

برنامج «قطر نظيفة»

إرشادات البرنامج لإعادة فتح المطاعم بشكل
آمن في ظل جائحة فيروس كورونا (كوفيد-19)

برنامج «قطر نظيفة»

الإصدار ٢

إرشادات البرنامج لإعادة فتح المطاعم بشكل آمن في ظل جائحة فيروس كورونا (كوفيد-١٩)



جدول المحتويات

| | |
|----|------------------------------------------------------------------------|
| ٣ | نبذة عامة موجزة عن الوثيقة..... |
| ٤ | ١. تنفيذ برنامج قطر نظيفة المتعلق بالمطاعم..... |
| ٥ | ٢. القواعد المتعلقة بالموظفين..... |
| ٦ | ٣. القواعد المتعلقة بالزبائن والمقاولين والموردين..... |
| ٧ | ٤. خدمات المطاعم..... |
| ٧ | ٥. تكرار عمليات التنظيف والتطهير وتوفير الحماية للموظفين..... |
| ٨ | ٦. المتطلبات المتعلقة بالنظافة الشخصية للموظفين وسلوكهم..... |
| ٩ | ٧. ضمان تطبيق التوصيات المتعلقة بالصحة الغذائية..... |
| ١٠ | ٨. ينبغي تنفيذ برنامج مكافحة الآفات..... |
| ١١ | ٩. تنظيف أنظمة التدفئة والتهوية وتكييف الهواء وصيانتها..... |
| ١١ | ١٠. إدارة حالات "كوفيد-١٩" ووسائل التعقيم..... |
| ١١ | ١١. توثيق كافة الإجراءات الوقائية..... |
| ٢١ | ٢١. الامتثال لأوامر الحكومة والإرشادات والمعلومات الصحية..... |
| ٣١ | الملحق ١: استلام البضائع..... |
| ٤١ | الملحق ٢: متطلبات النظافة الشخصية والسلوك..... |
| ٩١ | الملحق رقم ٣: التنظيف والتطهير..... |
| ٣٢ | الملحق رقم ٤: مكافحة الآفات..... |
| ٥٢ | الملحق رقم ٥: إرشادات إضافية لوزارة الصحة العامة للمطاعم لتنفيذها..... |

نبذة عامة موجزة عن الوثيقة

يسعى برنامج «قطر نظيفة» إلى وضع التدابير واللوائح التي يتعين على المطاعم اتباعها من أجل حماية زبائنها وموظفيها ومقاوليها ومورديها والحفاظ على سلامتهم من خطر العدوى بفيروس كورونا (كوفيد-٩١).

توفر هذه الوثيقة نبذة عامة عن الإرشادات الرئيسية التي يجب على المطاعم اتباعها، بالإضافة إلى جميع القوائم المرجعية والنماذج اللازمة لتقديم التقارير المتعلقة بالامتثال لوزارة الصحة العامة والمجلس الوطني للسياحة وغيرهم من الشركاء.

يجب على أعضاء إدارة المطاعم إتباع النهج التالي حتى يستطيعوا تطبيق القواعد الواردة في هذه الوثيقة بشكل فعال:

استعراض القواعد الإرشادية المتعلقة بالبرامج ذات الصلة بالمطاعم.

الاطلاع على القائمة المرجعية حتى يتم الاستعانة بها أثناء عمليات معاينة المطاعم لضمان الامتثال للقواعد الإرشادية.

مراجعة جميع إجراءات سلامة الأغذية التي قامت المؤسسات الغذائية بوضعها وتنفيذها، بالإضافة إلى السجلات والقوائم المرجعية ذات الصلة.

يتعين على المطاعم الالتزام بأحدث اللوائح المتعلقة بكوفيد-٩١ الصادرة عن وزارة الصحة العامة والسلطات الحكومية الأخرى، وذلك بالإضافة إلى القواعد الإرشادية لبرنامج قطر نظيفة المتعلقة بالمطاعم.

يُرجى ملاحظة أن من الراجح تغيير القواعد الإرشادية لبرنامج قطر نظيفة تبعاً للظروف المتعلقة بكوفيد-٩١.

يرجى زيارة المواقع الإلكترونية التالية لبيان آخر المستجدات:

الموقع الإلكتروني لبرنامج قطر نظيفة: www.qatarclean.com

الموقع الإلكتروني لوزارة الصحة العامة: <https://www.moph.gov.qa/english/Pages/default.aspx>

القواعد الإرشادية لبرنامج قطر نظيفة – المتعلقة بالمطاعم

١. تنفيذ برنامج قطر نظيفة المتعلق بالمطاعم

يجب على إدارة المطاعم تعيين مدير مُتخصص ليكون مسؤولاً عن ضمان الامتثال للمبادئ التوجيهية لبرنامج «قطر نظيفة»، واقتراح مجالات التحسين، فضلاً عن التواصل بشكل فعال مع الموظفين والجهات المعنية الخارجية والزبائن.

١.١ التزام إدارة المطاعم

يجب على إدارة المطاعم الالتزام بوضع البرنامج وتنفيذه والعمل على زيادة فعاليته.

يتعين على إدارة المطاعم ضمان الامتثال للمبادئ التوجيهية للبرنامج أثناء عمليات التفتيش التي تجريها وزارة الصحة العامة وغيرها من الشركاء.

٢.١ تعيين مدير متفرغ للبرنامج

يجب على إدارة المطاعم تعيين مدير لضمان الامتثال لمتطلبات البرنامج. وتشمل أدوار مدير البرنامج ومسؤولياته – على سبيل المثال لا الحصر – ما يلي:

- أ. اتخاذ المبادرات الرئيسية المحددة في البرنامج وتنفيذها.
 - ب. اتخاذ ما يلزم من تدابير لزيادة فعالية البرنامج بشكل مستمر.
 - ج. ضمان إلمام موظفي المطاعم ومقاوليه ومورديه وبائعيه وزبائنه بالمتطلبات اللازمة والتأكد من امتثالهم لها. ضمان التواصل الفعال مع الموظفين والجهات المعنية الخارجية والزبائن.
- يتعين على إدارة المطاعم إخطار الموظفين والمستأجرين والمقاولين والموردين والزبائن بما يلي:
- أ. المبادرات والتفاصيل والمتطلبات الرئيسية للبرنامج.
 - ب. أدوار كافة الجهات المعنية ومسؤولياتهم وطرق الوفاء بمتطلبات البرنامج.
 - ج. العواقب الناجمة عن عدم اتباع القواعد الإرشادية للبرنامج.

القواعد المتعلقة بالموظفين

يتعين على إدارة المطاعم مراقبة صحة جميع العاملين بما في ذلك – على سبيل المثال لا الحصر – إجراء الفحوصات اللازمة لهم وقياس درجة حرارتهم بشكل يومي، بالإضافة إلى فحصهم لبيان الأعراض التنفسية وتعيين العاملين ذوي الكفاءات لأداء الأنشطة اليومية.

١.٢ المتطلبات المفروضة على العاملين

- أ. يتعين على جميع أعضاء الفريق الحصول على لقاح فيروس كورونا (كوفيد-١٩).
- ب. يتعين على كافة العاملين – عند وصولهم مقر العمل ومغادرتهم منه – تحميل تطبيق احتراز والتحقق من أن حالتهم الصحية خضراء للسماح لهم بالدخول، بالإضافة إلى قياس درجة حرارتهم وملاحظة ظهور أعراض الجهاز التنفسي مثل السعال أو سيلان الأنف أو ضيق التنفس. يُرجى الاطلاع على نموذج سجل مراقبة درجة الحرارة.
- ج. في حالة ارتفاع درجة الحرارة إلى ٨٣ درجة مئوية أو أعلى أو ظهور أعراض تنفسية محددة، فعندئذٍ يتعين ضمان توفير العناية الطبية للعاملين على الفور.
- د. يتعين على كافة العاملين الذين يتعاملون مع الزبائن ويتواصلون معهم بشكل مباشر والمتواجدين في المطابخ والمطاعم ومرافق تناول الطعام ارتداء الكمام في جميع الأوقات.
- هـ. ينبغي – في حالة العمل ضمن فريق أو في مناوبة – إبقاء نفس العاملين في كل فريق أو مجموعة مناوبة، وذلك بغية ضمان اختلاط نفس الأشخاص في كل مرة في حال كان من الصعب تجنب الاختلاط فيما بينهم.
- و. يلزم إبقاء سجلات لقوائم العاملين لكل مناوبة أو يوم للتمكن من تتبع المخالطين إذا لزم الأمر.
- ز. ينبغي تقسيم المناوبات وفترات الاستراحة لتقليل فرص تجمع الموظفين.

