

دليل إجراءات التفتيش من خلال وحدة الرقابة المشتركة على المنشآت السياحية

تتولى وزارة السياحة والآثار التفتيش على مايلي

عند تسجيل ملاحظات على المنشأة في زياته للمرة الاولى يتم مخاطبته لتلافي الملاحظات خلال مدة محددة ومتابعتها

بعد متابعتها للمرة الثانية وتبين عدم تلافيها لتلك الملاحظات يعرض على لجنة السياحة لتوجيه انذار سنداً لنص المادة (١١١/أ) من قانون السياحة

عند تسجيل ملاحظات على المنشأة في زياته للمرة الثالثة يعرض على لجنة السياحة لاييقاف المنشأة عن ممارسة المهنة واستقبال الزبائن لحين تلافي الملاحظات سنداً لنص المادة (١١١/ب) من قانون السياحة .

- الترخيص السياحي.
- تصاريح استخدام الفرق الفنية.
- تصاريح تقديم المشروبات الروحية.
- جودة التجهيزات والاثاث داخل المنشأة .
- النظافة العامة لكافة مرافق المنشأة (الخاصة بالنزلاء والزبائن، الخاصة بالموظفين ، الخاصة بالمنشأة)
- النظافة العامة في كافة المساحات الخارجية للمنشأة.
- الالتزام بصفة الترخيص الممنوحة للمنشأة.
- الالتزام بساعات العمل للمطاعم السياحية بكافة فئاتها.
- التزام العاملين في المنشآت السياحية بالزي المخصص لهم.
- الاعلان عن الاسعار.
- الاسعافات الاولية.

تتولى وزارة الصحة/مؤسسة الدواء والغذاء التفتيش على مايلي

* بموجب قانون الرقابة على الغذاء رقم ٧٩ لعام ٢٠٠١ يتم اتخاذ العقوبة التالية:-
١. مخالفة مدفوعة .
٢. تحويل الى محكمة الصلح .
٣. اغلاق تحفظي .
٤. غرامة مالية
٥. سجن صاحب العلاقة
٦. او كلتا العقوبتين في البندين(٤، ٥)

- الشهادات الصحية للعاملين.
- تخزين المواد الغذائية.
- صلاحية المواد الغذائية.
- مستودعات المواد الغذائية.
- نظافة مكان اعداد وتحضير المواد الغذائية.
- تغليف وحفظ المواد الغذائية.
- درجات حرارة التلاجات(موازين حرارة).
- تعامل العاملين مع المواد الغذائية بطريقة سليمة وصحية.
- النظافة الشخصية للعاملين داخل المطابخ واماكن الاعداد.
- طرق تخزين المواد الغذائية المجمدة والمبردة.
- طرق استخدام المواد الغذائية المجمدة.

تتولى وزارة العمل التفتيش على مايلي

حسب قانون العمل رقم (٨) لسنة ١٩٩٦ يتم اتخاذ العقوبة التالية:-
١. النصح والارشاد.
٢. الانذار الخطي .
٣. مخالفة وتحويل الى القضاء

- تصاريح العمل لغير الاردنيين.
- العمل ضمن المهنة المحددة في التصريح.
- العمل لدى الكفيل نفسه.