



الأسئلة الشائعة حول إرشادات المرحلة الأولى من إعادة الفتح المطاعم والحانات (تم التحديث في 2020-8-26)

فيما يلي إجابات للأسئلة الشائعة حول إرشادات المرحلة الأولى من إعادة الفتح إرشادات محددة للمطاعم، والحانات، ومصانع الجعة، ومصانع النبيذ، وغرف التدوق، ومعامل التقطير (إرشادات المرحلة الأولى للمطاعم والحانات). لا تنطبق الإرشادات وهذه الأسئلة الشائعة إلا على المؤسسات العاملة في مقاطعة تم السماح لها بدخول المرحلة الأولى من إعادة الفتح. توفر هيئة الصحة بولاية أوريغون هذه الأسئلة الشائعة لمساعدة الجمهور على فهم الإرشادات والرد على أسئلة أصحاب المصلحة وتوضيح كيفية تطبيق الإرشادات في سيناريوهات محددة. قد يتم تحديث هذه الأسئلة الشائعة بشكل متقطع. لا يُقصد من هذه الأسئلة الشائعة أن تحل محل الإرشادات ولكن الهدف منها المساعدة في تفسير تفاصيل الإرشادات وتكون مُكملة لها.

عمليات التشغيل

س 1: هل يمكن إعداد الطاولات مسبقاً؟ يبدو أن إعداد الطاولات مسبقاً يقلل احتمالات التعرض الإضافية للموظفين والعملاء؟

ج 1: لا، لا يمكن إعداد الطاولات مسبقاً وتركها للجلوس بدون زبائن. إذا كان الموظف يرغب في إعداد طاولة مسبقاً قبل الجلوس في حفلة مباشرة، خاصة إذا كان هذا يقلل من التفاعل بين الموظفين والعملاء، فهذه ممارسة مقبولة.

س 2: في الحمامات، هل نحتاج إلى مراقب على الباب؟ إذا كان الجواب نعم، فهل هذا الشخص يعمل بدوام كامل؟

ج 2: إلى أقصى حد ممكن، يجب على الشركات - وليست ملزمة بذلك - تعيين موظف (موظفين) لمراقبة وصول العملاء إلى المناطق المشتركة مثل دورات المياه لضمان عدم تجمع العملاء. بإمكان الشركات أيضاً وضع لافتات وعلامات واضحة لتذكير الزبائن بالالتزام بتدابير التباعد الجسدي.

س 3: لماذا يوجد حظر تجوال من الساعة 10 مساءً في مقاطعات المرحلة الأولى، وإلى ماذا يستند هذا؟ هل يمكن للزبائن الجالسين على الطاولات الانتهاء من تناول الطعام في الساعة 10 مساءً أم يجب على الجميع الخروج في الساعة 10 مساءً؟

ج 3: يجب على جميع المطاعم وقف تناول الأطعمة والمشروبات داخل المكان بحلول الساعة 10 مساءً. يجب إغلاق هذه المطاعم أمام الجمهور في ذلك الوقت باستثناء خدمة الوجبات الجاهزة. ويجب تحديد وقت انتهاء تقديم الخدمة داخل المطعم لضمان الامتثال. سيحدد المطعم كيفية الامتثال بناءً على نموذج الخدمة الخاص به.

س 4: هل ننتظف بمحلول مبيض أو بيروكسيد؟ هل يجب أن يكون المحلول أقوى في أماكن معينة؟ كم مرة ننتظف، وأي منتج نستخدمه، ومتى يجب أن ننتظف؟

ج 4: يجب تنظيف الأسطح الملامسة للطعام في المطبخ و"المنطقة الخلفية" وفقاً ل**قواعد سلامة الغذاء - OAR 333-150-0000**. بالنسبة إلى "المناطق الأمامية"، وافقت وكالة حماية البيئة الأمريكية مسبقاً على منتجات معينة فعالة ضد فيروسات مماثلة لفيروس كوفيد-19. توجد **هنا** جميع المنتجات المطهرة التي تلبى هذا المعيار.

