



EXPRO

هيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية
Expenditure Efficiency & Projects Authority

الدليل الوطني لإدارة المشاريع

المجلد 11، الفصل 4

الدليل الإجرائي للصرف الصحي والنظافة في سكن طاقم المشروع

رقم الوثيقة: EPM-KSH-PR-000006-AR

رقم الإصدار: 000



جدول المراجعات

سبب الإصدار	التاريخ	رقم الإصدار
للاستخدام	09/08/2021	000



يجب وضع هذا الإشعار على جميع نسخ هذا المستند إشعار هام وإخلاء مسؤولية

هذه "الوثيقة" هي ملكية حصرية لهيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية.

يعد هذا الإشعار والشروط الواردة به جزءاً لا يتجزأ من هذا المستند. ويجوز للجهات العامة الإفصاح عن محتوى هذا المستند أو جزء منه لمستشاريها و/أو المتعاقدين معها، شريطة أن يتضمن هذا الإشعار.

أي استخدام أو إجراءات تنبثق عن هذا المستند أو جزء منه، من قبل أي طرف، بما في ذلك الجهات العامة و/أو مستشاريها و/أو المتعاقدين معها، يكون على المسؤولية التامة لذلك الطرف ويتحمل المخاطر المرتبطة به. وتخلي الهيئة مسؤوليتها للحد المسموح به نظاماً عن أي تبعيات (بما في ذلك الخسائر والأضرار مهما كانت طبيعتها والتي يُرفع بها مطالبات بصرف النظر عن الأسس التي بُنيت عليها بما في ذلك الإهمال أو خلافه) تجاه أي طرف ثالث تكون ناتجة عن أو ذات علاقة باستخدام هذا المستند بما في ذلك الإهمال أو التقصير.

تسري صلاحية هذا المستند وما تضمنه من محتويات استناداً على الشروط الواردة به واعتباراً من تاريخ إصداره.



الفهرس	
1.0	الغرض
2.0	المجال
3.0	التعاريف
4.0	المراجع
5.0	المسؤوليات
6.0	تقييم المخاطر
7.0	المتطلبات
7.1	التصريف والمخطط العام
7.2	أماكن الإقامة
7.3	شروط مصادر المياه والصرف الصحي
7.4	مرافق دورات المياه
7.5	مرافق غسل الملابس وغسل الأيدي والاستحمام
7.6	الإضاءة
7.7	التخلص من النفايات
7.8	المطابخ وقاعات الطعام ومرافق التغذية
7.9	مكافحة الحشرات والقوارض
7.10	شروط الإسعافات الأولية
7.11	الإبلاغ عن الأمراض المعدية
7.12	مياه الشرب
8.0	المرفقات
مرفق 1 - قائمة تدقيق الامتثال لمعايير الصحة والسلامة والأمن والبيئة بمساكن القرية EPM-KSH-TP-000011-AR	12



1.0 الغرض

يهدف هذا الدليل الإجرائي إلى تحديد المتطلبات العامة المطبقة على إنشاء وصيانة مرافق الإقامة والنظافة والصرف الصحي في مشروع البناء.

2.0 المجال

يسري نطاق هذا الدليل الإجرائي على جميع الأعمال التي تنفذ بموجب جميع عقود الإنشاء الحكومية المنفذة في جميع أنحاء المملكة العربية السعودية.

3.0 التعاريف

الوصف	التعريفات
مطلوبية الأكسجين البيوكيميائية	BOD
مطلوبية الأكسجين الكيميائية	COD
يقصد به المقاول الأساسي والمورد والبائع وغيرهم ممن يرتبطون بعقد مع الجهة العامة لمشروع معين، ويتحملون كامل المسؤولية عن إنجازه.	المقاول
الصحة والسلامة والأمن والبيئة	HSSE
معدات الحماية الشخصية	PPE
صحيفة بيانات السلامة	SDS
محطة معالجة المخلفات	WTP

4.0 المراجع

- OSHA 29CFR 1910 - القسم هـ - تخطيط ممرات الخروج والطوارئ
- OSHA 29CFR 1910.1421 - مخيمات العمالة المؤقتة
- EPM-KSS-PR-000001 - الدليل الإجرائي للمتطلبات العامة للعمل الآمن في المشروع
- EPM-KSS-PR-000002 - الدليل الإجرائي لمتطلبات العناية بمواقع المشروع
- EPM-KSS-PR-000003 - الدليل الإجرائي لمعدات الحماية الشخصية في المشروع
- EPM-KSS-PR-000004 - الدليل الإجرائي لمنع الحرائق والوقاية منها في المشروع
- EPM-KSS-PR-000024 - الدليل الإجرائي للإبلاغ عن مخاطر المشروع
- EPM-KSH-PR-000002 - الدليل الإجرائي للصحة المهنية والنظافة الصناعية في المشروع

5.0 المسؤوليات

يتحمل المقاول مسؤولية ضمان تنفيذ جميع المتطلبات المذكورة بالتفصيل أدناه والالتزام بها طوال مدة المشروع.

