

دليل عمل تدابير السلامة والوقاية الصحية للمنشآت الفندقية

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 القطاع السياحي وقد تم إعداد هذا الدليل للمنشآت الفندقية وخدمات الإيواء السياحي بما يضمن سلامة العاملين في مكان العمل وسلامة النزلاء والتأكد من خلوهم من الفيروس، بحيث يتم تنفيذ هذه التعليمات والإشراف عليها بالتنسيق مع وزارة الصحة ولجنة الأوبئة وكافة الجهات المعنية.

المنشآت الفندقية المستهدفة	الفنادق والمنتجعات ، الشقق الفندقية، النزل، الاجنحة الفندقية ، المخيمات السياحية ، منتجعات الغوص
<ul style="list-style-type: none"> • تعقيم المنشأة بالكامل قبل البدء باستقبال النزلاء. • تعقيم كافة الاثاث والاسطح وجميع النقاط الملموسة كل ساعة في الاماكن العامة والمراحيض العامة باستخدام المطهرات الفعالة و المعتمدة 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 المنشأة خصوصا المداخل والمخارج. • وضع لوحات ارشادية في كافة مرافق المنشأة للتأكيد على ضرورة لبس الكمامات وتعقيم اليدين باستمرار واتباع اجراءات السلامة والتباعد الجسدي 	<p>الاجراءات العامة داخل المنشأة الفندقية</p>

<ul style="list-style-type: none"> • ارتداء الكمامة وتعقيم اليدين باستمرار من قبل كافة العاملين في المنشأة وبشكل الزامي واستبدال الكمامة بشكل مستمر. 	
<ul style="list-style-type: none"> • التزام الموظفين بغسل اليدين قبل بدء العمل و (كل 30 دقيقة لمدة 20 ثانية) أو عندما تستدعي الحاجة . • الإلتزام بعم استقبال الزبائن غير الملتزمين بوسائل الوقاية الشخصية وتعقيم ايديهم قبل الدخول الى المنشأة. • تنظيم عملية استقبال الزبائن داخل المنشأة والتأكيد على تعقيم اليدين قبل الدخول الى المنشأة. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الحد قدر الإمكان من استخدام الأوراق النقدية في عمليات الحجز والبيع، وضرورة توفير واستخدام وسائل الدفع الإلكترونية. • الإستمرار بشكل دائم ويومي بإجراء الإختبار السريع للعاملين قبل الدخول الى المنشأة • وضع سجل إثبات دخول يومي للعاملين وعدم استخدام البصمة الالكترونية . • تطبيق اجراءات التباعد فيما بين الموظفين والعاملين داخل مرافق المنشأة • الإلتزام بشكل عام بكافة متطلبات الصحة والسلامة العامة وفق التشريعات النافذة. • اعتماد ضابط ارتباط في الال وتقديم تقرير يومي حول الوضع الصحي للموظفين والزوار • الإلتزام بالتعاقد مع طبيب وتوفير جهاز لفحص الحرارة وتدريب الموظفين على الية استخدامه بالنسبة للفنادق دون الخمسة نجوم • الإلتزام بشروط السلامة الصحية وأي تعليمات تصدر عن وزارة الصحة ولجنة الاوبئة • 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 . 	
<p>الاجراءات الواجب اتباعها</p>	
<ul style="list-style-type: none"> • معرفة موظفي الاستقبال بكافة اجراءات السلامة والوقاية الصحية وحسب المعايير المعتمدة من قبل وزارة الصحة وكيفية التعامل معها وتطبيقها. 	<p>الاستقبال</p>
<ul style="list-style-type: none"> • عدم استخدام اجهزة تفتيش الاشخاص اليدوية والاكتفاء باجهزة التفتيش عن عن بعد ودون الاتصال مع الزبائن قدر الامكان. • تركيب جهاز تعقيم على مدخل الفندق وتعقيم امثلة النزلاء عند الوصول الى الفندق. • قياس درجات الحرارة للموظفين وبشكل دوري من قبل موظف مختص 	