لا يتم اعتماد جميع المطهرات للأسطح الملامسة للطعام ويجب شطفها وتعقيمها وفقاً لملصق المعلومات. ابحث عن قسم "التطهير" على ملصق معلومات المنتج المختار واستخدم الحد الأقصى لزمان التلامس ومعدل التخفيف الأكثر تركيزاً (كمية المطهر المراد مزجه بالماء) في هذا القسم.

س 5: هل ستؤدي غسالة الأطباق، عند تشغيلها في دورتها المعتادة، إلى قتل فيروس كوفيد-19؟

ج 5: نعم، غسالات الأطباق التي تلبّي المعايير الحالية في مدونة الغذاء باستخدام الكلور أو درجة حرارة عالية عند 160 درجة فهرنهايت في رف الأطباق فعالة في قتل الفيروسات.

س 6: هل يُطلب من الأشخاص الجلوس لتناول الطعام والمشروبات داخل المكان؟

ج 6: يُسمح بخدمة الشباك لأغراض الطلب و/أو استلام الطعام. ويُفضل بشدة الجلوس لتناول الطعام للمساعدة في ضمان الالتزام بالتباعد الجسدي بمسافة ستة (6) أقدام.

س 7: هل يتعين على سلطات الصحة العامة المحلية (LPHA) الموافقة على خطة إعادة فتح المطعم قبل التنفيذ؟ هل يجب على المطعم وضع خطة مكتوبة؟ هل سيتم إصدار شهادة الامتثال لمرض كوفيد-19 أم أنها مطلوبة لتوثيق التزام المنشأة بإرشادات حاكمه الولاية فيما إعادة فتح الولاية؟

ج 7: لا. يجب على المنشآت اتباع إرشادات هيئة صحة أوريغون ولكنها لا تحتاج إلى موافقة مسبقة من سلطات الصحة العامة المحلية لوضع خطة مكتوبة أو الحصول على وثائق تثبت الامتثال.

س 8: المطاعم مطالبة بالتوقف عن تقديم الطعام والمشروبات الكحولية في تمام الساعة 10 مساءً، ولكن متى يُسمح لها بالفتح؟

ج 8: يجب أن تفتح المطاعم والحانات في اليوم التالي بناءً على ساعات العمل الرسمية المجدولة بانتظام، ولكن لا يمكنها الفتح قبل الساعة الرابعة صباحاً.

س 9: هل يجب تطهير الحمامات بين استخدام كل عميل؟

ج 9: لا. يجب تنظيف الحمامات وتطهيرها بشكل متكرر وعند الضرورة، ولكن ليس مطلوباً بين استخدام كل عميل.

س 10: هل يمكن لمرافق مثل صالات البولنج التي توفر خدمة تقديم الطعام ولكنها تقدم نشاطاً مغلقاً بموجب الأوامر التنفيذية الصادرة عن حاكمه الولاية أن تعيد فتح جزء خدمة الطعام؟

ج 10: نعم. إذا كان المرفق يفتح فقط جزء خدمة الطعام ويتبع إرشادات هيئة صحة أوريغون.

س 11: هل لا تزال عمليات الخدمة الذاتية للعملاء، مثل الإفطار الأوروبي، والبوفيهات، وبار السلطات، والشواء المنغولي، ومحطات إعادة تعبئة المشروبات (الجمعة والصودا)، وآلات الزبدي محظورة؟

ج 11: نعم. يجب صرف الطعام من قبل الموظفين ولا تزال عمليات الخدمة الذاتية للعملاء غير مسموح بها. يمكن بالقيام بالشواء المنغولي إذا قام الموظفون بتجميع المكونات الخام كما تم اختيارها من قبل العميل قبل طهيها. يُسمح بعمليات الخدمة الذاتية في متاجر البقالة، مثل الأطعمة السائبة وبارات الزيتون.