- ح. يتعين على الموظفين والعاملين الأكثر عُرضة للإصابة بفيروس كوفيد-١٩ والذين تزيد أعمارهم عن ٥٥ عامًا ويعانون من أمراض مزمنة مثل ارتفاع ضغط الدم والسكري وأمراض الجهاز التنفسي والأمراض المرتبطة بالمناعة عدم التواجد في مقر العمل. كما يلزمهم -إذا كان ممكنًا- نُصح الموظفين الحوامل أو المصابات بأمراض مزمنة أو الذين يعانون من مخاطر صحية متزايدة بالعمل من المنزل وتأخير العودة إلى مواقع العمل حتى المرحلة ٤.
- ط. وفي حالة تعذر ذلك، فعندئذ يتعين الفصل بين الموظفين الأكثر عُرضة للإصابة بفيروس كوفيد-١٩ بُغية حمايتهم. ويلزمهم أن يتم الفصل بينهم في مقر العمل ووسائل النقل وأماكن الإقامة.
- ي. يتعين ضمان انعقاد اجتماعات قبل المناوبة عبر الانترنت من أجل تقليل الاختلاط بين فرق الموظفين، إلا إذا اقتضى الأمر ذلك. وفي حالة ضرورة انعقاد الاجتماعات وجها لوجه، فعندئذ يجب على الموظفين ارتداء الكمامة وضمان الحفاظ على مسافة أمانة تبلغ متر واحد خلال فترة الاجتماع بأكملها.
- ك. ينبغي نقل الموظفين من وإلى أماكن إقامتهم على دفعات. ويجب تشغيل المركبات وفقًا لإرشادات وزارة الداخلية وارتداء جميع الموظفين أفضة واقية. علاوة على ذلك، يلزم تطهير جميع المركبات بعد كل رحلة.
- ل. يتعين ضمان التطهير اليومي للمناطق المشتركة وتطبيق إجراءات التباعد الاجتماعي (الجسدي) الصارمة في أماكن إقامة الموظفين.
- م. يجب اتخاذ التدابير الوقائية اللازمة في المطاعم المُخصص للموظفين (التباعد الاجتماعي وارتداء معدات الوقاية الشخصية المناسبة).

٣. القواعد المتعلقة بالزبائن والمقاولين والموردين

- يتعين على إدارة المطاعم مراقبة ظهور أعراض الجهاز التنفسي. ويجب على جميع الزبائن والمقاولين والموردين ارتداء الكمامات أثناء تواجدهم في المناطق المشتركة. بالإضافة إلى ذلك، ينبغي أن تعرض المطاعم تعليمات وزارة الصحة العامة والإرشادات الصحية الحكومية بخط كبير وواضح وأن تلتزم بإجراءات التباعد الاجتماعي الآمن في جميع المناطق المشتركة.

١.٣ مراقبة الزبائن والمقاولين والموردين

- أ. يلزم التحقق من الحالة الصحية على تطبيق «احتراز» (بهدف تكون باللون الأخضر وذات إطار ذهبي) وفقًا لأحدث الإرشادات الصادرة عن وزارة الصحة العامة.

٢.٣ عرض المعلومات الصحية المحدثة من وزارة الصحة العامة.

- يتعين عرض المعلومات الصحية المحدثة من وزارة الصحة العامة باللغتين الإنجليزية والعربية في المناطق المشتركة. ويلزم ضمان كتابة هذه المعلومات بخط كبير وواضح بُغية قراءته بسهولة ويسر. وتتضمن المعلومات الصحية -على سبيل المثال لا الحصر- ملاحظة ظهور أعراض الجهاز التنفسي مثل السعال أو سيلان الأنف أو ضيق التنفس أو الحمى، وكذلك توعية اليقظة واتباع ممارسات النظافة الشخصية الجيدة، مثل غسل اليدين وتجنب لمس الوجه.

<https://covid19.moph.gov.qa/EN/Pages/default.aspx>

٣.٣ ضمان الامتثال لتدابير الحد من التواصل الاجتماعي بالحفاظ على مسافة أمانة بين الزائرين.

- يتعين على المطاعم اتخاذ الإجراءات الاحترازية اللازمة أدناه لضمان الحفاظ على ترك مسافة أمانة بين الزائرين:
- أ. يُوصى بالحجز المُسبق.
- ب. إتاحة فترة زمنية مدتها ساعتين بين كل موعد محجوز في منافذ بيع المأكولات والمشروبات، بالإضافة إلى اتخاذ التدابير اللازمة عند ترتيب أماكن الجلوس.
- ج. يُحظر وجود صفوف الانتظار. كما يلزم ضمان سرعة الاستجابة للمواعيد المُسجلة في قوائم الانتظار.
- د. ضمان الحفاظ على مسافة أمانة بين الطاولات تبلغ ٢ متر على الأقل. وكذلك التأكد من ترك مسافة أمانة بين المقاعد.
- هـ. اتباع التعاميم المُحدثة المتعلقة بالسعة الاستيعابية المسموح بها في الأماكن المُغلقة والمفتوحة.
- و. يُسمح -بالنسبة لترتيبات المقاعد والطاولات- بجلوس خمسة أشخاص فقط كحد أقصى على كل طاولة بمسافة لا تقل عن ٢ متر بين الطاولات والحفاظ على مسافة أمانة بين الكراسي، وذلك باستثناء أفراد العائلة الواحدة.
- ز. تعليق علامة حمراء عند المدخل تدل على بلوغ الحد الأقصى لعدد الزبائن المسموح به أو اتخاذ غيرها من الإجراءات المماثلة التي تُشير إلى بلوغ السعة الاستيعابية أقصاها.

٤. خدمات المطاعم

- أ. يتعين تغيير أدوات المائدة والأطباق المتواجدة على الطاولة فور جلوس الزبائن عليها، حيث تكون مُعرضة للتلوث من البيئة المحيطة بها، أو يتعين توفير أدوات المائدة المغلفة جيداً فقط.
- ب. ينبغي أن يقوم النادل بتوفير المزيد من المساعدة للزبائن فيما يتعلق بتقديم طلبات الأطعمة والمشروبات من خلال مسح رمز الاستجابة السريع (أو استخدام الخيارات البديلة التي تكون بدون تلامس) حيث يتم أخذ الطلب عن طريق تحديد الصنف المُفضل بالضغط عليه.
- ج. يتعين على النادل تقديم المياه وغيرها من المشروبات حسب الطلب.
- د. في حالة قيام الزبائن باختيار أصناف محددة، فعندئذٍ يتعين تقديم المقبلات على الطاولة في شكل كميات فردية مجزئة.
- هـ. يمكن للزبائن اختيار استخدام الأواني والمناديل الورقية ذات الاستعمال الواحد.
- و. بالنسبة للأطباق التي يتم تحضيرها أمام الزبون، يقوم الزبون باختيار المكونات من البوفيه و يتعين على النادل إيصال الطلب مباشرة للطاولة.
- ط. يتعين تنظيف الطاولات وتطهيرها وتقديم الحلويات بعد الوجبة الرئيسية تباعاً.
- ي. يلزم اتباع التعاميم المُحدثة بخصوص تقديم خدمة الشيشية.
- ك. تجنب المعاملات النقدية قدر الإمكان، والدفع باستخدام البطاقات المصرفية بدون تلامس.