6.0 تقييم المخاطر

من الجوانب الأساسية في عملية التخطيط للعمل إجراء تقييم مناسب للمخاطر. وسوف يُنظر في المتطلبات المحددة لسكن العمال والصرف الصحي والنظافة في أثناء مرحلة التخطيط كجزء من تقييم مخاطر المشروع، وسوف يُنظر في عوامل مثل:

- عدد العمال وحجم المساحة المطلوبة.



الدليل الإجرائي للصرف الصحي والنظافة في سكن طاقم المشروع

- توفر مرافق المياه العامة والوصول إليها.
- توفر مياه الشرب والوصول إليها.
- توفر أنابيب ومصارف الصرف الصحي الموجودة والوصول إليها.
- المخاطر البيولوجية المعروفة السائدة في المنطقة مثل البعوض والفئران وما إلى ذلك.
- قُرب المرافق الطبية كالمستشفيات والعيادات.

يجب استخدام التسلسل الهرمي للضوابط للحد من احتمالية وقوع الحوادث.

- التخلص من الأخطار (إزالتها)
- الاستبدال أو العزل (استبدال المواد أو العمليات بمواد أو عمليات ذات مخاطر أقل أو فصل الأشخاص عن أماكن الخطر (على سبيل المثال من خلال حراستهم أو إبعادهم، وما إلى ذلك).
- الضوابط الهندسية (إعادة تصميم أو استبدال المحطات والمعدات)
- الضوابط الإدارية (الإجراءات والتدريب واللافتات)
- معدات الحماية الشخصية

7.0 المتطلبات

7.1 التصريف والمخطط العام

- يجب أن تزود جميع المواقع في القرية بالتصريف بالشكل الكافي.
- ويجب ألا تكون عرضة للفيضانات الدورية، وألا تكون ضمن مسافة 61 مترًا من المستنقعات أو البرك أو فتحات التصريف أو غيرها من مجموعات المواقع السطحية، ما لم تكن هذه المسطحات المائية المبعثرة خاضعة لتدابير مكافحة البعوض.
- يجب تحديد موقع القرية بحيث لا يعرّض التصريف منها وإليها أي مصدر مياه داخلي أو عام للخطر.
- يجب تمهيد جميع المواقع وحفر الخنادق فيها وجعلها خالية من المنخفضات التي قد تكون المياه فيها مصدر إزعاج.
- يجب أن يكون حجم جميع المواقع مناسبًا للمشروع لمنع تراكم الهياكل الضرورية.
- يجب ألا يقل بُعد القرية الرئيسية التي يجري فيها إعداد الطعام وتقديمه وحيث توجد أماكن النوم عن 153 مترًا عن أي مساحة يُحتفظ فيها بالماشية (إن وُجدت).
- يجب إبقاء الأبنية والمساحات المفتوحة المحيطة بأماكن الإيواء في حالة نظيفة وصحية خالية من القمامة أو الركام أو المخلفات الورقية أو النفايات أو غيرها.
- يجب إنشاء كل مكان إيواء في القرية بطريقة توفر الحماية من العناصر الخارجية.

7.2 أماكن الإقامة

- يجب أن تحتوي كل غرفة مستخدمة لأغراض النوم على أرضية لا تقل مساحتها عن 4.6 مترًا مربعًا لكل شاغل لها. ويجب ألا يقل ارتفاع السقف عن 2.1 مترًا.
- يجب أن تتوفر لكل موظف في كل غرفة مستخدمة لأغراض النوم الأسرة أو المهد أو الأسرة متعددة الطوابق، ووسائل التخزين المناسبة وخزائن حفظ الملابس والأغراض الشخصية.
- يجب أن تكون تلك الأسرة أو الوسائل المشابهة متباعدة أفقيًا ومن على الجانبين كليهما بما لا يقل عن 0.9 مترًا، ويجب أن تكون مرتفعة عن الأرض بما لا يقل عن 0.3 مترًا.
- في حال استخدام سرير من طابقين، فيجب ألا تقل المسافة بينهما عن 1.2 مترًا أفقيًا ومن على الجانبين.
- يجب ألا يقل الارتفاع الفاصل بين السرير السفلي والعلوي عن 0.7 مترًا.
- يمنع استخدام الأسرة ثلاثية الطوابق.
- يجب أن تكون أرضية كل مكان إيواء من الخشب أو الأسفلت أو الخرسانة.
- يجب أن تكون الأرضيات الخشبية ذات بنية ملساء ومحكمة.
- يجب الحفاظ على الأرضيات في حالة جيدة.



