در راهنمای لازم الاجرای اداره بهداشت عمومی کالیفرنیا دربارهٔ استفاده از سازه‌های موقت برای فعالیت کسب و کارها در فضای باز مشخص شده،

برای سرویس دهی در فضای باز، بدون وجود محدودیت‌های ظرفیتی، مجموعه باید امکان برقراری جریان هوا در سراسر فضا را فراهم کرده و از مؤلفه‌های ایالتی مربوطه پیروی نماید. سازه‌های خارجی که با شاخص‌های ایالت برای محوطه فضای باز مطابقت ندارند، به عنوان محوطه سرپوشیده طبقه بندی شده و هر یک از مشتریان حاضر در 50٪ محدودیت ظرفیتی مقرر شمارش می‌شوند.

○ استفاده از پارتیشن‌ها یا حائل فعالیت‌های غذاخوری روباز مانعی ندارد به شرطی که ارتفاع آن از کف زمین حداکثر 3 فوت باشد و موجب اختلال برقراری جریان هوا در مجموعه نشود. به این ترتیب این لوازم در دسته بندی موانع با اضلاع محصور جای نمی‌گیرند. در یک سازه خارجی، پارتیشن یا حائل که ارتفاع آن بیش از 3 فوت باشد مانع با اضلاع محصور تلقی می‌شود.

○ برای تشخیص اینکه به فضایی روباز محسوب می‌شود، زرده‌ها و صفحه‌های حائلی که مانع جریان هوا نشوند را در مقوله موانع با اضلاع محصور قرار نمی‌دهیم.

به مشتریان ابلاغ می‌شود که در زمان ورود به مجموعه، هنگام پیاده‌روی در هر نقطه‌ای از مجموعه و حین استفاده از سرویس‌های بهداشتی، و مطابق دستورالعمل‌های مشروح در بخش D، باید ماسک بپوشند. این امر در مورد همه بزرگسالان و کودکان 2 سال به بالا صدق می‌کند. افرادی که به دستور ارائه دهنده خدمات پزشکی‌شان نباید ماسک بزنند، می‌بایستی در انطباق با مقررات ایالتی، تا زمانی که شرایط برایشان مهیاست، از یک محافظ صورت به همراه آویزی پارچه‌ای در لبه پایینی استفاده کنند. ترجیح با آویز پارچه‌ای است که زیر چانه را بطور کامل بپوشاند. نباید از ماسک‌هایی با سوپاپ یک طرفه استفاده کرد. به منظور تأمین امنیت کارکنان خود و سایر مراجعان، باید به مراجعانی که بدون ماسک وارد می‌شوند، ماسک داده شود.

○ مشتریان فقط زمانی می‌توانند ماسک خود را بردارند که بر سر میز نشسته‌اند و مشغول خوردن یا آشامیدن هستند.

○ برای مصرف غذا یا نوشیدنی باید مشتریان روی صندلی نشسته به مشتریان اجازه ندارند هنگام خوردن یا آشامیدن راه بروند یا بایستند.

○ مشتریانی که از زدن ماسک‌های پارچه‌ای خودداری کنند، ممکن است از ارائه خدمات محروم شوند و از آنان خواسته شود محل را ترک کنند.

دستورالعمل‌های مشتری. پس از ضد عفونی هر میز در پی ترک مشتریان قبلی، مجموعه باید علامت یا کارت (با سایز حداقل 3 x 5 اینچ) روی میز قرار دهند که بر روی آن دستورالعمل‌های زیر یا مشابه آن نوشته شده است:

«به ما کمک کنید با رعایت راهکارهایی ساده، کسب و کار خود را باز نگه داریم، و از کارکنان و مشتریانمان حفاظت کنیم:

○ تا زمانی که غذا یا نوشیدنی شما سرو شود، و پس از صرف آن، ماسک خود را بردارید.

○ هر زمان گارسون‌ها به میزتان نزدیک شدند، ماسک بزنید.

○ هر زمان که از سر میز برمی‌خیزید، ماسک خود را بپوشید.

○ دستان خود را بشویید و ضد عفونی کنید.

بابت کمک به حفظ سلامت کارکنان و دیگر مشتریان از شما ممنونیم!»