٥. تكرار عمليات التنظيف والتطهير وتوفير الحماية للموظفين

- يتعين على المسؤولين عن المطاعم تنظيف جميع المرافق العامة وتعقيمها بشكل متكرر باتباع إرشادات التنظيف والتطهير (الصادرة من وزارة الصحة العامة)، بالإضافة إلى توفير معدات الحماية لجميع الموظفين وضمان الامتثال لإرشادات النظافة الشخصية، والتي تتمثل فيما يلي:
- أ. اتباع إجراءات التنظيف والتطهير المُتبعة لدى وزارة الصحة العامة.
 - ب. تنظيف وتطهير جميع الأسطح التي يتم لمسها باستمرار باستخدام منتجات التطهير المعتمدة.
 - ج. تطهير الأسطح الملامسة للطعام باستخدام مواد من صنف غذائي مصرح باستخدامها في المنشآت الغذائية.
 - د. يجب - بين كل زبون وآخر - تطهير جميع أدوات الطاولات وأجهزة الطلب الرقمية وتنظيف وتطهير قوائم الطعام التي يعاد استخدامها وأعلى الطاولات والمناطق التي يتم لمسها بشكل متكرر. ويتعين التخلص من المواد ذات الاستخدام الواحد (بما في ذلك قوائم الطعام الورقية بعد كل استخدام).
 - هـ. يتعين تنظيف دورات المياه بعد كل استخدام، بما في ذلك تنظيف مقابض الأبواب والسيفون والحنفيات. كما يُحظر استخدام مجفف الهواء واستبداله بالمناشف الورقية ذات الاستخدام الواحد والتخلص منها بشكل مستمر.
 - و. يلزم صيانة منقيات التكييف الهوائي وقبل إعادة افتتاح المطاعم، بالإضافة إلى التأكد من تطبيق أفضل نظام لضمان وجود تهوية جيدة في المكان.
 - ز. ينبغي تنظيف جميع الأواني وتطهيرها ويُفضل استخدام غسالة الأطباق للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.
 - ح. يجب تنظيف جميع الأسطح الملامسة للغذاء وتطهيرها بشكل كامل، لاسيما تلك الأسطح الملامسة لأنواع المختلفة من المنتجات الغذائية (مثل الأطعمة النيئة والمطبوخة وتلك المسببة للحساسية وغير المسببة للحساسية، وما إلى ذلك) تجنباً للتلوث التبادلي بين تلك المنتجات.
 - ط. ينبغي بصفة عامة تنظيف الأماكن المُخصصة لتجهيز الطعام وتطهيرها بشكل كامل (عند الاقتضاء) على الأقل مرة واحدة في اليوم.
 - ي. يلزم تنظيف جميع مرافق الموظفين وترتيبها وصيانتها بشكل جيد.
 - ك. يتعين تخصيص معدات تنظيف لكل نوع من أنواع المرافق (مثل دورات المياه وغرف تغيير الملابس والمطابخ والأماكن المُخصصة لتناول الطعام).
 - ل. يجب تنظيف المرافق المُشتركة وتطهيرها بشكل متكرر كل ٣ ساعات على الأقل أو حسب الحاجة..

وتتضمن المرافق المشتركة-على سبيل المثال لا الحصر- ما يلي:

- صالة الاستقبال حسب الاقتضاء.
 - الأماكن العامة.
 - المصاعد بما في ذلك الأزرار والدرابزين والمقابض، عند الاقتضاء.
 - الأبواب بما في ذلك المقابض الخاصة بها.
 - درابزين السلالم المتحركة والسلالم، حيثما أمكن ذلك.
 - المراحيض.
 - وغيرها من المناطق المشتركة.
- ن. ينبغي تخزين معدات وأدوات التنظيف بشكل صحيح لتجنب التلوث التبادلي مع معدات أخرى (مثل فصل أدوات تنظيف المرحاض عن تلك المخصصة للمطاعم والمطابخ).
- س. يتعين على مسؤولي المطاعم الاحتفاظ بسجل للمرافق المشتركة التي يتم تنظيفها وتطهيرها، وذلك باعتباره كشف يومي.
- ع. يجب على مسؤولي المطاعم توفير مناديل مطهرة ومطهرات لليدين عند منافذ الدخول ومناطق الازدحام الرئيسية.
- ف. يلزم توفير أقمشة وقفازات وأدوات تطهير عالية الجودة لجميع الموظفين والمقاولين الذين يتولون أعمال تطهير الغرف وتنظيفها.
- يُرجى الاطلاع على الملحق رقم (٣) لمعرفة المزيد حول إرشادات التنظيف والتطهير.

٦. المتطلبات المتعلقة بالنظافة الشخصية للموظفين وسلوكهم

- أ. يتعين على مسؤولي المطاعم تنفيذ سياسة مكتوبة فعالة للنظافة الشخصية تنص على كافة الأمور المتعلقة بنظافة الموظفين وسلوكهم، حيث يلزم اتباعها للحفاظ على سلامة الأغذية وتقليل خطر الإصابة بالعدوى.
- ب. يلزم إخطار كافة الموظفين بسياسة النظافة الشخصية.
- ج. يجب على مسؤولي المطاعم التأكد من أن الأشخاص القائمين بتنفيذ عمليات مناولة الأغذية أو المشرفين عليها يتمتعون بالمهارات والمعرفة اللازمة فيما يتعلق بسلامة الأغذية والصحة الغذائية، وذلك حتى يتسنى لهم تحديد المخاطر المحتملة واتخاذ الإجراءات اللازمة.
- د. ينبغي تذكير الموظفين بالالتزام بما يلي:
- في حالة شعورهم بالإعياء، فعندئذ يتعين عليهم إبلاغ مُشرفيهم واستشارة الطبيب والابتعاد عن زملائهم.
 - اتباع آداب السعال: المتمثلة في تغطية الأنف والفم بالمناديل الورقية عند السعال أو العطس والتخلص من المناديل الورقية المتسخة في صناديق القمامة على الفور. وبعد ذلك، غسل اليدين جيدًا بالماء والصابون.
 - ممارسة عادات استخدام المراحيض الجيدة (مثل سحب السيفون بعد الاستخدام).
 - ممارسة عادات النظافة الشخصية الجيدة (مثل غسل اليدين بالماء والصابون قبل تناول الوجبات وبعدها وبعيد القيام بعمليات التنظيف وبعيد إلقاء النفايات وغيرها من الأشياء المتسخة وبعيد استخدام المرحاض).
 - الالتزام بالإجراءات الصحيحة المُتبعة عند ارتداء القفازات وتغييرها (سيتم توزيع الملصقات ذات الصلة الصادرة من وزارة الصحة العامة).
 - ارتداء القفازات عند تنظيف الأشياء التي يتم التخلص منها على طاولات المطاعم أو في المطبخ، مثل المناديل الورقية وأعواد الأسنان.
 - الامتناع عن لمس أجزاء الجسم المكشوفة مثل العينين والأنف والوجه والذراعين بقفازات متسخة أو أيدي غير مغسولة.
- يرجى الاطلاع على الملحق رقم (٢) لمعرفة المزيد حول المتطلبات المتعلقة بالنظافة الشخصية للموظفين وسلوكهم

٧. ضمان تطبيق التوصيات المتعلقة بالصحة الغذائية:

- أ. يُسمح للمطاعم المعتمدة باعتبارها تمثل لمعايير برنامج «قطر نظيفة» بتقديم خدمات البوفيه، شريطة اتباع الإرشادات الواردة أدناه:
 - يجوز للزبائن التجول حول طاولة عرض الطعام واختيار وجباتهم باتباع طريقة التنظيم المحددة مسبقاً (الحفاظ على مسافة متر واحد بين الأشخاص باستخدام العلامات الأرضية للمساعدة على الالتزام بالتباعد الجسدي) وارتداء قناع للوجه.
 - يجب على المؤسسة الغذائية تعيين أحد أعضاء الفريق لضمان الامتثال لهذه الإجراءات طوال الوقت.
 - يتعين على القائمين على توزيع الطعام –الذين يقومون دائماً بإعداد وجبات الطعام وتقديمها في البوفيه– ارتداء الأقنعة والقفازات واستخدامها بشكل صحيح. كما يجب عليهم التأكيد على نظافة أيديهم باستمرار وتغيير قفازاتهم بشكل متكرر.
 - تقليل فترة الاختلاط بين مُناولي الأطعمة والزبائن.
 - ينبغي وضع حاجز بلاستيكي أو حارس لمنع العطس بجانب طاولة عرض الطعام لضمان عدم تلوّثه والحفاظ عليه، بالإضافة إلى أنه يلزم الفصل بين مُناولي الطعام والزبائن.
 - يجب على الزبائن اختيار الوجبات التي يرغبون بتناولها من منطقة عرض الطعام وإخطار الشيف أو مُناول الطعام من خلال الإشارة خلف الحاجز البلاستيكي. وبعد حصول الزبائن على الخدمة يتعين عليهم التوجه إلى منطقة تناول الطعام.
 - بالنسبة لوجبات الطبخ الاستعراضي، سيختار الزبائن المكونات ثم يعود إلى طاولته، وسيقدمها النادل عندما تكون جاهزة.
 - يلزم تغطية وتغليف جميع المواد الغذائية المقدمة في البوفيه.
 - ب. يتعين تنفيذ إجراءات واضحة لتنظيف وتطهير جميع زجاجات التوابل –متكررة الاستخدام بعد كل استعمال مثل الملح والفلفل والصلصات، ومع ذلك، يوصى باستخدام العبوات ذات الاستخدام الواحد.
 - ج. يمكن للزبائن اختيار استخدام الأواني والمناديل الورقية ذات الاستعمال الواحد.
 - د. استخدام قوائم الطعام الرقمية المتصلة برمز الاستجابة السريع قدر الإمكان أو الاستعانة بالخيارات البديلة التي تكون بدون تلامس.
 - هـ. يلزم تغيير الأدوات وغسلها وتطهيرها بشكل متكرر.
 - و. ينبغي التأكد من تسلم جميع المنتجات الغذائية من موردين الأغذية المعتمدين.
 - ز. يحظر استخدام الأواني الفخارية التي بها شروخ أو كسور لاحتمال دخول الجراثيم عبر هذه الشروخ.
 - ح. يتعين استخدام ألواح تقطيع وسكاكين وغيرها من الأدوات للأطعمة النيئة مُنفصلة عن تلك المُستخدمة للأطعمة المطبوخة، وذلك تجنباً للتلوّث التبادلي.
 - ط. يلزم تخزين الأطعمة النيئة في مكان مُنفصل عن الأطعمة المطبوخة أو الجاهزة للأكل.
 - ي. يجب على الموظفين الحفاظ على الحد الأدنى من المسافة الآمنة بينهم، بالإضافة إلى وضع الضوابط اللازمة لتنظيم تحركات الموظفين الذين يتعين عليهم التنقل بين المرافق الصحية المختلفة، وذلك بهدف الحد من مخاطر الإصابة بالعدوى.
- يُرجى الاطلاع على الملحق رقم (١) لمعرفة المزيد حول التوصيات المتعلقة بالصحة الغذائية.

