

دليل عمل المخيمات السياحية	
الإستقبال	<ul style="list-style-type: none"> • تدريب موظفي الاستقبال على كافة اجراءات السلامة والوقاية الصحية وحسب المعايير المعتمدة من قبل وزارة الصحة وعلى كيفية التعامل معها وتطبيقها. • التأكد 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 عند الدخول الى المخيم السياحي من قبل موظف مختص • تطبيق اجراءات التباعد الجسدي في المخيم السياحي من خلال توزيع المقاعد بطريقة تضمن التباعد بين الزبائن الموجودين في المخيم وترك مسافة كافية لا تقل عن 2 متر، والتأكد من عدم الاكتظاظ في منطقة الاستقبال. • انتهاء اجراءات تسجيل الدخول للنزلاء الكترونيا قدر الامكان. • تنظيف وتطهير كافة الغرف او الخيم السياحية والمرافق قبل العمل (تطهير شامل) باستخدام المواد الخاصة بذلك واتباع تعليمات وزارة الصحة (مطهر الاسطح). • توفير مواد التطهير في الغرف او الخيم السياحية وكافة مرافق الفندق المسموح بتشغيلها، ليتمكن الزبائن من استخدامها طوال فترة الاقامة.
الغرف داخل المخيم او الخيم السياحية	<ul style="list-style-type: none"> • تطهير الغرف والخيم السياحية بعد استخدامها من قبل الزبائن وتطهير كافة الاسطح وتبديل كافة الشراشف والبياضات واغطية الوسائد والمناشف بعد كل استخدام. • العمالة المسموح لها بالعمل يجب أن تكون بحالة صحية جيدة شريطة موافقة طبيب الشركة المعتمد. • توفير التهوية الجيدة داخل جميع الغرف والمرافق (التهوية الطبيعية او التهوية الميكانيكية). • حظر خدمة البوفيه المفتوح والاعتماد على قوائم طعام محددة حسب الطلب.
المطعم والمطبخ	<ul style="list-style-type: none"> • يتم تقديم الطعام في الصالات المخصصة داخل المنشأة الفندقية على ان يتم تنظيم طاولات المطعم بحيث يترك مسافة لا تقل عن 2 متر بين الموائد ومتر واحد بين بين كل شخص واخر على المائدة. • استعمال ادوات الطعام احادية الاستخدام قدر الإمكان ووضع معقمات ومناديل تعقيم على كل مائدة طعام، ووضع الارشادات التوعوية في جميع انحاء المطعم. • 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 نقاط موزعة داخل المطعم. • تنظيف وتطهير طاولات الطعام بعد كل استخدام، وتقديم الملح والفلفل 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 لليدي والتباعد وارتداء الكمامات وغسل اليدين باستمرار وغسل وتعقيم الاواني والمعدات.
ادارة التخزين والمستودعات	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ان لا تقل عن 2متر.	
• على المشرف فحص درجة حرارة شاحنة التبريد عند استلام المواد.	
• 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 الرافعات والمعدات 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 قبل البدء بالتفريغ.	
تطهير السيارة بالكامل بعد كل جولة سياحية.	
تطبيق اجراءات التباعد الجسدي، من خلال تشغيل السيارة بنسبة تتماشى مع تعليمات رئاسة الوزراء	
التزام السائق بتوفير مواد تعقيم داخل مركبته.	
التزام السائقين بارتداء الكمامات طيلة فترة العمل واستبدالها بشكل مستمر.	
الالتزام بالبقاء داخل المركبة اثناء فترة الانتظار داخل مركز الزوار والابتعاد عن التجمعات.	
إجراء فحوصات PCR دورية للعاملين	الجولات السياحية والية عمل المركبات