



إرشادات للمطاعم التي تقدم أطعمة نيئة وسائبة

خلال طوارئ الصحة العامة الخاصة بفيروس كورونا (كوفيد-19)، تم رفع القيود المفروضة على إعادة بيع الأطعمة السائبة وتم إصدار تصريحات مؤقتة جديدة من أجل:

- تقديم خدمات للمجتمعات.
- مطاعم بأسعار معقولة والجدوى المالية والعمالية الأخرى.

يمكن للمطاعم توفير سلع معينة للمستهلكين للشراء أو التبرع. تتضمن هذه المنتجات:

• الأغراض المنزلية مثل:

- » ورق المراض
- » المنادف الورقية

• مستلزمات التنظيف

• لوازم الطعام مثل:

- » السلع غير القابلة للتلف والعبوات غير المفتوحة من الحليب ومنتجات الألبان
- » الألبان المعلبة غير المفتوحة
- » اللحوم النيئة
- » المكولات البحرية
- » الفواكه والخضروات
- » الدواجن
- » البيض

يجوز للمطاعم بيع اللحوم والدواجن النيئة المعبأة للمستهلكين، ولكن ليس لإعادة بيعها. ويجب أن تحتوي هذه السلع على ملصقات معلومات مناسبة تتضمن تعليمات الطهي والتعامل معها.

يجب أن يتم الحصول على اللحوم المباعية من مورد خاضع لتفتيش وزارة الزراعة الأمريكية ويمكن إعادة تعبئتها. لا يجب تفرغ الهواء من عبوات اللحوم ما لم يكن لديك خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)



يجوز للمطاعم عرض اللحوم والدواجن النيئة المعبأة التي تم فحصها بواسطة وزارة الزراعة لبيعها بالتجزئة للمستهلكين.

تعليمات المناولة الآمنة

تم تحضير هذا المنتج من لحوم و/أو دواجن تم فحصها واعتمادها. قد تحتوي بعض المنتجات الغذائية على بكتيريا يمكن أن تسبب المرض إذا تم التعامل مع المنتج أو طهيه بشكل غير صحيح. لحمايتك، اتبع تعليمات المناولة الآمنة هذه.

حفظ المنتجات في الثلاجة أو المجمد
إذابة المنتجات المجمدة في الثلاجة أو الميكروويف.

فصل اللحوم والدواجن النيئة عن الأطعمة الأخرى. ويجب غسل أسطح العمل (بما في ذلك ألواح التقطيع) والأواني واليدين بعد لمس اللحوم أو الدواجن النيئة.

طهي جيداً.

الاحتفاظ بالأطعمة الساخنة ساخنةً. وحفظ بقايا الطعام في

الثلاجة على الفور أو التخلص منها.



مطبقة ومعتمدة من إدارة الصحة البيئية المحلية. يوجد أدناه رابط لصياغة ملصق معلومات المناولة الآمنة باللغتين الإنجليزية والإسبانية:

<https://ao.usa.aov/xvbdP>.

بعض الأمور التي يجب وضعها في الاعتبار:

- التأكد من أن العملاء يمكنهم الطلب عبر الهاتف أو عبر الإنترنت أو كليهما. ويجب أن تكون الطلبات جاهزة لتجنب الازدحام. والتأكد من أن الأشخاص يلتزمون بإجراء التباعد الاجتماعي بأن يبقوا على بُعد مسافة 6 أقدام أو أكثر من بعضهم البعض.

• يجب أن يستلم الطعام من مصدر معتمد.

- يجب أن تظل المنتجات التي تتطلب التبريد تحت التحكم في درجة الحرارة (≥ 41 درجة فهرنهايت) حتى تكون جاهزة للاستلام أو التوصيل.
- يجب أن تحتوي المواد السائبة (الأطعمة الجافة والمبردة) على ملصقات معلومات كاملة ودقيقة وفقاً لإرشادات وزارة الزراعة في ولاية أوريغون.
- يجب أن يفي بيع الكحوليات وتوصيلها بمتطلبات كل من:

» الأمر التنفيذي رقم 20-12.

» لجنة مراقبة الكحوليات في أوريغون.

يرجى الرجوع إلى

<https://www.oregon.aov/olcc/LIC/Paaes/index.aspx>.

ابقوا على اطلاع

[مراكز مكافحة الأمراض والوقاية منها \(CDC\)](#)

[هيئة الصحة بولاية أوريغون \(OHA\)](#)

لمعرفة المزيد، تفضل بزيارة

healthoregon.org/coronavirus

أو اتصل على الرقم 211.

هذه الأسئلة الشائعة مقتبسة من مواد إدارة الصحة العامة والبيئة بولاية كولورادو.

OHA 2293B Arabic
(04/09/2020)