٨. ينبغي تنفيذ برنامج مكافحة الآفات:

- أ. من خلال ضمان الامتثال لأحدث الإرشادات الصادرة عن وزارة الصحة العامة.
- يُرجى الاطلاع على الملحق رقم (٤) لمعرفة المزيد حول برامج مكافحة الآفات.

٩. تنظيف أنظمة التدفئة والتهوية وتكييف الهواء وصيانتها:

- أ. يلزم كتابة برنامج الصيانة الوقائية والتداعلية والامتثال له.
- ب. يمكن تنقيح الجداول الزمنية للخدمات وأعمال الصيانة الأساسية وزيارات المقاول، وذلك بهدف الحد من فرص الاختلاط بين الأشخاص (على سبيل المثال، أداء الخدمات في الفترة المسائية).

- ج. ينبغي فحص جميع أنظمة التهوية وتكييف الهواء وتنظيفها وصيانتها شهرياً وعند الحاجة، لا سيما المساحات الصغيرة والضيقة مثل المصاعد والمراحيض.
- د. يلزم ضمان الامتثال لأحدث الإرشادات الصادرة عن وزارة الصحة العامة.

١٠. إدارة حالات «كوفيد-٩١» ووسائل التطهير

- يجب أن يتأكد المطعم من تبني الإجراءات المناسبة لإدارة حالات «كوفيد-٩١» المشتبه فيها جنباً إلى جنب مع وسائل التطهير بعد المعالجة.
- تحديد الموظفين المرضى وتدريب أمورهم، إلى جانب اتخاذ إجراءات إدارة الموظفين والضيوف والمقاولين والموردين المرضى بما في ذلك:
- أ. تحديد مناطق العزل المخصصة للحالات المرضية أو المشتبه بها.
 - ب. تعيين ممر مخصص لمناطق العزل / الحجر الصحي ومناطق شاحنات النقل
 - ج. ترتيب عمليات التواصل والنقل إلى المرافق الطبية أو المستشفيات المعينة.
 - د. تبني خطة إجماع ببقية الموظفين والمقاولين والموردين والزبائن في حالة الحاجة أو التوصية من جانب وزارة الصحة العامة.
 - هـ. مساعدة وزارة الصحة العامة في مبادرات اختبار/ تتبع المخالطين للمرضى من خلال الإبلاغ عن الزبائن والموظفين المرضى.
 - و. تنظيف وتطهير المباني التي يتم الكشف فيها عن حالات «كوفيد-٩١» مشتبه فيها
 - ز. استخدام منتجات التطهير التي تحتوي على تركيزات مناسبة من المكونات النشطة.
- يرجى الرجوع إلى الرابط أدناه للحصول على مزيد من المعلومات:

<https://www.moph.gov.qa/english/Documents/english/Guidance%20for%20environmental%20cleaning%20in%20non%20healthcare%20facilities%20EN.pdf>

١١. توثيق كافة الإجراءات الوقائية

- يجب على المطعم توثيق جميع البيانات المطلوبة في النماذج وقوائم المراجعة إلى جانب المعلومات الأخرى ذات الصلة بـ «كوفيد-٩١» بطريقة منظمة
- أ. يجب أن يحافظ المشغلون على المستندات التالية وأن يكونوا مستعدين لتقديمها:
١. إجراءات مكتوبة لعمليات الاستلام
 ٢. سجلات الاستلام، بما في ذلك سجلات البضائع غير المطابقة
 ٣. قائمة الموردين المعتمدين
 ٤. تقرير تدقيق للموردين المعتمدين
 ٥. سجلات درجات حرارة الوحدات الباردة
 ٦. سجلات المعايير
 ٧. برنامج تدريب الموظف والسجلات
 ٨. النظافة الشخصية والسياسات والإجراءات الصحية
 ٩. شهادة صحية للموظف صادرة عن اللجنة الطبية
 ١٠. سجلات العاملين في إنتاج وتوزيع الأغذية إلى جانب سجلات والإجراءات الخاصة بالمنظفات
 ١١. إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بالتنظيف والتطهير.
 ١٢. جدول التنظيف وقائمة فحص أعمال التنظيف
 ١٣. توفير المعلومات العلمية لطريقة استخدام مواد التنظيف مع ما يثبت انها من صنف غذائي مثل NSF.
 ١٤. سجل مراقبة درجة حرارة غسيل الأطباق

٥١. نتائج برامج التفتيش والإجراءات التصحيحية المتخذة، على سبيل المثال، المصائد وموقع انتشار الحشرات.
٦١. سجل أنشطة مكافحة الآفات، مثل مبيد الآفات المستخدم وطريقة ومكان التطبيق، إلخ.
٧١. نسخة من عقد ساري المفعول بين المنشأة الغذائية وشركة مكافحة الحشرات.
٨١. خريطة موقع مصيدة الغثران.
- ب. التأكد من أن المستندات المتعلقة بـ «كوفيد-١٩» منظمة بشكل جيد مع أرقام التعريف وعناوين الوصف والتواريخ.
- ج. ضمان الاحتفاظ بالوثائق والسجلات لمدة لا تقل عن سنة و٦ أشهر من أجل التتبع.

١٢. الامتثال للقوانين والارشادات والمعلومات الصحية الوطنية

بالإضافة إلى هذه المجموعة من الإرشادات، يجب أن تمثل المطاعم لجميع المعلومات الصحية المقدمة من وزارة الصحة العامة.

أ. الاحتفاظ بقائمة الإرشادات والمعلومات الصحية ذات الصلة الخاصة بـ «كوفيد-١٩» من الوكالات الحكومية والامتثال لها والتأكد من تحديث هذه القائمة. وهذا يشمل تحديد التدابير ذات الصلة وتحديد كيفية تنفيذها في الفندق.

ب. الالتزام بكافة الأوامر الحكومية مثل أوامر الحجر المنزلي الصادرة عن الوزارات المختلفة.

ت. الرجوع إلى الأوامر والإرشادات المتعلقة بالمسافة الآمنة ووضع تدابير المسافة الآمنة المناسبة.

الملحق ا: استلام البضائع

١. يجب استلام جميع البضائع من مورد معتمد.
٢. يجب تطهير جميع المنتجات المعبأة قبل تخزينها
٣. يجب أن تفي منطقة الاستلام بالمتطلبات العامة للمنشأة الغذائية وأن تكون على دراية بأي مصدر للتلوث.
٤. ينبغي إجراء الفحص اللازم عند استلام البضائع للتأكد من أن توافق المواد مع المواصفات/ متطلبات المنشأة الغذائية، على سبيل المثال:
 - أ) العبوة غير تالفة والبضائع في حالة مقبولة (على سبيل المثال، لم يتم إذابتها جزئيًا في حال تجميدها)
 - ب) وضع الملصقات بشكل صحيح على جميع البضائع (على سبيل المثال، رقم التعريف ورقم الدفعة وتاريخ انتهاء الصلاحية، أو ما إذا كانت انتهت صلاحيتها)
 - ج) تسليم البضائع في أوعية غذائية مناسبة
 - د) التأكد من تخزين البضائع في درجة الحرارة الصحيحة وإجراء فحوصات درجة الحرارة باستخدام مقياس حرارة معاير.
 - هـ) عدم تلوث البضائع بالآفات أو المواد الغريبة
 - و) وضع العلامات/ الملصقات على المحار بشكل صحيح (يجب الاحتفاظ بالعلامات لمدة ٠٩ يومًا)
 - ز) التأكد من أن البيض نظيف وغير متشقق. يجب بسترة البيض السائل أو المجمد أو المسحوق.
 - ح) جميع منتجات الألبان مبسترة.
 - ط) المنتجات المعلبة ليست منتفخة أو صدئة أو بها تسريب.
٥. يجب أن تكون مواد التغليف ومواد التنظيف الكيماوية ومواد التشحيم التي تلامس الطعام (وما شابه ذلك) والغازات الملامسة للأغذية من صنف الطعام.