<ul style="list-style-type: none"> • 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. • قياس درجات الحرارة للنزلاء كل مرة عند الدخول الى الفندق من قبل موظف مختص. • السماح فقط للزبائن والموظفين المعنيين بالدخول والتجول في منطقة الاستقبال مع الالتزام بلبس الكمامات وتعقيم اليدين طيلة الوقت. • تطبيق اجراءات التباعد الجسدي في منطقة الاستقبال من خلال توزيع المقاعد بطريقة تضمن التباعد بين الزبائن الموجودين في منطقة الاستقبال وترك مسافة كافية لا تقل عن متر، وبالتأكد من عدم الاكتظاظ في منطقة الاستقبال. • انتهاء اجراءات تسجيل الدخول للنزلاء الكترونياً، او باستخدام اقلام تستعمل مرة واحدة. • ضرورة وضع ملصقات على الارض في منطقة الحجز والمغادرة لتطبيق اجراء التباعد الجسدي بين الزبائن والنزلاء. • اعتماد النظام الالكتروني قدر الامكان في عمليات الحجز والمغادرة من قبل الزبائن. • استخدام 30% فقط من الطاقة الاستيعابية للمصاعد من قبل الزبائن وتنظيفها بشكل مستمر. • وضع دعاسات ارضية معقمة على مدخل المنشأة الفندقية لتعقيم الاحذية قبل الدخول. • تنظيف كافة اثاث ومرافق منطقة الاستقبال وخصوصا مناطق الالتماس بشكل دوري كل ساعة على الاقل. 	
<ul style="list-style-type: none"> • يتم تقديم الطعام في الصالات المخصصة داخل المنشأة على ان يتم تنظيم طاولات المطعم بحيث يترك مسافة لا تقل عن مترين بين الموائد ويتم تنظيم موائد الطعام بناء على ذلك • 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. • يتم التجفيف والمسح باستخدام مناديل ومناشف ورقية يتم التخلص منها مباشرة. • يجب تطهير المطعم وجميع مرافقه قبل توريد المواد الغذائية وقبل عملية إعداد وتحضير الطعام. • تأمين العاملين بلوازم نظافة اليدين مثل الصابون السائل، ووسائل التطهير والمناديل الصحية في الاماكن المختلفة • تعقيم طاولات الطعام بعد كل استخدام، وتقديم الملح والفلفل حسب الطلب بعد التعقيم. • توفير التهوية الجيدة داخل جميع المطاعم والمرافق. 	<p>صالات الطعام</p>

<ul style="list-style-type: none"> • عدم استخدام المعقمات القابلة للاشتعال مثل معقمات الرش أو الكحول داخل المطاعم والمرافق. • أن تكون مواد التطهير خارج منطقة إعداد الطعام وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق. • وضع إشارات تحذيرية تلزم العاملين وفي كافة المرافق بالتطهير المستمر والتباعد وارتداء الكمامات وغسل اليدين باستمرار وغسل الأواني. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تعقيم كافة الغرف والمرافق قبل العمل (تعقيم شامل) باستخدام المواد الخاصة بذلك واتباع تعليمات وزارة الصحة. • توفير مواد التعقيم في الغرف وكافة مرافق الفندق المسموح بتشغيلها، ليتمكن الزبائن من استخدامها طوال فترة الإقامة. • تعقيم الغرف بعد استخدامها من قبل الزبائن وتطهير كافة الأسطح وتبديل كافة الشراشف والبياضات واغطية الوسائد والمناشف بعد كل استخدام. • وضع خطة تنظيف وتطهير خاصة للغرف التي استخدمها مرضى سواء زوار او موظفين • غسل البياضات والشراشف واغطية الوسائد والحرامات والمناشف على درجة حرارة 70 مئوية في حال استخدامها من قبل مريض بالكورونا سواء موظف او نزيل 	<p>خدمة الغرف</p>
<ul style="list-style-type: none"> • غسل البياضات والشراشف واغطية الوسائد والحرامات والمناشف بعد كل استخدام على درجة حرارة 56 مئوية لمدة 20-30 دقيقة. • ان لا يزيد عدد موظفي خدمة الغرف عن اثنين بحد اقصى في كل غرفة وان يلتزم الموظفين بارتداء الكفوف والكمامات وعدم خلعها نهائيا داخل الغرف وتبديل الكفوف بعد الانتهاء من تنظيف كل غرفة. • العمالة المسموح لها بالعمل يجب أن تكون بحالة صحية جيدة ولا تعاني من أمراض مزمنة شريطة موافقة طبيب الشركة المعتمد . • توفير التهوية الجيدة داخل جميع الغرف والمرافق. • عدم استخدام المعقمات القابلة للاشتعال مثل معقمات الرش أو الكحول داخل الغرف والمرافق . • تنظيف فلاتر أجهزة التكييف بشكل مستمر من قبل الموظف المختص . 	
<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بمسافات امان بين الزوار والكراسي في منطقة الشاطئ لا تقل عن مترين باستثناء العائلات على ان لا يزيد عدد افراد العائلة الواحدة عن عشرة اشخاص. • تشغيل المطاعم الموجودة في منطقة الشاطئ والالتزام بالمعايير الخاصة بذلك والمذكورة في الدليل. 	<p>الشواطئ الخاصة وبرك السباحة</p>

