

دليل عمل تدابير السلامة والوقاية الصحية للمطاعم السياحية بكافة فئاتها

المنشآت السياحية المستهدفة	المطاعم داخل المنشآت الفندقية و جميع فئات المطاعم السياحية
الإجراءات العامة للمطاعم السياحية	• تطهير أماكن العمل قبل افتتاح المنشأة و البدء بالعمل من قبل شركات متخصصة .
	• العمالة المسموح لها بالعمل يجب أن تكون بحالة صحية جيدة ولا تعاني من امراض معدية شريطة موافقة الجهة الطبيه المعتمدة .
	• اعتماد ضابط ارتباط بكل مطعم مع تقديم تقرير يومي يتضمن فحص الموظفين من حيث قياس درجة الحرارة والتأكد من عدم وجود عوارض العطس والسعال.
	• 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 .
	• على المطاعم وضع سجل إثبات دخول يومي للمطعم (عدم استخدام البصمة الالكترونية)
	• ضرورة توفير اليات وإجراءات ولوحات إرشادية لتترك مسافات الأمان الكافية بين الزبائن.
	• توعية العاملين حول الفيروس ومدى خطورته وسرعة انتشاره وما هي الاحتياطات الواجب عليهم اتخاذها قبل الدخول إلى مكان العمل
	• يجب تطهير المطعم وجميع مرافقه قبل توريد المواد الغذائية وقبل عملية إعداد وتحضير الطعام والشراب .
	• إزالة جميع المواد الغذائية التالفة من المستودعات (التلاجات وأماكن طهي الطعام) .
	• تأمين العاملين بلوازم نظافة اليدين مثل الصابون السائل، ووسائل التطهير والمناديل الصحية في نقاط موزعة في المطعم .
	• على كل الموظفين غسل اليدين قبل بدء العمل أو عندما تستدعي الحاجة (لمدة 20 ثانية) .
	• توفير التهوية الجيدة داخل جميع مرافق المطعم الطبيعيه او الميكانيكيه.
	• أن تكون مواد التطهير خارج منطقة إعداد الطعام والشراب وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق .
	• إلزام العاملين في التطهير بارتداء مستلزمات الوقاية الشخصية (الكمامات والقفازات وغطاء الرأس والمريول الخاص).
	• في حال الدفع الالكتروني تنظيف وتعقيم حامل الفاتورة و آلة الدفع الالكتروني بعد كل استعمال
• وضع إشارات تحذيرية تلزم العاملين بالتطهير المستمر والتباعد وارتداء الكمامات وغسل الاواني .	
القسم داخل المطعم	الإجراءات الواجب اتباعها
صالة الطعام والمطبخ	• الحفاظ على تطهير موقع العمل وعلى وجه الخصوص ومناطق الالتماس (الأبواب والأرضيات) بشكل مستمر.
	• يتم تقديم الطعام والشراب في الصالات المخصصة داخل المنشأة على ان يتم تنظيم وتطهير طاولات المطعم بحيث يترك مسافة لا تقل عن مترين بين الموائد .
	• يجب على العمال الذين يقومون بتحضير المواد وإعداد الطعام والشراب والالتزام بممارسات التصنيع الجيد الخاصة بالغذاء ومنها الإلتزام بمعدات الوقاية الشخصية مثل الكمامات (واستبدالها فور التلوث أو الرطوبة) وغطاء الرأس وغطاء اللحية وواقى الاحذية وكذلك ملابس العمل أو المرايل .
	• يتم التجفيف والمسح للأسطح باستخدام مناديل ومناشف ورقية يتم التخلص منها مباشرة.

