

## دليل عمل تدابير السلامة والوقاية الصحية للمطاعم السياحية بكافة فئاتها

المنشآت السياحية المستهدفة	المطاعم داخل المنشآت الفندقية و جميع فئات المطاعم السياحية
<p>نظرا لأهمية القطاع السياحي ولتخفيف الآثار السلبية التي لحقت بهذا القطاع والعاملين به جراء الأزمة العالمية بسبب فيروس كورونا المستجد (Covid 19) وتنفيذا لقرار الحكومة- في إعادة النشاط للقطاع السياحي بشكل تدريجي وآمن، ضمن ضوابط وتعليمات السلامة والوقاية الصحية للحد من إنتشار هذا الفيروس، تشمل كافة منشآت وأنشطة القطاع السياحي بما يضمن سلامة العاملين في مكان العمل وسلامة الزوار ومتلقي الخدمة السياحية والتأكد من خلوهم من الفيروس، بحيث يتم تنفيذ هذه التعليمات والاشراف عليها بالتنسيق مع وزارة الصحة ولجنة الأوبئة وكافة الجهات المعنية.</p>	
<p>الاجراءات العامة للمطاعم السياحية</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعقيم أماكن العمل قبل العمل ( تعقيم شامل ) من قبل شركات متخصصة .</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• العمالة المسموح لها بالعمل يجب أن تكون بحالة صحية جيدة ولا تعاني من أمراض مزمنة شريطة موافقة الجهة المعتمدة</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• اعتماد ضابط ارتباط بكل مطعم مع تقديم تقرير يومي يتضمن فحص الموظفين من حيث قياس درجة الحرارة والتأكد من عدم وجود عوارض العطس والسعال.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• في حال تعرض أي عامل لأي حالة مرضية صحية يمنع إعادته للعمل إلا بعد إثبات خلوه من أي أمراض معدية أو سارية وإثبات خلوه من فيروس الكورونا وعلى نفقة صاحب العمل .</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• على المطاعم وضع سجل إثبات دخول يومي للمطعم ( عدم استخدام البصمة الالكترونية )</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ضرورة توفير البات وإجراءات ولوحات إرشادية لترك مسافات الأمان الكافية بين الزبائن.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• توعية العاملين حول الفيروس ومدى خطورته وسرعة انتشاره وما هي الاحتياطات الواجب عليهم اتخاذها قبل الدخول إلى مكان العمل .</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب تطهير المطعم وجميع مرافقه قبل توريد المواد الغذائية وقبل عملية إعداد وتحضير الطعام والشراب .</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• إزالة جميع المواد الغذائية التالفة من المستودعات ( الثلجات وأماكن طهي الطعام ) .</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأمين العاملين بلوازم نظافة اليدين مثل الصابون السائل، ووسائل التطهير والمناديل الصحية في نقاط موزعة في المطعم .</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• على كل الموظفين غسل اليدين قبل بدء العمل و (كل 30 دقيقة لمدة 20 ثانية) أو عندما تستدعي الحاجة .</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• توفير التهوية الجيدة داخل جميع مرافق المطعم .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• أن تكون مواد التطهير خارج منطقة إعداد الطعام والشراب وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• إلزام العاملين في التطهير بارتداء مستلزمات الوقاية الشخصية مثل كمامات ، وقفازات (استبدالها بشكل مستمر وفور تلوثها ) .</li> </ul>	
<p>في حال الدفع الالكتروني تنظيف وتعقيم حامل الفاتورة و آلة الدفع الالكتروني بعد كل استعمال</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• وضع إشارات تحذيرية تلزم العاملين بالتطهير المستمر والتباعد وارتداء الكمامات والقفازات وغسل الاواني .</li> </ul>	
<p>الإجراءات الواجب اتباعها</p>	<p><b>القسم داخل المطعم</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الحفاظ على تطهير موقع العمل وعلى وجه الخصوص مناطق التماس (الأبواب والأرضيات ) بشكل مستمر كل ساعة .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يتم تقديم الطعام والشراب في الصالات المخصصة داخل المنشأة على ان يتم تنظيم طاولات المطعم بحيث يترك مسافة لا تقل عن مترين بين الموائد</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب على العمال الذين يقومون بتحضير المواد وإعداد الطعام والشراب والالتزام بممارسات التصنيع الجيد الخاصة بالغذاء ومنها الإلتزام بمعدات الوقاية الشخصية مثل الكمامات والقفازات ( استبدالها فور التلوث أو الرطوبة) وغطاء الرأس وغطاء اللحية وواقي الاحذية وكذلك ملابس العمل أو المرايليل .