الدليل الإجرائي للصرف الصحي والنظافة في سكن طاقم المشروع

- يجب مراعاة التقارب مع الأرض أو غير ذلك من المواد المناسبة المحيطة بالجدران الخارجية في المساحات المعرضة لدرجات الحرارة شديدة الانخفاض إن أمكن.
- يجب أن تتوفر في جميع أماكن الإقامة نوافذ لا تقل مساحتها الإجمالية عن عُشر المساحة الكاملة. ويجب أن يكون نصف كل نافذة على الأقل قابلاً للفتح لغرض التهوية.
- يجب أن تُغلق جميع الفتحات الخارجية بفعالية بمادة شبكية قياس 16 مم. ويجب أن تزود جميع الأبواب المغلقة بأدوات للإغلاق الذاتي.
- يُمنع الطهو منعاً باتاً داخل الغرف.
- في القرية التي يكون فيها استخدام وسائل الطهو مشتركاً، يجب توفير مواقع طهي (بنسبة واحد لكل 10 أشخاص) في أماكن مغلقة ومحمية. ويجب توفير مرافق صحية لتخزين الطعام وإعداده.
- يجب تركيب كل معدات التسخين والطهو وتسخين المياه طبقاً للقوانين والأكواد واللوائح المعمول بها/الداخلية التي تنظم تلك التركيبات. وفي حال استخدام إحدى القرى أثناء الطقس البارد، فيجب توفير معدات التدفئة الكافية.
- يجب أن تكون شروط مراقبة أول أكسيد الكربون متوافقة مع الدليل الإجرائي منع الحرائق والوقاية منها في المشروع EPM-KSS-PR-000004 حيثما أمكن.
- يجب إجراء عمليات تفتيش يومية وتسجيلها من قبل أفراد إدارة القرية للتحقق من استيفاء شروط النظافة والصيانة والسلامة والالتزام بها.
- يجب وضع جداول التنظيف التفصيلية في العنابر والغرف.
- يجب الحفاظ على مستلزمات الأسرة بحالة جيدة وتنظيفها/تغييرها مرة أسبوعياً على الأقل.
- يجب تنظيف البطانيات -إن وُجدت- مرة شهرياً على الأقل أو عند مغادرة أحد المقيمين القرية مغادرة دائمة.
- يجب قلب المراتب بانتظام، على ألا يقل ذلك عن مرتين شهرياً، ويجب أن تفحصها إدارة القرية أسبوعياً للكشف عن وجود حشرات فيها أو تلفها.
- يجب منع التدخين في غرف وعنابر النوم (باستثناء الأماكن التي خصصتها لذلك إدارة القرية).
- يجب تزويد غرف النوم بمستشعرات دخان سليمة وخاضعة للصيانة باستمرار.
- يجب الحفاظ على نظافة الممرات وخلوها من العوائق.
- يجب أن تكون أبواب الخروج من الممرات الواقعة بين العنابر أبواباً متأرجحة تتحرك في اتجاه الخروج، ويجب الحفاظ عليها بحالة جيدة في جميع الأوقات.

7.3 شروط مصادر المياه والصرف الصحي

- يجب توفير مصدر كافٍ وسهل لإمداد المياه معتمد من السلطات الصحية المعنية لكل قرية لأغراض الشرب والطهو والاستحمام وغسل الملابس.
- ويُعتبر مصدر المياه كافياً إذا أمكنه توصيل ما بين 250 و350 لترًا من الماء لكل شخص يوميًا في القرية، وبمعدل ذروة يعادل 2 ونصف ضعف معدل المطلوب في الساعة.
- يجب أن تكون خطوط التوزيع قادرة على إمداد كل المنافذ بالماء بضغط التشغيل العادي عند تشغيلها معاً.
- يجب توزيع منافذ الماء على مستوى القرية كلها بطريقة لا يكون معها أي مكان إيواء بعيداً بمسافة تزيد على 30.5 مترًا من صنادير الساحات المفتوحة في حال عدم وصول أنابيب المياه إلى أماكن الإيواء.
- في حال توفر المياه المضغوطة، فيجب توفير صنبور واحد أو أكثر لمياه الشرب لكل 100 شاغل أو أقل.
- ويجب أن يتوافق إنشاء صنادير مياه الشرب مع اللوائح والأكواد المعمول بها.
- يُمنع استخدام أكواب الشرب المشتركة.
- في حال تحلية مياه الشرب داخل الموقع، فيجب اختبارها طبقاً لمعايير الصحة والنظافة المعمول بها (ويجب الاحتفاظ بالسجلات).
- يجب إنشاء صهاريج التخزين الموجودة فوق سطح الأرض من الفولاذ المقاوم للصدأ أو الفولاذ المجلفن أو الألياف الزجاجية.
- يجب تنظيف جميع الأنابيب وخطوط التوزيع وصيانتها على النحو المناسب.
- يجب فحص وسائل تخزين المياه ومعالجتها يوميًا، ويجب أن تحتفظ إدارة القرية بتقارير التشغيل.
- يجب تخزين جميع المواد الكيماوية المستخدمة في عملية معالجة المياه تخزيناً صحيحاً طبقاً لمتطلبات الجهة المصنعة (ويجب أن تكون صحف بيانات سلامة جميع المواد الكيماوية متاحة).
- يجب تزويد مشغلي محطة معالجة المخلفات بمعدات الوقاية الشخصية المطلوبة عند العمل في منطقة محطة معالجة المخلفات ويتعين عليهم استخدامها.
- ويجب أن تتاح لمشغلي محطة معالجة المخلفات الفرصة لتلقي لقاح التهاب الكبد (ب).

