

صادر رقم: ٥٦٩/أى
التاريخ ٢٠٢٣/١٠/٢٢

منشور دوري
رقم (١١) لعام ٢٠٢٣

السيد الأستاذ / رئيس الشركة المالكة
للفندق العائم /

تحية طيبة وبعد

الموضوع: إلزام المنشآت الفندقية فئة (٥/٤/٣) نجوم بتعيين مراقب جودة في مجال صحة وسلامة الغذاء طبقاً لقرار معالي وزير السياحة والآثار رقم (٢٩٥) لسنة ٢٠٢١

إلحاقاً إلي منشورنا الدوري رقم (١٢) لعام ٢٠٢٢ الصادر إلي سيادتكم بتاريخ ٢٠٢٢/١٠/١٠ والمتضمن إلزام المنشآت الفندقية فئة (٥/٤/٣) نجوم بتعيين مراقب جودة في مجال صحة وسلامة الغذاء.

وبناءً على المتابعة الدورية للجان المرور والتفتيش على المنشآت الفندقية العائمة تبين للجان عدم التزام المنشآت الفندقية العائمة بتعيين مراقب جودة بشكل دائم من المتخصصين في مجال صحة وسلامة الغذاء مما يؤثر سلباً علي جودة الخدمات السياحية وصحة وسلامة تداول الأغذية بتلك المنشآت.

والشعبة اذ تهيب بسيادتكم ضرورة تطبيق أحكام القرار الوزاري رقم (٢٩٥) لسنة ٢٠٢١ وإلزام المنشآت الفندقية فئة (٥/٤/٣) نجوم بشكل دائم، وفي حالة تقاعس أي من المنشآت الفندقية عن تنفيذ القرار سالف الذكر ستقوم وزارة السياحة والآثار باتخاذ الإجراءات القانونية اللازمة تجاه المنشآت المخالفة تطبيقاً لنص القرار المذكور، وكذا أحكام القانون رقم (٨) لسنة ٢٠٢٢. وتفضلوا بقبول وافر التحية والاحترام،

محمد أيوب

عضو لجنة تسيير الأعمال
ورئيس شعبة الفنادق العائمة

مرفقات: صورة المنشور الدوري

رقم (١٢) لعام ٢٠٢٢ ومرفقاته عدد (٩) صفحات

رقم: ٨٨٥/أى
التاريخ: ٢٠٢٢/١٠/١٠

منشور دوري
رقم (١٢) لعام ٢٠٢٢

السيد الأستاذ / مدير عام الفندق

تحية طيبة وبعد....

الموضوع: آلية تدريب العاملين بالمنشآت الفندقية والسياحية والزام المنشآت الفندقية فئة (٣/٤/٥) نجوم بتعيين مراقب جودة في مجال صحة وسلامة الغذاء .

في إطار التعاون والتنسيق المستمر بين وزارة السياحة والآثار وغرفة المنشآت الفندقية

أتشرف بأن أرفق سيادتكم الكتاب الوارد للغرفة من السيد الأستاذ / محمد عامر - رئيس الإدارة المركزية للمنشآت الفندقية والمحال والأنشطة السياحية بتاريخ ٢٠٢٢/١٠/٥ ، والمرفق به قرار وزير السياحة والآثار رقم (٢٩٥) لسنة ٢٠٢١ بشأن آلية تدريب العاملين بالمنشآت الفندقية والسياحية والزام المنشآت الفندقية فئة (٣/٤/٥) نجوم بتعيين مراقب جودة في مجال صحة وسلامة الغذاء ، وكذا إلزامها بتعيين مسئول تدريب للإشراف علي تدريب وحصول العاملين بتلك المنشآت علي الدورات التدريبية المتخصصة في مجال صحة وسلامة الغذاء وذلك لمتابعة تنفيذ الإشتراطات الصحية بتلك المنشآت .