الملحق ٢: متطلبات النظافة الشخصية والسلوك

لوائح النظافة الشخصية

١. يجب على الشخص المسئول توثيق واتباع سياسة السلوك الصحي والنظافة الشخصية والتي من شأنها أن تحدد السلوك والعادات الصحية التي يجب اتباعها لمنع تلوث الأغذية. وتشمل:

(أ) اتباع الطريقة الصحيحة لغسل اليدين

(ب) إدارة حالات المرض

(ج) سياسة ارتداء المجوهرات والاكسسوارات

(د) سياسة إدارة الجروح

(هـ) سياسة استخدام معدات الحماية الشخصية (PPE)، على سبيل المثال، القفازات وغطاء الشعر والمئزر الذي يمكن التخلص منه والأكمام والأحذية المغطاة.

٢. يجب مراقبة أي سلوك من شأنه أن يؤدي إلى تلوث الأغذية في مناطق تجهيز الأغذية وتوزيعها وتخزينها ومناولتها. يمكن أن يشمل ذلك:

(أ) تنقل الموظفين من مناطق المواد الخام إلى مناطق الطعام المطبوخ أثناء التصنيع.

(ب) الأكل والشرب والتدخين في مناطق المعالجة/ التخزين.

(ج) يحظر البصق أو العطس أو السعال لمنع التلوث.

(د) يحظر استخدام المنتجات الغذائية التي سقطت على الأرض أو الأسطح غير الملامسة للأغذية

٣. يجب التحكم في دخول الأفراد والزوار لمنع التلوث.

٤. يجب أن تشمل لائحة النظافة الشخصية إدارة خدمات الزائرين (بما في ذلك المقاولين وممثلي شركات مكافحة الآفات وموظفي الصيانة وما إلى ذلك) الذين يدخلون المبنى. يجب وضع سياسة السلوك الصحي والنظافة الشخصية في ملصق أو من خلال إخطارهم شفهيًا أو في نموذج خطي؛ بغية توضيح متطلبات المشغل للزوار بشكل واضح.

ممارسات النظافة الشخصية

يجب أن تحافظ العملية على ممارسات النظافة التالية لتقليل مخاطر تلوث المنتج التي يتسبب بها الموظفون.

١. يجب توخي الحذر بشكل خاص عند التعامل مع المنتجات الجاهزة للأكل التي لا تتطلب طهيًا إضافيًا قبل الاستهلاك.

٢. يجب تحديد المناطق المخصصة للتدخين والضوابط حول هذه المناطق لمنع انتقال التلوث، على سبيل المثال، المناطق غير المغطاة، والبعيدة عن الطعام والمكونات، ومرافق التخلص من النفايات الكافية، ووضع الضوابط حول تحركات الموظفين (PPE)، وغسل اليدين.

٣. يجب تناول الطعام والمشروبات فقط في الأماكن المخصصة لذلك. يتعين أن يكون تخزين الطعام الشخصي منفصلاً عن المنتجات/ المكونات التي يتم التعامل معها في الموقع. على الموظفين أن يكونوا على دراية بالضوابط الخاصة بمسببات الحساسية فيما يتعلق بالأطعمة الشخصية.

٤. يجب على الموظفين الذين يعانون من قطع أو جروح مفتوحة عدم التعامل مع الطعام أو الأسطح الملامسة إلا إذا كانت الإصابة محمية تمامًا بغطاء آمن مقاوم للماء (على سبيل المثال، ارتداء القفازات المطاطية).

٥. إذا تم استخدام ضمادات الجروح (على سبيل المثال، الإسعافات الأولية)، يجب إجراء العمليات لضمان حصرها.

مرافق الموظفين

يقصد بها المرافق الموجودة في الموقع المخصصة للموظفين أثناء وقتهم في العمل. وتشمل المراحيض وغرف خلع الملابس والمطبخ ومناطق تناول الطعام.

١. يجب أن تكون جميع مرافق الموظفين نظيفة ومرتبطة وأن يتم الحفاظ عليها بشكل جيد.

٢. يجب أن تكون هناك معدات تنظيف مخصصة لكل نوع من مرافق الموظفين (على سبيل المثال، دورات المياه وغرف تبديل الملابس والمطبخ / مناطق تناول الطعام).

٣. يجب تخزين وتخصيص معدات التنظيف لتجنب انتقال التلوث إلى المعدات الأخرى (على سبيل المثال، تنظيف المرحاض بشكل منفصل عن معدات تنظيف المطبخ).

مرافق تغيير الملابس وغرف خزانات الملابس

١. يجب أن يحتوي الموقع على مرافق تغيير مناسبة للموظفين
٢. يجب أن يكون المسؤولون عن تداول الأغذية قادرين على الانتقال من مرافق تغيير الملابس إلى مناطق إنتاج الطعام دون الذهاب للخارج.
٣. يجب عدم دخول التهوية المخصصة لمرافق تغيير الملابس إلى مناطق إنتاج الطعام أو مناطق النظافة الحرجة أو باب الخروج بالقرب من المنتجات المكشوفة.
٤. يجب توفير خزانات لكل موظف مع وجود مساحة بين الأرضية وأسفل الخزانة للتنظيف.
٥. يجب ألا تفتح مرافق تغيير الملابس مباشرة في مناطق الإنتاج أو التخزين ويجب أن تكون مجهزة بأبواب ذاتية الإغلاق.
٦. في مناطق تغيير الملابس، يجب أن تكون هناك مرافق للفصل بين الملابس النظيفة والمتسخة.
٧. لا يجوز تخزين الملابس والأشياء الشخصية مع معدات الحماية الشخصية.

دورات المياه

١. يجب أن يكون هناك دورة مياه واحد على الأقل في لكل ١٠ موظفين في الموقع.
٢. يجب أن تكون المراحيض منفصلة عن غرف تغيير الملابس/ الخزانات.
٣. يتعين أن يكون لجميع دورات المياه أبواب مناسبة.
٤. لا يجوز تخزين معدات الحماية الشخصية أو تعليقها في دورات المياه.
٥. لا ينبغي أن تفتح دورات المياه مباشرة على مناطق الإنتاج أو التعبئة أو التخزين.
٦. يجب فصل جميع دورات المياه عن مناطق الإنتاج ومناطق تداول الأغذية الأخرى عن طريق توفير المساحات المتداخلة المناسبة مثل الممرات أو الأبواب ذاتية الإغلاق.
٧. يجب ألا تدخل التهوية المخصصة للمراحيض مناطق الإنتاج أو مناطق النظافة الحرجة أو بالقرب من المنتجات المكشوفة.

غسل اليدين

١. يجب أن يتوفر في جميع المواقع عدد كافٍ من مرافق غسل اليدين المتاحة ويمكن الوصول إليها.
٢. يتعين توفر مرافق مناسبة لغسل اليدين للاستخدام بعد دورات المياه وقبل الدخول إلى مناطق الإنتاج/ المطبخ.
٣. يجب الحفاظ على مرافق غسل اليدين نظيفة ومرتبّة، على أن يتم تفريغ حاويات النفايات بشكل منتظم.
٤. يجب أن تحتوي مرافق غسل اليدين المناسبة على:
(أ) أن تكون بدون استخدام اليدين (على سبيل المثال، تشغيل القدم أو المستشعر أو الركبة)
(ب) الصابون ومطهر اليدين المعتمد أو عوامل التنظيف المعتمدة الأخرى،
(ج) مناشف ورقية يمكن التخلص منها.
(د) إمدادات كافية ومرافق التخلص من النفايات.
(هـ) غير مسموح استخدام مجففات الهواء والمناشف متعددة الاستخدامات.
(و) الماء الدافئ
(ز) لافتات توضح تعليمات غسل اليدين وملصقات لمعروضة باللغات المطلوبة وفي الأماكن المناسبة.
٥. يجب تدريب الموظفين على تقنيات غسل اليدين المناسبة. يجب على جميع الأشخاص الذين يدخلون مناطق تجهيز الأغذية وتخزينها وتوزيعها ومناولتها غسل أيديهم:

- (أ) قبل بدء العمل.
- (ب) بعد التعامل مع المواد الكيميائية.
- (ج) بعد التعامل مع المنتجات الغذائية غير المتوافقة (على سبيل المثال، المنتجات الخامة ومن ثم التعامل مع المواد المطبوخة أو الجاهزة للأكل) أو بعد التعامل مع المواد الملوثة؛
- (د) بعد فترات الراحة.
- (هـ) بعد الأكل.
- (و) بعد السعال أو العطس أو التمخط.
- (ز) بعد استخدام دورات المياه.

