

نظافت

با اجرای اقدامات زیر میتوانید از کارمندان و دیگران در معرض خطر قرار گرفتن COVID-19 محافظت کنید تا کارمندان از تمرین نظافت خوب استفاده کنند.

شما باید در مورد مسائل صحتی و ایمنی مربوط به COVID-19 از جمله اعمال اقدامات کنترل در محل کار خود با کارمندان و نمایندگان صحت و ایمنی مشورت کنید.

نظافت کارمندان و بازدیدکنندگان

شما باید کارمندان و بازدیدکنندگان را در محیط کار راهنمایی کنید تا نظافت خوب را تمرین کنند، از جمله شستن دست ها به طور مرتب با آب و صابون برای حداقل 20 ثانیه و خشک کردن آنها با کاغذ دستمال نظیف.

دستان باید شسته شوند:

- قبل و بعد از خوردن غذا
- بعد از سرفه و عطسه زدن
- بعد از رفتن به تشراب، و
- زمانیکه تغییر کار میدهید و بعد از لمس کردن سطوح که ممکن میکروب داشته باشند.

در صورت عدم امکان شستن دستها، شما باید مایع دستی ضد عفونی حاوی اکهول فعال که حداقل 60% اتانول یا 70% ایزوپروپانول را فراهم کنید.

نظافت خوب همچنین نیاز به کارمندان و بازدیدکنندگان دارد که:

- سرفه ها و عطسه ها را با آرنج یا دستمال خود بپوشانید (تف نکنید)
- از تماس به روی، چشم ها، بینی و دهان خودداری کنید
- دستمال های کاغذی و سگرت را در زباله دانی سر بسته بگذارید
- دست ها را قبل و بعد از سگرت کشیدن بشویید
- سامان الات را بعد از استفاده پاک و ضد عفونی کنید
- هر روز بدن، مو و موهای روی، و لباس را خوب بشویید، و
- هیچ تماس فزیکایی عمدی مانند دادن دست نداشته باشید.

برای بهبود نتایج خوب نظافت:

- برای جلوگیری از شیوع بیماری های عفونی و ایجاد پالیسی با کارمندان، خود مشورت و این پالیسی را با ایشان ابلاغ کنید
- کارمندان را در مورد اهمیت شستشوی صحیح دست ها قبل از ورود و خروج از یک ساحه مشترک آموزش دهید

- پوسترهایی [posters](#) را نصب کنید که چگونگی درستی شستشو و خشک کردن دستها و استفاده از مایع دستی را نشان بدهد، و
- از استانداردهای صحتی که هنگام استفاده از ساحه مشترک انتظار می‌رود کارمندان را آگاه سازید (پاک کردن بعد از خود، انداختن کثافات در زباله دانی فراهم، اجتناب از قرار دادن وسایلی مانند تیلیفون بر روی سطوح غذا).

شما باید به طور مرتب اجرای اقدامات صحتی را مرور و بازبینی کنید تا اطمینان حاصل شود که از آنها پیروی میشوند و از کارایی آنها موثر است.

امکانات نظافتی

شما باید اطمینان حاصل کنید که امکانات نظافتی کافی، در دسترس، با نظم کاری مناسب و استفاده از آنها ایمن است.

شما باید ارزیابی کنید که آیا باید امکانات دستشویی اضافی، تغییر اتاق‌ها و طعام خوری‌ها را فراهم کنید. شما باید اطمینان حاصل کنید که تعداد مناسبی از امکانات دستشویی در مکانهای مناسب برای کارمندان وجود دارد که نظافت خوبی داشته باشند.

در صورت محدود بودن امکانات دستشویی، ایستگاه‌های ضدعفونی دستی را در نقاط ورودی و خروج امکان پذیر سازید.

لوازم لازم برای شستشو مانند کاغذ تشناب، صابون، آب و دستمال کاغذی کافی موجود باشد.

برای تعیین تعداد امکانات مورد نیاز، تعداد کارگران در محل کار، تنظیمات شیفت کاری و زمان دسترسی را در نظر بگیرید، از جمله کارمندانی که پس از وقفه موقت به کار خود بازگشتند.

در صورت ایجاد طعام خوری‌های جدید یا ساحه مشترک برای ایجاد فاصله فیزیکی، اطمینان حاصل کنید که این از محل کار قابل دسترسی است، به اندازه کافی مجهز (به عنوان مثال آب آشامیدنی، زباله دانی) و در مقابل عناصر، آلودگی‌ها و خطرات محافظت میشوند. در نظر بگیرید، برای هوای آزاد بیشتر در ساحه مشترک، کلکین‌ها را باز و ایرکندیشن را اجست کنید، و استفاده دوباره هوا را در صورت امکان محدود یا کاهش دهید.

معلومات بیشتر

برای معلومات مزید به ویبسایت مصئونیت کاری استرالیا [Safe Work Australia website](#) بروید.