س 12: هل تشمل المرحلة الأولى من إعادة الفتح الحانات وغرف التدوق وحانات الجعة وحانات النبيذ؟

ج 12: تسمح المرحلة الأولى بفتح جميع منشآت تناول الطعام والمشروبات. ومع ذلك، يجب أن يتوقف تناول الطعام والمشروبات داخل مكان الخدمة بحلول الساعة 10 مساءً.

س 13: هل يحصى الموظفون ضمن الحد الأقصى للسعة للمطاعم والحانات؟

ج 13: نعم، يتم تضمين الموظفين في قدرة سعة التجمع للمطعم والبار. تبلغ السعة القصوى 100 شخص في الأماكن الداخلية أو 250 شخصًا في الأماكن الخارجية أو عدد الأشخاص، بما في ذلك الموظفين، بناءً على تحديد السعة (المساحة مربعة/الإشغال كما هو محدد أدناه)، أيهما أقل. إذا كانت الشركات تدير خدمات في الداخل والخارج، فلا يمكن أن يتجاوز إجمالي السعة القصوى 250 شخصًا، بما في ذلك الموظفين.

س 14: أين يُفترض بنا أن نحصل على البخاخات المطهرة والمناديل المبللة المطهرة؟

ج 14: تحتفظ جمعية المطاعم والفنادق بولاية أوريغون (ORLA) بقائمة بائعي منتجات التنظيف المتاحة للأنشطة التجارية.

س 15: أين يمكننا العثور على الإرشادات الخاصة بغرف التدوق؟

ج 15: يمكن العثور على جميع الإرشادات الموجهة إلى المطاعم/الحانات/مصانع بييرة/غرف التدوق/معامل التقطير في نفس المستند.

س 16: هل يجب على المطاعم تقديم طلب لإعادة الفتح؟

ج 16: لا. يجب على المقاطعات التقدم بطلب للانتقال إلى المرحلة الأولى. بمجرد حصول المقاطعة على الموافقة لدخول المرحلة الأولى، لن تكون هناك حاجة للمطاعم لتقييد نفسها بخدمات تقديم الوجبات الجاهزة/التسليم. (إذا انقضى ترخيص OLCC بسبب عدم الدفع، فيجب تجديده. وستحتاج هيئة Oregon Lottery أيضًا إلى فحص أجهزة فيديو اليانصيب قبل تنشيطها.)

س 17: مناديل الكتان مقابل المناديل الورقية. شركة البياضات تسترد البياضات المستخدمة مرة واحدة في الأسبوع. ما هو التفضيل المقترح؟

ج 17: يمكن استخدام مناديل الكتان في التنظيف. يُرجى الانتباه جيدًا لتخزين البياضات المستخدمة/المتسخة. يجب تخزين البياضات المتسخة في كيس بلاستيكي أو حاوية أخرى بغطاء.

س 18: هل هناك لوائح مختلفة لأولئك الذين لديهم برامج غذائية تفرضها إدارة الزراعة في ولاية أوريغون (ODA)، وهيئة صحة أوريغون (OHA)؟

ج 18: بشكل عام، الاختلافات الوحيدة في استخدام القفازات. القفازات مطلوبة لجميع الأنشطة الملامسة للغذاء في المرافق الخاضعة لرقابة إدارة الزراعة في ولاية أوريغون. يجب أن تتبع المرافق الخاضعة لرقابة هيئة صحة أوريغون صحيفة وقائع مدونة الغذاء رقم 1 - تقليل التعامل بالأيدي المكشوفة.

س 19: هل تقترح أن يتم لف الأدوات والأواني الفضية في فوط كتان؟

ج 19: نعم، هذه ممارسة جيدة ولكنها ليست من متطلبات منشآت الأغذية والمشروبات.

س 20: من هو أفضل جهة اتصال لطلب مزيد من التوضيح بشأن التوصيات؟

ج 20: يجب إرسال الأسئلة وطلبات التوضيح بشأن إرشادات الولاية إلى عنوان البريد الإلكتروني: covid19.reopening@dhsosha.state.or.us.