مرافق المطبخ وتناول الطعام

١. يجب توفير مساحة كافية للموظفين لتناول الطعام والشراب أثناء وقت العمل. يمكن أن يشمل ذلك توفير مرافق الطبخ.
٢. يجب أن تكون جميع مرافق إعداد وتناول الطعام نظيفة ومرتبطة ومعدة ومجهزة بمعدات كافية للتخلص من النفايات.
٣. يتعين أن تكون المرافق منفصلة عن مناطق الإنتاج والتخزين.
٤. يجب أن تكون هناك مرافق تخزين طعام كافية للموظفين (يمكن أن تشمل ثلاجات) منفصلة عن تخزين الإنتاج.
٥. يجب أن تكون مرافق غسيل الأطباق منفصلة عن مرافق غسيل الأيدي أو مرافق الإنتاج.

تحركات الموظفين

١. لتقليل مخاطر انتقال التلوث، ينبغي الحفاظ على تحركات الموظفين عند الحد الأدنى ووضع الضوابط للموظفين المطلوبين للتنقل بين مناطق النظافة المختلفة (على سبيل المثال، منطقة التحضير الخام إلى تعبئة المنتج المطبوخ).
٢. يجب أن تشمل الضوابط حول الحركات أيضاً حركة المعدات والمكونات والنفايات والمنتجات.
٣. يجب على العاملين في خدمات الطعام الذين ينتقلون من منطقة رعاية منخفضة (المنتجات الخام) إلى منطقة رعاية عالية (المنتجات المطبوخة) إكمال ضوابط النظافة المطلوبة، والتي تشمل غسل اليدين وتغيير المئزر بعد تسليم المنتجات الخام أو التحكم عن طريق تحديد الأوقات (على سبيل المثال، المنتجات المطبوخة) المنتجات التي تم تناولها أولاً ثم الخام).

معدات الحماية الشخصية (PPE)

١. يجب أن تكون معدات الحماية الشخصية مناسبة للمهمة التي يعمل فيها الموظف، ويتم ارتداؤها وصيانتها بطريقة صحية.
٢. يجب تضمين متطلبات معدات الحماية الشخصية في عملية تدريب الموظفين.
٣. يجب أن تكون معدات الحماية الشخصية نظيفة ويتم صيانتها جيداً لتجنب كونها مصدراً للتلوث، على سبيل المثال، من الخيوط السائبة لمعدات الحماية الشخصية التالفة.
٤. يجب تغيير معدات الحماية الشخصية الملوثة بدرجة شديدة.
٥. يجب توفير إمدادات كافية من معدات الحماية الشخصية النظيفة للموظفين بسهولة.
٦. يجب على العاملين في مناطق المعالجة ارتداء أغطية الشعر المناسبة مثل شبكات الشعر.
٧. يجب تخزين معدات الحماية الشخصية النظيفة بطريقة تحافظ على وضعها الصحي قبل استخدامها (من الناحية المثالية في خزانة مغلقة).
٨. يجب أن تكون التسهيلات متاحة للموظفين فيما يتعلق بإزالة وتخزين معدات الوقاية الشخصية الخاصة بهم أثناء فترات الراحة وفي نهاية المناوبات (إذا لم يتم تنظيفها يومياً). يجب أن يكون هذا التخزين منفصلاً عن العناصر الشخصية.
٩. يجب تخزين الأمتعة الشخصية، بما في ذلك الملابس التي تم ارتداؤها في الشارع، بشكل منفصل عن مناطق

تجهيز الأغذية وتوزيعها وتخزينها ومناولتها.

١. يجب تخزين ملابس العمل والقفازات في أماكن نظيفة وجافة.
٢. يجب تخزين معدات الحماية الشخصية المتسخة بشكل منفصل لتجنب انتقال التلوث إلى العناصر النظيفة.
٣. يجب تنفيذ إجراءات تنظيف/ غسيل معدات الحماية الشخصية في الموقع.
٤. يجب تطبيق الإجراءات الصحية على عناصر معدات الحماية الشخصية التي لا يمكن غسلها، مثل القفازات الشبكية والمآزر.

صحة متداولي الأغذية

١. على الشخص المسؤول اتخاذ الإجراءات الموثقة فيما يتعلق بإدارة أحوال تداول الأغذية عند مرضه.
٢. يلتزم الشخص المسؤول بإبلاغ جميع متداولي الأغذية العاملين في الأعمال التجارية بالتزاماتهم المتعلقة بالصحة والنظافة:
(أ) للإبلاغ عن أي مرض منقول عن طريق الطعام يعانون منه لمشرفهم،
(ب) عدم الانخراط في أي عملية تداول للأغذية حيث يوجد احتمال معقول لتلوث الغذاء نتيجة المرض،
(ج) إخطار المشرف في حال اشتباههم أنهم قد يكون لديهم طعام ملوث أثناء التعامل معه.
٣. يلتزم الشخص المسؤول بضمان أن الشخص المشتبه بإصابته يعاني من مرض ينتقل عن طريق الأغذية أو لديه سبب للاعتقاد بأنه قد يكون يعاني من مرض ينتقل عن طريق الأغذية أو أنه حامل له؛ لا تشارك في تداول الطعام حيث يوجد احتمال معقول لتلوث الطعام.
٤. قد يسمح الشخص المسؤول للشخص الذي تم استبعاده من مناولة الطعام باستئناف التعامل مع الطعام فقط بعد الحصول على تصريح من ممارس طبي بذلك.

متداولي الأغذية – المهارات والمعرفة والتدريب

١. يجب على المشغل التأكد من أن الأشخاص الذين يقومون بعمليات تداول الأغذية أو يشرفون عليها لديهم المهارات والدراسة اللازمة فيما يتعلق بسلامة الأغذية وصحتها حتى يتمكنوا من تحديد المخاطر المحتملة واتخاذ الإجراءات الضرورية.
٢. يجب على المشغل توفير برنامج تدريب خطي للموظفين؛ يجب أن يكون التدريب مناسباً للعمليات المعقدة والمهام الموكلة.
٣. يتعين إجراء التقييم اللاحق للتدريب النظري والعملي.
٤. يتعين توفير التدريب المناسب على النظافة الشخصية ومناولة الأغذية الصحية لجميع متداولي الأغذية في بداية عملهم.
٥. على الشخص المسؤول إجراء تدريب محدث بناءً على النتائج أثناء الفحص الداخلي.

الملحق رقم ٣: التنظيف والتطهير

برنامج التنظيف والتطهير

١. يقوم الشخص المسؤول بتوثيق وتنفيذ برنامج التنظيف والتطهير لجميع أماكن المنشأة (مثل أماكن الاستقبال-مناطق التجهيز والمستودعات) والمعدات التي تم تحديدها:
 - أ. ما يجب تنظيفه؟
 - ب. مواد التنظيف التي سيتم استخدامها وتعليمات الخلط؛
 - ج. الشخص أو الأشخاص المسؤولين عن عملية التنظيف؛
 - د. تكرار النشاط و
 - هـ. طرق التنظيف، مثل إزالة بقايا الطعام وتفكيك المعدات.
٢. يجب أن يكون البرنامج متناسبًا مع نوع العملية ويأخذ في الاعتبار:
 - أ. أنواع المنتجات، على سبيل المثال، المخازن، يمكن تنظيفها بالتنظيف الجاف.
 - ب. مخاطر المنتج (خام، جاهز للأكل).
 - ج. التنظيف بين المنتجات المختلفة لتقليل مخاطر انتقال التلوث، مثل المواد المسببة للحساسية.
 - د. التنظيف (أثناء مناوبة العمل).
٣. يجب إجراء البرنامج لتقليل مخاطر التلوث المتبادل للأغذية، أو الأسطح الملامسة للأغذية، أو مواد التعبئة والتغليف. يمكن أن يشمل ذلك:
 - أ. إزالة المنتجات الغذائية والمكونات والتغليف من المنطقة أثناء التنظيف.
 - ب. تجنب تكون بقع ورذاذ أثناء التنظيف.
٤. يجب وضع طرق مناسبة للتحقق من فعالية عمليات التنظيف والتطهير.
٥. يقوم الشخص المسؤول بالتحقق من فعالية برنامج التنظيف والتطهير. يمكن إجراء عمليات الفحص بواسطة:
 - أ. يجب إكمال الفحص البصري، على سبيل المثال، فحص ما بعد التنظيف، بواسطة أشخاص غير أولئك الذين يقومون بالتنظيف.
 - ب. مسحات للاختبار الميكروبي.
 - ج. اختبار الشطف النهائي للتحكم في المخلفات الكيميائية.
 - د. قياس نسبة ادينوسين ثلاثي الفوسفات (يمكن الحصول على نتائج فورية)
 - هـ. لا يعطي التلألؤ البيولوجي قياس لمستويات تواجد البكتيريا على الأسطح، فقط يظهر بقايا الطعام (نتائج فورية).