هنگامی که مشتریان بر سر میز نشسته‌اند یا در طول حضور آنان در مجموعه، افزون بر این موارد، می‌توان در محوطه غذاخوری از گزینه‌های دیگری مانند علائم، تابلوهای دیجیتال برای اطلاع رسانی و یادآوری دستورالعمل‌ها به مشتریان استفاده کرد.

مشتریانی که به همراه کودکان وارد مرکز می‌شوند باید اطمینان حاصل نمایند که فرزندانشان در کنار والدین/مراقبان می‌مانند، از لمس هر فرد دیگر یا هر چیزی که متعلق به آنها نباشد خودداری می‌کنند و چنانچه شرایط سنی‌شان اجازه دهد، ماسک می‌زنند.

معاینات علائم قبل از ورود مراجعان به مجموعه انجام می‌شود. بررسی‌ها باید شامل معاینه در مورد سرفه، تنگی نفس، مشکل تنفسی و تب یا لرز باشد، و اینکه آیا فرد اکنون تحت فرمان انزوا یا قرنطینه قرار دارد یا خیر. انجام این معاینات می‌تواند بصورت حضوری یا از طریق روش‌های جایگزین باشد مانند سامانه‌های معاینه آنلاین یا از طریق علائمی نصب شده در ورودی مجموعه که مقرر می‌کنند مراجعان مبتلا به این علائم نباید به مستغلات مجموعه وارد شوند.

○ غربالگری منفی (ترخیص شده). چنانچه فرد فاقد نشانه(علائم) است و در 10 روز گذشته با مورد قطعی کووید-19 هیچ‌گونه تماسی نداشته، می‌تواند برای ورود به فعالیت‌های آن روز ترخیص شود.

○ غربالگری مثبت (ترخیص نشده):

- اگر فرد در 10 روز گذشته با مورد قطعی کووید-19 تماس داشته است یا اکنون تحت فرمان قرنطینه قرار داشته باشد، اجازه ورود به فعالیت‌ها را نخواهد داشت و باید فوراً به منزل بازگردد و خود را قرنطینه کند. دستورالعمل‌های مربوط به قرنطینه در نشانی ph.lacounty.gov/covidquarantine را در اختیار آنان قرار دهید.
- اگر فردی دارای هر کدام از علائم ذکر شده در بالا باشد یا اکنون تحت فرمان انزوا قرار داشته باشد، اجازه ورود به فعالیت‌ها را نخواهد داشت و باید فوراً به منزل فرستاده شود تا در خانه ایزوله گردد. دستورالعمل‌های مربوط به ایزوله در ph.lacounty.gov/covidisolation را در اختیار آنان قرار دهید.
- ❑ پیشخدمت‌ها، نظافت‌چی‌ها، و سایر کارکنانی که اقلام مورد استفاده مشتریان (لیوان، بشقاب، دستمال سفره کثیف و غیره) را جابجا می‌کنند باید پس از تکمیل این کار دست‌های خود را بشویند.
- ❑ در بین مشتریان منوهای غیر یکبار مصرف تمیز شده و ضدعفونی می‌شوند. جایگزین‌هایی مانند تابلوهای ایستاده منو، منوهای الکترونیک، یا منوهای قابل داندود بر روی موبایل باید در نظر گرفته شوند.
- ❑ بعد از هر نوبت استفاده فضای نشیمن مشتریان نظافت و ضدعفونی می‌شود. محل نشستن مشتریان، میزها و سایر اقلام روی میز باید یک بار مصرف باشند یا در بین استفاده مشتریان نظافت/ضدعفونی شوند. هر میز یا رومیزی دارد که پس از هر مرتبه استفاده مشتریان تعویض می‌شود یا دارای سطحی بدون منفذ است که بین هر مرتبه استفاده مشتریان تمیز و ضدعفونی می‌گردد.
- ❑ مشتریان ظروف بیرون را پُر می‌کنند و تنها در صورت درخواست ایشان در دسترس خواهند بود.
- ❑ مشتریان به انجام تراکنش‌های غیر نقدی ترغیب می‌شوند. اگر در مجموعه غذایی عرف باشد، مشتریان می‌توانند کارت اعتباری/نقدی خود را شخصاً در دستگاه بکشند، و کارت خوان‌ها به‌طور ساعتی کاملاً ضدعفونی می‌شوند.
- ❑ اختیاری - سایر اقدامات را شرح دهید (مثلاً در نظر گرفتن ساعات مراجعه افراد سالمند، تشویق مراجعه در ساعت فروش غیر اوج):