س 21: هل تم تضمين مطاعم السوشي بنظام الحزام الناقل ومطاعم الديسمم على طراز العربة ضمن "عمليات الخدمة الذاتية" المحظورة في المرحلة الأولى؟

ج 21: تعتبر مطاعم السوشي بنظام الحزام الناقل خدمة ذاتية ولا يُسمح بها نظرًا لأن العميل يلتقط الأطباق الصغيرة على الحزام الناقل.

إذا كان العملاء يطلبون من عربة الديسمم ولكن لا يخدمون أنفسهم، فسيتم السماح بذلك بموجب [إرشادات هيئة صحة أوريغون](#). يجب على المنشأة اتخاذ الاحتياطات اللازمة لحماية الطعام على العربة من التلوث أثناء تحريكها في أرجاء المطعم.

س 22: هل ستكون هناك إرشادات محددة للمبيت والإفطار وافتتاح مرافق إقامة صغيرة للسياحة العامة (خاصةً فيما يتعلق بمناولة الطعام)؟

ج 22: يجب أن تتبع منشآت الإقامات [إرشادات هيئة صحة أوريغون](#) في جميع عمليات خدمة الطعام لديها.

س 23: هل يسري حظر التجول الساعة 10 مساءً على تناول الطعام والمشروبات داخل المكان على المطاعم أو المقاهي داخل المستشفيات أو غيرها من مرافق الرعاية الصحية؟

ج 23: لا. القيود المفروضة على تناول الطعام والمشروبات داخل المكان لا تنطبق على خدمة الطعام في مرافق الرعاية الصحية (بما في ذلك المستشفيات)، أو مرافق رعاية الأطفال، أو أماكن العمل، أو المباني الحكومية، أو مرافق الاستجابة للطوارئ، أو البرامج المدرسية، أو برامج المأوى والوجبات التي تخدم السكان المعرضين للخطر.

س 24: هل مقاعد العملاء المنجدة بالقماش أو المواد المسامية الأخرى مطلوب تطهيرها وتعقيمها بين استخدام كل عميل؟

ج 24: لا، ليس هناك ما يلزم لتطهير المقاعد المنجدة من القماش بين استخدام كل عميل.

س 25: لدي ترخيص مشروبات الخمر. أين يمكنني العثور على إرشادات لجنة مراقبة الخمر في أوريغون (OLCC) حول إعادة الفتح؟

ج 25: يمكن العثور على صحيفة وقائع OLCC الخاصة بإعادة الفتح [هنا](#).

س 26: أرغب في توسيع مباني عملي إلى مساحة عامة أو خاصة وتقديم المشروبات الكحولية، مع الالتزام بتدابير التباعد الجسدي. هل يمكنني فعل هذا؟

ج 26: لدى لجنة OLCC طلب لتوسيع المباني. يمكنك العثور على الطلب والإرشادات [هنا](#).

س 27: لدي أسئلة أخرى حول كوفيد-19 تتعلق بترخيص الخمر. أين يمكنني أن أجد الإجابات عنها؟

ج 27: لدى لجنة OLCC صحيفة الأسئلة الشائعة التي يتم تحديثها بانتظام. يمكنك العثور عليها [هنا](#).

س 28: هل مطلوب من العملاء ارتداء أغطية وجه في مطعم طلبات السيارات؟

ج 28: نعم، حسبما هو مطلوب بموجب إرشادات الكمامات، وواقيات الوجه، وأغطية الوجه على مستوى الولاية، إذا لم يكن العملاء قادرين على الحفاظ على مسافة ستة (6) أقدام بين سياراتهم ونافذة مطعم طلبات السيارات، فيطلب منهم ارتداء غطاء وجه، أو كمامة، أو واقى للوجه.

س 29: هل يطبق حظر الساعة 10 مساءً على تناول الطعام داخل المطعم فقط أم على مطعم طلبات السيارات أيضاً؟

ج 29: يطبق حظر الساعة 10 مساءً على تناول الطعام بالداخل والخارج فقط - وليس على مطعم طلبات السيارات.

