

## إجراءات السلامة الوقائية في النوادي الليلية (Pubs)

1. **تعيين منسّق (مشرف - PIC) لمتابعة الأمور المتعلقة بفيروس كورونا:**
  - مهامه جمع معلومات الاتصال المحدّثة لجميع الموظفين (أي عنوان السكن، رقم هاتف المنزل، رقم الهاتف المحمول، طريقة التنقل، لائحة اتصال بأفراد من العائلة أو الأصدقاء في حال الاشتباه بأي حالة) على أن تكون هذه المعلومات مُتاحة بسهولة لابرارها لمفتشي الوزارة عند الضرورة
  - يجب أن يكون لدى جميع الموظفين أرقام الاتصال الخاصة بالمنسّق (المشرف) للاتصال به إذا كانوا مرضى أو إذا تم إدخالهم إلى المستشفى للاشتباه في إصابتهم
  - المشرف يكون مسؤولاً أمام كل من صاحب العمل والسلطات الرسمية للتأكد من التزام الموظفين بممارسات السلامة المهنية لمواجهة فيروس كورونا

### 2. **مستلزمات السلامة العامة:**

- وضع إشعارات عند المدخل تنص على أنه لا يُسمح لأي شخص يعاني من حمّى أو من أعراض COVID-19 الدخول إلى الملاهي.
- تأكد من أن أي شخص يدخل الملهى بما في ذلك الموظفين والزبائن والمقاولين يخضعون جميعاً لفحص درجة الحرارة والتحقق منه.
- وضع مطهر لليدين (70% نسبة الكحول على الأقل) عند مدخل الملهى وداخله. يجب أن يكون مطهر اليدين متاحاً بسهولة للموظفين والزبائن.
- على الزبائن ارتداء أقنعة الوجه (الكمامات) قبل الدخول والخروج من الملهى وأثناء التجول داخله.

### 3. **الحفاظ على التباعد الجسدي:**

- الالتزام بالتباعد الجسدي وترك مسافة متر ونصف بين شخص وآخر. (باستثناء أفراد العائلة الواحدة ومجموعة من الأصدقاء).
- ترك مسافة متر ونصف بين طاولة وأخرى وبين الكراسي على الBar.
- ترك مسافة متر ونصف بين شخص وآخر داخل المصعد.
- يجب الحجز بشكل مسبق إذ لا يُسمح بدخول الزبائن العابرين (walk-ins) إلا إذا لم يكن المكان محجوزاً بالكامل. ويُسمح بحد أقصى 6-8 أشخاص لكل طاولة.
- تأكد من جلوس جميع الزبائن. لن يُسمح للزبائن بالرقص الآ على طاولاتهم مع خفض صوت الموسيقى.
- عدم السماح للزبائن بالتواجد في منطقة الانتظار أو الBar.
- وضع خطة لضمان التباعد الجسدي بين الزبائن عند الانتظار للجلوس: يمكن أن تشمل وضع علامات على الأرضيات، الانتظار في الخارج مع ضمان المسافة الآمنة بين بعضهم البعض أو البقاء في السيارات...
  - تأكد من قيام نادل واحد (Single-server) بخدمة الزبائن - قم بتعيين نادل واحد لكل طاولة (أو مجموعة طاولات).
  - اعتمد الخدمة الذاتية (فقط على الطاولة): على الزبائن إعداد مشروباتهم الخاصة (وليس النادل).

### 4. **التنظيف:**

- يجب أن يكون لديك مخزون من مواد التنظيف والمطهرات المعتمدة من الجهة المعنية ويجب استعمالها حسب إرشادات المصنع.
- تنظيف المبني وتطهيره بشكل شامل.
- تحديد الأسطح التي يتم لمسها بشكل متكرر من قبل الموظفين أو الزبائن وتنظيفها وتطهيرها بشكل متكرر مثل مسكات الأبواب ومقابض الكهرباء والهواتف وأزرار المصاعد (POS Machine...)
- تنظيف وتطهير الطاولات والكراسي توابل المائدة مباشرة بعد مغادرة الزبون.
- تنظيف وتطهير لائحة الطعام مباشرة بعد استعمالها. وإذا كانت غير قابلة للتعقيم قم بتغليفها لتسهيل عملية التعقيم أو إستعمل اللوائح ذات الإستخدام الواحد أو الجأ إلى الشاشات الرقمية (السهل تعقيمها).