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يتم التجفيف والمسح باستخدام مناديل ومناشف ورقية يتم التخلص منها مباشرة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب تطهير المطعم وجميع مرافقه قبل توريد المواد الغذائية وقبل عملية إعداد وتحضير الطعام.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تأمين العاملين بلوازم نظافة اليدين مثل الصابون السائل، ووسائل التطهير والمناديل الصحية في نقاط موزعة داخل المطعم.</li> </ul>	<p><b>صالة الطعام والمطبخ</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعقيم طاولات الطعام بعد كل استخدام، وتقديم الملح والفلفل حسب الطلب بعد التعقيم.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• توفير التهوية الجيدة داخل جميع المطاعم والمرافق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• عدم استخدام المعقمات القابلة للاشتعال مثل معقمات الرش أو الكحول داخل المطاعم والمرافق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• أن تكون مواد التطهير خارج منطقة إعداد الطعام والشراب وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• وضع إشارات تحذيرية تلزم العاملين وفي كافة المرافق بالتطهير المستمر والتباعد وارتداء الكمامات وغسل اليدين باستمرار وغسل الاواني.</li> </ul>	
<p>ارتداء العاملين للأحذية الامنة ووضع الكمامات الطبية والقفازات وتغطية الشعر ويمنع منعاً باتاً الدخول الى مكان العمل بدونها</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• إتباع طرق التصنيع في المطعم حسب الأسس والمعايير الفنية تبعًا لقانون الغذاء والدواء .</li> <li>• تحديد ممرات مناسبة بين العاملين لضمان ترك مسافة الأمان الكافية (على ان لا تقل عن متر ونصف ) .</li> <li>• تجنب ملامسة العينين والأنف والفم باليدين بأي شكل من الاشكال .</li> <li>• الغسيل المتكرر والتطهير لجميع الأسطح والأواني الملامسة للطعام قبل وبعد كل عمل يقوم به الموظف .</li> <li>• المواد الأولية المراد استخدامها في إعداد الطعام والشراب تكون مغلفة بشكل جيد لحين استخدامها ويجب إعادة تغليفها بمجرد الانتهاء من الاستخدام .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قبل الاستلام ضرورة إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن نظيفة ومطهرة وان يتم التخلص من المواد التالفة.</li> <li>• عند تفريغ الشاحنة يجب أن يتم استخدام الحد الأدنى من الموظفين واستخدام سياسة التباعد فيما بينهم على أن لا تقل عن متر ونصف .</li> <li>• على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد .</li> <li>• إذا كان كل شيء مطابق للمواصفات يبدأ الموظفون بتفريغ المواد ويجب تحديد منطقة الاستلام والتي تكون معقمة، وقبل إدخال المواد الغذائية إلى المستودعات يجب إزالة التغليف الثانوي ورميه وإعادة تعقيم الأيدي ولبس القفازات والعمل على نقلها بحاويات نظيفة ومعقمة إلى المستودعات الداخلية</li> <li>• عند التعامل مع المعلبات وكذلك مع الخضار والفواكه يجب العمل على تعقيمها قبل إدخالها إلى الثلاجات .</li> <li>• على الموردين والموظفين ارتداء وتغيير الكمامات وتعقيم الأيدي بشكل مستمر و بعد كل عملية تنزيل او تحميل</li> <li>• التأكيد على الموظفين بالتباعد فيما بينهم والعمل بشكل منظم .</li> <li>• التأكد من أن الحافلات المستعملة معقمة ونظيفة بشكل ممتاز بعد وقبل كل استعمال .</li> <li>• تعقيم الرافعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال .</li> <li>• أن يتم تغليف طلبات البضاعة بطبقتين من التغليف البلاستيكي على الأقل وأن يتم التخلص من التغليف بمجرد الوصول إلى المطعم وفتح الشاحنة قبل البدء بالتفريغ .</li> </ul>	<p><b>ادارة التخزين والمستودعات</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• على جميع الموظفين العاملين في تجهيز وتجميع المواد الغذائية الجاهزة للتسليم الالتزام بارتداء القفازات والكمامة واستخدام مواد التعقيم والتنظيف ذات النوعية الجيدة.</li> <li>• على جميع الموظفين الالتزام بغسل الأيدي كل (20) دقيقة بالماء والصابون واستخدام مواد التطهير المناسبة .</li> </ul>	<p><b>خدمة توصيل الطعام</b></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• يجب أن تكون المواد الغذائية مغلفة بشكل كامل .</li> <li>• وضع المواد الغذائية (الطلبية) في أكياس محكمة للتوصيل .