س 30: هل يمكن لمؤسسات الإقامة الأخوية (Fraternal Lodge Organizations) العمل في المرحلة الأولى؟

ج 30: يجوز لمؤسسات الإقامة الأخوية التي تعمل بموجب ترخيص مطعم أن تقدم في الموقع خدمة تقديم الطعام والشراب في المقاطعات المسموح لها بدخول المرحلة الأولى من إعادة الفتح، إذا امتثلت [لإرشادات المطاعم](#).

يجوز مؤسسات الإقامة الأخوية المعفاة من ترخيص المطاعم بموجب النظام الأساسي ORS 624.038 لأنها تقدم الطعام فقط للأعضاء وضيوفهم أن تقدم خدمة الطعام والشراب داخل الموقع في المقاطعات المسموح لها بدخول المرحلة الأولى من إعادة الفتح، إذا امتثلت [لإرشادات المطاعم](#).

بالإضافة إلى ذلك، إذا عُقد في أماكن الإقامة اجتماعات، فيجب أن تتبع الأمر التنفيذي رقم 20-27 الخاص بقيود التجمعات وإرشادات هيئة صحة أوريغون (أي الالتزام بتدابير التباعد الجسدي، وما إلى ذلك). لا يجوز أن يتجاوز عدد التجمعات 25 شخصاً في المرحلة الأولى. توصي هيئة صحة أوريغون بأن تأخذ مؤسسات الإقامة الأخوية بعين الاعتبار ما يلي عند تحديد ما إذا كان سيتم إعادة فتحها ومدى عملها:

- تضم العديد من مؤسسات الإقامة الأخوية أعضاء من الفئات الأكثر عرضة للخطر (والتي تشمل أولئك الذين تزيد أعمارهم عن 65 عاماً أو الذين يعانون من مرض مزمن خطير). حتى مع بذل أفضل الجهود للامتثال لجميع إرشادات هيئة صحة أوريغون، فإن زيارة إلى مؤسسة إقامة أخوية تنطوي على مخاطر. وتوصي حاكمة الولاية بشدة بأن تبقى الفئات الأكثر عرضة للخطر في منازلهم خلال المرحلة الأولى.
- بالنظر إلى الفئات الأكثر عرضة للخطر والالتزام بالامتثال لإرشادات المطاعم (على سبيل المثال، ضمان التزام الأعضاء بالتباعد الجسدي بمسافة ستة (6) أقدام، خاصة في أي وقت يجلسون فيه، فقد يكون من المنطقي بالنسبة لبعض مؤسسات الإقامة أن تبقى مغلقة في هذا الوقت أو تقدم خدمات محدودة فقط.

س 31: هناك حدود سعة مختلفة لتناول الطعام في الأماكن الداخلية والخارجية. ما هو تعريف "مساحة خارجية" لأغراض إرشادات المرحلة الأولى للمطاعم والحانات؟

ج 31: لأغراض [إرشادات المطاعم والحانات في المرحلة الأولى](#)، "المساحة الخارجية" تعني مساحة في الهواء الطلق والتي تتميز بغطاء مؤقت أو ثابت (مثلاً، مظلة أو سطح) بحيث يكون خمسة وسبعين بالمئة من هذه المساحة على الأقل من المتر المربع من الجانبين مفتوحة في الهواء الطلق.

التباعد والإشغال

س 1: هل يمكنك توضيح متى يُسمح بمقاعد البار/المنضدة؟

ج 1: إذا كانت المنضدة/البار مسند مباشرة على الحائط أو النافذة، فيُسمح بالجلوس طالما يتم الالتزام بمسافة لا تقل عن ستة (6) أقدام بين الأفراد. إذا كانت هناك أي منطقة مفتوحة بين المنضدة/البار والحائط أو النافذة، فلا يُسمح بالجلوس.