7.4 مرافق دورات المياه

- يجب توفير دورات مياه كافية للقرية.
- يجب اختيار موقع كل حمام بحيث يمكن الوصول إليه دون اضطراب أي شخص إلى المرور عبر أي غرفة نوم.
- يجب أن يحتوي كل حمام على نافذة لا تقل مساحتها عن 0.5 متر مربع في مكان يُفتح مباشرة على مساحة مفتوحة أو غير ذلك من المساحات جيدة التهوية.
- يجب تغطية جميع الفتحات الخارجية بمادة شبكية قياس 16 مم.

Document No.: EPM-KSH-PR-000006-ARRev 000 | Level - 3-E - External

بمجرد طباعة النسخة الإلكترونية من هذا المستند فإنها تصبح غير خاضعة للرقابة وقد تصبح نسخة قديمة، يرجى الرجوع إلى نظام إدارة المحتوى المؤسسي للحصول على آخر إصدار لهذا المستند. إن هذا المستند ملكية خاصة لهيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية، ويخضع للقيود الموضحة بالإشعار الهام من هذا المستند



الدليل الإجرائي للصرف الصحي والنظافة في سكن طاقم المشروع

- يجب ألا يوضع أي منفذ أو صنوبر مياه أو مرحاض كيميائي أو موبلة داخل غرفة مستخدمة لأي غرض آخر غير أغراض دورات المياه.
- يجب ألا يزيد بُعد الحمام عن 61 مترًا عن باب كل غرفة نوم.
- يجب ألا يوجد أي حمام خارجي على مسافة تقل عن 30,5 مترًا من أي غرفة نوم أو غرفة طعام أو منطقة لتناول الطعام أو مطبخ.
- وفي حال توفر المياه المضغوطة، فيجب تزويد أماكن التبول بمياه تنظيف كافية.
- يجب أن يتم تصريف أحواض المبولات الموجودة في دورات المياه بحرية في حفرة أو مجرور، ويجب أن يتم إنشاء وسيلة التصريف بطريقة تبعد الذباب والقوارض عن الحفرة.
- يجب أن يتوفر مرحاض في كل دورة مياه.
- ويجب توفير إضاءة طبيعية في كل دورة مياه طوال ساعات النهار والليل، أو صناعية باستخدام مصابيح من نوع آمن.
- ويجب توفير كمية كافية من ورق التواليت في كل مرحاض أو دورة مياه أو حجرة مرحاض كيميائي.
- يجب الحفاظ على نظافة دورات المياه والمراحيض. ويجب أن تُنظف كل يوم على الأقل.
- في القرى التي تتوفر فيها مجاري صرف صحي عامة، فيجب أن تكون كل خطوط الصرف الصحي والمصارف الأرضية الخارجة من المباني متصلة بها.
- يجب توفير دورات المياه بنسبة وحدة واحدة لكل 15 شخصًا.
- يجب توفير المبولات بنسبة وحدة واحدة أو حوض موبلة بنسبة 0,6 وحدة لكل 25 شخصًا.
- يجب أن تكون الأرضية بدءًا من الحائط ولمسافة لا تقل عن 38 سنتيمترًا تُقاس من الحافة الخارجية للموبلة من مواد غير منفذة للرطوبة.

7.5 مرافق غسل الملابس وغسل الأيدي والاستحمام

- يجب توفير مرافق غسل الملابس وغسل الأيدي والاستحمام بالنسب التالية:

- 0 حوض لغسل الأيدي لكل مكان إيواء جماعي أو لكل ستة أشخاص في مرفق مشترك.
- 0 دش لكل 10 أشخاص.
- 0 وعاء أو حوض غسل ملابس لكل 30 شخصًا.
- 0 حوض صرف لكل مبنى يُستخدم لغسل الملابس وغسل الأيدي والاستحمام.

