

ادارة الصحة العامة
قسم صحة البيئة
مجموعة صحة المياه والمؤسسات

التاريخ : 2009/2/12م

الإشترطات الصحية الخاصة بالفنادق والشقق الفندقية المفروشة

يشترط لقيد محلات الفنادق والشقق المفروشة واستمرار ممارستها لنشاطها توفير الآتي :-

أولاً : الترخيص :

1. موافقة إدارة الصحة العامة والجهات المعنية الأخرى على الموقع والمساحة وذلك للحصول على رخصة البناء وقواعدها .
2. يشترط في موافقة إدارة الصحة العامة على الموقع أن يكون بعيداً عن مصادر التلوث البيئي.
3. تصدر ادارة الصحة العامة شهادة تسجيل صحي للمبنى المستوفي للاشترطات الصحية المذكورة أدناه ويجب أن توضع شهادتي التسجيل الصحي والتجاري في مكان بارز من مكتب الاستقبال .
4. يمنع مزاوله أي نشاط في المبنى له علاقة بالصحة العامة أو إحداث تغيير في المبنى وملحقته من غير الحصول على موافقة كتابية من ادارة الصحة العامة .
5. تعلق على الواجهة الأمامية للمبنى لوحة يبين فيها الاسم التجاري المعتمد ورقم التسجيل الصحي والتجاري.

ثانياً : المبنى :

- 1- يجب أن يكون البناء شاملاً الأسقف من الطوب والإسمنت أو الاسمنت المسلح ويمكن أن تكون الواجهة من الألمنيوم والزجاج وملحقه بصالة استقبال وأن تكون أرضيات الممرات مصنوعة من مادة قابلة للتنظيف .
- 2- أن يراعى في التصميم الهندسي للمنشأة إيجاد فتحات كافية للتهوية والإضاءة بما لا يتعارض مع نظام البناء على أن تغطي هذه الفتحات بالتور (الشبك) لمنع دخول الحشرات والقوارض والطيور ، بالإضافة إلى الإضاءة والتهوية الصناعية .
- 3- يجب أن تخضع جميع التمديدات والتوصيلات الكهربائية للمواصفات والاشترطات التي تقرها الجهات المعنية وتغطي بحواجز وعوازل كهربائية.
- 4- يجب أن يزود المبنى بمياه الشبكة العمومية وفي حال وجود آبار ارتوازية يلزم إنشاء محطة تحلية لمياه الآبار .
- 5- عند إنشاء محطة تحلية المياه يجب أن يكون موقعها بعيداً عن مصادر التلوث ويجب أن تكون المياه الناتجة مطابقة للمواصفات والمقاييس الصحية وخالية من البكتيريا والملوثات الأخرى وأن يشرف على المحطة فنيون مؤهلون وملمون بتقنية المياه .
- 6- أن تكون خزانات المياه مصنوعة من مادة توافق عليها الإدارة وان توفر فيها فتحات كبيرة للغسيل وان يكون موقعها بعيداً عن مصادر التلوث وان تبعد بعداً كافياً عن حفر الصرف الصحي والمساقط المؤدية للمجاري وان تكون محكمة الغلق وتكون مرتفعة عن الأرضية بما لا يقل عن 15 سنتيمتر .

- 7- أن تكون المواسير والتوصيلات مصنوعة من مواد غير سامة وتقاوم المؤثرات البيئية ولا تتأثر بالمطهرات المضافة أو تتفاعل معها .
- 8- يجب أن تكون أنابيب وتوصيلات الصرف الصحي موصلة بشبكة المجاري العامة أو حفر الصرف الصحي المرخصة الخاصة بالمبنى و مطابقة للشروط الصحية وان تكون بعيدة عن خزانات المياه الأرضية بمسافة لا تقل عن 10 متر وبمستوى لا يقل عن 1/2 متر من أرضية خزان المياه وبعيدة عن المرافق الخدمية مثل بركة السباحة والمطعم والمطبخ والنادي الصحي وصالونات التجميل والحلاقة وغيرها من المرافق .
- 9- يجب تخصيص مخزن لحفظ المنظفات والمبيدات الحشرية والمطهرات ومعدات التنظيف على يكون آمناً ومقفلًا.
- 10- يجب تخصيص مخزن مجهز برفوف لحفظ الفوط والشراشف الخ .
- 11- يجب التعاقد مع إحدى المؤسسات المتخصصة والمرخصة لمكافحة الحشرات والقوارض للقيام بأعمال الرقابة والتحكم في إبادة ومنع توالد الحشرات والقوارض .

