



وزارة العمل

دليل (٤)

إجراءات العمل لتدابير السلامة والوقاية

الصحية للحد من إنتشار فايروس

الكورونا

(المخايز)

تم مراجعة هذا الدليل من اللجنة الوطنية للأوبئة

محدثة بتاريخ ٢٠٢٠/٤/٧



وزارة العمل

السادة أصحاب المخابز

تم إعداد هذا الدليل لضمان سلامتكم في مكان العمل وسلامة الآخرين لما لفايروس الكورونا من خطورة عالية وسرعة انتقال، لذا يرجى اتباع هذه الإجراءات وعدم التهاون بها.

إجراءات تطهير أماكن العمل

١. تعليمات التطهير في المخابز قبل البدء بالعمل:

- يجب اتباع التعليمات الخاصة بتطهير المخابز حسب التعليمات الصادرة من مؤسسة الغذاء والدواء قبل عملية إعداد وتحضير مادة الخبز.
- تأمين وسائل نظافة اليدين مثل الصابون، ووسائل التطهير والمناديل الصحية في نقاط موزعة في المخبز للعاملين والزبائن.
- عدم تشغيل أجهزة التكييف إلا إذا كان الهواء بنسبة ١٠٠% من خارج مكان العمل.
- توفير التهوية الجيدة داخل المخبز.
- أن تكون مواد التطهير خارج منطقة التصنيع وبيع المنتج وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق وعدم وجودها في صالات التصنيع والبيع.
- إلزام عمال التطهير بارتداء مستلزمات الوقاية الشخصية مثل كمادات، وقفازات (استبدالها بشكل مستمر وفور تلوثها).



٢. تدابير السلامة أثناء العمل:

- إتباع طرق التصنيع في المخابز حسب الاسس والمعايير الفنية تبعًا لقانون الغذاء والدواء.
- يجب على العمال الذين يقومون بتحضير المواد وإعداد الخبز الالتزام بممارسات التصنيع الجيد الخاصة بالغذاء ومنها الالتزام بمعدات الوقاية الشخصية مثل الكمامات والقفازات (استبدالها فور التلوث أو الرطوبة) وغطاء الرأس وغطاء اللحية وأحذية السلامة الخاصة بالغذاء (نوع لا يؤثر على الغذاء) وكذلك ملابس العمل أو المرايل.
- تجنب التلامس المباشر مع الزبائن بأي شكل من الأشكال.
- ترك مسافة متر ونصف على الأقل بين الكاشير والزبون بأي وسيلة كانت.
- عدم إدخال أكثر من زبون الى المخابز الصغيرة وإدخال (٥) زبائن بحد أقصى للمخابز ذات المساحات الواسعة.
- الطلب من جميع الزبائن استخدام المطهر قبل الدخول إلى المخبز.
- الحد قدر الامكان من استخدام الاوراق النقدية في عمليات البيع والتركيز على استخدام وسائل الدفع الالكترونية.
- ترك مسافة أمان بين العاملين (متر ونصف فأكثر).
- تجنب ملامسة العينين والأنف والفم باليدين بأي شكل من الأشكال.
- الإكثار من شرب الماء.
- الحفاظ على تطهير موقع العمل وعلى وجه الخصوص مناطق التماس (الأبواب والأرضيات والكاشير) بشكل مستمر.
- يتم تحضير الخبز ووضعه في الأكياس بعد زوال البخار الناتج عن التصنيع.
- قبل إغلاق الأكياس.

دمتم سالمين