والشعبة اذ تهيب بسيادتكم ضرورة الإلتزام بتنفيذ الألية المعتمدة بالقرار الوزاري سالف الذكر.

وتفضلوا سيادتكم بقبول وافر الاحترام،،،



محمد أيوب

عضو لجنة تسيير أعمال الغرفة
ورئيس شعبة الفنادق العائمة

مرفقات

عدد: ٨ صفحة



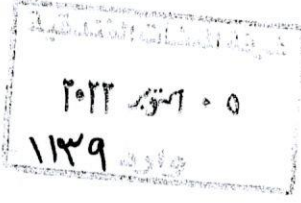
١٠٨٢
٥٠٥٥ / ١٣١٢
٧ / ١٣١٢
٣

وزارة السياحة والضيافة
الإدارة المركزية للمنشآت الفندقية والمجال
والأنشطة السياحية

السيد الأستاذ/ علاء عاقل

رئيس لجنة تيسير أعمال غرفة المنشآت الفندقية

تحية طيبة وبعد ،،،



بداية يطيب لنا أن نتقدم لسيادتكم ولأعضاء مجلس إدارة غرفتكم الموقرة بخالص التحية ودوام التوفيق وفي إطار التنسيق الدائم والمستمر بين الإدارة المركزية والغرفة .

بالإشارة الى توجيهات الدولة نحو الإرتقاء بمستوى جودة الخدمات المقدمة بالمنشآت الفندقية الثابتة والعائمة وإيماءاً الى التوجيه الوزاري رقم (٢٩٥) لسنة ٢٠٢١ ؛ الخاص بألية تدريب العاملين بالمنشآت الفندقية والسياحية وإلزام المنشآت الفندقية فئة (٥/٤/٣/نجوم) بتعيين مراقب جودة في مجال صحة وسلامة الغذاء؛ وكذا إلزامها بتعيين مسئول تدريب للإشراف على تدريب وحصول العاملين بتلك المنشآت على الدورات التدريبية اللازمة؛ وأيضاً المنشآت الفندقية فئة (١/٢ نجمة) بضرورة توفير أحد العاملين بها من الحاصلين على الدورات التدريبية المتخصصة في مجال صحة وسلامة الغذاء وذلك لمتابعة تنفيذ الإشرافات الصحية بتلك المنشآت. (مرفق صورة من القرار الوزاري والألية المعتمدة)

يرجى التفضل بالعلم والتوجيه بإتخاذ اللازم نحو تعميم منشور على كافة المنشآت الفندقية الثابتة والعائمة بضرورة الإلتزام

بتنفيذ الألية المعتمدة بالقرار الوزاري سالف الذكر ؛ وموافقاتنا بصورة من المنشور فور تعميمه مع إعتبار الموضوع هام وعاجل جداً .

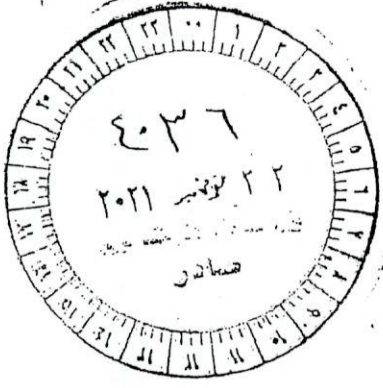
وتفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير ،،،

