

" إجراءات العمل المعيارية للمطاعم "

أولاً : المطاعم بكافة تصنيفاتها ،بعد أخذ موافقة فريق استمرارية العمل واللجنة الوطنية للأوبئة .

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 كورونا للمطاعم .
3. الالتزام بشروط السلامة الصحية وأي تعليمات تصدر عن مؤسسة الغذاء والدواء .
4. العمالة المسموح لها بالعمل يجب أن تكون بحالة صحية جيدة ولا تعاني من أمراض مزمنة شريطة موافقة طبيب الشركة المعتمد .
5. عزل عمال التوصيل عن باقي العاملين نظراً لاختلاطهم بأشخاص آخرين أثناء عمليات توصيل الطلبات .
6. على المشرف توفير اليات وإجراءات ولوحات إرشادية لترك مسافات الأمان الكافية والالتزام بكافة الأدلة .
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 الكافية .

9. على المطاعم وضع سجل إثبات دخول يومي للمطعم (عدم استخدام البصمة الالكترونية) .
10. إجراء فحص فيروس كورونا لكافة العاملين المنوي تشغيلهم قبل بدء العمل .
11. 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 كورونا وعلى نفقة صاحب العمل .
12. يقتصر عمل المطاعم على خدمة توصيل الطلبات فقط دون البيع المباشر باستثناء المطاعم الشعبية يسمح لها بالبيع المباشر شريطة عدم دخول متلقي الخدمة إلى المطعم ووضع لوحات إرشادية لضمان ترك مسافة أمان كافية بين متلقي الخدمة تتجاوز مسافة متر ونصف .
13. على جميع الموظفين العاملين في تجهيز وتجميع المواد الغذائية الجاهزة للتسليم الالتزام بارتداء القفازات والكمامة واستخدام مواد التعقيم والتنظيف وفقا للإجراءات المعتمدة .
14. يتم إغلاق كافة صالات الطعام وتقديم المشروبات وتحمل إدارة المطعم مسؤولية عدم استخدامها.
15. المطاعم المرخصة بمهنة كوفي شوب ومطعم وفنة البار والنادي الليلي عليها اتخاذ التدابير اللازمة لإغلاق الصالات المخصصة لذلك وعزل كافة المواد المستخدمة عن أماكن إعداد الطعام .
16. يقتصر عمل المطاعم على إعداد وتوصيل الوجبات الغذائية فقط .
17. وضع المواد الغذائية (الطلبات) في أكياس محكمة للتوصيل ويجب أن تكون الصناديق المخصصة للتوصيل معقمة قبل واضع الطلب وأن يتم ختم الأكياس والصناديق وإغلاقها بشكل محكم ليتم فتحها من قبل المستهلك بعد توصيلها إليه .
17. يمنع تشغيل أي عامل تجاوز سن الستين خلال هذه الفترة .

ثالثاً : معايير عامة

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