- تنظيف وتطهير حامل الإيصالات (check folder) مباشرةً بعد استعماله. وإذا كان غير قابل للتعقيم إستعمل بديلاً عنه. وإذا أمكن قم بتشجيع الدفع من خلال بطاقات الإنتمان أو التطبيق الجوال أو الإنترنت.
- تأكد من تفريغ أسطح البار خاصة إذا كانت الأشياء/الأغراض المعروضة في متناول أيدي الزبائن الجالسين وقم بتنظيف الأسطح وتعقيمها بشكل متكرر وبعد كل زبون.
- تنظيف وتطهير صنابير المياه والحمامات بشكل دوري. ويجب تجهيز الحمامات بصابون سائل ومناشف ورقية دائماً.
- من المفضل إستخدام الأواني والأطباق والأكواب وأدوات الطعام أحادية الإستعمال خاصة إذا كانت غسالة الصحون غير متوفرة. أما في حال استعمالها تأكد من أن درجة حرارتها تصل إلى 82 درجة مئوية.
- تخزين الأطباق والأكواب وأدوات الطعام النظيفة بشكل صحيح لمنع تلوثها. وينصح بتغليف أدوات الطعام (بمحرمة على سبيل المثال) لمنع تلوثها وتزويد الزبائن بقش مغلف فقط (للمشروب).
- إعداد طاولة الطعام (Table set up) فقط عند جلوس الزبون، بما في ذلك المشروب والمناديل. لا تقم بإعدادها مسبقاً.

## 5. الموظفون والعاملون في الطعام:

- نشر التوعية عند الموظفين وتدريبهم على النظافة الشخصية وحماية أنفسهم وحماية الآخرين.
- طبع الملصقات حول أفضل الممارسات لمكافحة فيروس كورونا ووضعها في المكان المناسب.
- تثقيف الموظفين حول غسل اليدين. يجب غسل اليدين جيداً وغالباً بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل، خاصة:
  - بعد الذهاب إلى الحمام
  - بعد نفاخ الأنف أو السعال أو العطس
  - بعد ملامسة أية مواد أو أسطح قد تكون ملوثة
  - بعد عملية التنظيف
  - قبل وبعد الأكل
  - قبل تحضير الطعام
  - قبل إرتداء القفازات والكمامة وبعد ازالتها
- إذا لم يكن الصابون والماء متوفرين، يجب استخدام مطهر لليدين يحتوي على 70% كحول على الأقل
- يجب على جميع الموظفين إرتداء الكمامة وتغطية الفم والأنف جيداً.
- يجب على العاملين في الطعام إرتداء القفازات وتغييرها عند الحاجة.
- على النوائد غسل اليدين أو تطهيرها غالباً.
- يجب فحص حرارة الموظفين (بمن فيهم عمال النظافة المتعاقدين مع المطعم) قبل بدء العمل باستخدام ميزان حرارة يعمل عن بعد (مثل ميزان الحرارة بالأشعة تحت الحمراء) واستبعاد الموظفين المصابين بالحمى (حرارة أكثر من 37.4 درجة مئوية).
- يجب استبعاد الموظفين عن العمل في حال لديهم عوارض المرض (حرارة، سعال...) وتوجيههم إلى أقرب مركز صحي
- يجب تطبيق التباعد الجسدي (1.5m) بين الموظفين من جهة وبين الموظفين والزبائن من جهة أخرى. إلا عند أخذ الطلبية من الزبون وتقديم الطعام له - ولكن مع الحفاظ على مسافة آمنة.

## 6. إنتاج الطعام:

- يجب التأكد من تطبيق نظام سلامة الغذاء.
- يجب طهي الطعام جيداً على درجة الحرارة المناسبة.
- يجب تعقيم الخضار والفاكهة قبل تحضيرها.
- يجب تمكين طاقم العمل من التدابير الجديدة عند استلام الطعام والتعليق وتعقيم كل المواد التي يتم استلامها.
- يجب التعامل مع الطعام الجاهز للاستخدام فقط عند إرتداء قفازات نظيفة أو أدوات مناسبة.

## 7. نقاط أخرى:

- يُسمح بالفرق الموسيقية، شرط احترام التباعد الجسدي.
- خدمة صف السيارات:
- إذا كانت الخدمة متوفرة ، تأكد من أخذ كل تدابير الصحة والسلامة. يجب على الموظفين (1) ارتداء زي نظيف (2) ( ارتداء قناع للوجه (3) اتباع ممارسات جيدة في النظافة التنفسية (4) تزويدهم بمطهر لليدين (5) غسل أيديهم بشكل متكرر أو تطهيرهم (6) تقديم مناديل كحولية للزبائن لمسح داخل السيارة.
- منح الزبائن خيار ركن السيارة بأنفسهم.

ملاحظة: سيقوم فريق داخلي (تحت سقف النقابة) بتقعد الملاهي للتحقق من امتثالها للتدابير المعمول بها.