



وزارة العمل

دليل (13)

إجراءات العمل لتدابير السلامة والوقاية

الصحية للحد من إنتشار فيروس

الكورونا

(المطاعم)

تم مراجعة هذا الدليل من اللجنة الوطنية للأوبئة

محدثة بتاريخ 2020\4\12



وزارة العمل

الساده أصحاب المطاعم

تم إعداد هذا الدليل لضمان سلامتكم في مكان العمل وسلامة الآخرين لما لفيروس الكورونا من خطورة عالية وسرعة انتقال، لذا يرجى اتباع هذه الإجراءات وعدم التهاون بها بالإضافة إلى تعليمات الشروط الصحية حسب القوانين النافذة وقانون العمل الأردني وأنظمة وتعليمات السلامة والصحة المهنية الصادرة بموجبه .

الإجراءات قبل البدء بالعمل :

- وجوب عمل تقرير يومي يتضمن فحص الموظفين من حيث قياس درجة الحرارة والتأكد من عدم وجود عوارض العطس والسعال يوميا .
- أن يتم إجراء فحص فيروس كورونا المستجد للعاملين قبل البدء بالعمل
- 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 .
- إزالة جميع المواد الغذائية التالفة من المستودعات (الثلجات وأماكن طهي الطعام) .
- تأمين العاملين بلوازم نظافة اليدين مثل الصابون السائل، ووسائل التطهير والمناديل الصحية في نقاط موزعة في المطعم .
- عدم تشغيل أجهزة التكييف إلا إذا كان الهواء بنسبة 100% من خارج مكان العمل .
- توفير التهوية الجيدة داخل المطعم .
- أن تكون مواد التطهير خارج منطقة إعداد الطعام وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق .



وزارة العمل

- إلزام العاملين في التطهير بارتداء مستلزمات الوقاية الشخصية مثل كمامات ، وقفازات (استبدالها بشكل مستمر وفور تلوثها) .
- وضع إشارات تحذيرية تلزم العاملين بالتطهير المستمر والتباعد وارتداء الكمامات والقفازات وغسل الاواني .

تدابير السلامة أثناء العمل :

- الحفاظ على تطهير موقع العمل وعلى وجه الخصوص مناطق التماس (الأبواب والأرضيات) بشكل مستمر كل ساعتين .
- ارتداء العاملين للأحذية الامنة ووضع الكمامات الطبية والقفازات وتغطية الشعر ويمنع منعاً باتاً الدخول الى مكان العمل بدونها .
- إتباع طرق التصنيع في المطعم حسب الأسس والمعايير الفنية تبعاً لقانون الغذاء والدواء .
- يجب على العمال الذين يقومون بتحضير المواد وإعداد الطعام والالتزام بممارسات التصنيع الجيد الخاصة بالغذاء ومنها الإلتزام بمعدات الوقاية الشخصية مثل الكمامات والقفازات (استبدالها فور التلوث أو الرطوبة) وغطاء الرأس وغطاء اللحية وأحذية السلامة الخاصة بالغذاء (نوع لا يؤثر على الغذاء) وكذلك ملابس العمل أو المرايل .
- ترك مسافة أمان بين العاملين (على ان لا تقل عن متر ونصف) .
- تجنب ملامسة العينين والأنف والقم باليدين بأي شكل من الاشكال .
- الحد من أعداد العاملين في المطعم وعمل جدول لأعداد العاملين في إنتاج الطعام .
- على كل الموظفين غسل اليدين قبل بدء العمل و (كل 30 دقيقة لمدة 20 ثانية) أو عندما تستدعي الحاجة .
- الغسيل المتكرر والتطهير لجميع الأسطح والأواني الملامسة للطعام قبل وبعد كل عمل يقوم به الموظف .



وزارة العمل

- المواد الأولية المراد استخدامها في إعداد الطعام تكون مغلقة بشكل جيد لحين استخدامها ويجب إعادة تغليفها بمجرد الانتهاء من الاستخدام .

تدابير السلامة اثناء استلام المواد الغذائية من قبل موظفي المطعم

- قبل الاستلام على المشرف إعداد مواقع لتخزين المواد (المجمدات، المبردات، موقع التخزين الجاف) وأن تكون الأماكن نظيفة ومطهرة .
- 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 القفازات والكمادات وتعقيم الأيدي بعد كل عملية تنزيل
- 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 .



وزارة العمل

- 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 .
- توفير المواد المعقمة للسائق للاستخدام وفقا للإجراءات المتبعة .
- إزالة القفازات عند الوصول إلى المطعم وتعقيم اليدين قبل ارتداء قفازات جديدة وقبل البدء في تفريغ سيارات النقل .

اعداد الطعام للتوصيل

- على جميع الموظفين العاملين في تجهيز وتجميع المواد الغذائية الجاهزة للتسليم الالتزام بارتداء القفازات والكمامة واستخدام مواد التعقيم والتنظيف وفقا للإجراءات المعتمدة في أعلاه .
- على جميع الموظفين الالتزام بغسل الأيدي كل (20) دقيقة بالماء والصابون واستخدام مواد التطهير المناسبة .
- يجب أن تكون المواد الغذائية مغلقة بشكل كامل .
- عدم لمس المواد الغذائية إلا بعد تغليفها .
- وضع المواد الغذائية (الطلبيات) في أكياس محكمة للتوصيل .
- يجب أن تكون الصناديق المخصصة للتوصيل معقمة قبل وضع الطلب داخلها .
- 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 .



وزارة العمل

توصيل الطعام للمستهلك

1. وسيلة النقل :

- تنظيف المركبة المستخدمة للتوصيل بالماء والصابون باستمرار بعد ارتداء كفوف واقية.
- تعقيم كافة أسطح المركبة بمواد مطهرة .
- عدم استخدام المعقمات القابلة للاشتعال مثل معقمات الرش أو الكحول .

2. العاملين :

- يجب تطبيق مبدأ التباعد بين السائق وموظف المطعم الذي جهز الطلب .
- على الجميع ارتداء الكمامات والقفازات .
- تزويد موظفي الطلبات الخارجية بمعقم ومطهر للأيدي وقفازات لاستخدامها بين كل توصيلة للطلبات والتأكد من تعقيم يديه عند آخر طلبية قبل الرجوع إلى المطعم .

3. عند التعامل مع الزبون / المستهلك :

- 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 .

ودمتم سالمين .