

دليل عمل تدابير السلامة والوقاية الصحية للمنشآت الفندقية

المنشآت الفندقية المستهدفة	المنشآت الفندقية المستهدفة
<p>الفنادق والمنتجعات، الشقق الفندقية، النزل، الاجنحة الفندقية ، المخيمات السياحية ، منتجعات الغوص</p> <ul style="list-style-type: none"> • تنظيف وتطهير المنشأة بالكامل قبل البدء باستقبال النزلاء. • تطهير كافة الاثاث والاسطح وجميع النقاط الملموسة كل ساعة في الاماكن العامة والمراحيض 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 والتطهير لليدين ذات النوعية الجيدة وتوزيعها بشكل مناسب داخل المنشأة خصوصا المداخل والمخارج. • وضع لوحات ارشادية في كافة مرافق المنشأة للتأكيد على ضرورة لبس الكمامات وتطهير اليدين باستمرار واتباع اجراءات السلامة والتباعد الجسدي • ارتداء الكمامة وتطهير الايدي باستمرار من قبل كافة العاملين في المنشأة وبشكل الزامي وحسب الطريقة الصحيحة • الإلتزام بعدم استقبال الزبائن غير الملتزمين بوسائل الوقاية الشخصية وتوجيههم لتطهير الايدي قبل الدخول الى المنشأة. • تنظيم عملية استقبال الزبائن داخل المنشأة والتأكيد على تطهير الايدي قبل الدخول الى المنشأة. • الحد قدر الإمكان من استخدام الأوراق النقدية في عمليات الحجز والبيع، وضرورة توفير واستخدام وسائل الدفع الإلكترونية. • الإستمرار بعمل فحوصات Covid-19 بشكل دوري للعاملين مع الاطلاع على سياسات وزاره الصحة بهذا الشأن. • وضع سجل إثبات دخول يومي للعاملين وعدم استخدام البصمة الالكترونية . 	<p>الاجراءات العامة داخل المنشأة الفندقية</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 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 المنشأة 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 و في حال تعرض أي عامل لأي حالة مرضية 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. • عدم استخدام اجهزة تفتيش الاشخاص اليدوية والاكتفاء باجهزة التفتيش عن عن بعد ودون الاتصال مع الزبائن قدر الامكان. 	<p>الاستقبال</p>



<ul style="list-style-type: none"> • قياس درجات الحرارة للموظفين وبشكل دوري من قبل موظف مختص • 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 من خلال توزيع المقاعد بطريقة تضمن التباعد بين الزبائن الموجودين في منطقة الاستقبال وترك مسافة كافية لا تقل عن مترين، والتأكد من عدم الاكتظاظ في منطقة الاستقبال. • 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 50% فقط من الطاقة الاستيعابية للمصاعد من قبل الزبائن وتنظيفها بشكل مستمر. • وضع دعاسات ارضية معقمة على مدخل المنشأة الفندقية لتعقيم الاحذية قبل الدخول. • تنظيف وتطهير كافة اثاث ومرافق منطقة الاستقبال وخصوصا مناطق الالتماس بشكل دوري. 	
<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 وواقى الاحذية وكذلك ملابس العمل أو المراهيل. • يتم التجفيف والمسح على الاسطح 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 • تطهير طاولات الطعام بعد كل استخدام، وتقديم الملح والقليل حسب الطلب بعد التطهير. • توفير التهوية الجيدة داخل جميع 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 الاواني. 	صالات الطعام
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف وتطهير كافة الغرف والمرافق قبل العمل باستخدام المواد الخاصة بذلك واتباع تعليمات وزارة الصحة. • اضافة ملصقات داخل الغرف تبين اجراءات لبس الكمامة وتطهير الايدي والتباعد الجسدي . • توفير مواد التطهير في الغرف وكافة مرافق الفندق المسموح بتشغيلها، ليتمكن الزبائن من استخدامها طوال فترة الاقامة. • تنظيف وتطهير الغرف بعد استخدامها من قبل الزبائن وتطهير كافة الاسطح وتبديل كافة الشراشف والبياضات واغطية الوسائد والمناشف بعد كل استخدام. 	خدمة الغرف