س 2: كيف تحدد "الحد الأقصى للإشغال" لاستيفاء إرشادات إعادة فتح الولاية الصادرة عن حاكمة الولاية؟

ج 2: تنص إرشادات هيئة أوريغون الصحية (OHA) للمطاعم والحانات على أن الأنشطة التجارية يجب أن تحدد سعة التجمع بحد أقصى 100 شخص في الأماكن الداخلية أو 250 شخصًا في الأماكن الخارجية أو لا يزيد على 250 شخصًا في الأماكن الداخلية والخارجية أو عدد الأشخاص، بما في ذلك الموظفين، بناءً على تحديد السعة (المساحة المربعة/الإشغال)، أيهما أقل.

س 3: هل يجب على متاجر بيع الوجبات الجاهزة وأماكن الجلوس المخصصة لتناول الطعام في محلات البقالة اتباع نفس إرشادات هيئة صحة أوريغون للمطاعم والحانات؟

ج 3: نعم.

س 4: إذا كانت المائدة لها ظهر مرتفع للمقاعد، فهل يمكن أن تكون هناك مسافة أقل من ستة (6) أقدام بين الأفراد الذين يتناولون الطعام؟

ج 4: لا. يجب على العملاء الذين ليسوا جزءًا من نفس المجموعة التي تتناول الطعام أن يبعدوا مسافة ستة (6) أقدام عن الآخرين.

س 5: إذا قام أحد المطاعم بتثبيت زجاج شبكي أو ألواح بلاستيكية أو أي حاجز آخر بين الطاولات أو آلات الياصيب، فهل يمكن أن تكون المسافة بينهما أقل من ستة (6) أقدام؟ هل يمكن للمنشأة تثبيت زجاج شبكي في البار؟ هل هذا يعتبر جدارًا أو نافذة حتى يتمكنوا من الجلوس في البار مع وجود تباعد قدره ستة أقدام بين العملاء؟

ج 5: لا. يجب على العملاء الذين ليسوا جزءًا من نفس المجموعة التي تتناول الطعام أن يبعدوا مسافة ستة (6) أقدام عن الآخرين. تركيب الحواجز في منشأة لفصل العملاء عن بعضهم البعض أو الموظفين قد يفيد أو يغير تدفق الهواء بطريقة يمكن أن تخلق ركودًا في الهواء.

س 6: هل تنطبق متطلبات التباعد الجسدي البالغ مسافته ستة أقدام على المقاعد الخارجية؟

ج 6: نعم. نعم. يجب الالتزام بتدابير التباعد الجسدي الذي يبلغ ستة (6) أقدام بين الأفراد بغض النظر عما إذا كانوا جالسين في الداخل أو في الهواء الطلق.

س 7: هل يتعين على المطعم تقييد الوصول إلى الأحواض أو المبولات أو المراحيض لضمان استيفاء العملاء لمتطلبات التباعد الجسدي الذي يبلغ مسافته ستة أقدام؟

ج 7: لا. ومع ذلك، يجب على المنشآت، قدر الإمكان، تعيين موظف (موظفين) لمراقبة وصول العملاء إلى المناطق المشتركة مثل دورات المياه لضمان عدم تجمع العملاء.

س 8: بالنسبة إلى الضيوف الذين يجلسون ويتم تقديم الخدمة لهم خارج المطعم، هل هناك أي قيود على المسافة من المبنى لمقاعد الضيوف؟

ج 8: لا تتضمن إرشادات هيئة صحة أوريغون الحد الأدنى أو الأقصى للمسافة بين المبنى ومقاعد الضيوف. يجب أن تتحقق المطاعم من مجلس المدينة أو المقاطعة حول متطلبات الكود الخاص بالجلوس في الهواء الطلق.

