

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

تقتصر الخدمة في داخل المطعم أو المقهى على:

الحاصلين على التطعيم ضد فيروس كورونا (COVID-19) أو المتعافين منه.



الأطفال ممن تقل أعمارهم عن ثمانية عشر سنة على أن يكون الأطفال ممن تقل أعمارهم عن اثنا عشر سنة بصحبة شخص بالغ من الحاصلين على التطعيم ضد فيروس كورونا المستجد (COVID-19) أو المتعافين منه.



يكون الإثبات من خلال التطبيقات المعتمدة، أو من خلال بطاقة قبول شهادة التطعيم للزائرين من الدول الأخرى التي تم تزويدهم بها عند الوصول.



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 (COVID-19)، يُمنع من دخول المطعم أو المقهى ويُطلب منه المغادرة فوراً والاتصال على الرقم 444.



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



التأكد من تحميل العملاء غير الحاصلين على التطعيم وغير المتعافين لتطبيق مجتمع واعي "BeAware" وتفعيل خيار تحديد الموقع، وفي حال تعذر تحميل التطبيق يجوز تسجيل البيانات الشخصية للعملاء (الاسم ومعلومات الاتصال وتاريخ ووقت الزيارة).



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.



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

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.



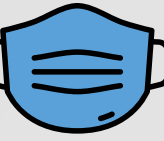
يجب توفير المناديل الورقية.



يجب غسل أغطية الطاولة 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.



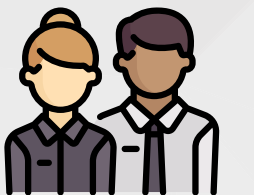
يجب على جميع العملاء ارتداء الكمامات أثناء الدخول والخروج من وإلى المطعم أو المقهى، ولا يسمح بدخول من لا يلتزمون بهذا الشرط.



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 الطاولة وتقديم في أكياس وعلب ذات استخدام الواحد.



اشتراطات خاصة بالعاملين

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



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.



الاشتراطات الصحية الواجب تطبيقها في المطاعم والمقاهي

لإحتواء ومنع انتشار فيروس كورونا (COVID-19)

يجب أن تكون هناك مسافة مترين بين حافة كل طاولة والأخرى في جميع الاتجاهات الأربعة.

السماح لـ 6 عملاء كحد أقصى للجلوس على الطاولة الواحدة في المناطق الخارجية.

يُسمح للعملاء بالجلوس داخل المطاعم والمقاهي وبحد أقصى 50% من الطاقة الاستيعابية للمطعم أو المقهى.

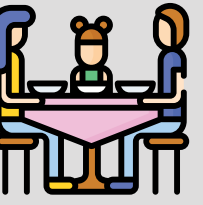
يُسمح بطلب الأكل ذاتياً بردهة المطاعم الموجودة في المجمعات التجارية.

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.

اشتراطات
خاصة

بالجلوس في
المطعم أو
المقهى



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

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

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.

اشتراطات
خاصة

بتداول وتحضير
الأطعمة
والمشروبات



الاشتراطات الصحية الواجب تطبيقها في المطاعم والمقاهي

لإحتواء ومنع 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.

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

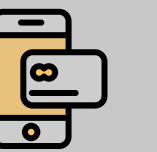
يجب تنظيف دورات المياه بشكل جيد مرتين على الأقل يوميًا وضمان الإمدادات الصحية الكافية (مثل الصابون والمناديل الصحية والمطهرات التي تحتوي على ما لا يقل عن 70% من الكحول) على مدار اليوم.

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.

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.