خطوات عمليات التنظيف

١. إزالة المواد الإجمالية خلال مرحلة أو أكثر من مراحل الكنس أو المسح أو التنظيف بالفرشاة أو النفخ بالهواء أو التنظيف بالمكنسة الكهربائية أو الشطف. إذا كان هناك القليل جدًا من المواد الإجمالية على الأسطح، فقد يتم تخطي هذه الخطوة أحيانًا.
٢. كثيرًا ما يستخدم الماء الساخن في إزالة آثار المواد الدهنية أو الزيتية العالقة حيث تذوب الحرارة وتحلل تلك المواد مما يجعل إزالتها أسرع.
٣. غالبًا ما يستخدم الماء البارد لبقايا البروتين لأن الماء الساخن يمكن أن يُنضج البروتينات مما يجعلها تلتصق أكثر بالأسطح.
٤. بالنسبة للمناطق التي تتعامل مع مواد مثل الحبوب الجافة والمواد المطحونة كالمساحيق (مثل الدقيق)

ومسحوق الحليب والسكر والحبوب وما إلى ذلك)، يمكن استخدام طرق التنظيف الجاف مثل المسح أو الكنس أو التنظيف بالفرشاة أو التنظيف بالمكنسة الكهربائية أو نفخ الهواء حيث يمكن ترابط الماء مع تلك المواد الجافة، وهذا من شأنه أن يجعلها لزجة ويصعب إزالتها ويتسبب في ثبات البقايا الموجودة على الأسطح.

٢. يعمل الغسيل بالمنظفات عن طريق ربط بقايا الدهون بالمنظفات، وإبقائها في شكل محلول مائي، وقد تحتوي بعض المنظفات على إنزيمات مضافة، والتي يمكن أن تساعد في تكسير البروتينات، مما يسهل إزالتها، بينما يعد الإجراء الميكانيكي (على سبيل المثال، الغسل أو الرش بالضغط) في هذه الخطوة مهمًا لأنه يزيد من التفاعل بين المنظف والبقايا ويزيل البقايا فعليًا من على الأسطح. يمكن أن يعمل الحد الأدنى من العمل الميكانيكي على الحد من فعالية خطوة الغسيل، مما يترك بقايا زائدة على الأسطح.

٣. يزيل الشطف خليط الماء والمنظفات وبقايا ما بعد الغسيل، مما يقلل المستوى العام للمواد العضوية. بالنسبة للبقايا التي يصعب تنظيفها أو الأسطح التي تتطلب التطهير، فيمكن تكرار خطوات الغسيل والشطف عدة مرات. حيث يساعد هذا في ضمان إزالة جميع آثار البقايا بشكل فعال لجميع الأغراض العملية. بالنسبة للمناطق والأسطح التي لا تحتاج إلى التجفيف أو التطهير، فقد ينتهي التنظيف في هذه المرحلة.

٤. قد يكون التجفيف مرحلة اختيارية، ففي كثير من الأحيان يمكن استخدامه عندما تتسبب المياه المتبقية في مزيد من مخاطر الغذاء أو السلامة أو حيث قد تكون المياه المتبقية منغرة.

٥. التطهير هو استخدام العوامل الكيميائية أو الحرارة (مثل البخار أو الماء شديد السخونة) لقتل الكائنات الحية الدقيقة (خاصة مسببات الأمراض)، مما يجعل الأسطح آمنة لمناولة الطعام. علما بأن ستترك بعض المطهرات وخاصة المطهرات الكيميائية بقاءها تحتاج إلى الشطف (أو المسح الرطب) للأسطح بعد الاستخدام حتى لا تلوث المنتجات. تم إعداد المطهرات الأخرى بحيث تتبخر حتى لا تترك بقايا فيما يعرف بـ (مطهرات بدون شطف).

مواد التنظيف والتطهير

١. يتعين استخدام مواد كيميائية معتمدة. وتستخدم المواد الكيميائية ذات الصنف الغذائي. ويتعين على المشغل أن يقدم شهادة درجة غذائية (على سبيل المثال: شهادة NSF)، ونسخ من المعلومات العلمية لاستخدام مواد التنظيف (MSDS)،
٢. يجب التعامل مع المواد الكيميائية واستخدامها بعناية وفقًا للتعليمات ذات الصلة.
٣. يجب خلط المواد الكيميائية واستخدامها بالتركيزات الصحيحة.
٤. يجب تخزين المواد الكيميائية بشكل منفصل عن الأطعمة والأسطح الملامسة للأغذية ومواد التعبئة والتغليف.
٥. يجب وضع بطاقات على جميع حاويات المواد الكيميائية توضح المادة الكيميائية وتاريخ انتهاء صلاحيتها.

المعدات المستخدمة في التنظيف والتطهير

١. يجب أن تكون معدات التنظيف والتطهير مُعدة للاستخدام المقصود ويجب صيانتها بشكل صحيح، على سبيل المثال، فرش تنظيف في حالة جيدة بدون شعيرات مرتخية.
٢. في حالة استخدام آلة ذات درجة حرارة عالية لتطهير الأطباق التي تم تنظيفها، يجب أن تكون درجة حرارة الشطف النهائي للتطهير ٢٨ درجة مئوية على الأقل.
٣. يجب أن تكون معدات التنظيف والتطهير مخصصة لكل منطقة، على سبيل المثال:
 - أ. المرافق الخاصة بالموظفين مثل (المراحيض)
 - ب. الأسطح التي تلامس الطعام.
 - ج. مناطق تجهيز الطعام.
 - د. البالوعات.
 - هـ. المناطق الخارجية.
 - و. أماكن تناول الطعام إلخ.
٤. يجب تخزين معدات التنظيف والتطهير بشكل منفصل بعيدًا عن مناطق تخزين المواد الغذائية والتجهيز ويفضل توفير حامل لتعليق الممسحة بداخل خزانة صغيرة أو غرفة التخزين.

تنظيف وتطهير الأواني وبيئة التجهيز

١. يجب تنظيف وتطهير جميع الأواني كما هو مفصل في البرنامج.
٢. يجب تنظيف وتطهير جميع الأسطح الملامسة للأغذية تمامًا بين الأنواع غير المتوافقة من المنتجات (على سبيل المثال الأطعمة الخام والمطبوخة، والمواد المسببة للحساسية وغير المسببة للحساسية، وما إلى ذلك) لتجنب التلوث التبادلي.
٣. يجب تنظيف البيئة المحيطة حيث يتم التعامل مع المنتج المكشوف بالكامل وتطهيرها حيث توجد منتجات مختلفة (على سبيل المثال، مواد خام أو مطبوخة، مواد مسببة للحساسية أو غير مسببة للحساسية، إلخ).
٤. يجب تنظيف وتطهير اسطح ومساحات التحضير بالكامل (حسبما يتطلب الأمر) يوميًا على الأقل.

الملحق رقم ٤: مكافحة الآفات

برنامج مكافحة الآفات

١. يجب أن تتم أعمال إدارة الآفات بالمنشآت الغذائية من قبل شركة متخصصة في مكافحة الآفات، وأن يكون عقد شركة مكافحة الآفات ساري المفعول، وتوجد نسخة منه.
٢. يجب أن يتوفر برنامج فعال لمكافحة الآفات للواجهات الخارجية والداخلية للمنشأة. يجب تطوير البرنامج بناءً على زيارة تفتيشية شاملة من قبل الأخصائي لتحديد أي مشكلة آفات قائمة أو متكررة. يشمل برنامج مكافحة الآفات ما يلي:
 - أ) اسم الشركة المتخصصة والتي سوف تنفذ برنامج مكافحة الآفات.
 - ب) اسم المسؤول في المؤسسة المكلفة بتنفيذ برنامج مكافحة الآفات.
 - ج) برامج مكافحة القوارض والحشرات الزاحفة والحشرات الطائرة.
 - د) برامج مكافحة الطيور والحيوانات (عندما يتطلب الأمر).
 - هـ) قائمة بالمواد الكيميائية المستخدمة، والتركيز، والمكان الذي تم تطبيقه فيه، والطريقة وتكرار التطبيق؛
 - و) خريطة مواقع المصائد والطعم والفخاخ (الداخلية والخارجية) بأرقام مناسبة ومواقع استراتيجية؛
 - ز) سجلات توضح نوع التفتيش وعدد مرات التكرار للتحقق من فعالية البرنامج؛ (على سبيل المثال، المراقبة، ومدى الاستجابة للتصدي لتفتيشي الآفات، والزيارات التصحيحية للإجراءات.
 - ح) سجلات الاسباب والخطوات المتخذة للسيطرة على أي مشكلة قائمة أو متكررة؛

