

## دليل عمل تدابير السلامة والوقاية الصحية للمخيمات السياحية

نظرا لأهمية القطاع السياحي ولتخفيف الآثار السلبية التي لحقت بهذا القطاع والعاملين به جراء الأزمة العالمية بسبب فيروس كورونا المستجد ( Covid 19) وتنفيذا لخطة إعادة النشاط للقطاع السياحي بشكل تدريجي وآمن، ضمن ضوابط وتعليمات السلامة والوقاية الصحية للحد من إنتشار هذا الفيروس، تشمل كافة منشآت وانشطة 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.

• تعقيم المخيم السياحي بالكامل قبل البدء باستقبال الزوار.

تعقيم كافة المرافق والخيم والاسطح وجميع النقاط الملموسة كل ساعة في الاماكن العامة والحمامات العامة باستخدام المطهرات الفعالة والمعتمدة من قبل وزارة الصحة.

• توعية العاملين حول الفيروس ومدى خطورته وسرعة انتشاره وما هي الاحتياطات الواجب عليهم اتخاذها قبل الدخول إلى مكان العمل .

• الإلتزام بتوفير وسائل النظافة والتعقيم لليدين ذات النوعية الجيدة وتوزيعها بشكل مناسب داخل المخيم السياحي خصوصا المداخل والمخارج.

• وضع لوحات ارشادية في المخيم السياحي للتأكيد على ضرورة لبس الكمامات وتعقيم اليدين باستمرار واتباع اجراءات السلامة والتباعد الاجتماعي.

• ارتداء الكمامة وتعقيم اليدين باستمرار من قبل كافة العاملين في المخيم السياحي وبشكل الزامي واستبدال الكمامة بشكل مستمر.

• التزام الموظفين بغسل اليدين قبل بدء العمل و (كل 30 دقيقة لمدة 20 ثانية) أو عندما تستدعي الحاجة .