- يجب أن تُغطي الحوائط بطبقة ملساء لا مواد زلقة، ويجب أن تكون غير منفذة للماء.
- يجب تزويد كبائن الاستحمام وغرف الاستحمام وغرف غسل الملابس ببالوعات أرضية للتخلص من المياه وتسهيل التنظيف.
- يجب تغطية جميع تقاطعات الأرصفة والأرضيات. يجب أن تكون حوائط غرف الاستحمام والفواصل بين كبائن الاستحمام ملساء وغير منفذة للمياه بكامل ارتفاعها.
- يجب توفير مصدر إمداد كافٍ بالماء الساخن والبارد الجاري لأغراض الاستحمام وغسل الملابس. ويجب توفير وسائل لتسخين المياه.
- يجب تزويد كل مبنى من مباني الخدمة بمعدات يمكنها إبقاء درجة الحرارة عند حد لا يقل عن 21 درجة مئوية في الجو البارد.
- يجب توفير مرافق لتجفيف الملابس.
- يجب الحفاظ على نظافة جميع مباني الخدمة.

7.6 الإضاءة

- في الأماكن التي تتوفر فيها الخدمات الكهربائية، يجب تزويد كل غرفة صالحة للسكن بمنفذ إضاءة سقف واحد على الأقل، ومنفذ مرافق آخر منفصل من النوع المثبت على الأرضية أو الحوائط.
- ويجب أن تحتوي غرف غسل الملابس والحمامات التي يتجمع فيها الأشخاص على منفذ واحد على الأقل من النوع المثبت على السقف أو الحوائط.
- يجب ألا تقل مستويات شدة الإضاءة في دورات المياه وغرف التخزين عن 20 قدم-شمعة وعلى ارتفاع لا يقل عن 76 سنتيمترًا عن الأرضية.
- يجب ألا تقل مستويات شدة الإضاءة في الغرف الأخرى كالمطابخ وأماكن المعيشة عن 30 قدم-شمعة وعلى ارتفاع لا يقل عن 76 سنتيمترًا عن الأرضية.
- يجب أن تكون الإضاءة المحيطة بأرضيات القرية كافية لإظهار إنارة جميع الممرات وغيرها من المساحات التي يتعين على العاملين الوصول إليها بشكل ملائم. يجب أيضًا إضاءة المساحات أو الممرات محتملة الخطورة أو غيرها من المرافق الموجودة على أرضيات القرية (مثل قنوات الصرف والأرضيات غير المستوية والمناطق المحاطة بأرصفة وما إلى ذلك) بشكل جيد أو إحاطتها بسياج للتأكد من انتباه الأفراد لتلك المخاطر.



7.7 التخلص من النفايات

- يجب توفير حاويات مانعة للذباب والقوارض وغير منفذة للرطوبة وقابلة للتنظيف أو تُستخدم لمرة واحدة معتمدة من السلطات الصحية المعنية لتخزين القمامة.
- يجب توفير حاوية واحدة على الأقل بهذه المواصفات لكل مكان إيواء جماعي، ويجب وضعها على مسافة لا تزيد عن 30.5 مترًا من كل مكان إيواء وعلى حامل خشبي أو معدني أو خرساني.
- يجب الحفاظ على نظافة حاويات القمامة.
- يجب تفريغ حاويات القمامة عند امتلائها، ولكن ينبغي ألا يقل ذلك عن مرتين أسبوعيًا.

