



وزارة العمل

## دليل (4)

إجراءات العمل لتدابير السلامة والوقاية

الصحية للحد من إنتشار فايروس

الكورونا

(المخابز )



## وزارة العمل

الأوبئة

تم مراجعة الدليل من قبل لجنة

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 تعقيم أماكن العمل

### 1. تعليمات التعقيم في المخابز قبل البدء بالعمل :

- يجب اتباع التعليمات الخاصة بتعقيم المخابز حسب التعليمات الصادرة من مؤسسة الغذاء والدواء قبل عملية إعداد وتحضير مادة الخبز .
- تأمين وسائل نظافة اليدين مثل الصابون، ووسائل التعقيم والمناديل الصحية في نقاط موزعة في المخبز للعاملين والزبائن.
- عدم تشغيل أجهزة التكييف إلا اذا كان الهواء بنسبة 100% من خارج مكان العمل.
- توفير التهوية الجيدة داخل المخبز .
- أن تكون مواد التعقيم خارج منطقة التصنيع وبيع المنتج وأن تكون المواد محفوظة بمكان مغلق وعدم وجودها في صالات التصنيع والبيع .
- إلزام عمال التعقيم بارتداء مستلزمات الوقاية الشخصية مثل كمامات ، وقفازات (استبدالها بشكل مستمر وفور تلوثها).



## وزارة العمل

### 2. 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 الإلتزام بممارسات التصنيع الجيد الخاصة بالغذاء ومنها الإلتزام 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 الاشكال .
- ترك مسافة متر على الأقل بين الكاشير والزبون بأي وسيلة كانت.
- عدم إدخال أكثر من زبون الى المخابز الصغيرة وإدخال (5) زبائن بحد اقصى للمخابز ذات المساحات الواسعة.
- الطّلب من جميع الزبائن استخدام المعقم قبل الدّخول إلى المخبز .
- الحد قدر الامكان من استخدام الاوراق النقدية في عمليات البيع والتركيز على استخدام وسائل الدفع الالكترونية .
- ترك مسافة أمان بين العاملين (متر واحد فأكثر) .
- تجنب ملامسة العينين والأنف والفم باليدين بأي شكل من الاشكال .
- الإكثار من شرب الماء .
- الحفاظ على تعقيم موقع العمل وعلى وجه الخصوص مناطق التماس (الأبواب والأرضيات والكاشير ) بشكل مستمر .
- يتم تحضير الخبز ووضعه في الأكياس بعد زوال البخار البخار الناتج عن التصنيع.
- قبل إغلاق الاكياس .

دمتم سالمين