رئيس الإدارة المركزية

للمنشآت الفندقية والمجال والأنشطة السياحية

٥٠٥٥
١١
محمد عامر

محمد عامر



وزارة السياحة والآثار

قرار

وزير السياحة والآثار

رقم (٢٩٥) لسنة ٢٠٢١

صادر بتاريخ ١١ / ١١ / ٢٠٢١

وزير السياحة والآثار

بعد الاطلاع على القانون رقم ٨٥ لسنة ١٩٦٨ بإنشاء غرف سياحية وتنظيم اتحاد لها؛
وعلى القانون رقم ١ لسنة ١٩٧٣ في شأن المنشآت الفندقية والسياحية؛
وعلى قانون العمل الصادر بالقانون رقم ١٢ لسنة ٢٠٠٣؛
وعلى قرار وزير السياحة رقم ١٨١ لسنة ١٩٧٣ بشروط وإجراءات الترخيص بالمنشآت الفندقية والسياحية؛
وعلى قرار وزير السياحة رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٨؛
وعلى مذكرة مستشارة الوزير للتدريب رقم ٣٧٥ المؤرخة ٣/١١/٢٠٢١؛
وبعد أخذ رأي الإتحاد المصري للغرف السياحية.

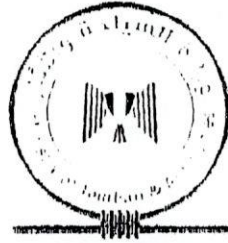
قرر

- مادة (١):** تلتزم المنشآت الفندقية والسياحية بحصول العاملين في جميع الأقسام بها على الدورات التدريبية اللازمة كل وفقاً لتخصصه، مع موافاة وزارة السياحة والآثار بما يفيد ذلك بموجب شهادة تدريب معتمدة من أية جهة أو شركة متخصصة في هذا الشأن، وذلك كله وفقاً لما تحدده الوزارة.
- مادة (٢):** تلتزم المنشآت الفندقية فئة (٣، ٤، ٥) نجوم بتعيين مراقب جودة - بشكل دائم - من المتخصصين في مجال صحة وسلامة الغذاء، كما تلتزم المنشآت الفندقية فئة (١، ٢) نجمة بتوفير أحد العاملين بها من الحاصلين على البرامج التدريبية المتخصصة في هذا المجال، وذلك لمتابعة تنفيذ الاشتراطات الصحية بها، وموافاة الوزارة بتقرير شهري بذلك معتمد من مدير عام المنشأة.
- مادة (٣):** يُشترط في العاملين في قسم الأغذية والمشروبات بإحدى المنشآت الفندقية أو السياحية أو مراكب (Daily Boats) أو السفاري حصولهم على شهادة (HACCP).

مادة (٤): تلتزم المنشآت الفندقية والسياحية بتعيين مسئول تدريب بها تكون مهمته الإشراف على حصول العاملين بالمنشأة على الدورات التدريبية اللازمة، والتنسيق المستمر مع وزارة السياحة والآثار في هذا الشأن.

مادة (٥): تلتزم المنشآت الفندقية والسياحية بتحديث الدورات التدريبية للعاملين بها كل ثلاث سنوات على الأكثر مع موافاة وزارة السياحة والآثار بما يفيد اجتيازهم لهذه الدورات بموجب شهادة معتمدة من إحدى الجهات، وذلك كله وفقاً لما تحدده الوزارة.

مادة (٦): تعتبر أحكام المواد السابقة من الاشتراطات العامة التي يجب توفرها في المنشأة الفندقية أو السياحية لمنحها الترخيص بمزاولة النشاط السياحي أو تجديده.



وزارة السياحة والآثار

- ٢ -

مادة (٧): تلتزم المنشآت الفندقية و السياحية المخاطبة بأحكام هذا القرار بتوفيق أوضاعها وفقاً لأحكامه من أجل غايته أربعة أشهر من تاريخ العمل به.

مادة (٨) يلغى ترخيص المنشأة المخالفة لأحكام هذا القرار، ولا يُعاد الترخيص السياحي لها إلا بعد تقديم ما يفيد تلافي أسباب الإلغاء.

مادة (٩): يلغى القرار الوزاري رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٨ المشار إليه.

مادة (١٠): يُنشر هذا القرار بالوقائع المصرية، ويُعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره، وعلى جميع الجهات المختصة تنفيذه.