7.8 المطابخ وقاعات الطعام ومرافق التغذية

- في جميع القرى التي يُسمح فيها بتناول الطعام في أماكن موحدة أو ترتيبات لتناول الطعام جماعيًا أو يتوفر فيها ذلك، فيجب أن تتوافق مرافق التعامل مع الطعام مع المتطلبات المعمول بها داخليًا/وطنيًا وفقًا للقانون/الكود الصحي للتعامل مع الطعام.
- يجب توفير مطبخ جيد الإضاءة وقاعة طعام مناسبة الحجم منفصلة عن أماكن نوم أي من العمال، وذلك بشكل متصل بجميع مرافق التعامل مع الطعام.
- ويجب ألا تكون هناك أي فتحات من أماكن المعيشة أو النوم في المطبخ أو قاعة الطعام.
- لا يجوز توظيف أي شخص مصاب بمرض مُعدٍ في تحضير أو طهو أو تقديم الطعام أو التعامل مع الطعام أو أغراض الطعام أو المواد المستخدمة في ذلك ولا السماح له بالعمل في أي مطبخ أو قاعة طعام تعمل للقرية أو يستخدمها بانتظام من يعيشون في القرية.
- لا يجوز السماح لعمال المطبخ المصابين بجروح أو خدوش في أيديهم أو بالقرب منها -سواء مغطاة بالضمادات أو غيرها- بالعمل في تحضير الطعام أو تقديمه إلا بعد التئام كل تلك الجروح.
- يجب أن يرتدي كل عمال المطبخ الذين تشمل مهام عملهم التعامل مع الطعام (سواء في تحضيره أو تقديمه) قفازات من اللاتكس أو البلاستيك. يجب كذلك استخدام شبكات تغطية الشعر وغيرها من الوسائل الوقائية.
- يجب حظر التدخين في جميع مناطق التعامل مع الطعام (ويجب وضع اللافتات الخاصة بذلك).
- يجب في الحالات المناسبة (و/أو طبقًا للمتطلبات المحلية أو الإجراءات الخاصة بالمشروع) أن يجتاز جميع الأشخاص المشاركين في التعامل مع أي مواد غذائية فحصًا طبيًا دوريًا بنجاح قبل تكليفهم بالعمل وكل عام واحد على الأقل بعد ذلك.
- يجب فصل الأطعمة المطهونة عن غير المطهونة، ووضع ملصقات عليها وتغطيتها عند تخزينها. يجب توفير التصريف في جميع مناطق تحضير الطعام، ويجب الحفاظ على نظافة كل فتحات التصريف وعملها على النحو الصحيح.
- يجب الحفاظ على نظافة جميع الأرضيات والحوائط والأسقف في المطبخ ومرافق تناول الطعام وخلوها من تراكم الشحوم وغيرها من الرواسب.
- يجب أن تكون إضاءة أماكن تحضير الطعام وتقديمه كافية وتعمل بشكل صحيح ونظيف.
- يجب تركيب النوع المناسب والعدد المناسب من مصابيح وأدوات إبادة الحشرات في المطبخ ومرافق الطعام كلما كان ذلك ضروريًا.
- ويجب أن تعمل مصابيح وأدوات إبادة الحشرات بشكل صحيح وتظل نظيفة عند استخدامها.
- يجب تركيب شفاطات تهوية تحتوي على مراوح شفط مناسبة بحجم مناسب وتعمل بشكل صحيح فوق مجموعات أدوات الطهو، وصيانتها جيدًا طبقًا لجدول الصيانة الوقائية المعمول به.
- يجب تزويد المطابخ بوسائل لغسل الصحون (مثل الأحواض المزدوجة المصنوعة من الستانلس ستيل، والمياه الساخنة/الباردة الجارية، والمنظفات، ومحاليل التنظيف، وما إلى ذلك).
- يجب أن تعمل الأحواض ووسائل غسل الصحون على النحو المطلوب (ويجب أن تثبت عمليات الفحص نظافة الأواني والأطباق بعد غسلها)، ويجب الحفاظ على نظافتها.
- يجب أن تكون غسالات الصحون قادرة على العمل عند الحد الأدنى من درجات الحرارة وأن تحافظ على مستوى التعقيم المطلوب على النحو التالي:

- o الغسل: 65 درجة مئوية
- o الشطف: 80 درجة مئوية

- يجب تخزين المنظفات وكيماويات التنظيف بالشكل الصحيح في حاويات تحمل ملصقات، وبعيدة عن مناطق تخزين الطعام. ويجب أن تكون صحف بيانات السلامة متوفرة.
- عند تجفيف الأطباق/الأواني الفخارية، لا يُسمح إلا باستخدام التجفيف بالهواء أو مناشف ورقية (لا يجوز استخدام المناشف القماشية أو قطع القماش لمسح الأطباق وتجفيفها).
- يجب توفير حوض منفصل للموظفين المشاركين في إعداد الطعام وتقديمه لغسل أيديهم. يجب أن تكون الأحواض مجهزة بموزعات بلاستيكية للصابون السائل المضاد للبكتيريا، وفراشي ذات شعيرات بلاستيكية، ومناشف ورقية مخصصة للاستخدام مرة واحدة (لا يجوز استخدام المناشف القماشية).
- يجب أن تتحقق إدارة القرية من توفر وحدات تبريد وتجميد تكفي لمتطلبات الخدمة ويجب أن تحافظ على كفاءتها.
- يجب وضع منتجات الأسماك والدجاج في مجمد منفصل أو في قسم منفصل داخل المجمد المشترك.

Document No.: EPM-KSH-PR-000006-ARRev 000 | Level - 3-E - External

بمجرد طباعة النسخة الإلكترونية من هذا المستند فإنها تصبح غير خاضعة للرقابة وقد تصبح نسخة قديمة، يرجى الرجوع إلى نظام إدارة المحتوى المؤسسي للحصول على آخر إصدار لهذا المستند. إن هذا المستند ملكية خاصة لهيئة كفاءة الإنفاق والمشروعات الحكومية، ويخضع للقيود الموضحة بالإشعار الهام من هذا المستند