<ul style="list-style-type: none"> • تشغيل الالعاب المائية المتواجدة على الشاطئ ومراعاة التباعد في الالعاب الجماعية بعد تعقيمها وتعقيم سترات النجاة بعد كل استخدام. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الإلتزام بالإشترطات الصحية الصادرة عن وزارة الصحة قبل تشغيل برك السباحة، والتقيد بنسب مواد التعقيم وأنواعها وعدم تشغيل البركة في حال عدم توفر نظام ميكانيكي لسحب ودفع ومعالجة المياه في حوض بركة السباحة يعمل بشكل ممتاز. 	
<ul style="list-style-type: none"> • قبل الاستلام على المشرف إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن منظفة ومطهرة وان يتم التخلص من المواد التالفة. 	<p>ادارة التخزين والاستلام والمستودعات</p>
<ul style="list-style-type: none"> • عند تفريغ الشاحنة يجب أن يتم استخدام الحد الأدنى من الموظفين واستخدام سياسة التباعد فيما بينهم على أن لا تقل عن متر ونصف . 	
<ul style="list-style-type: none"> • على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد . 	
<ul style="list-style-type: none"> • إذا كان كل شيء مطابق للمواصفات يبدأ الموظفين 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 	
<ul style="list-style-type: none"> • عند التعامل مع المعلبات وكذلك مع الخضار والفواكه يجب العمل على تعقيمها قبل إدخالها إلى الثلاجات . 	
<ul style="list-style-type: none"> • على المشرف والموظفين ارتداء وتغيير الكمامات وتعقيم الأيدي بشكل مستمر و بعد كل عملية تنزيل او تحميل 	
<ul style="list-style-type: none"> • على المشرف التأكيد على الموظفين بالتباعد فيما بينهم والعمل بشكل منظم . 	
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من أن الحافلات المستعملة معقمة ونظيفة بشكل ممتاز بعد وقبل كل استعمال . 	
<ul style="list-style-type: none"> • تعقيم الرافعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال . 	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 . 	
<ul style="list-style-type: none"> • قبل الاستلام على المشرف إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن منظفة ومطهرة وان يتم التخلص من المواد التالفة. 	
<ul style="list-style-type: none"> • عند تفريغ الشاحنة يجب أن يتم استخدام الحد الأدنى من الموظفين واستخدام سياسة التباعد فيما بينهم على أن لا تقل عن متر ونصف . 	
<ul style="list-style-type: none"> • على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد . 	

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	
<ul style="list-style-type: none"> • عند التعامل مع المعلبات وكذلك مع الخضار والفواكه يجب العمل على تعقيمها قبل إدخالها إلى الثلاجات . • على المشرف والموظفين ارتداء وتغيير الكمامات وتعقيم الأيدي بشكل مستمر و بعد كل عملية تنزيل او تحميل • على المشرف التأكيد على الموظفين بالتباعد فيما بينهم والعمل بشكل منظم . • التأكد من أن الحافلات المستعملة معقمة ونظيفة بشكل ممتاز بعد وقبل كل استعمال . 	
<ul style="list-style-type: none"> • تعقيم الرافعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال . 	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 . 	
<ul style="list-style-type: none"> • التعقيم الشامل للأرجيلة قبل وبعد كل استخدام من الزبون وذلك من خلال تنظيف كامل أجزاء الأرجيلة من الداخل والخارج بالماء والصابون وتطهيرها بالمواد المعقمة المعتمدة عالميًا حسب تعليمات وشروط الصحة العامة. • استخدام ماكينة التعقيم بالبخار لكافة أجزاء الأرجيلة من الداخل والخارج. • 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. • تقديم البريبش الصحي ذو الاستخدام لمرة واحدة على أن يكون مغلقاً من المنشأ مع الحرص على فتح التغليف أمام الزبون وعند الاستخدام. • الحرص على استخدام الأرجيلة لمرة واحدة فقط في اليوم بعد تنظيفها وتعقيمها بصفة كاملة. • التزام كافة موظفي تقديم خدمة الأرجيلة بالشروط العامة للصحة والسلامة من خلال ارتداء الزي الخاص والكمامات والقفازات مع الحرص التام على النظافة الشخصية. • الفحص الدوري للحرارة لكل موظفي تقديم خدمة الأرجيلة. • التهوية الجيدة داخل أماكن تقديم خدمة الأرجيلة. • التباعد المناسب بين الطاولات. 	<p>شروط تقديم خدمة الأرجيل بعد صدور الموافقات من الجهات المختصة</p>

<ul style="list-style-type: none"> • عدم السماح بتقديم خدمة الأرجيلة لمن هم دون سن (١٨) أو فوق سن (٦٥) 	
<ul style="list-style-type: none"> • إمكانية تطبيق خيار السماح للزبون بإحضار أرجلته الخاصة مع الالتزام بكافة البنود المدرجة أعلاه. 	
<p>1. يتم التفتيش الدوري من قبل كاللجان المختصة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة</p>	<p>معايير عامة</p>
<p>2. يعاد تقييم إجراءات العمل في المنشآت الفندقية بناءً على التقارير الواردة من لجان السلطة المختصة والزيارات التفتيشية .</p>	
<p>3. تبليغ وزارة الصحة عن أي اشتباه بحالات مرض الكورونا فوراً وتحت طائلة المسؤولية .</p>	