

الاشتراطات الصحية الواجب تطبيقها في المطاعم والمقاهي لمنع انتشار فيروس كورونا (COVID-19)

يجب قياس درجة حرارة جميع العاملين والعملاء قبل دخول المطعم أو المقهى باستخدام مقياس الحرارة (Infrared Thermometer)، ويحظر على من تكون درجة حرارته 37.5 درجة مئوية أو أعلى دخول المطعم أو المقهى ويُطلب منه المغادرة فوراً والاتصال على الرقم 444.



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 444.



يجب على المطاعم والمقاهي تشجيع الحجزات المسبقة، مع السماح بالدخول لمن يأتي دون حجز في حال توفر المكان لذلك.



يجب على المطاعم والمقاهي تسجيل معلومات الاتصال وتاريخ ووقت الزيارة للعملاء الذين يتم 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 30 يومًا من تاريخ الزيارة.



يجوز الاستعاضة عن تسجيل البيانات الشخصية للعملاء (الاسم ومعلومات الاتصال وتاريخ ووقت الزيارة)، وذلك بالتأكد من تحميل الزبون لتطبيق مجتمع واعي BeAware وتفعيله لخيار تحديد الموقع.



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.



يجب توفير المطهرات التي تحتوي على ما لا يقل عن (70%) من الكحول في مناطق مختلفة من المطعم أو المقهى، بما في ذلك المدخل وعند دورات المياه.



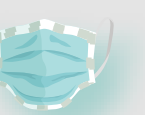
يجب توفير المناديل الورقية.



يجب غسل أغطية الطاولات القابلة لإعادة الاستخدام، والحصائر والمناديل بعد كل استخدام، على أن يتم غسل المناشف بالماء الدافئ بدرجة حرارة (80) درجة مئوية أو أكثر دفئاً، كما ويفضل استخدام تلك الأغطية ذات الاستخدام الواحد فقط.



يجب على جميع العملاء ارتداء الكمامات أثناء الدخول والخروج من وإلى المطعم أو المقهى، ولا يسمح بدخول من لا يلتزمون بهذا الشرط.



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

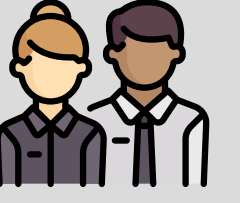


يجب إزالة الأوعية المشتركة (مثل الملح والفلفل والسكر والكاتشب والخردل) من على الطاولات وتقديم في أكياس وعلب ذات استخدام الواحد.



الاشتراطات الصحية الواجب تطبيقها في المطاعم والمقاهي لمنع انتشار فيروس كورونا (COVID-19)

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



يجب على العاملين غسل أيديهم بانتظام بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل، وعلى الفور إذا أصبحت أيديهم متسخة.



**اشتراطات
خاصة
بالعاملين**

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



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



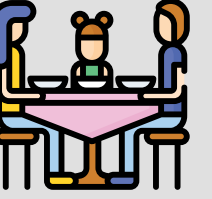
يجب على العاملين ارتداء قناع الوجه في جميع الأوقات.



يجب أن تكون هناك مسافة مترين بين حافة كل طاولة والأخرى في جميع الاتجاهات الأربعة، مع السماح باستخدام 50% فقط من سعة الطاولة، وبعد أقصى (6) عملاء على الطاولة الواحدة.



**اشتراطات
خاصة
بالجلوس في
المطعم أو
المقهى**



يُسمح للعملاء بالجلوس داخل المطاعم والمقاهي وردة المطاعم وبعد أقصى (30) شخصاً.



تلتزم جميع المطاعم والمقاهي باقتصار تقديم الأطعمة والمشروبات للعملاء على طاولاتهم.



يُسمح بطلب الأكل ذاتياً بردهة المطاعم الموجودة في المجمعات التجارية.



يجب أن تكون المسافة مترين على الأقل بين حافة طاولات الجلوس والممرات العامة في المجمعات التجارية.



يجب على العاملين تقليل الاتصال المباشر مع العميل قدر الإمكان.



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



**اشتراطات
خاصة**



يجب غسل اليدين بالماء والصابون بانتظام لمدة 20 ثانية على الأقل، وخاصة قبل البدء في تحضير الطعام وأثناء التحضير وبعد الانتهاء.



**بتداول وتحضير
الأطعمة
والمشروبات**

يجب الحرص على استخدام القفازات لتفادي ملامسة اليد مباشرة للأطعمة الجاهزة للأكل.



يجب استخدام أدوات المائدة وأعواد العصير وعيدان تناول الطعام وعيدان الأسنان المُغلّفة مسبقاً.



يجب التأكد من غسل الفواكه والخضروات جيداً قبل قطعها وطهيها.



الاشتراطات الصحية الواجب تطبيقها في المطاعم والمقاهي لمنع انتشار فيروس كورونا (COVID-19)

اشتراطات خاصة بالتعقيم



يجب استخدام المواد الكيميائية المناسبة فقط والموصي بها لتنظيف مناطق إعداد الطعام.

تعقيم المناطق عالية التلامس في المطعم أو المقهى مرتين في اليوم على الأقل، أو بعد كل استخدام.

تنظيف وتعقيم الطاولات والمقاعد بعد كل استخدام. **تنظيف** وتطهير الأسطح التي تلامس الأغذية بعد كل استخدام.

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.

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.

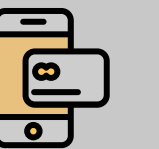
استخدام قوائم الطعام التي يمكن التخلص منها أو تعقيم قوائم الطعام بعد كل استخدام.

يجب تنظيف دورات المياه بشكل جيد مرتين على الأقل يوميًا وضمان الإمدادات الصحية الكافية (مثل الصابون والمناديل الصحية والمطهرات التي تحتوي على ما لا يقل عن 70% من الكحول) على مدار اليوم.

تخضع المطاعم والمقاهي وفقاً لأحكام هذا القرار للتفتيش من قبل الجهات الحكومية المختصة للتأكد من الالتزام بالاشتراطات الصحية.



يجب تشجيع العملاء على دفع الفواتير بطريقة إلكترونية.



سيتم إغلاق أي مطعم أو مقهى لا يلتزم بتطبيق الاشتراطات والالتزامات المنصوص عليها في هذا القرار.

