

## تعليمات السلامة والصحة المهنية تعليمات السلامة في أماكن تقديم الطعام والشراب

### الهدف:

ضمان وقاية العاملين من أي خطر أو مرض ناجم عن عملية إعداد وتقديم الطعام والشراب في المنشأة وذلك من خلال اتباع تعليمات السلامة والصحة المهنية والالتزام بها. يجب الأخذ بالاعتبار اشتراطات السلامة التالية للحفاظ على صحة وسلامة العاملين في هذه الأماكن وهي:

- 1- التأكد من وجود شهادات خلو أمراض للعاملين بخدمات إعداد وتقديم الطعام والشراب في البوفيه والكافتيريا الخاص بالموظفين، وتعليق هذه الشهادات في مكان بارز.
- 2- التأكد من إجراء احتياطات السلامة عند العمل على إعداد الطعام والشراب لوقاية العاملين، والتأكد من توفر أدوات السلامة مثل طفايات الحريق وسلامة كاشفات الدخان والحريق في مكان إعداد الطعام والشراب.
- 3- الصيانة الدورية للمرافق.
- 4- التأكد من توفير لوازم التنظيف والتعقيم اللازمة للحفاظ على نظافة المكان.
- 5- التأكد من توفير التهوية الجيدة.
- 6- الحد من استخدام الأوراق النقدية قدر الإمكان وتوفير وسائل الدفع الالكترونية.
- 7- الالتزام بالتباعد الجسدي قدر الإمكان وعزل العمال الذين يقومون بتحضير الطعام أثناء قيامهم بمهامهم والتزامهم بتعليمات السلامة والصحة المهنية.