<ul style="list-style-type: none"> • وضع خطة تنظيف وتطهير خاصة للغرف التي استخدمها مرضى سواء زوار او موظفين . 	<p>الشواطئ الخاصة وبرك السباحة</p>
<ul style="list-style-type: none"> • ان لا يزيد عدد موظفي خدمة الغرف عن اثنين بحد اقصى في كل غرفة وان يلتزم الموظفين بارتداء الكفوف والكمادات وعدم خلعها نهائيا داخل الغرف وتبديل الكفوف بعد الانتهاء من تنظيف كل غرفة. 	
<ul style="list-style-type: none"> • العمالة المسموح لها بالعمل يجب أن تكون بحالة صحية جيدة ولا تعاني من أمراض مزمنة شريطة موافقة طبيب الشركة المعتمد . 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير التهوية الجيدة داخل جميع الغرف والمرافق. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف فلاتر أجهزة التكييف بشكل مستمر من قبل الموظف المختص . 	
<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بتعليمات التباعد الجسدي بترك مسافة مترين 	
<ul style="list-style-type: none"> • التنبيه على عدم ارتداء كمادات الوجه في حمامات السباحة أو في الشاطئ فقد يكون من الصعب التنفس عندما تكون كمادات الوجه مبللة، على أن تستخدم الكمادات في باقي المرافق وخاصة في الأوقات التي يصعب فيها التباعد الجسدي. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تطهير وتنظيف برك السباحة وجميع المرافق التابعة لها قبل البدء بالعمل 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير أليات وإجراءات ولوحات إرشادية تنظيمية للتأكيد على ضرورة الالتزام بأسس التباعد الجسدي وبمسافة مترين في جميع المرافق 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير مطهر الأيدي والصابون والمناشف الورقية وسلالات المهملات التي لا تعمل باللمس وتوزيعها في نقاط متعددة 	
<ul style="list-style-type: none"> • التنفيذ الفوري للقرارات والتدابير والإجراءات الصادرة والمتخذة من قبل السلطات المختصة والتي تهدف لمنع تفشي العدوى 	
<ul style="list-style-type: none"> • وضع آلية لتنظيم الدخول والخروج إلى مناطق البرك لتعزيز التباعد الجسدي. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تدريب العاملين وتوعيتهم حول فيروس كورونا ومدى خطورته و سرعة انتشاره. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الإفصاح فور اعن إصابتها ومخالطته لشخص مصاب بالفيروس والالتزام بتوقيع التعهد. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بارتداء معدات الوقاية الشخصية مثل الكمادات واستبدالها بشكل مستمر وفور تلوئها. 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام الأكواب التي تستخدم لمرة واحدة للمشروبات والمأكولات ما أمكن. 	
<ul style="list-style-type: none"> • مراعاة التباعد الجسدي عند تشغيل الألعاب المائية الجماعية. 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير حاويات للمعدات المستعملة التي لم يتم تنظيفها وتطهيرها وحاويات للمعدات النظيفة والمطهرة. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تطهير الأدوات المستخدمة بشكل متكرر وخاصة الألعاب وتطهير سترات النجاة بعد كل استخدام. 	
<ul style="list-style-type: none"> • عدم تشغيل البركة في حال عدم توفر نظام ميكانيكي يعمل بشكل ممتاز لسحب ودفع ومعالجة المياه. 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام الحمامات الخارجية من قبل شخص واحد فقط في كل مرة و الحرص على تطهيرها و تنظيفها بعد كل استخدام. 	
<ul style="list-style-type: none"> • وضع كراسي الاستلقاء على بعد مترين فيما بينهم لمراعاة التباعد الجسدي. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بنسبة 50 % من الطاقة الاستيعابية لحمامات السباحة و الشواطئ. 	
<ul style="list-style-type: none"> • يجب تطهير خزائن المشتركين بشكل دوري بعد كل استخدام. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف وتطهير غرف التبديل بشكل مستمر. 	

