

راهنمای بازگشایی رستوران‌ها در زمان همه‌گیری COVID-19



در زمانی که انتقال فعال در جامعه وجود دارد توصیه می‌شود تجمعات به تعویق انداخته شود. در زمانی که مقامات محلی تصمیم به بازگشایی مرحله‌ای مشاغل می‌نمایند برای حفظ سلامت جامعه باید نکات مختلفی رعایت گردد و لازم است این نکات به دقت در جامعه توسط مقامات بهداشت عمومی و شهروندان پایش شوند.

نکات کلیدی مهم:

اطمینان حاصل کنید که فرد مسئول در رستوران دارای گواهینامه مدیریت مواد غذایی به روز باشد. به کارکنان چگونگی سرو مواد غذایی آموزش داده شود و با آموزش پرسنل و مهمانان از خود و مهمانان حفاظت شود. با استفاده از تکنولوژی‌های نوین مانند نرم افزارهای موبایلی یا سیستم ثبت سفارشات تلفنی و یا سیستم ثبت آنلاین و ارسال غذا و رعایت فاصله گذاری فیزیکی با کاهش تماس‌ها به سلامت جامعه کمک شود.

مقدمه

اتحادیه ملی رستوران‌ها (National Restaurant Association) با همکاری سازمان غذا و دارو، دولت، دانشگاه، مسئولان بهداشت عمومی و نمایندگان صنعت اقدام به تهیه دستورالعمل‌های عملیاتی جهت کمک به بازگشت به کار کامل رستوران‌ها هنگامی که زمان آن فرا برسد نموده است تا بازگشایی‌ها را انجام دهند.

این راهنما به گونه‌ای طراحی شده است که اطلاعات پایه را در اختیار قرار دهد، خلاصه‌ای از اقدامات توصیه شده که می‌تواند مورد استفاده در جهت کاهش قرار گرفتن در معرض ویروس باشد، مشتمل بر بخش‌های ذیل است:

- ✓ ایمنی مواد غذایی
- ✓ نظافت و ضد عفونی
- ✓ نظارت بر بهداشت کارکنان و بهداشت شخصی
- ✓ فاصله گذاری فیزیکی

این راهنمایی‌ها باید در کنار سایر توصیه‌ها و اقدامات به کار گرفته شوند. مشاهده جدیدترین اطلاعات در سایت restaurant.org/COVID19 مقدر است.

پاسخ رستوران‌ها به همه‌گیری COVID-19

ایمنی مواد غذایی همیشه اولویت رستوران‌ها، برای مهمانان و

کارکنان خود بوده و دستورالعمل‌های بهداشت فردی جهت مبارزه با COVID-19 باید مبنای قرار گیرند. الزامات جهت کاهش خطر انتقال COVID-19 در رستوران‌ها عبارتند از:

- ✓ ممنوعیت ورود افراد بیمار به محل کار
- ✓ به کارگیری روش‌های صحیح شستشوی دست‌ها
- ✓ به کارگیری روش‌های قوی برای ضد عفونی سطوح
- ✓ اطمینان از تعیین مسئول ارایه سرویس و خدمات غذایی
- ✓ اطمینان از حضور دایم فرد مسئول در زمان ارایه خدمت توسط رستوران

راهنما برای کارکنان

به توصیه‌های محلی که بر اساس شیوع در هر منطقه می‌باشد باید دقت شود. در زمان بازگشایی رستوران‌ها باید تمامی دستورالعمل‌ها بر اساس جدیدترین موارد به روز رسانی شده مبنای قرار گیرد. مواردی که باید مد نظر قرار گیرد عبارتند از:

- ✓ فاصله گذاری فیزیکی و استفاده از وسایل حفاظت فردی
- ✓ بهداشت کارمندان
- ✓ تمیز کردن / ضد عفونی کردن

ایمنی مواد غذایی

- ✓ از مواد غذایی تاریخ گذشته استفاده نکنید.
- ✓ در مکان‌هایی که استفاده از سالاد بار و یا بوفه آزاد امکان پذیر است و اجازه داده شده است حتماً باید از اقدامات حفاظتی و موانع در برابر عطسه یا سرفه استفاده کرد.
- ✓ اگر خدمات بیرون بر ارایه می‌گردد از دم‌ای جعبه در زمان انتقال و حفاظت از غذا در طی انتقال اطمینان حاصل کنید.
- ✓ ظروف و وسایل را مرتباً شسته و تعویض نمایید و از موانع حفاظتی در محل قرار دادن وسایل هم استفاده کنید.
- ✓ اطمینان حاصل کنید که افراد مسئول سرو غذا گواهی سلامت داشته و مرتباً از نظر سلامتی بررسی می‌شوند.