الدليل الإجرائي للصرف الصحي والنظافة في سكن طاقم المشروع

- يجب الحفاظ على نظافة وحدات التبريد وحسن نظامها، وأن تبقى في درجات الحرارة المناسبة (يجب فحص درجة الحرارة مرتين يوميًا ويجب تسجيلها ووضعها على كل وحدة تجميد) على النحو التالي:
- o الأطعمة المجمدة: -18 درجة مئوية $\pm$ 2 درجة مئوية
- o الأطعمة المتجمدة/المبردة: من 3 إلى 5 درجات مئوية
- يجب توفير مساحات أو أسطح منفصلة لتحضير الأطعمة المطهورة وغير المطهورة، ويجب الحفاظ على نظافة تلك المساحات وتنظيمها.
- يجب استخدام ألواح تقطيع ذات رموز لونية مصنوعة من البولي بروبيلين أو غيره من المواد الاصطناعية غير الماصة للرطوبة لتقطيع الأسماك واللحوم والدواجن والخضراوات.
- يجب أن تكون سكاكين التحضير والأواني الأخرى وأغراض التقديم ذات رموز لونية أو تحمل ملصقات توضح غرض استخدامها المحدد (أي الأسماك أو اللحوم أو الدواجن أو الخضراوات) لمنع انتقال الملوثات.
- يجب استخدام ترمومترات أغذية بمجسات أو غير ذلك من أدوات المعايرة بشكل صحيح للتحقق من درجات حرارة اللحوم المشوية وغيرها من المنتجات الغذائية المحضرة للاستخدام لهذا اليوم، وتسجيلها.
- يجب الاحتفاظ بعينة من كل طعام جرى تحضيره لمدة 72 ساعة في مجمد، ويجب تحديد تاريخ التحضير ووقته. يجب فحص هذه العينات في مختبر معتمد في حالة الإبلاغ عن أي مرض منقول في الغذاء في المشروع.
- يجب الاحتفاظ بالطعام المخزن على أرفف فولاذية أو بلاستيكية، أو قواعد توفر مساحة فاصلة بينها وبين الأرضية لا تقل عن 15 سنتيمترًا (يمنع استخدام القواعد أو أرفف التخزين الخشبية).
- في قاعات الطعام، يجب توفير وسائل لوقاية الطعام ("ألواح منع الرذاذ") أو غيرها من وسائل الوقاية وذلك للطعام المعروض، ويجب الحفاظ على نظافتها.
- يجب حفظ الطعام وتقديمه بدرجات الحرارة الصحيحة. يجب فحص درجة حرارة الطعام الموجود على خط تقديم الطعام بانتظام وتسجيلها أثناء ساعات تناول الطعام.
- يجب إبقاء خزائن العرض المبردة عند الحد الصحيح لدرجات الحرارة (طبقًا لمواصفات الجهة المصنعة) ويجب الحفاظ على نظافتها.
- يجب مراقبة جميع المنتجات القابلة للتلف لمراعاة تاريخ صلاحيتها ومتطلبات التخلص منها.
- يجب أن يكون جميع المتعاملين مع الطعام مدربين على نظافة الطعام وإدارة المخلفات.

7.9 مكافحة الحشرات والقوارض

- يجب اتخاذ التدابير الفعالة لوقاية الأطعمة من الإصابة بواسطة النواقل أو الآفات الحيوانية أو الحشرية ومنع إيوائها لها.
- يجب أن تكون جميع المركبات الكيميائية المستخدمة لمكافحة الحشرات والقوارض (مثل المبيدات الحشرية ومبيدات القوارض وما إلى ذلك) معتمدة للاستخدام من مدير/مشرف الصحة والسلامة والأمن والبيئة للمشروع. يجب أن تكون صحف بيانات السلامة متوفرة لكل مادة كيميائية طبقًا للدليل الإجرائي EPM-KSS-PR-000024 الإبلاغ عن مخاطر المشروع.
- يجب أن تتحقق إدارة القرية من توفر جميع المعدات ومنتجات إدارة مكافحة الآفات ومن جاهزيتها للاستخدام.
- يجب التخلص من المواد الكيميائية بطريقة لا تشكل تهديدًا على صحة الإنسان أو سلامة البيئة.
- يجب أن يكون الأفراد المكلفون بمكافحة الآفات مدربين ومؤهلون للتحقق من استخدام سموم مكافحة الآفات وكيميائياتها وأجهزتها استخدامًا آمنًا.
- يجب أن يرتدي الأفراد المكلفون باستخدام المبيدات الحشرية ومبيدات القوارض معدات الوقاية الشخصية المناسبة طبقًا لمتطلبات الجهة المصنعة (مثل أروحية كامل الجسم والمعاطف والمآزر ونظارات الوقاية من الكيماويات وواقبات العين وأجهزة التنفس وما إلى ذلك).
- يجب -حيثما ينطبق (و/أو طبقًا للمتطلبات الداخلية)- أن تكون لدى الأفراد الذين تشمل مهام عملهم استخدام المبيدات الحشرية ومبيدات القوارض وغيرها من مبيدات الآفات أو وضعها شهادات/تراخيص سارية.
- يجب اتباع طرق مثل الاستبعاد والتفتيش والإبادة لمنع دخول الحشرات والقوارض والحيوانات والطيور وغيرها من الهوام ومنع إيوائها. تجري مراقبة المواد الكيميائية أو غيرها من المواد طبقًا للنظام المحلي.
- يجب أن يشمل برنامج مكافحة الآفات كل المناطق خارج أماكن الإقامة في القرية وداخلها. يجب تفتيش المناطق الموجودة بطول الأسوار والمباني ومساحات التخزين ومرافق النفايات، وكذلك الجدران والأرضيات والأسقف أسبوعيًا لاكتشاف الحشرات والقوارض وغيرها من الهوام.