وزير السياحة والآثار


أ.د/ خالد العناني

آلية تنفيذ القرار الوزاري رقم 295 لسنة 2021

استند القرار إلى:

- القانون رقم 85 لسنة 1968 بإنشاء غرف سياحية وتنظيم اتحاد لها؛
- القانون رقم 1 لسنة 1973 بشأن المنشآت الفندقية والسياحية؛
- قانون العمل الصادر بالقانون رقم 12 لسنة 2003؛
- قرار وزير السياحة رقم 181 لسنة 1973 بشروط واجراءات الترخيص للمنشآت الفندقية والسياحية؛
- قرار وزير السياحة رقم 83 لسنة 2008؛
- مذكرة مستشارة الوزير للتدريب رقم 375 المؤرخة 2021/11/3.
- أخذ رأي الاتحاد المصري للغرف السياحية.

المادة الأولى

تلتزم المنشآت الفندقية والسياحية بحصول العاملين في جميع الأقسام بها على الدورات التدريبية اللازمة، كل وفقاً لتخصصه، مع موافاة وزارة السياحة والآثار بما يفيد ذلك بموجب شهادة تدريب معتمدة من أية جهة أو شركة متخصصة في هذا الشأن، وذلك كله وفقاً لما تحدده الوزارة.

التعقيب

1. بالنسبة لجهات الاعتماد لشهادات التدريب وأماكن التدريب التي ستقوم بالتدريب لأبد وأن تكون معتمدة ولها سمعة طيبة في المجال التدريبي
2. أي شركات معتمدة في مجال التدريب بخلاف شركات التفتيش والمراجعة المتعاقد معها ذات الفندق.

المادة الثانية

تلتزم المنشآت الفندقية فئة 3، 4، 5 نجوم بتعيين مراقب جودة - بشكل دائم - من المتخصصين في مجال صحة وسلامة الغذاء، كما تلتزم المنشآت فئة 1، 2 نجمة بتوفير أحد العاملين بها من الحاصلين على البرامج التدريبية المتخصصة في هذا المجال وذلك لمتابعة الاشتراطات الصحية بها وموافاة الوزارة بتقرير شهري بذلك معتمد من مدير عام المنشأة

التعقيب

1. بالنسبة للفنادق 3، 4، 5 نجوم يشترط في مراقب الجودة أن يكون حاصلاً على مؤهل علمي مناسب من المؤهلات التالية (طب بشري - طب بيطري - صيدلة - علوم - علوم زراعية - ميكروبيولوجي - صناعات غذائية).
2. يشترط في مراقب الجودة أن يكون معتمداً وحاصلاً على ترخيص مزاولة المهنة من المعهد القومي للجودة، أو من الشركات المعتمدة لدى الجهات المصرية الحكومية الرسمية.

3. بالنسبة للفنادق فئة 1، 2 نجمة يشترط في الموظف الذي سيكون مراقب جودة أن يحصل على شهادة في مجال سلامة وصحة الغذاء من جهة حكومية معتمدة أو من شركات متخصصة معتمدة من جهة حكومية تفيد بذلك دون الحاجة إلى تعيين فرد جديد.

4. من مهام مراقب الجودة رفع تقرير شهري عن الوضع الصحي بالمنشأة ويقوم فيه بعرض العيوب الملاحظات الصحية الواجب تلافها بهدف تفادي حدوث عواقب؛ وحتى يتسنى للوزارة تقديم المساعدة في حل تلك الأمور وعرض التقرير على المدير العام ووضع خطة العمل اللازمة لتلافي تلك الملاحظات الصحية ومتابعة تنفيذها.

5. أن يكون تبعية مراقب الجودة لمدير عام الفندق بصفة مباشرة.

6. يلزم تعيين مراقب جودة بكل فندق على حدى وليس مراقب جودة على مجموعة فنادق.

المادة الثالثة

يشترط في العاملين في قسم الأغذية والمشروبات بإحدى المنشآت الفندقية أو السياحية أو ال Daily Boats أو السفاري حصولهم على شهادة HACCP.

