

الاشتراطات الصحية الواجب تطبيقها في المطاعم والمقاهي لاحتواء ومنع انتشار فيروس كورونا المستجد (COVID-19)

أولاً: الاشتراطات العامة:

- ١- يجب قياس درجة حرارة جميع العاملين والعملاء قبل دخول المطعم أو المقهى باستخدام مقياس الحرارة (Infrared Thermometer)، ويحظر على من تكون درجة حرارته ٣٧, ٥ درجة مئوية أو أعلى دخول المطعم أو المقهى ويُطلب منه المغادرة فوراً والاتصال على الرقم ٤٤٤.
- ٢- إذا ظهرت على أحد العاملين أو العملاء عند وصولهم إلى المطعم أو المقهى أي أعراض مرتبطة بفيروس كورونا المستجد (COVID-19)، يُمنع من دخول المطعم أو المقهى ويُطلب منه المغادرة فوراً والاتصال على الرقم ٤٤٤.
- ٣- يجب على المطاعم والمقاهي تشجيع الحجوزات المسبقة، مع السماح بالدخول لمن يأتي دون حجز في حال توفر المكان لذلك.
- ٤- يجب على المطاعم والمقاهي تسجيل معلومات الاتصال وتاريخ ووقت الزيارة للعملاء الذين تتم تقديم الخدمات إليهم في المطعم أو المقهى، على أن يكون تسجيل المعلومات لعميل واحد عن كل مجموعة تكون مسؤوليته الاحتفاظ بمعلومات الاتصال للمجموعة والحضور عند الطلب، كما يجب على المطعم أو المقهى الاحتفاظ بهذه السجلات لمدة ٣٠ يوماً من تاريخ الزيارة.
- ٥- إذا كان المطعم أو المقهى لا يستطيع توفير مكان لجلوس العميل لأي سبب من الأسباب، يجب على العميل الانتظار خارج المطعم أو المقهى حتى يتمكن من الحصول على مكان للجلوس.
- ٦- يجب توفير المطهرات التي تحتوي على ما لا يقل عن (٧٠٪) من الكحول في مناطق مختلفة من المطعم أو المقهى، بما في ذلك المدخل وعند دورات المياه.
- ٧- يجب توفير المناديل الورقية.
- ٨- يجب غسل أغطية الطاولة القابلة لإعادة الاستخدام، والحصائر والمناديل بعد كل استخدام، على أن يتم غسل المناشف بالماء الدافئ بدرجة حرارة (٨٠) درجة مئوية أو أكثر دفئاً.
- ٩- يجب على جميع العملاء ارتداء الكمامات طوال فترة تواجدهم في المطعم أو المقهى - باستثناء وقت الأكل والشرب - ويطلب من أولئك الذين لا يلتزمون بهذا الشرط مغادرة المكان فوراً.

١٠- زيادة عدد أوعية القمامة وزيادة عدد مرات التخلص من القمامة لاستيعاب الزيادة في الاستخدام.

١١- في حال كان البوفيه ضرورياً، يجب أن يكون الطعام خلف حاجز وأن يتم تقديمه من قبل العاملين فقط. علاوة على ذلك، يجب تطبيق تدابير التباعد الاجتماعي إذا اصطف الضيوف في محطات البوفيه، وينطبق الشيء نفسه على محطات تعبئة المشروبات أو أي محطة خدمة ذاتية.

١٢- يجب إزالة الأوعية المشتركة (مثل الملح والفلفل والسكر والكاتشب والخردل) من على الطاولات وتقديم في أكياس وعلب ذات استخدام الواحد.

ثانياً: اشتراطات خاصة بالعاملين:

١- لا يسمح لأي عامل يعاني من أعراض مرتبطة بـ COVID-19 بالعمل في المطعم أو المقهى.

٢- يجب على العاملين غسل أيديهم بانتظام بالماء والصابون لمدة ٢٠ ثانية على الأقل، وعلى الفور إذا أصبحت أيديهم متسخة بشكل واضح.

٣- يجب على العاملين ارتداء القفازات في جميع الأوقات. ويجب استبدال القفازات إذا أصبحت متسخة أو ممزقة أو كلما استخدم العامل دورة المياه.

