



## " إجراءات العمل المعيارية للمطاعم "

أولاً : المطاعم بكافة تصنيفاتها ،بعد أخذ موافقة فريق استمرارية العمل ولجنة الأوبئة (المركز الوطني لإدارة الأزمات ) .

### ثانياً : شروط عامة

1. تعقيم أماكن العمل قبل العمل ( تعقيم شامل) من قبل شركات متخصصة .
2. الالتزام التام بالدليل رقم (13) إجراءات العمل لتدابير السلامة والوقاية الصحية للحد من انتشار فيروس الكورونا للمطاعم، والدليل رقم (6) إجراءات العمل لتدابير السلامة والوقاية الصحية للحد من انتشار فيروس الكورونا (موزعي المواد التموينية للمنازل)
3. الالتزام باشتراطات السلامة الصحية واي تعليمات تصدر عن مؤسسة الغذاء والدواء.
4. العمالة المسموح لها بالعمل يجب ان تكون بحالة صحية جيدة ولا تعاني من امراض مزمنة شريطة موافقة طبيب الشركة المعتمد
5. عزل عمال التوصيل عن باقي العاملين نظراً لاختلاطهم بأشخاص اخرين أثناء عمليات توصيل الطلبات.
6. على المشرف توفير اليات وإجراءات ولوحات ارشادية لترك مسافات الأمان الكافية والالتزام بكافة الادلة.
7. الالتزام بعدم تشغيل المكيفات إلا في حال كانت نسبة الهواء 100 % من الخارج إلى الداخل فقط .
8. وضع حواجز مؤقتة لتحديد ممرات العاملين لضمان ترك مسافة الأمان.
9. على المطاعم وضع سجل اثبات دخول يومي للمطعم ( عدم استخدام البصمة الالكترونية ) .



## وزارة العمل

10. اجراء فحص فيروس الكورونا لكافة العاملين المنوي تشغيلهم قبل بدء العمل.
11. في حال تعرض أي عامل لأي حالة مرضية صحية يمنع اعادته للعمل الا بعد اثبات خلوه من أي امراض معدية او سارية واثبات خلوه من فيروس الكورونا وعلى نفقة صاحب العمل.
12. تعمل المطاعم بنظام خدمة توصيل الطلبات والبيع المباشر شريطة عدم دخول متلقي الخدمة الى المطعم ووضع لوحات ارشادية لضمان ترك مسافة امان بين متلقي الخدمة تتجاوز متر ونصف على الأقل .
13. على صاحب المطعم تنظيم الية دور لمتلقي الخدمة بشكل متتالي وترك مسافة متر ونصف على الأقل بين كل متلقي خدمة واخر
14. على جميع الموظفين العاملين في تجهيز وتجميع المواد الغذائية الجاهزة للتسليم الالتزام بارتداء القفازات والكمامة واستخدام مواد التعقيم والتنظيف وفقا للإجراءات المعتمدة.
15. يتم اغلاق كافة صالات الطعام وتقديم المشروبات وتحمل إدارة المطعم مسؤولية عدم استخدامها
16. المطاعم المرخصة بمهنة كوفي شوب ومطعم وفئة البار والنادي الليلي عليها اتخاذ التدابير اللازمة لأغلاق الصالات المخصصة لذلك وعزل كافة المواد المستخدمة عن أماكن اعداد الطعام .
17. يقتصر عمل المطاعم على اعداد وتوصيل الوجبات الغذائية فقط.
18. وضع المواد الغذائية (الطلبية) في أكياس محكمة للتوصيل ويجب أن تكون الصناديق المخصصة للتوصيل معقمة قبل وضع الطلب وان يتم ختم الأكياس والصناديق وإغلاقها بشكل محكم ليتم فتحها من قبل المستهلك بعد توصيلها إليه .
19. يمنع تشغيل أي عامل تجاوز سن الستين خلال هذه الفترة.



وزارة العمل

### ثالثاً : معايير عامة

1. التفتيش الدوري من قبل وزارة العمل ووزارة الصناعة والتجارة والتموين ووزارة الصحة على المطاعم .
2. يعاد تقييم إجراءات العمل في المطاعم بناءً على التقارير الواردة من الجهات المختصة والزيارات التفتيشية .
3. تبليغ وزارة الصحة ووزارة العمل عن أي اشتباه بحالات مرض الكورونا فوراً وتحت طائلة المسؤولية .
4. في حال عدم الالتزام سيتم تطبيق احكام امر الدفاع رقم 6 لسنة 2020 والصادر بمقتضى قانون الدفاع رقم 13 لسنة 1992.