D. اقدامات ابلاغ شده به عموم افراد

- ❑ یک نسخه کپی از این پروتکل یا گواهی چاپ شده مطابقت ایمنی کووید-19 صادره شهرستان لس آنجلس، در تمامی ورودی‌های عمومی مجموعه نصب شده است. برای کسب اطلاعات بیشتر یا گذراندن دوره خود آموز مطابقت ایمنی کووید-19، به نشانی <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm> مراجعه نمایید. مجموعه‌ها باید یک نسخه کپی از پروتکل‌ها را در مجموعه داشته‌دارند تا در صورت درخواست، آن را جهت بررسی، در اختیار افراد قرار دهند.
- ❑ علائمی در تمامی ورودی‌ها نصب شده است که به عموم کسانی که غذا صرف می‌کنند یادآور می‌کند که شش فوت فاصله گذاری فیزیکی را حفظ کنند، در زمان ورود به رستوران دستان خود را بشویند یا از ماده ضدعفونی کننده دست استفاده کنند، زمانی که مشغول خوردن یا آشامیدن نیستند ماسک بزنند، و اگر بیمار هستند یا علائمی منطبق با بیماری کووید-19 دارند در خانه بمانند. برای مشاهده منابع تکمیلی و نمونه علامت‌ها ابل استفاده کسب و کارها به [وبسایت راهنمای کووید-19 اداره بهداشت عمومی این شهرستان](#) مراجعه نمایید.
- ❑ تمامی مجموعه‌ها باید همچنین در همه ورودی‌ها علائمی نصب کنند و به‌صورت شفاهی به مشتریانی که برای غذاخوری داخل سالن وارد می‌شوند اطلاع دهند که جمیع افرادی که بر سر یک میز می‌نشینند باید عضو خانواری یکسان باشند.
- ❑ در رستوران‌های واقع در کسب و کاری دیگر یا واقع در مرکز تجاری / مرکز خرید سرپوشیده یا سرپاز، علائمی نصب شده‌اند. آنکه به استثنای محوطه‌های مخصوص غذاخوری سرپوشیده یا روباز، مشتریان اجازه ندارند در سایر مستغلات کسب و کار یا مرکز تجاری بخورند یا بیاشامند.
- ❑ علائمی نصب شده است که به عموم کسانی که غذا صرف می‌کنند یادآوری می‌نماید که شش فوت فاصله گذاری فیزیکی را حفظ کنند، در زمان ورود به رستوران دستان خود را بشویند یا از ماده ضدعفونی کننده دست استفاده نمایند، و در صورتیکه بیمار هستند یا علائمی منطبق با بیماری کووید-19 دارند در خانه بمانند.
- ❑ نشریات آنلاین مرکز (وب سایت، رسانه‌های اجتماعی و غیره) اطلاعات مشخصی در خصوص ساعات کاری تسهیلات، لزوم استفاده از ماسک، ضرورت آنکه افرادی که بر سر یک میز می‌نشینند اعضای خانواری یکسان باشند، سیاست‌های مربوط به پیش سفارش، رزرو، پیش پرداخت، تحویل بیرون بر و/یا تحویل با پیک و سایر موارد مربوطه ارائه می‌دهد.

E. اقداماتی برای تضمین دسترسی عادلانه به خدمات ضروری

- ❑ خدماتی که برای مشتریان/ارباب رجوعان ضروری است در اولویت قرار گرفته‌اند.
- ❑ تراکنش‌ها یا خدماتی که از راه دور قابل ارائه هستند به بستر آنلاین منتقل شده‌اند.

□ جهت تضمین دسترسی به کالا و خدمات برای مشتریانی که محدودیت‌های حرکتی دارند و/یا در فضاهاى عمومی شدیداً در معرض خطر ابتلا قرار می‌گیرند، اقداماتی صورت گرفته است.

هر گونه اقدامات اضافی که در بالا ذکر نشده است باید در صفحات جداگانه‌ای ذکر شود که کسب و کار مربوطه موظف است آن را به این سند پیوست کند.

