



# شروط حفظ الصحة اللازمة للتوقي من الإصابة بالكورونا لاستئناف العمل

Covid-19

## خدمة إعداد الأطعمة لحملها

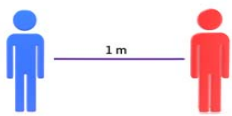
● **مرض الكورونا: الأعراض:** الأكثر شيوعا هي الحمى، الصداع، السعال وصعوبة التنفس.

### طرق العدوى:



- تطاير القطرات المحملة بالفيروس عند السعال أو العطس
- لمس الأشياء والأسطح الملوثة بهذه القطرات ثم لمس الوجه
- مصافحة أو تقبيل إنسان مصاب.

### ● سبل الوقاية:



التباعد الجسدي  
(1م على الأقل)



ارتداء قناع  
واقى



فرك اليدين  
بمطهر كحولي



غسل اليدين  
بالماء و الصابون

### اتباع قواعد الوقاية التالية:

#### ● يجب على صاحب المطعم:

- توفير كل مستلزمات التنظيف والتطهير: ماء الجافال 12°، مواد التنظيف، محلول مائي كحولي، صابون، مناديل ورقية ذات الاستعمال الواحد لتجفيف الأيدي، سلات للفضلات، أكياس بلاستيكية، قفازات، كمادات.

- عدم قبول أي عامل توصيل أو عامل بالمطبخ يشكو من أحد الأعراض السابق ذكرها.

#### ● قواعد الوقاية بمطبخ المطعم :

- احترام مسافة 01 متر على الأقل بين العمال.
- غسل الأيدي بالماء والصابون أو تطهيرها بمحلول مائي كحولي، عدة مرات في اليوم، وتجفيفها بمناديل ورقية ذات الاستعمال الواحد ورميها على الفور في سلات مهملات ذات دواسة وبها أكياس بلاستيكية للفضلات،
- ارتداء، كامل يوم العمل، كمادات واقية مع الحرص على تغييرها بصفة دورية وكلما استوجب الأمر ذلك.
- ترك الأبواب مفتوحة لتفادي لمس العمال المتكرر للمقابض.
- تنظيف وتطهير كل مراكز العمل بالمطبخ في بداية و نهاية العمل.
- تنظيف وتطهير متكرر لجميع أسطح العمل والمعدات ذات الاستعمال الجماعي أثناء العمل،
- تهوئة المطبخ بصفة متكررة وذلك عن طريق التهوئة الميكانيكية أو التهوئة الطبيعية بفتح النوافذ.

## ● قواعد الوقاية خارج المطعم:

- تجنب الازدحام أمام المطعم وذلك برسم خطوط على الأرض لاحترام مسافة 01 متر على الأقل بين الحرفاء،
- الحث على تسجيل طلبيات الحرفاء عبر الهاتف أو الأنترنت، إن أمكن ذلك، للحد من الاكتظاظ خارج المطعم، ليتم تسلمها في ما بعد مباشرة من المطعم،
- وضع ممسحة مبللة بمحلول ماء الجافال بمدخل المطعم لتطهير أحمذية الوافدين عليه.

## ● قواعد الوقاية بمنطقة البيع:

- منع الجلوس وتناول الطعام بكل الفضاءات الداخلية أو الخارجية التابعة للمطعم،
- ترك أبواب المطعم مفتوحة لتفادي لمس الحرفاء المتكرر للمقايض.
- توفير محلول مائي كحولي للوافدين على المطعم لتطهير الأيدي،
- وجوب ارتداء الحرفاء والعمال للكمامات داخل المطعم،
- احترام مسافة 01 متر على الأقل بين الحرفاء وذلك برسم علامات على الأرض تبيين مكان وقوفهم.
- احترام مسافة 01 متر على الأقل بين الحريف والعامل (كذلك رسم علامات على الأرض تبيين مكان وقوف الحريف).
- تعليق قائمة الأطعمة التي يوفرها المطعم في مكان يمكن للحريف رؤيتها ويصعب الوصول إليها، وإن أمكن نشر هذه القائمة على موقع واب المطعم، إن وجد، أو على صفحات التواصل الاجتماعي.
- على العامل المكلف بتلبية طلبات الحرفاء تطهير يديه بالماء والصابون أو بمطهر مائي كحولي بصفة متكررة.
- تفضيل الدفع عن طريق البطاقة البنكية أو البريدية،
- تعيين عامل يقوم فقط بتسلم وتسليم النقود من الحرفاء لتفادي اتصالها بالمواد الغذائية.
- ضرورة استخدام وعاء صغير لتسلم وتسليم النقود (تفاديا لتلامس الأيدي).
- تعيين عامل يقوم بتلبية طلبات الحريف ووضعها على سطح طاولة ليتسلمها الحريف فيما بعد (منع تسلّم المشتريات باليد مباشرة).
- تنظيف دوري ومنتظم لجميع التجهيزات والمعدات ذات اتصال مباشر بالحرفاء: جهاز الدفع الإلكتروني، آلات تسجيل الدفوعات النقدية، الأسطح، ....
- تهوئة المطعم بانتظام وذلك عن طريق التهوئة الميكانيكية أو التهوئة الطبيعية بفتح النوافذ.

للتطهير، استعمال محلول ماء الجافال = 01 مقدار من ماء الجافال 12 درجة + 09 مقادير من الماء