7.10 شروط الإسعافات الأولية

- يجب الحفاظ على وسائل الإسعافات الأولية المعتمدة من إدارة المشروع وتوفيرها في كل قرية لاستخدامها في العلاج الطارئ وعلاج المصابين.
- يجب أن تكون هذه الوسائل ضمن نطاق مسؤولية شخص مدرب على تقديم الإسعافات الأولية، ويجب أن تكون متاحة للاستخدام دائمًا.



7.11 الإبلاغ عن الأمراض المعدية

- يجب أن يبلغ مدير القرية أو من ينوب عنه فوراً مسؤول الصحة المحلي فوراً باسم وعنوان أي فرد في القرية عُرِفَتْ إصابته بمرض مُعْدٍ أو يشتبه في إصابته به.
- وفي حال الاشتباه بحالة تسمم غذائي أو انتشار لأي مرض غير معتاد تُعد الحمى أو الإسهال أو التهاب الحلق أو القيء أو اليرقان من أعراضه المشهورة، فيجب على مدير القرية أو من ينوب عنه إبلاغ السلطة الصحية فوراً عن هذا التفشي بأي وسيلة اتصال.

7.12 مياه الشرب

- يجب الحصول على المياه ونقلها ومعالجتها وتخزينها وتوزيعها عبر نظام مغلق. ويجب إجراء فحوص شهرية لمياه الشرب. ويجب توثيق النتائج ونشرها لأغراض إعلامية.
- يجب الاحتفاظ بسجلات تشغيل المعدات وصيانتها، وكميات المياه المنتجة، وأنواع المواد الكيميائية المضافة لمعالجة المياه وكمياتها، ودرجة الحموضة ونسبة الكلور، ومطلوبية الأكسجين البيوكيميائية، ومطلوبية الأكسجين الكيميائية، والرواسب المتبقية في سجل خاص.

8.0 المرفقات

1. قائمة التدقيق للامتثال لمعايير الصحة والسلامة والأمن والبيئة في مساكن القرية EPM-KSH-TP-000011 –AR



الدليل الإجرائي للصرف الصحي والنظافة في سكن طاقم المشروع

مرفق 1 - قائمة تدقيق الامتثال لمعايير الصحة والسلامة والأمن والبيئة بمساكن القرية EPM-KSH-TP-000011-AR

اسم المشروع:			رقم المشروع:	موقع المشروع (المنطقة، البلد، وما إلى ذلك): الرياض
تاريخ التقييم:			المقيم (أذكر كافة أسماء المقيمين فيما يتعلق بهذه المعايير):	

تشير الأسئلة المظلة إلى أن السؤال يعتبر "هام" بالنسبة لتقييم القرية.

القسم أ: إدارة القرية والإشراف عليها				مجموع أسئلة القسم أ: 03
الرقم	الأسئلة	نعم ✓	لا ✓	لا يطبق ✓
01-أ	هل وضعت مسؤوليات محددة لإدارة القرية وتنظيمها، أما بالتعاقد أو خلاف ذلك، بالاتفاق بين العميل وإدارة المشروع وإدارة المتعاقدين، وفقاً لما ينطبق؟			
02-أ	هل عين مدير قرية مختص للإشراف على كافة وظائف القرية وإدارتها، بما يتضمن متطلبات الصحة والسلامة والأمن والبيئة؟			
03-أ	هل تم إعداد خدمات القرية وإجراءات التشغيل المناسبة التي تحدد كافة السياسات والمسؤوليات والتوجيهات التشغيلية المطلوبة ووضعت في حيز التنفيذ؟			
إجمالي نقاط القسم أ:				
النسبة المئوية للقسم أ:		المعادلة = مجموع الإجابات بنعم ÷ (3 - إجمالي لا ينطبق) × 100 %		
مجموع أسئلة القسم ب: 59				
الرقم	الأسئلة	نعم ✓	لا ✓	لا يطبق ✓
01-ب	هل يتم فصل الأطعمة المطبوخة وغير المطبوخة، وتصفيتها، وتغطيتها عند التخزين؟			
02-ب	هل تم إعداد الجداول الزمنية لتنظيف المطبخ؟			
03-ب	هل الأرضيات نظيفة وتتم صيانتها كما ينبغي؟			
04-ب	هل يتم توفير شبكة صرف صحي مقبولة ومناسبة وهل المصارف نظيفة؟			