

الوزير

تعيم رقم ١/٢٠٢٠

يتعلق بالصحة والسلامة المهنية في الأفران والمخابز

استناداً إلى مقتضيات الصحة والسلامة المهنية، وحرصاً على صحة العاملين في القطاعات المسموحة لها العمل سنداً للمرسوم رقم ٢٠٢٠/٦١٩٨ المتضمن إعلان التعبئة العامة لمواجهة فيروس كورونا، والقرارات المتممة له.

يطلب الالتزام بالإرشادات التالية:

على أصحاب العمل، التأكد من التزام العاملين بما يلي:

- المحافظة على النظافة الشخصية.
- قياس الحرارة بشكل يومي قبل بدء دوام العمل.
- غسل اليدين بالماء والصابون قبل البدء بالعمل، على أن يتم تعقيم اليدين دورياً بالمعقم (وليس بالسيبرتو) وارتداء القفازات والكمامات وغطاء الرأس عند الدخول إلى المعمل أو صالة العرض. مع الإشارة إلى ضرورة إزام الملتحين منهم، تغطية اللحية بالكمامة أو حلقها. وينطبق هذا الأمر على كامل عملية الانتاج.
- التخلص من القفازات والكمامات وأغطية الرأس بالطريقة المعتمدة، ووضعها في أكياس خاصة وإغلاقها جيداً.
- الحفاظ على نظافة المراحيض ودورات المياه، وتأمين المياه والصابون وورق التنشيف.
- تأمين الكمية الكافية من أدوات التعقيم، وتدريب العمال على استخدامها.
- تنظيف دوري للمرافق التالية:
 - كامل خطوط إنتاج الخبز والمعجنات وغيرها.
 - مراقبة صارمة لعملية توضيب الخبز داخل الأكياس.
- إرشادات عامة:
 - رش النقود بالسيبرتو في حال عدم وجود أمين صندوق.
 - عدم مغادرة العمال لنطاق البلدة التي يعملون بها وعدم استقبال الزوار إلى حين انتهاء هذه المرحلة.
 - تعليق منشورات ظاهرة على مدخل الصالة، في حال وجودها، يشير إلى ضرورة تعقيم اليدين. ووضع معقم في مكان يسهل الوصول إليه.
 - تلبية طلبات الزبائن دون الدخول إلى الصالة، عبر شباك أو حاجز مع ترك مسافة آمنة.
 - يطلب إلى أصحاب الأفران تخزين ما أمكن من المواد الأولية لصناعة الخبز، تحسباً لأي طارئ. يعمل صاحب الفرن على التواصل مع الجهات المختصة (بلدية، مراقب صحي...) لضمان عملية التخزين (مواد كافية، شروط التخزين) وللقيام بزيارات دورية لمنازل العمل من قبل شرطة البلدية للتحقق من التزامهم بشروط الوقاية والنظافة. كما يطلب من نقابة أصحاب الأفران التحقق من الالتزام بالشروط الواردة أعلاه.

توجيه الزبائن لتعقيم الأكياس الخارجية للخبز ونقلها من الكيس الخاص إلى الأكياس المعقمة أو إلى العلب الحافظة الخاصة بها.

٢٠٢٠ نisan ٨

وزيرة العمل
لمياء ميسى