</li> <li>• يجب أن تكون الصناديق المخصصة للتوصيل معقمة قبل وضع الطلب داخلها .</li> <li>• بعد أن يتم التأكد من الطلبية مع التأكد على عدم لمسها ، يتم ختم الأكياس والصناديق وإغلاقها بشكل محكم ليتم فتحها من قبل المستهلك بعد توصيلها إليه .</li> <li>• تنظيف المركبة المستخدمة للتوصيل بالماء والصابون كل يوم وعلى وجه الخصوص الابواب المستخدمة.</li> <li>• تعقيم كافة أسطح المركبة بمواد مطهرة .والتأكد على عدم استخدام المعقمات القابلة للاشتعال مثل معقمات الرش أو الكحول وعدم استخدام مادة السيبرتو داخل السيارات كونها مادة سريعة الاشتعال .</li> <li>• عزل عمال التوصيل عن باقي العاملين نظراً لاختلاطهم بأشخاص اخرين أثناء عمليات توصيل الطلبات .</li> <li>• يجب تطبيق مبدأ التباعد بين السائق وموظف المطعم الذي جهز الطلب .</li> <li>• تزويد موظفي الطلبات الخارجية بمعقم ومطهر للأيدي وقفازات لاستخدامها بين كل توصيلة للطلبية والتأكد من تعقيم يديه عند آخر طلبية قبل الرجوع إلى المطعم .</li> <li>• عند الوصول إلى الموقع يجب على الموظف التأكد من ترك مسافة ما بينه وبين الزبون على أن تكون المسافة من متر إلى متر ونصف لتسليم الطلبية واستلام النقود .</li> <li>• الالتزام باستخدام مستلزمات الوقاية الشخصية مثل الكمامات والقفازات ( استبدالها بشكل مستمر وفور تلوثها).</li> <li>• عدم خلع الكمامات والقفازات مطلقاً إلا داخل وسيلة التوزيع وبعد التأكد من وجود معقم يدين بحيث يتم خلع القفاز وتطهير اليدين ومن ثم خلع الكمامة وإعادة تطهير اليدين وارتداء القفازات الجديدة ومن ثم ارتداء الكمامة وضع الكمامة القديمة بكيس لتخلص منها.</li> <li>• عدم الدخول للمطعم واستلام البضائع من الخارج من قبل موظف المطعم.</li> <li>• الحد قدر الامكان من استخدام الاوراق النقدية في عمليات البيع والتركيز على استخدام وسائل الدفع الالكترونية</li> <li>• تجنب الدخول الى عمارة الزبون والطلب من الزبائن استلام المواد التموينية خارج المبنى، وذلك بالتواصل معه عبر الهاتف.</li> </ul>	
--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>التعقيم الشامل للأرجيلة قبل وبعد كل استخدام من الزيوت وذلك من خلال تنظيف كامل أجزاء الأرجيلة من الداخل والخارج بالماء والصابون وتطهيرها بالمواد المعقمة المعتمدة عالمياً حسب تعليمات وشروط الصحة العامة.</li> </ul>	<p>شروط تقديم خدمة الأرجيل بعد صدور الموافقات من الجهات المختصة</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>استخدام ماكينة التعقيم بالبخار لكافة أجزاء الأرجيلة من الداخل والخارج.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>تبديل الماء المعبأ داخل زجاجة الأرجيلة قبل وبعد كل عملية استخدام مع الحرص التام على استخدام ماء نظيف مع مادة معقمة غير ضارة بالصحة ولا تؤثر على النكهات.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>تقديم البريبش الصحي ذو الاستخدام لمرة واحدة على أن يكون مغلقاً من المنشأ مع الحرص على فتح التغليف أمام الزبون وعند الاستخدام.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>الحرص على استخدام الأرجيلة لمرة واحدة فقط في اليوم بعد تنظيفها وتعقيمها بصفة كاملة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>التزام كافة موظفي تقديم خدمة الأرجيلة بالشروط العامة للصحة والسلامة من خلال ارتداء الزي الخاص والكمادات والقفازات مع الحرص التام على النظافة الشخصية.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>الفحص الدوري للحرارة لكل موظفي تقديم خدمة الأرجيلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>التهوية الجيدة داخل أماكن تقديم خدمة الأرجيلة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>التباعد المناسب بين الطاولات حسب ما ذكر اعلاه</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>عدم السماح بتقديم خدمة الأرجيلة لمن هم دون سن (١٨) أو فوق سن (٦٥)</li> <li>إمكانية تطبيق خيار السماح للزبون بإحضار أرجيلته الخاصة مع الالتزام بكافة البنود المدرجة أعلاه.</li> </ul>	
<p>1. يتم التفتيش الدوري من قبل اللجان المختصة وبالتنسيق مع الجهات صاحبة الاختصاص.</p>	<p>معايير عامة</p>
<p>2. يعاد تقييم إجراءات العمل في المنشآت بناءً على التقارير الواردة من اللجان المختصة والزيارات التفتيشية .</p>	
<p>3. تبليغ وزارة الصحة عن أي اشتباه بحالات مرض الكورونا فوراً وتحت طائلة المسؤولية .</p>	