

إجراءات السلامة الوقائية في المؤسسات التي تتعاطى الطعام والشراب التي وضعتها نقابة أصحاب المطاعم والمقاهي والملاهي والباتيسري في لبنان

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 لإبرازها 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:
 - يجب وضع إشعارات عند المدخل تنص على أنه لا يُسمح لأي شخص يعاني من حمّى أو من أعراض COVID-19 الدخول إلى المطعم أو المقهى.
 - تأكد من أن أي شخص يدخل إلى المطعم أو المقهى بما في ذلك الموظفين والزبائن والمقاولين يخضعون جميعاً لفحص درجة الحرارة والتحقق منه.
 - يجب وضع معقم لليدين (70% نسبة الكحول على الأقل) عند مدخل المطعم والمقهى وداخل الصالة.

3. الحفاظ على التباعد الاجتماعي:
 - يجب الإلتزام بالتباعد الاجتماعي وترك مسافة متر ونصف بين شخص وآخر. (بإستثناء أفراد العائلة الواحدة ومجموعة من الأصدقاء).
 - يجب تقليل أماكن الجلوس في المطاعم والمقاهي إلى 30% من قدرة استيعابها مع ترك مسافة متر ونصف بين طاولة وأخرى وذلك في هذه المرحلة (المرحلة الثانية). إلى أن تزيد إلى 50% في المرحلة الرابعة.
 - يجب عدم السماح للزبائن بالتواجد في منطقة الإنتظار أو الBar. ولذلك يجب وضع خطة لضمان التباعد الاجتماعي بين الزبائن عند الانتظار للجلوس: يمكن أن تشمل وضع علامات على الأرضيات، الإنتظار في الخارج مع ضمان المسافة الأمانة بين بعضهم البعض أو البقاء في السيارات... أو شجع الزبائن على الاتصال مسبقاً لحجز طاولاتهم.

4. التنظيف:
 - يجب أن يكون لديك مخزون من مواد التنظيف والمعقمات المعتمدة من الجهة المعنية ويجب استعمالها حسب إرشادات المصنع.
 - يجب تنظيف للمبنى وتعقيمه بشكل شامل.
 - يجب تنظيف وتعقيم دوري للأماكن التي يتم لمسها بشكل متكرر مثل مسكات الأبواب ومقابس الكهرباء والهواتف و... POS Machine
 - يجب تنظيف وتعقيم الطاولات والكراسي توابل المائدة مباشرةً بعد مغادرة الزبون.
 - يجب تنظيف وتعقيم لائحة الطعام مباشرةً 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).
 - يجب تنظيف وتعقيم 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.

- يجب تنظيف وتعقيم صنابير المياه والحمامات بشكل دوري. ويجب تجهيز الحمامات بصابون سائل ومناشف ورقية دائماً.
- من المفضل استخدام 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.
- يجب 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).
- يجب إعداد طاولة الطعام (Table set up) فقط عند جلوس الزبون. لا تقم بإعدادها مسبقاً.

5. الموظفون والعاملون في الطعام:

- يجب نشر التوعية عند الموظفين وتدريبهم على النظافة الشخصية وحماية أنفسهم وحماية الآخرين. وفي هذا الصدد قامت النقابة أيضاً بتنظيم حلقات تدريبية مجانية وتزويدهم بكتيّبات مفصلة عن التدابير الوقائية الجديدة بالإشتراك مع شركة GWR Consulting.
- يجب على أصحاب المطاعم والمقاهي طبع الملصقات حول أفضل الممارسات لمكافحة فيروس كورونا ووضعها حيث يرون مناسباً. [إضغط هنا](#) للاستحصال على هذه الملصقات الصادرة من نقابة أصحاب المطاعم والمقاهي والملاهي والباتيسري في لبنان.
- يجب تثقيف الموظفين حول غسل اليدين. يجب غسل اليدين جيداً وغالباً بالماء والصابون لمدة 20 ثانية على الأقل، خاصة:

- بعد الذهاب إلى الحمام
- بعد نفخ 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 معقماً لليدين يحتوي على 70٪ كحول على الأقل
- يجب حث الموظفين على تغيير القفازات كلما لزم الأمر.
- يجب على جميع الموظفين إرتداء الكمامة وتغطية الفم والأنف جيداً.
- يجب على العاملين في الطعام إرتداء القفازات وتغييرها عند الحاجة وعلى بما في ذلك النوازل غسل اليدين أو تعقيمها 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 الإجتماعي (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 والتغليف وتعقيم كل المواد التي يتم استلامها.
- يجب التعامل مع الطعام الجاهز للاستخدام فقط عند إرتداء قفازات نظيفة أو أدوات مناسبة
- يجب عدم استخدام طاوولات الخدمة الذاتية أو البوفية أو Salad Bar

7. خدمة التوصيل - بما في ذلك الخدمة عبر شركات التوصيل:

- يجب نشر التوعية عند السائقين وتدريبهم على النظافة الشخصية وحماية أنفسهم وحماية الآخرين.
- يجب فحص حرارة السائقين قبل بدء العمل باستخدام ميزان حرارة يعمل عن بعد واستبعادهم عن العمل في حال لديهم عوارض المرض
- يجب على جميع السائقين إرتداء القفازات والكمامة وتغطية الفم والأنف جيداً.
- يجب تعقيم مستوعبات التوصيل قبل استخدامها وغالباً خلال النهار.
- يجب تزويد السائقين بمعقم لليدين.
- يجب على السائقين غسل اليدين أو تعقيمها وارتداء قفازات نظيفة:
 - قبل أخذ الطلبية
 - مباشرة قبل فتح حقيبة التوصيل وأخذ الطلبية
 - بعد التوصيل والمحاسبة
- يجب الإلتزام بالتباعد الإجتماعي وترك مسافة متر ونصف بين السائق والزبون أو تقديم توصيلات Contactless أو إرسال تنبيهات نصية للزبون أو الاتصال به عند وصول الطلبية وترك الطعام عند عتبة الباب.