





الاجراءات الصحية المعتمدة داخل الكافيتريا

اولا اجراءات عامة:

1. تنظيف ونظهير الأسطح يجب تنظيف ونظهير جميع الأسطح، بما في ذلك الطاولات والمقاعد والأرضيات، بشكل دوري.
2. غسل اليدين: يجب على جميع العاملين في الكافيتريا غسل أيديهم بشكل دوري، خاصة قبل التعامل مع الطعام.
3. ارتداء القفازات: يجب على العاملين في الكافيتريا ارتداء القفازات عند التعامل مع الطعام لتجنب التلوث.

ثانيا اجراءات الطعام:

1. تخزين الطعام بشكل صحيح يجب تخزين الطعام في حاويات مغلقة ومحكمة الإغلاق، وتخزينها في درجات حرارة مناسبة.
2. تحضير الطعام بشكل آمن: يجب تحضير الطعام بشكل آمن، مع تجنب التلوث أو التعرض لأي مادة ملوثة.
3. تقديم الطعام بشكل نظيف: يجب تقديم الطعام بشكل نظيف، مع استخدام أدوات نظيفة ومطهرة.

ثالثا اجراءات النظافة الشخصية:

1. ارتداء الزي الرسمي: يجب على العاملين في الكافيتريا ارتداء الزي الرسمي، بما في ذلك القبعات والقفازات.
2. الاهتمام بالنظافة الشخصية: يجب على العاملين في الكافيتريا الاهتمام بنظافتهم الشخصية، بما في ذلك غسل اليدين والوجه.
3. تجنب ملامسة الوجه: يجب على العاملين في الكافيتريا تجنب ملامسة أيديهم لوجوههم أثناء العمل.

رابعا اجراءات التخلص من النفايات:

1. التخلص من النفايات بشكل صحيح: يجب التخلص من النفايات بشكل صحيح، مع فصل النفايات العضوية عن النفايات غير العضوية.
2. تنظيف حاويات النفايات: يجب تنظيف حاويات النفايات بشكل دوري، مع تجنب تراكم النفايات.



خامسا إجراءات الرقابة والمتابعة:

1. الرقابة على الطعام: يجب الرقابة على الطعام المقدم في الكافتيريا للتأكد من سلامته وصلاحيته.
2. المتابعة الدورية: يجب المتابعة الدورية لإجراءات السلامة والصحة العامة في الكافتيريا.

وكيل الكلية لشئون خدمة المجتمع وتنمية البيئة

أ.د/ ناهد شوكت ابو المجد

رئيس معيار بيئة العمل

أ.د/ أية مصطفى محمد

وافق عليه
أ.د/ محمد
أ.د/ محمد