<ul style="list-style-type: none"> • تطهير و تنظيف دورات المياه بشكل كامل و باستمرار، و توفير عدد كافٍ من سلال المهملات التي لا تعمل باللمس. • قبل الاستلام على المشرف إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن منظفة 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 متر ونصف . • على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد . • إذا كان كل شيء مطابق للمواصفات يبدأ الموظفين بتفريغ المواد ويجب تحديد منطقة الاستلام والتي تكون نظيفه وتم تطهيرها بشكل جيد، وقبل إدخال المواد الغذائية إلى المستودعات يجب إزالة التغليف الثانوي ورميه وإعادة تطهير الأيدي ولبس القفازات والعمل على نقلها بحاويات نظيفة وتم تطهيرها إلى المستودعات الداخلية . • عند التعامل مع المعلبات وكذلك مع الخضار والفواكه يجب العمل على تعقيمها قبل إدخالها إلى الثلاجات . • على المشرف والموظفين ارتداء وتغيير الكمادات 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 . • تعقيم الرفاعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال . • 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 . • قبل الاستلام على المشرف إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن منظفة 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 متر ونصف . • على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد . • 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 • عند التعامل مع المعلبات وكذلك مع الخضار والفواكه يجب العمل على تعقيمها قبل إدخالها إلى الثلاجات . • على المشرف والموظفين ارتداء وتغيير الكمادات 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 . • تعقيم الرفاعات المستخدمة في نقل وتحميل المواد والبضائع بعد وقبل كل استعمال . • 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 . 	<p>ادارة التخزين والاستلام والمستودعات</p>
---	--

<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 بالمواد المعقمة المعتمدة عالمياً حسب تعليمات وشروط الصحة العامة. 	
<ul style="list-style-type: none"> استخدام ماكينة التعقيم بالبخار لكافة أجزاء الأرجيلة من الداخل والخارج. 	
<ul style="list-style-type: none"> تبدال 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 البريبش الصحي ذو الاستخدام لمرة واحدة على أن يكون مغلقاً من المنشأ مع الحرص على فتح التغليف أمام الزبون وعند الاستخدام. 	<p>شروط تقديم خدمة الأراجيل</p>
<ul style="list-style-type: none"> الحرص على استخدام الأرجيلة لمرة واحدة فقط في اليوم بعد تنظيفها وتعقيمها بصفة كاملة. 	<p>بعد صدور الموافقات من الجهات المختصة</p>
<ul style="list-style-type: none"> التزام كافة موظفي تقديم خدمة الأرجيلة بالشروط العامة للصحة والسلامة من خلال ارتداء الزي الخاص والكمادات والقفازات مع الحرص التام على النظافة الشخصية. 	
<ul style="list-style-type: none"> الفحص الدوري للحرارة لكل موظفي تقديم خدمة الأرجيلة. 	
<ul style="list-style-type: none"> التهوية الجيدة داخل أماكن تقديم خدمة الأرجيلة. 	
<ul style="list-style-type: none"> التباعد المناسب بين الطاولات. 	
<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. 	
<ul style="list-style-type: none"> الطاقة الاستيعابية 50% في القاعة مع الأخذ بعين الاعتبار ان تكون المسافة بين الكراسي متر واحد و مترين بين الطاولات 	
<ul style="list-style-type: none"> استراحة القهوة تكون داخل القاعة و ان لا تكون الخدمة ذاتية. 	
<ul style="list-style-type: none"> توفير المعقم على مداخل القاعات و وضع الملصقات التي تشجع على تعقيم الايدي 	
<ul style="list-style-type: none"> التهوية المستمرة للقاعات 	
<ul style="list-style-type: none"> التطهير المنتظم للطاولات و الكراسي 	
<ul style="list-style-type: none"> ضرورة تطهير غرف الاستراحة الخاصة بالضيوف فيما يخص مقابض الابواب و اية اماكن من المحتمل مسكها بالايدي. 	<p>السلامة العامة للندوات و المؤتمرات و الاجتماعات</p>
<ul style="list-style-type: none"> ان تكون الكاسات و الفناجين ذات الاستخدام الواحد او اخذ اقصى درجات الحيطه و الالتزام لتعليمات مشددة فيما يتعلق بتنظيف و تعقيم الكاسات و الفناجين 	
<ul style="list-style-type: none"> تطهير ايدي الكراسي و اي اماكن يتم مسكها بالايدي بعد كل استخدام 	
<ul style="list-style-type: none"> الالتزام بمسافة مترين بين طاولات المشاركين 	
<ul style="list-style-type: none"> اجبارية الالتزام بارتداء الكمامة 	
<ul style="list-style-type: none"> الزامية اتباع نظام تفتيش و رقابة على الالتزام بالاجراءات المعتمدة 	
<ul style="list-style-type: none"> استخدام ما لا يزيد عن 50% من سعة الطاولة الواحدة 	
<ul style="list-style-type: none"> التأكد و التزويد بشكل يومي بالصابون و محلول ذلك الايدي الكحولي و كافة المستلزمات. 	