التعقيب

1. شهادة ال HACCP هنا ستكون على حسب المستوى الوظيفي للعامل بقسم الأغذية والمشروبات، وستكون مقسمة إلى قسمين:

أ- Entry level
ب- Managerial level

2. سيتم الحصول على هذه التدريبات من الجهات المعتمدة دوليًا أو محليًا (معتمدة من الحكومة المصرية) فضلاً عن الدورات التي يقدمها الاتحاد المصري للغرف السياحية، وغرفة المنشآت الفندقية بالتعاون مع الوزارة وبرنامج دعم وتطوير التعليم الفني والتدريب المهني TVET.

المادة الرابعة

تلتزم المنشآت الفندقية والسياحية بتعيين مسئول تدريب بها تكون مهمته الاشراف على حصول العاملين بالمنشأة على الدورات التدريبية اللازمة، والتنسيق المستمر مع وزارة السياحة والآثار في هذا الشأن.

التعقيب

(بالنسبة للفنادق فئة 3، 4، 5 نجوم):

1. يكون هناك مدير للتدريب والتطوير لكل فندق فئة 3، 4، 5 نجوم، ويكون تحت اشراف مدير عام الفندق.

2. ضرورة أن يكون لكل فندق مدير للتدريب والتطوير وليس مدير إقليمي لمجموعة فنادق.

■ واجبات ومسئوليات مدير التدريب والتطوير:

- 1- انشاء وتنفيذ استراتيجيات وخطط للتدريب داخل الفندق بالتنسيق مع رؤساء الأقسام المختلفة السنوية والربع سنوية والشهرية.
- 2- تحديد والإشراف على وضع مراحل العملية التدريبية من حيث:
 - أ- تحديد الاحتياجات التدريبية
 - ب- تصميم البرنامج التدريبي
 - ت- تقييم العملية التدريبية
- 3- تقييم احتياجات التنمية الفردية والتنظيمية لدى الفندق للارتقاء بمستوى جودة الخدمات المقدمة.
- 4- تنفيذ أساليب تعليمية متنوعة داخل الفندق مثل التدريب داخل القاعات والتدريب عبر الانترنت والتدريب في موقع العمل وكذا استخدام ورش العمل وأساليب الإرشاد والتوجيه...إلخ.
- 5- مساعدة المديرين في تطوير أعضاء فريقهم.
- 6- توظيف والإشراف على تدري المتخصصين في قسم التدريب والتطوير.
- 7- الإشراف على قاعدة البيانات الخاصة بالسجل التدريبي لجميع العاملين بالفندق.
- 8- يلتزم مدير التدريب والتطوير بالتنسيق المستمر مع وزارة السياحة والآثار من خلال توفير المستندات الدالة على تنفيذ ومتابعة التدريب لجميع العاملين.

■ المهارات اللازمة لوظيفة مدير التدريب والتطوير:

1. اجادة استخدام أساليب التدريب والتطوير المختلفة.
2. اجادة اللغة الإنجليزية
3. امتلاك الخبرة في الإدارة والتخطيط والتنظيم وتحديد الميزانيات للبرامج التدريبية
4. اجادة التعامل مع برامج ميكروسوفت أوفيس وأنظمة إدارة التعليم المختلفة.
5. امتلاك مهارات الاتصال الفعال والتفاوض والقيادة بشكل مستمر
6. القدرة على بناء علاقة مع الموظفين في كافة الأقسام داخل الفندق.

■ متطلبات العمل في وظيفة مدير التدريب والتطوير:

1. الحصول على مؤهل عالي.
2. يفضل وجود شهادة مهنية في مجال التدريب والتطوير.
3. الخبرة السابقة في وظيفة مدير أو مساعد مدير التدريب والتطوير.