٤- يجب على العاملين ارتداء قناع الوجه في جميع الأوقات.

٥- يجب على المطاعم والمقاهي تقليل عدد العاملين للتأكد من أن العاملين الأساسيين فقط هم المتواجدين في كل نوبة، كلما كان ذلك ممكناً.

ثالثاً: اشتراطات خاصة بالجلوس في المطعم أو المقهى:

١- يجب أن تكون هناك مسافة مترين بين حافة كل طاولة والأخرى في جميع الاتجاهات الأربعة، مع السماح باستخدام ٥٠٪ فقط من سعة الطاولة، وبعد أقصى (٥) عملاء على الطاولة الواحدة.

٢- بالنسبة لحجوزات المناسبات الخاصة، يسمح بما لا يزيد عن ٢٠ فرداً لكل مجموعة شريطة ألا تتجاوز الحجوزات حجراً واحداً في كل مرة. والاحتفاظ بمعلومات الاتصال الخاصة بالحضور ستكون مسؤولية الشخص الذي يقوم بالحجز.

٣- يجب على العاملين تقليل الاتصال المباشر مع العميل قدر الإمكان.

رابعاً: اشتراطات خاصة بتداول وتحضير الأطعمة والمشروبات:

١- يجب أن يحرص مقدمي الأطعمة على ترك مسافة متر واحد بينهم وبين العملاء في جميع الأوقات.

٢- يجب غسل اليدين بالماء والصابون بانتظام لمدة ٢٠ ثانية على الأقل، وخاصة قبل البدء

- في تحضير الطعام وأثناء التحضير وبعد الانتهاء.
- ٣- يجب الحرص على استخدام القفازات لتفادي ملامسة اليد مباشرة للأطعمة الجاهزة للأكل.
- ٤- يجب استخدام أدوات المائدة وأعواد العصير والعصي وعيدان تناول الطعام وعيدان الأسنان المغلفة مسبقاً.
- ٥- يجب التأكد من غسل الفواكه والخضروات جيداً قبل قطعها وطهيها.
- خامساً: اشتراطات خاصة بالتعقيم:**
- ١- يجب استخدام المواد الكيميائية المناسبة فقط والموصى بها لتنظيف مناطق إعداد الطعام.
- ٢- تعقيم المناطق عالية التلامس في المطعم أو المقهى مرتين في اليوم على الأقل، أو بعد كل استخدام.
- ٣- تنظيف وتعقيم الطاولات والمقاعد بعد كل استخدام.
- ٤- تنظيف وتطهير الأسطح التي تلامس الأغذية بعد كل استخدام.
- ٥- استخدام قوائم الطعام التي يمكن التخلص منها أو تعقيم قوائم الطعام بعد كل استخدام.
- ٦- يجب تنظيف دورات المياه بشكل جيد مرتين على الأقل يومياً وضمان الإمدادات الصحية الكافية (مثل الصابون والمناديل الصحية والمطهرات التي تحتوي على ما لا يقل عن ٧٠٪ من الكحول) على مدار اليوم.
- ٧- يجب عدم استخدام مناديل مطهرة لمسح أكثر من سطح واحد، والحرص على استخدام منديل واحد لكل أداة أو منطقة والتخلص منه بعد كل استخدام أو عند الاتساخ الواضح.
- ٨- يجب أن تستخدم المطاعم والمقاهي غسالات الأطباق على أعلى درجة حرارة متاحة. وإذا لم تتوفر غسالة الأطباق، فيجب استخدام الأطباق والكؤوس التي يمكن التخلص منها فقط.
- سادساً: أحكام ختامية:**
- ١- تخضع المطاعم والمقاهي وفقاً لأحكام هذا القرار للتفتيش من قبل الجهات الحكومية المختصة للتأكد من الالتزام بالاشتراطات الصحية.
- ٢- يجب تشجيع العملاء على دفع الفواتير بطريقة إلكترونية وغير تلامسية.
- ٣- سيتم إغلاق أي مطعم أو مقهى لا يلتزم بتطبيق الاشتراطات والالتزامات المنصوص عليها في هذا القرار.