الاجراءات العامة داخل المخيم  
السياحي

<ul style="list-style-type: none"> <li>• تنظيم عملية استقبال الزبائن داخل المنشأة السياحية، والتأكيد على تعقيم اليدين قبل الدخول الى المخيم السياحي</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الحد قدر الإمكان من استخدام الأوراق النقدية في عمليات الحجز والبيع، وضرورة توفير واستخدام وسائل الدفع الإلكترونية.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الإستمرار بشكل دائم ويومي بإجراء الإختبار السريع للعاملين قبل الدخول الى المخيم السياحي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الإلتزام بشكل عام بكافة متطلبات الصحة والسلامة العامة وفق التشريعات النافذة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تشغيل المخيم السياحي بنسبة حدها الاقصى 50% من اجمالي الطاقة الاستيعابية وذلك لفترة محددة بحيث يتم زيادة النسبة تدريجيا وذلك بالتنسيق مع الجهات المعنية</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• وجوب عمل تقرير يومي يتضمن فحص الموظفين من حيث قياس درجة الحرارة والتأكد من عدم وجود عوارض العطس والسعال يوميا وفي 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 .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• معرفة موظفي الاستقبال بكافة اجراءات السلامة والوقاية الصحية وحسب المعايير المعتمدة من قبل وزارة الصحة وكيفية التعامل معها وتطبيقها.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعقيم النزلاء وامتعتهم النزلاء عند الوصول الى المخيم السياحي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• الاستفسار من كل نزيل، ان كان يعاني من اي عرض من اعراض فيروس كورونا التي تم تعميمها من قبل وزارة الصحة وتوثيق ذلك لدى موظف الاستقبال</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قياس درجات الحرارة للنزلاء عند الدخول الى المخيم السياحي من قبل موظف مختص.</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• تطبيق اجراءات التباعد الجسدي في المخيم السياحي من خلال توزيع المقاعد بطريقة تضمن التباعد بين الزبائن الموجودين في المخيم وترك مسافة كافية لا تقل عن متر، وواتأكد من عدم الاكتظاظ في منطقة الاستقبال.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• انهاء اجراءات تسجيل الدخول للنزلاء الكترونيا او باستخدام اقلام تستعمل مرة واحدة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعقيم كافة الغرف او الخيم السياحية والمرافق قبل العمل ( تعقيم شامل) باستخدام المواد الخاصة بذلك واتباع تعليمات وزارة الصحة.</li> </ul>	<p>الغرف داخل المخيم او الخيم السياحية</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• توفير مواد التعقيم في الغرف او الخيم السياحية وكافة المرافق المسموح بتشغيلها، ليتمكن الزبائن من استخدامها طوال فترة الاقامة.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعقيم الغرف والخيم السياحية بعد استخدامها من قبل الزبائن وتطهير كافة الاسطح وتبديل كافة الشراشف والبياضات واغطية الوسائد والمناشف بعد كل استخدام.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• غسل البياضات والشراشف واغطية الوسائد والحرامات والمناشف بعد كل مجموعة على درجة حرارة 56 مئوية لمدة 20-30 دقيقة.</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 الطبيب المعتمد.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• عدم استخدام المعقمات القابلة للاشتعال مثل معقمات الرش أو الكحول داخل الغرف والمرافق .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• يتم تقديم الطعام 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 بإعداد الطعام الإلتزام بمعدات الوقاية الشخصية مثل الكمامات وغسل اليدين باستمرار ( استبدال الكمامة فور التلوث أو الرطوبة) وغطاء الرأس وغطاء اللحية وواقي الاحذية وكذلك ملابس العمل أو المرايل.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>المطعم والمطبخ</b></p>
<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>	
<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 وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق.</li> <li>• وضع إشارات تحذيرية تلزم العاملين وفي كافة المرافق بالتطهير المستمر والتباعد وارتداء الكمامات وغسل اليدين باستمرار وغسل الاواني.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• قبل الاستلام على المشرف إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن نظيفة ومطهرة وان يتم التخلص من المواد التالفة.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>ادارة التخزين والمستودعات</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• عند التعامل مع المعلبات وكذلك مع الخضار والفواكه يجب العمل على تعقيمها قبل إدخالها إلى الثلاجات .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• على المشرف والموظفين ارتداء وتغيير الكمامات وتعقيم الأيدي بشكل مستمر و بعد كل عملية تنزيل او تحميل</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• على المشرف التأكيد على الموظفين بالتباعد فيما بينهم والعمل بشكل منظم .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• التأكد من أن الحافلات المستعملة معقمة ونظيفة بشكل ممتاز بعد وقبل كل استعمال .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعقيم الرافعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• أن يتم تغليف طلبيات البضاعة بطبقتين من التغليف البلاستيكي على الأقل وأن يتم التخلص من التغليف بمجرد الوصول إلى المطعم وفتح الشاحنة قبل البدء بالتفريغ .</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• تعقيم المركز بالكامل قبل البدء باستقبال الزوار، بما في ذلك المحلات والبازارات وجميع المرافق العامة.</li> </ul>	<p>مركز الزوار</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• التزام الموظفين والعاملين في مركز الزوار بارتداء الكمامات وتعقيم اليدين بشكل مستمر بما في ذلك المحلات الموجودة داخل المركز</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>• الإلتزام بتوفير وسائل النظافة والتعقيم لليدين ذات النوعية الجيدة وتوزيعها بشكل مناسب داخل مركز الزوار خصوصا المداخل والمخارج.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• وضع لوحات ارشادية في مركز الزوار للتأكيد على ضرورة لبس الكمامات وتعقيم اليدين باستمرار واتباع اجراءات السلامة والتباعد الجسدي.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ارتداء الكمامة وتعقيم اليدين باستمرار من قبل كافة العاملين والزوار وبشكل الزامي واستبدال الكمامة بشكل مستمر.</li> </ul>	
اعتماد ضابط ارتباط بكل مخيم وتقديم تقرير يومي حول الوضع الصحي للموظفين والزوار	
قيام الاجهزة الامنية ممثلة بالشرطة السياحية و قوات البادية بتنظيم عملية الدخول للزوار و المواطنين بحيث لايزيد العدد عن 50% من القدرة الاستيعابية للمركز.	
تنظيم دخول المجموعات السياحية إلى مركز الزوار وذلك بالتعاون مع مرتبات الشرطة السياحية و قوات البادية.	
يلتزم اصحاب المحلات داخل مركز الزوار و الذين يتعاملون مع الموردين القادمين من خارج المنطقة بإعلام ادارة مركز الزوار المسبقة بأوقات وصولهم ويتم التنسيق مع الشرطة السياحية و قوات البادية في آليه دخولهم و تنزيل بضائعهم و أخذ المعلومات اللازمة عنهم .	
تنظيف وتعقيم المرافق العمومية بشكل دوري (كل ساعة)	
إذا كان لدى المجموعه السياحية دليل سياحي يقوم الدليل فقط بانهاء اجراءات الدخول و الحصول على الخدمة دون الحاجة الى دخول الزوار .	
يتم اعتماد اوقات محددة لصرف تذاكر المركبات للمواطنين او فتح مكتب خاص ،منعا للاختلاط بالزوار و حصول ازدحامات.	
تعقيم السيارة بالكامل بعد كل جولة سياحية.	الجولات السياحية والية عمل

عدم استخدام المقعد الامامي وشخصين فقط في الخلفي	المركبات
الزام السائق بتوفير مواد تعقيم داخل مركبته .	
الزام السائقين بارتداء الكمامات و القفازات طيلة فترة العمل واستبدالها بشكل مستمر و في حال عدم التزامه يكون فاقدًا لحقة بالاصطفاف و التحميل .	
الالتزام بالبقاء داخل المركبة اثناء فترة الانتظار داخل مركز الزوار والابتعاد عن التجمعات.	
1. يتم التفتيش الدوري من قبل اللجان المختصة وبالتنسيق مع الجهات صاحبة الاختصاص.	معايير عامة
2. يعاد تقييم إجراءات العمل في المنشآت الفندقية بناءً على التقارير الواردة من اللجان المختصة والزيارات التفتيشية .	
3. تبليغ وزارة الصحة عن أي اشتباه بحالات مرض الكورونا فوراً وتحت طائلة المسؤولية .	