(بالنسبة للفنادق فئة نجمة ونجمتين):

- 1- تعيين منسق تدريب بكل فندق بفنادق فئة نجمة ونجمتين.
- 2- يكون تحت اشراف مدير عام الفندق.
- واجبات ومسئوليات منسق التدريب:
 - 1- يقوم بحصر الاحتياجات التدريبية للعاملين من جميع الأقسام بالفندق.
 - 2- يتابع تنفيذ الخطط التدريبية التي تم الاتفاق عليها.
 - 3- يشرف على تنفيذ البرامج التدريبية.
 - 4- يتابع ويقيم عناصر التدريب.
 - 5- القيام بعمل سجلات دقيقة ومحدثة للاحتياجات التدريبية المطلوبة لكل موظف داخل الفندق.
 - 6- تنسيق الخدمات اللوجستية لجميع الاحداث التدريبية.
 - 7- الاحتفاظ بسجلات دقيقة وكاملة للحضور في الدورات التدريبية وشهادة إتمام الدورات بما يضمن الاستعداد المستمر لجميع عمليات المراجعة والتدقيق مع وزارة السياحة والاثار.
 - 8- يلتزم منسق التدريب والتطوير بالتنسيق المستمر مع وزارة السياحة والاثار من خلال توفير المستندات الدالة على تنفيذ ومتابعة التدريب لجميع العاملين.
- شروط شغل وظيفة منسق التدريب:
 - 1- مؤهل عالي مناسب.
 - 2- اجتياز الاختبارات المتاحة من الفندق.
- المهارات اللازمة لوظيفة منسق التدريب:
 - 1- يفضل اجادة اللغة الإنجليزية
 - 2- اجادة التعامل مع برامج مايكروسوفت اوفيس
 - 3- امتلاك مهارات التواصل الفعال
 - 4- القدرة على بناء علاقة مع الموظفين في كافة الأقسام داخل الفندق.

المادة الخامسة

تلتزم المنشآت الفندقية والسياحية المخاطبة بأحكام هذا القرار بتوفيق أوضاعها وفقاً لأحكامه في أجل غايته أربعة أشهر من تاريخ العمل به.

التعقيب

من خلال تحديث الدورات التدريبية التي يتم تنفيذها للعاملين لإكسابهم كل ما هو جديد في الحرفة ولتجديد المعرفة لديهم، ولضمان استدامة تطوير فريق العمل في المجال نفسه.

محمود سعيد

المادة السادسة

تعتبر أحكام المواد السابقة من الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في المنشأة الفندقية أو السياحية لمنحها الترخيص بمزاولة النشاط السياحي أو تجديده.

التعقيب

وفي حالة عدم التزام المنشآت الفندقية أو السياحية بجميع المواد المذكورة بالقرار سيتم اتخاذ الإجراءات التالية:

1- إيقاف التسهيلات الإدارية للمنشأة.

2- إيقاف المدير المسئول لمدة 3 شهور.

3- الغلق الإداري (لمدة محددة)

4- العمل بنص المادة الثامنة لأحكام القرار "يلغى ترخيص المنشأة المخالفة لأحكام هذا القرار ولا يعاد الترخيص السياحي لها إلا بعد تقديم ما يفيد تلافي أسباب الإلغاء".

المادة السابعة:

تلتزم المنشآت الفندقية والسياحية المخاطبة بأحكام هذا القرار بتوفيق أوضاعها وفقاً لأحكامه في أجل غايته أربعة أشهر من تاريخ العمل به.

المادة الثامنة:

يلغى ترخيص المنشأة المخالفة لأحكام هذا القرار ولا يعاد الترخيص السياحي لها إلا بعد تقديم ما يفيد تلافي أسباب الإلغاء.

المادة التاسعة

يلغى القرار الوزاري رقم 83 لسنة 2008 المشار إليه.

المادة العاشرة

ينشر هذا القرار بالوقائع المصرية ويعمل به من اليوم التالي لتاريخ نشره وعلى جميع الجهات المختصة تنفيذه