شما می‌توانید برای طرح هرگونه سؤال یا بیان دیدگاه خود درباره این پروتکل با شخص زیر تماس بگیرید:

نام تجاری:

شماره تلفن:

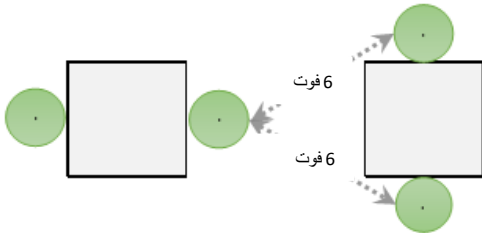
تاریخ آخرین بازبینی:

ممنوع شده - پیگرد قابل اجرا نیست

نمودارهای نحوه چیدمان صندلی ها

این شش (6) نمودار مرجع الگوگیری برای چیدمان صندلی در فضای باز و سرپوشیده هستند. استفاده از حائل ها با هدف کاهش فضای بین میزها و افزایش ظرفیت صندلی ها مجاز نیست. جداسازی میزها با فاصله لبه به لبه 8 فوت، فاصله گذاری فیزیکی دست کم 6 فوت بین مشتریان خانوارهای مختلف را تضمین می کند.

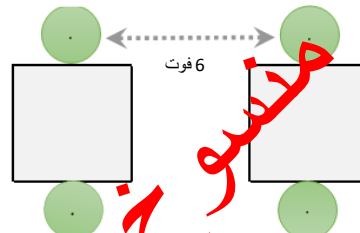
نمودار 1



صندلی های عمودی

6 فوت فاصله بین صندلی مشتری که در زاویه مجاور صندلی میز کناری می نشینند
محاسبه فاصله صندلی بصورت لبه به لبه

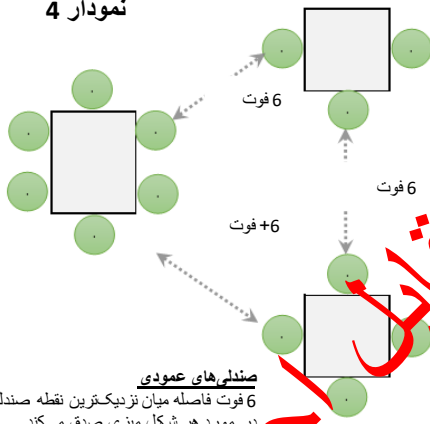
نمودار 2



کنار هم

6 فوت فاصله بین صندلی هم محاسبه فاصله صندلی بصورت لبه به لبه

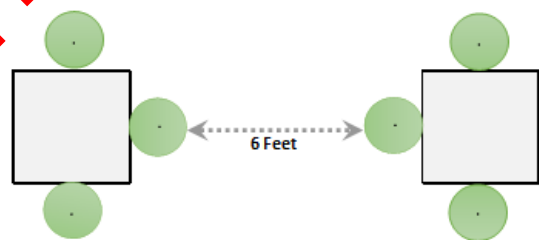
نمودار 4



صندلی های عمودی

6 فوت فاصله میان نزدیکترین نقطه صندلی ها از هم در مورد هر شکل میزی صدق می کند

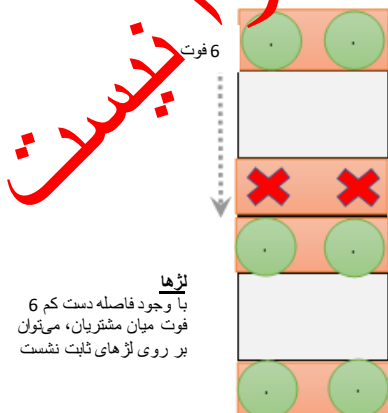
نمودار 3



کنار هم

6 فوت فاصله بین صندلی هایی که پشت به پشت هم قرار دارند

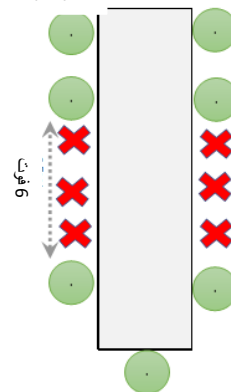
نمودار 6



لژها

با وجود فاصله دست کم 6 فوت میان مشتریان، می توان بر روی لژهای ثابت نشست

نمودار 5



میز به سبک اشتراک، بدون حائل

6 فوت تا نزدیکترین عضو گروه دیگر محاسبه فاصله صندلی بصورت لبه به لبه