س 9: هل يجب إعداد المطعم بحيث يجب على العملاء الذين يدخلون المطعم أو يمضون عبر المطعم إلى طاولة الالتزام بحاجز أمان قدره (6) أقدام بينهم وبين العملاء الآخرين طوال سيرهم إلى الطاولة؟

ج 9: يجب أن تكون هناك مسافة ستة (6) أقدام بين أي منطقة يحتمل أن يبقى العميل فيها (على سبيل المثال، فقط داخل المدخل أو في انتظار الحمام). إذا كان ذلك ممكناً، يجب إعداد قاعة الطعام للسماح بوجود مسافة ستة (6) أقدام على الأقل في جميع الأوقات. ومع ذلك، في المطاعم الأصغر حيث يكون ذلك غير ممكن (على سبيل المثال، سيفرض التخلص من معظم السعة)، فمن المقبول للعملاء المرور لفترة وجيزة في غضون مسافة ستة (6) أقدام من العملاء الجالسين أثناء انتقالهم من وإلى طاولتهم.

س 10: هل مسافة الستة (6) أقدام قاعدة من طاولة لأخرى؟ أو من عميل جالس إلى عميل جالس على طاولة أخرى؟

ج 10: يجب أن تكون المسافات بين الطاولات لا تقل عن ستة (6) أقدام بحيث يكون التباعد الجسدي بمسافة (6) أقدام على الأقل بين الأشخاص الذين ليسوا على نفس الطاولة.

س 11: هل يجب على الموظف الوقوف على بُعد مسافة ستة (6) أقدام عند أخذ الطلب من الضيوف؟

ج 11: من أجل سلامة الموظفين والعملاء، يجب الالتزام بتدبير التباعد الجسدي بمسافة ستة (6) أقدام بين الموظفين والعملاء قدر الإمكان، لكن إرشادات هيئة صحة أوريغون تدرك أنه لأغراض طلب الطعام وتقديمه على طاولة، لن يكون الالتزام بمسافة ستة (6) ممكناً دائماً.

س 12: هل يمكن عزف الموسيقى خارج غرف التدوq؟

ج 12: يُسمح بوجود الموسيقيين القادرين على الالتزام بتدبير التباعد الجسدي بمسافة لا تقل عن ستة (6) أقدام بينهم وبين العملاء وبين أنفسهم.

س 13: إذا كانت الطاولة مواجهة لحائط (أو حاجزاً آخر)، وبالتالي ظهر العميل باتجاه الغرفة، فهل ما زلنا بحاجة إلى مسافة ستة (6) أقدام خلف العميل؟

ج 13: نعم.

س 14: ما هي قواعد المناسبات والفعاليات في قاعات الحفلات في الفنادق؟

ج 14: يسمح الأمر التنفيذي رقم 20-27 فقط بالتجمعات الاجتماعية والترفيهية لما يصل إلى 10 أشخاص طالما يمكن الحفاظ على ما لا يقل عن ستة (6) أقدام باستمرار بين أفراد من أسر مختلفة.

الموظفون

س 1: لماذا يجب على الموظفين استخدام الأواني والأدوات بدلاً من الأيدي المكشوفة عند التعامل مع الطعام؟

ج 1: قد لا يكون غسل اليدين بالماء والصابون العادي كافياً لمنع انتقال الميكروبات المسببة للأمراض من اليدين إلى الطعام أثناء تحضير الطعام. لا يسمح للمنشآت المرخصة من إدارة الزراعة بولاية أوريغون باستخدام الأيدي العارية عند التعامل مع الطعام وفقاً للوائح قسم متطلبات قواعد الطعام: 3-301.11 منع التلوث من اليدين.

س 2: يقلق عمال المطعم من ارتداء الكمامات طوال اليوم في المطبخ ذات درجات حرارة مرتفعة وتراكم ثاني أكسيد الكربون (CO2). هل هناك أي بيانات حول خطر ثاني أكسيد الكربون وكمامات الوجه المصنوعة من القماش؟

ج 2: أغطية الوجه القماشية ليست محكمة الإغلاق ولذلك فمن غير المحتمل أن يتراكم أي ثاني أكسيد الكربون. يتم ارتداء أغطية الوجه لتغطية الأنف والفم لمنع انتشار الرذاذ من شخص إلى آخر في محيط المجتمع.

