

# فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

## إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات توصيل واستلام الطعام

### آخر التحديثات:

20/30/10: تم تحديث معلومات حول ما يجب فعله إذا كنت تعاني من أعراض، أو إذا كنت مصابًا بـ COVID-19 أو كنت جهة اتصال وثيق لشخص مصاب بـ COVID-19.

يعتبر التعامل السليم مع الطعام أثناء تحضير الطعام وحفظه واستلامه وتوصيله أمرًا ضروريًا لضمان سلامة الطعام للاستهلاك. تلعب المرافق الغذائية إلى جانب سائقي توصيل الطعام دورًا رئيسيًا في ضمان بقاء الطعام آمنًا للمستهلكين أثناء عملية التوصيل.

### ملحوظة هامة: ابق في المنزل إذا كان لديك COVID-19 أو تعرضت لـ COVID-19

- إذا كنت تعاني من أعراض، فيجب عليك البقاء في المنزل، والاتصال بالطبيب الخاص بك حول الحاجة إلى الاختبار والعزل. لمزيد من المعلومات، قم بزيارة [ph.lacounty.gov/covidcare](http://ph.lacounty.gov/covidcare).
- إذا كان لديك نتيجة اختبار إيجابية لـ COVID-19 أو تم إخبارك من قبل الطبيب بأنك من المحتمل أن تكون مصابًا بـ COVID-19، فأنت بحاجة إلى البقاء في المنزل. اقرأ تعليمات العزل المنزلي على [ph.lacounty.gov/covidisolation](http://ph.lacounty.gov/covidisolation) لمزيد من المعلومات.
- إذا كنت على اتصال وثيق مع شخص كان لديه نتيجة إيجابية لاختبار COVID-19، فأنت بحاجة إلى الحجر الصحي. اقرأ تعليمات الحجر الصحي المنزلي على [ph.lacounty.gov/covidquarantine](http://ph.lacounty.gov/covidquarantine).

### النظافة الشخصية

- اغسل يديك بالصابون والماء لمدة 20 ثانية على الأقل بين كل عملية توصيل وقبل استلام الطعام وإيصاله للمستهلك.
- إذا لم يتوفر الماء والصابون، استخدم معقم لليدين يحتوي على الكحول بنسبة 60% على الأقل.
- تجنب لمس عينيك وأنفك وفمك بأيدي غير مغسولة.



### التعامل السليم مع الأطعمة وحملها

- يجب تغليف الطعام في عبوات مضادة للعبث والحفاظ عليها بحيث لا تتعرض للتلوث المحتمل أثناء التوصيل.
- يجب أن يتم نقل الطعام الذي يتم توصيله أو الاحتفاظ به في حاويات مصنوعة من مواد ناعمة وقابلة للغسل ومنيعه ويمكنها تحمل التنظيف المتكرر.
- الحفاظ على الناقلات لتخزين المواد الغذائية نظيفة ومعزولة في السيارة أثناء النقل. يجب أن تكون الناقلات مانعة للتسرب وتحافظ على الطعام في درجات حرارة الحفظ المناسبة.
- عندما يتجاوز وقت التوصيل 30 دقيقة، يجب الحفاظ على الطعام إما في درجات الحرارة الباردة (أقل من 41 درجة فهرنهايت) أو الساخنة (135 درجة فهرنهايت أو أعلى)



### استلام وتوصيل الطعام

# فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

## إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس إرشادات توصيل واستلام الطعام

|  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• يجب على المطاعم توفير كل عناصر الأكل للأخذ جاهزة ومعبأة، بما في ذلك الأواني والمناديل والتوابل. وذلك يضمن عدم حاجة السائقين إلى لمس أي أشياء إضافية أثناء النقل.</li><li>• نصح السائقين بالحفاظ على التباعد الاجتماعي على بعد ستة أقدام من المستهلكين أثناء انتظار تسليم الطلبات.</li><li>• توفير أغطية الوجه القماشية لجميع الموظفين والتأكد من ارتدائهم لها في جميع الأوقات عند التعامل مع بعضهم البعض أو مع الزبائن.</li><li>• يجب أن يحافظ السائقون على المركبات من الداخل نظيفة وصحية، بما في ذلك صندوق السيارة و/أو مناطق التخزين الخلفية.</li><li>• يجب على السائقين تخزين الطعام داخل حاوية ثانوية نظيفة ومعقمة للنقل.</li></ul> |    |
| <b>توصيل الطعام</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• يجب ألا يلمس السائقون الطعام أبداً، ويجب أن يبقى كل الطعام في عبوته الأصلية.</li><li>• تجنب الاتصال الوثيق مع المستهلكين.</li><li>• توصية السائقين بالترتيب مع المستهلك لترك الطعام عند عتبة الباب حتى يتمكن المستهلك من استلام الطعام بمجرد أن يبتعد سائق التوصيل.</li></ul>  |    |
| <b>إرشادات أخرى لسائقي التوصيل</b>   |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• يجب على السائقين استخدام مطهر معتمد من قبل وكالة حماية البيئة وفقاً لتوجيهات الملصق لتنظيف وتطهير نقاط الاتصال الشائعة.</li><li>• المناطق التي يجب تنظيفها بانتظام في السيارة هي عجلة القيادة وأزرار الراديو وذراع التوجيه الخاص بالسيارة ومقابض الأبواب.</li><li>• يُسمح للسائقين الذين يستلمون الطعام باستخدام المراض الخاص بالمطعم للقيام بإجراءات غسل اليدين جيداً قبل استلام الطعام لتوصيله للمستهلك.</li></ul>   |  |
| <b>نصائح تذكيرية للمستهلكين</b>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• قم بإزالة المواد الغذائية المعبأة من أكياس التوصيل وتخلص من أكياس أو صناديق التوصيل.</li><li>• اغسل يديك بالصابون والماء الدافئ لمدة 20 ثانية قبل التعامل مع الطعام وقبل الأكل.</li><li>• قم بوضع جميع الأطعمة القابلة للتلف في أقرب وقت ممكن في الثلاجة ودائماً في غضون ساعتين بعد الشراء أو التوصيل إذا لم يتم استهلاكها.</li><li>• يجب توصيل/استلام الطعام فقط من المطاعم المسموح بها من قبل السلطات الصحية المحلية.</li></ul>  |  |

# فيروس كورونا الجديد (COVID-19)

إدارة الصحة العامة بمقاطعة لوس أنجلوس  
إرشادات توصيل واستلام الطعام

لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بالخدمات الاستشارية على (888) 700-9995. لمزيد من المعلومات حول COVID-19، يرجى زيارة: <http://publichealth.lacounty.gov> أو الاتصال بخط معلومات مقاطعة لوس أنجلوس 1-1-2 المتاح 24 ساعة في اليوم.