<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من عدم إصابة العاملين بفيروس كورونا من خلال اجراء الفحص الخاص بذلك قبل مباشرتهم للعمل. 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير مستلزمات تطهير الأيدي والصابون والمناشف الورقية وسلال المهملات التي لا تعمل باللمس و توزيعها في نقاط متعددة داخل المنشأة 	
<ul style="list-style-type: none"> • توفير البات واجراءات ولوحات ارشادية تنظيمية للتأكد من ضرورة الالتزام بأسس التباعد الجسدي وبمسافة لا تقل عن مترين في جميع المرافق 	
<ul style="list-style-type: none"> • وضع الية لتنظيم الدخول والخروج الى النادي لتعزيز التباعد الجسدي. 	
<ul style="list-style-type: none"> • الالتزام بنسبة 50% من الطاقة الاستيعابية. 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام الأكواب التي تستخدم لمرة واحدة للمشروبات 	
<ul style="list-style-type: none"> • الإكثار من شرب الماء 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف وتطهير صالة التدريب بعد كل حصة تدريبية. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف وتطهير الادوات المشتركة الاستخدام بشكل متكرر. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف وتطهير المركز الرياضي أو مركز اللياقة البدنية وجميع المرافق التابعة قبل البدء بالعمل تنظيف وتطهير الأدوات والأجهزة ○ المستخدمة بشكل دوري. 	<p>النوادي الرياضية في الفندق</p>
<ul style="list-style-type: none"> • التأكد من تباعد الأجهزة الرياضية بمسافة لا تقل عن مترين. 	
<ul style="list-style-type: none"> • تنظيف وتطهير الادوات المشتركة الاستخدام بشكل متكرر. 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام كل لاعب ادواته الخاصة. 	
<ul style="list-style-type: none"> • التزام اللاعبين بارتداء الكمامات أثناء الدخول الى أماكن التدريب عدم ارتداء الكمامات اثناء استخدام الاجهزة والمعدات الرياضية وخلال حصص التمارين الرياضية 	
<ul style="list-style-type: none"> • استخدام عبوات المياه المعبئة مسبقاً 	
<ul style="list-style-type: none"> • عدم السماح بتواجد المرافقين اثناء التدريب. تنظيف وتطهير دورات المياه بشكل كامل بعد كل استخدام وتوفير عدد كافٍ من سلال المهملات. 	
<ul style="list-style-type: none"> • يجب تنظيم منطقة الاستراحة بما يضمن مسافة مترين بين كل فرد والآخر بوضع علامات على المقاعد 	
<ol style="list-style-type: none"> 1. يتم التفيتش الدوري من قبل كاللجان المختصة بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة 	
<ol style="list-style-type: none"> 2. يعاد تقييم إجراءات العمل في المنشآت الفندقية بناءً على التقارير الواردة من لجان السلطة المختصة والزيارات التفيتشية . 	
<ol style="list-style-type: none"> 3. تبليغ وزارة الصحة عن أي اشتباه بحالات مرض الكورونا فوراً وتحت طائلة المسؤولية . 	<p>معايير عامة</p>
<p>فحص PCR دوري للعاملين في المنشأة</p>	