<ul style="list-style-type: none"> • 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 نقاط موزعة داخل المطعم. • تعقيم طاولات الطعام بعد كل استخدام، وتقديم الملح والفلفل حسب الطلب بعد التطهير. • توفير التهوية الجيدة داخل جميع المطاعم والمرافق سواء بشكل طبيعي او ميكانيكي.. • أن تكون مواد التطهير خارج منطقة إعداد الطعام والشراب وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق • وضع إشارات تحذيرية تلزم العاملين وفي كافة المرافق بالتطهير المستمر والتباعد وارتداء الكمامات وغسل اليدين باستمرار وغسل الأواني. • ارتداء العاملين ووضع الكمامات الطبية وتغطية الشعر ويمنع منعاً باتاً الدخول الى مكان العمل بدونها • إتباع طرق التصنيع في المطعم حسب الأسس والمعايير الفنية تبعاً لقانون الغذاء والدواء . • تحديد ممرات مناسبة بين العاملين لضمان ترك مسافة الأمان الكافية (على ان لا تقل عن مترين) . • تجنب ملامسة العينين والأنف والفم باليدين بأي شكل من الأشكال . • التنظيف المتكرر والتطهير لجميع الأسطح والأواني الملامسة للطعام قبل وبعد كل عمل يقوم به الموظف . • المواد الأولية المراد استخدامها في إعداد الطعام والشراب تكون مغلقة بشكل جيد لحين استخدامها ويجب إعادة تغليفها بمجرد الانتهاء من الاستخدام . • قبل الاستلام ضرورة إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن نظيفة ومطهرة وان يتم التخلص من المواد التالفة. • عند تفريغ الشاحنة يجب أن يتم استخدام الحد الأدنى من الموظفين واستخدام سياسة التباعد فيما بينهم على أن لا تقل عن مترين . • على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد . • إذا كان كل شيء مطابق للمواصفات يبدأ الموظفون بتفريغ المواد ويجب تحديد منطقة الاستلام والتي تكون مطهرة، وقبل إدخال المواد الغذائية إلى المستودعات يجب إزالة التغليف الثانوي ورميه وإعادة تنظيف الأيدي والعمل على نقلها بحاويات نظيفة ومطهرة إلى المستودعات الداخلية . • عند التعامل مع المعلبات وكذلك مع الخضار والفواكه يجب العمل على تنظيفها وتطهيرها قبل إدخالها إلى الثلاجات . • على الموردين والموظفين ارتداء وتغيير الكمامات وتطهير الأيدي بشكل مستمر و بعد كل عملية تنزيل او تحميل. • التأكيد على الموظفين بالتباعد فيما بينهم والعمل بشكل منظم . • التأكد من أن الحافلات المستعملة تم تطهيرها وتنظيفها بشكل جيد قبل وبعد كل استعمال . • العمل على تطهير الرافعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال . 	<p>ادارة التخزين والمستودعات</p>
--	----------------------------------