ثالثا : الغرف :

- 1- يجب تخصيص مساحة لا تقل عن 12 متر مربع من أرضية الغرفة لكل ساكن بشرط أن لا يقل ارتفاعها عن 3 أمتار وملحقة بحمام تتوفر فيه الشروط الصحية .
- 2- أن تكون أرضية الغرف من مادة سهلة التنظيف .
- 3- أن تكون الأماكن المخصصة للراحة بعيدة عن مصادر الإزعاج أو الضوضاء والتسليية .
- 4- أن تزود الغرف بمكيفات مناسبة حسب مساحة المكان المراد استخدامه ويتم صيانتها بشكل دوري .
- 5- أن المساحة لكل شخص عن 10 متر مربع من مساحة الغرف .
- 6- توفير فوط ومفارش وبطانيات نظيفة والعناية بنظافتها ومظهرها وتبديلها لكل زبون وكلما دعت الحاجة .
- 7- توفير مستلزمات تنظيف من صابون للاستحمام وشامبو لكل زبون .

رابعا : الملحقات الخدمية للفندق :

- 1- يجب تنفيذ الاشتراطات الصحية الأساسية للمرافق الفندقية (المطابخ و المطاعم والمقاهي والملاهي والنوادي الصحية وصالات الألعاب وبرك السباحة والحلاقة والمساح ... الخ) كل حسب الاشتراطات الخاصة به ولا يجوز إنشاء أي مرفق أو مزاولة أي نشاط إلا بعد الحصول على موافقة خطية من ادارة الصحة العامة .
- 2- في حال تسكين العاملين في نفس المبنى يجب تخصيص مكان خاص بهم تتوفر فيه الاشتراطات الصحية الخاصة بمساكن العمال .
- 3- توفير غرفة لتبديل ملابس العاملين تحتوي على خزانات لهم وملحقة بدورة مياه خاصة بهم .
- 4- توفير مكان لاستراحة وأكل العاملين ملحقة بمغاسل للأيدي ودورة مياه (خاصة بالفندق) .
- 5- في حال وجود مغاسل كهربائية يجب أن تتوفر فيها أرضية إسمنتية مغطاة بالسيراميك وتهوية وإضاءة كافية وماء بارد و حار والمطهرات اللازمة .

خامسا : دورات المياه :

يجب توفير دورات مياه بما يتناسب مع مرتادي وأنشطة المبنى و يتوجب توفير مرحاض واحد لكل 10 أشخاص ويزداد عدد المراحيض بزيادة عدد الأشخاص وبنفس النسبة السابقة مع توفر الشروط الآتية :

- 1- أن لا تقل المساحة عن 1,2 X 1 متر وان تزود بالمياه الباردة والحارة .
- 2- أن تكون الأرضية والجدران مغطاة بالسيراميك .
- 3- أن يزود المرحاض بالسيفون.
- 4- أن لا تفتح دورات المياه مباشرة على أماكن تحضير أو تجهيز أو صالات الطعام .
- 5- تنظيف الحمامات والمراحيض بصفة دائمة باستخدام المطهرات الصحية .
- 6- توفير مغاسل لغسل الأيدي يتوفر بها الصابون والمناشف الورقية .
- 7- تركيب مراوح طاردة للهواء بحجم مناسب وتوفير إضاءة كافية.
- 8- أن تفرغ الأحواض والمياه الناجمة عن الغسيل بطريقة صحية إلى شبكة المجاري العامة أو حفر الصرف الصحي .

سادسا : الاشتراطات الخاصة باللياقة الصحية :

1. توفير سجل خاص يقيد فيه أسماء العمال يحتوي على البيانات اللازمة ويحفظ مع المستندات الأخرى في الملف الصحي .
2. يتوجب حصول العاملين على شهادات الفحص الطبي قبل عملهم والتي تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .
3. أن يكون العاملون حسني المظهر مع العناية التامة بالنظافة الشخصية والتقيد بالعادات الصحية مثل ((غسل الأيدي بالماء والصابون بعد استخدام المرافق الصحية وعدم البصق والتدخين في أماكن العمل وان تكون الأظافر مقلمة ونظيفة))
4. يجب إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرض معدي أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي .
5. يجب على صاحب العمل إخطار الجهات المختصة في حالة اكتشافه لأي حالة مرضية معدية بين النزلاء أو العاملين.
6. إذا زاد عدد العمال عن عشرة فيجب تخصيص مكان لتبديل الملابس مزود بخزائن نظيفة لحفظ ملابس العمال ومكان خاص لتناول الوجبات تتوفر فيه الاشتراطات الصحية .