

معلومات من مراقبة المواد الغذائية

إلى المطاعم والمقاهي، الخ.

بسبب فيروس كورونا ووباء كوفيد-19 في السويد وفي بقية العالم، نقدم معلومات إلى الذين يديرون جهات عمل يتم فيها تقديم الطعام. ابتداءً من 25 مارس 2020 تنطبق لوائح هيئة الصحة العامة وتعليماتها العامة بشأن الحد من انتشار كوفيد-19 في المطاعم والمقاهي الخ.

وتقع على عاتق صاحب الشركة مسؤولية ضمان عدم وجود ازدحام بين الناس في طوابير الانتظار أو حول الطاولات أو البوفيهات أو أمام البار. وينطبق الأمر أيضاً على الأماكن القريبة من المبنى وحوله، مما يعني أنه لا يمكن نقل الطابور إلى الطريق أو على الرصيف فقط. يمكن تسليم الطعام الجاهز كالمعتاد شريطة أن يتم ذلك دون تزاخم بين الناس. لا يوجد حظر على البوفيهات، ولكن يجب أن يتم ذلك دون أي تزاخم بين الناس.

يجب على المسؤول تقييم المخاطر حول تقديم الطعام بصورة منتظمة والتقليل من خطر انتشار العدوى قدر الإمكان. ولذلك فإن المسؤول ملزم بالإطلاع بشكل مستمر على ما تقوله هيئة الصحة العامة وأطباء الأمراض المعدية.

يوجد على موقع هيئة الصحة العامة القواعد التي تنطبق على المطاعم والحانات والمقاهي بسبب مرض كوفيد-19 والتي يمكنك العثور عليها هنا:

www.folkhalsomyndigheten.se/nya-regler-for-restauranger-med-flera

يوجد أيضاً على موقع هيئة الصحة العامة أسئلة شائعة وأجوبة عنها حول المطاعم والحانات والمقاهي. يمكنك العثور عليها هنا:

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/Frågor-och-svar>

يوجد أيضاً على موقع هيئة الصحة العامة معلومات بلغات أخرى، ويمكنك العثور عليها عن طريق:

<https://www.folkhalsomyndigheten.se/information-pa-olika-sprak> المعلومات متوفرة مثلاً بالإنجليزية | Arabiska، English | عربي، الصينية | Dari، 中文 | دري والمزيد من اللغات الأخرى.

الوقاية من انتشار العدوى

- يجب على الشركة الحد من طوابير الانتظار الطويلة والحشود.
- عليك تدبير الأمور بشكل ألا يحتاج العملاء إلى الانتظار في الطابور بقرب بعضهم البعض. يجب أن يمكن للعملاء الحفاظ على مسافة جيدة من بعضهم البعض.
- يمكن استخدام طرق عديدة مثل الشريط اللاصق على الأرض، لتذكير العملاء بمسؤوليتهم الخاصة للحد من انتشار العدوى.
- ضع لافتات لتذكير العملاء بما يمكنهم القيام به للحد من انتشار العدوى.
- يجب ألا يحتاج العملاء إلى الانتظار في الطابور ثم طلب الطعام وبعد ذلك انتظار طلبهم مما يؤدي إلى تجمع عدد كبير من الناس.
- لا تنس أنه يمكن أيضاً أن تتكون طوابير في المراحيض أيضاً.
- قم بتقديم الطعام على الطاولات. لا يُسمح بتقديم الطعام والمشروبات في البار التي تؤدي إلى تناول العملاء لها وهم واقفين.

- إذا كنت تتبع طعاماً يمكن للعملاء الاتصال هاتفياً لطلبه، أو يمكن طلبه عبر الإنترنت، فقم بتذكير العملاء عن هذا الأمر بصورة إضافية. حيث يمكن أن يقلل ذلك من خطر التزاحم عند تقديم الطعام إذا استخدم العملاء هذه الخدمة.
- إذا أمكن للعملاء الدفع عبر تطبيق سويش فهذا أمر جيد لأنه يزيد من المسافة بينهم وبين الموظفين.
- إن نشر قائمة الطعام على الإنترنت أو في خارج المبنى يساعد أيضاً في تقليل التزاحم. حيث يمكن للعملاء الاتصال هاتفياً من الخارج لطلب الطعام، ودفع المبلغ عن طريق تطبيق سويش، ثم الدخول لجلب طعامهم.
- إذا كان لديك محطات بطاقات محمولة فيمكن للعملاء أن يدفعوا في خارج المبنى.
- حاول جعل العملاء يستعملون نظام الدفع الذاتي إذا كان متوفراً لديك.
- هناك حاجة لتنظيف إضافي للأماكن التي يلمسها الناس بأيديهم، على سبيل المثال مقابض الأبواب لأماكن تقديم الطعام، مقابض الثلاجات والمفاتيح الكهربائية ومحطات البطاقات، وما إلى ذلك.
- يجب أن يوجد صابون سائل ومناشف ورقية في جميع المراحيض.
- قم بتذكير العملاء لغسل أيديهم. يمكنك وضع معقم لليدين للعملاء ولكن غسل اليدين أكثر أهمية.
- قم بتوزيع الطاولة في مكان تقديم الطعام لكيلا يصبح مزدحماً. قد تحتاج مثلاً إلى إزالة طاولة أو طاولتين.
- يجب على الموظفين المريضين البقاء في المنزل.
- قد يكون من الجيد فصل فرق العمل قدر الإمكان.

الاتصال

إذا كانت لديك أسئلة يمكنك الاتصال بوكالة البيئة على الرقم
08-52301000 أو بالبريد الإلكتروني
livsmedelskontrollen@sodertalje.se