<ul style="list-style-type: none"> • العمل على تغليف طلبيات البضاعة بطبقتين من الغلاف البلاستيكي على الأقل وأن يتم التخلص من التغليف بمجرد الوصول إلى المطعم. 	
<ul style="list-style-type: none"> • على جميع الموظفين العاملين في تجهيز وتجميع المواد الغذائية الجاهزة للتسليم الالتزام بارتداء الكمامة واستخدام مواد التنظيف والتطهير الملائمة. 	
<ul style="list-style-type: none"> • على جميع الموظفين الالتزام بغسل الأيدي بالماء والصابون واستخدام مواد التنظيف المناسبة . 	
<ul style="list-style-type: none"> • يجب أن تكون المواد الغذائية مغلقة بشكل كامل . 	
<ul style="list-style-type: none"> • وضع المواد الغذائية (الطلبيات) في أكياس محكمة الإغلاق بهدف توصيلها . 	
<ul style="list-style-type: none"> • يجب أن تكون الصناديق المخصصة للتوصيل نظيفة ومطهرة قبل وضع الطلب داخلها . 	
<ul style="list-style-type: none"> • بعد أن يتم التأكد من الطلبيات مع التأكيد على عدم لمسها ، يتم ختم الأكياس والصناديق وإغلاقها بشكل محكم ليتم فتحها من قبل المستهلك بعد توصيلها إليه مباشرة . 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف المركبة المستخدمة للتوصيل بالماء والصابون كل يوم وعلى وجه الخصوص الابواب المستخدمة وتطهيرها. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تحديد عمال توصيل مخصصين والحد من اختلاطهم مع باقي العاملين نظراً لاختلاطهم بأشخاص آخرين أثناء عمليات توصيل الطلبات . 	<p>خدمة توصيل الطعام</p>
<ul style="list-style-type: none"> • الحد من الاختلاط و التباعد بين السائق وموظف المطعم الذي جهز الطلب . 	
<ul style="list-style-type: none"> • تزويد موظفي الطلبات الخارجية بمطهرات للأيدي لاستخدامها بين كل توصيلة للطلبيات والتأكد من تنظيف وتطهير الأيدي عند آخر طلبية قبل الرجوع إلى المطعم . 	
<ul style="list-style-type: none"> • عند الوصول إلى الموقع يجب على الموظف التأكد من ترك مسافة ما بينه وبين الزبون لا تقل عن مترين لتسليم الطلبية واستلام النقود 	
<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام باستخدام مستلزمات الوقاية الشخصية مثل الكمامات . 	
<ul style="list-style-type: none"> • عدم خلع الكمامات مطلقاً إلا داخل وسيلة التوزيع وبعد التأكد من وجود معقم يدين بحيث يتم تطهير اليدين ومن ثم خلع الكمامة وإعادة تطهير اليدين ومن ثم ارتداء الكمامة وضع الكمامة القديمة بكيس للتخلص منها. 	
<ul style="list-style-type: none"> • عدم الدخول للمطعم و العمل على استلام البضائع من الخارج من قبل موظف المطعم. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الحد قدر الامكان من استخدام الاوراق النقدية في عمليات البيع والتركيز على استخدام وسائل الدفع الالكترونية . 	
<ul style="list-style-type: none"> • تجنب الدخول الى عمارة الزبون والطلب من الزبائن استلام المواد التموينية خارج المبنى، وذلك بالتواصل معه عبر الهاتف. 	
<ul style="list-style-type: none"> • التطهير الشامل للأرجيلة قبل وبعد كل استخدام من الزبون وذلك من خلال تنظيف كامل أجزاء الأرجيلة من الداخل والخارج بالماء والصابون وتطهيرها حسب تعليمات وشروط الصحة العامة في حال سمح بها. 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام ماكينة التعقيم البخار لكافة أجزاء الأرجيلة من الداخل والخارج. 	



<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تقديم البريش الصحي ذو الاستخدام لمرة واحدة على أن يكون مغلقاً من المنشأ مع الحرص على فتح التغليف أمام الزبون وعند الاستخدام. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الحرص على استخدام الأرجيلة لمرة واحدة فقط في اليوم بعد تنظيفها وتطهيرها. 	
<ul style="list-style-type: none"> • التزام كافة موظفي تقديم خدمة الأرجيلة بالشروط العامة للصحة والسلامة من خلال ارتداء الزي الخاص والكمادات مع الحرص التام على النظافة الشخصية. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الفحص الدوري للحرارة لكل موظفي تقديم خدمة الأرجيلة وباقي الموظفين. 	
<ul style="list-style-type: none"> • التهوية الجيدة داخل أماكن تقديم خدمة الأرجيلة سواء بشكل طبيعي او ميكانيكي . 	
<ul style="list-style-type: none"> • التباعد المناسب بين الطاولات حسب ما ذكر اعلاه . 	
<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 أرجيلته الخاصة مع الالتزام بكافة البنود المدرجة أعلاه. 	
<ol style="list-style-type: none"> 1. يتم التفتيش الدوري من قبل اللجان المختصة وبالتنسيق مع الجهات صاحبة الاختصاص. 	
<ol style="list-style-type: none"> 2. يعاد تقييم إجراءات العمل في المنشآت بناءً على التقارير الواردة من اللجان المختصة والزيارات التفتيشية . 	<p>معايير عامة</p>
<ol style="list-style-type: none"> 3. تبليغ وزارة الصحة عن أي اشتباه بحالات مرض الكورونا فوراً وتحت طائلة المسؤولية . فحص PCR دوري للعاملين في المنشأة 	