س 3: يقلق عمال المطعم من ارتداء الكمامات طوال اليوم في المطابخ ذات درجات الحرارة المرتفعة. ما الذي يجب على العمال فعله لمنع ارتفاع درجة الحرارة أو الإرهاق بسبب سخونة المطبخ أو صعوبة التنفس إذا طلب منهم ارتداء غطاء للوجه؟

ج 3: يجب على العمال ارتداء غطاء للوجه يمكنهم التنفس فيه بحرية وأخذ فترات راحة أثناء ساعات العمل لمغادرة المطبخ ذات درجات الحرارة المرتفعة. ومطلوب من الشركات توفير الأقنعة أو واقيات الوجه أو أغطية الوجه للموظفين وفقاً لإرشادات هيئة صحة أوريغون.

س 4: هل جميع الموظفين مطالبون بارتداء أغطية وجه أم فقط موظفي الاستقبال الذين يتفاعلون بشكل مباشر مع العملاء؟ هل الموظفين مطالبون بارتداء كمامة أو يمكنهم ارتداء أغطية وجه مصنوعة من القماش بدلاً من ذلك؟

ج 4: يتعين على جميع موظفي خدمة الطعام، بغض النظر عن المهمة الوظيفية، ارتداء أغطية الوجه إلا عندما يأكلون/يشربون أو عندما لا يكونون في مكان يتواجد فيه الجمهور حيث يمكن الحفاظ على مسافة ستة (6) أو أكثر من وفقاً لإرشادات هيئة صحة أوريغون. كما يمكن للموظفين ارتداء قناع أو غطاء للوجه أو واق للوجه وفقاً لإرشادات هيئة صحة أوريغون.

س 5: لماذا يوجد إرشادات جديدة بأن يرتدي جميع موظفي المطعم أغطية الوجه، بالنظر إلى أننا لم نكن مطالبين بارتدائها في الماضي؟

ج 5: مع تناول العملاء الطعام داخل المطعم، هناك خطر إضافي للتعرض للعدوى بشكل عام. أظهرت الدراسات الحديثة أن ارتداء غطاء الوجه يمكن أن يقلل من انتشار كوفيد-19.

تشغيل محطات فيديو اليانصيب (VLT)

س 1: تنص الإرشادات الموجهة إلى المطاعم بخصوص محطات فيديو اليانصيب على "وضع محطات فيديو اليانصيب على بُعد مسافة ستة (6) أقدام على الأقل". أعتقد أنه تم إخبارنا أنه ليس من المفترض أن تلمس المنشآت/تحرك الأجهزة نفسها. هل هذا صحيح؟ هل الإرشادات تنص على أن تقوم لجنة OLCC بفحص الأجهزة والعمل معها في المكان المناسب قبل التنشيط؟

ج 1: تفحص هيئة Oregon State Lottery (OSL) محطات فيديو اليانصيب. إذا كان المطعم/البار بحاجة إلى نقلهما، فيجب عليه الاتصال بهيئة OSL وسترسل المساعدة من أقرب مكتب ميداني. قبل أن تتمكن هيئة OSL من إعادة تشغيل الماكينات مرة أخرى، يجب أن تلبية متطلبات التباعد الجسدي التي تبلغ ستة أقدام.

س 2: هل ينطبق وقت الحظر الذي يبدأ الساعة 10 مساءً على محطات يانصيب الفيديو (VLTs)؟
ج 2: نعم، ينطبق وقت الحظر الذي يبدأ الساعة 10 مساءً على محطات يانصيب الفيديو (VLTs).

إمكانية الوصول إلى المستند: بالنسبة للأفراد ذوي الإعاقات أو الأفراد الذين يتحدثون لغة أخرى غير الإنجليزية، يمكن أن توفر هيئة الصحة بولاية أوريغون معلومات بتنسيقات بديلة مثل الترجمات أو الطباعة بالأحرف الكبيرة أو طريقة برايل. يُرجى الاتصال بـ Mavel Morales على الرقم 1-844-882-7889، الهاتف النصي 711، أو عبر البريد الإلكتروني OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us.