معدات مكافحة الآفات

١. يجب أن تعمل معدات مكافحة الآفات (مثل أماكن الطعم، والمبيدات الحشرية، والستائر، ومصائد القوارض) بشكل صحيح، ويتم صيانتها بشكل صحيح، وتحديد مواقعها بشكل مناسب لتقليل مخاطر التلوث بآفات ناتجة عن المواد الخام، والمكونات، والمنتجات النهائية والأسطح.
٢. تفضيل وحدات مكافحة الذباب حيث إنها وحدات خفيفة مزودة بـ (لووح غراء). يمكن استخدام صاعق الذباب الكهربائي؛ شريطة أن تكون بعيدة عن المنتج المكشوف وبعيداً عن نقاط الدخول حتى لا تجذب الحشرات داخل المبنى وأن تكون على ارتفاع مناسب.
٣. يتعين صيانة المصايح الجاذبة للحشرات بشكل دوري وذلك لضمان عملها بشكل سليم.
٤. يجب إزالة الآفات والحشرات الميتة بشكل متكرر، مع ضمان عدم إمكانية ملامستها للأغذية.
٥. يجب مراقبة وجود وعدد الآفات الميتة للمساعدة في الكشف عن الإصابة أو زيادة الآفات المتوطنة (مثل الحشرات الطائرة).
٦. يجب استخدام ستارة الهواء في منطقة الاستلام بكفاءة لتجنب دخول الحشرات، ويجب أن يكون حجمها مناسباً لحجم الباب. يفضل استخدام الطعم في شكل كتلة بدلاً من الكريات والحبيبات والمساحيق لمنع الآفات من نقل الطعم وتلويث الطعام.
٧. لا يجوز استخدام مبيدات القوارض السامة في مناطق تجهيز الأغذية أو التخزين لمنع التلامس المحتمل مع المواد الغذائية أو مواد التغليف أو المعدات.
٨. يجب الموافقة على مبيدات الآفات واستخدامها طبقاً للعلامات أو القوانين المعمول بها.
٩. يجب حفظ مبيدات الآفات في مخازن آمنة خارج قطاع الأغذية، مع ضرورة السماح بالوصول للموظفين المصرح لهم بذلك فقط.

الوجود الفعلي للطيور والآفات والحيوانات أو وجود ما يدل على ذلك

عمل فحص بصري للمبنى للتأكد من:

١. يجب أن يكون المبنى مضاد لدخول الآفات.
٢. يجب أن يكون المبنى الغذائي خالياً من الآفات كما هو موضح فيما يلي:
 - أ) لا توجد حشرات حية أو قوارض أو حيوانات أخرى في أماكن الطعام وعربات نقل الطعام.
 - ب) لا توجد علامات أو أدلة على نشاط الآفات في أماكن الطعام وفي عربات نقل الطعام، على سبيل المثال، لم يؤخذ الطعام، ولا يوجد تلف في حاويات الطعام، ولا توجد فضلات قوارض أو فضلات طيور، أو حيوانات ميتة، أو أوبار، أو رائحة، ولا توجد آفات بالمنتجات المخزنة مثل (العث، السوس)....

- أ. أن يكون المبنى الغذائي خاليا من الطيور والحيوانات، باستثناء:
- (أ) الأسماك في أحواض السمك في بعض المؤسسات مثل المطاعم.
- (ب) يجب التحكم في الظروف التي تسمح بدخول الآفات والإقامة بها.

الملحق رقم ٥: إرشادات إضافية لوزارة الصحة العامة للمطاعم لتنفيذها

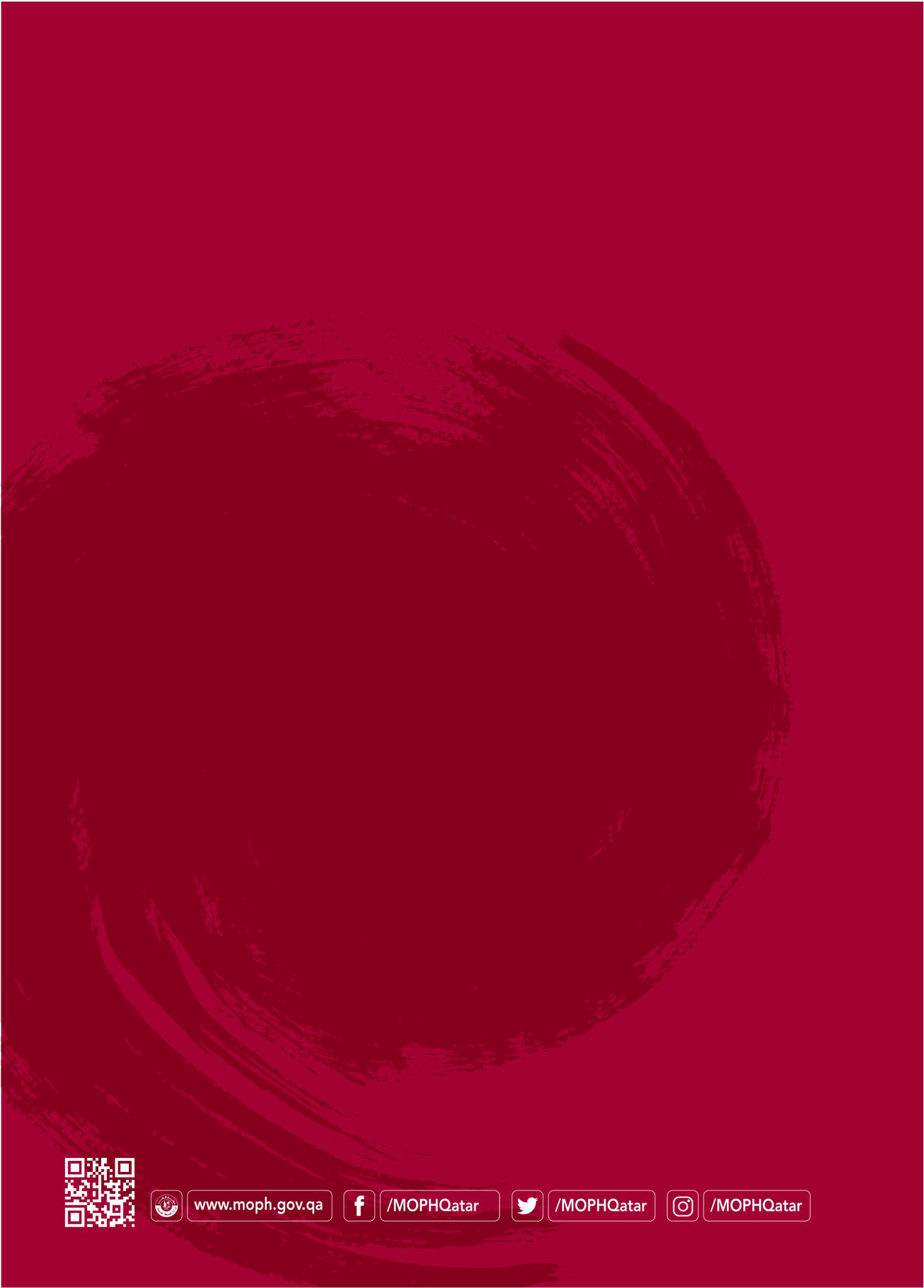
| الروابط الخاصة بإرشادات وزارة الصحة العامة | الفئة |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Guidance for environmental cleaning in non health-care facilitiesAR.pdf (moph.gov.qa) | برنامج التنظيف والتطهير |
| pdf.٤ -٣ Guidance for Hand Hygiene fina Arabic (moph.gov.qa) | إرشادات النظافة الشخصية |
| SAFE BUILDING HVAC ARB.pdf (moph.gov.qa) | إرشادات استخدام أنظمة التدفئة والتهوية وتكييف الهواء |
| (moph.gov.qa) Business and Leisure المطاعم | منافذ بيع المأكولات والمشروبات |
| الخدمات الغذائية - المؤسسة - المبادئ التوجيهية - (moph.gov.qa) English.pdf | دليل قواعد ممارسات سلامة الأغذية للخدمات الغذائية |
| https://covid19.moph.gov.qa/EN/Documents/PDFs/BUFFET_ARB.pdf | دليل لاستئناف خدمات البوفيه المساعد |











www.moph.gov.qa



[/MOPHQatar](https://www.facebook.com/MOPHQatar)



[/MOPHQatar](https://twitter.com/MOPHQatar)



[/MOPHQatar](https://www.instagram.com/MOPHQatar)