

بهداشت

شما با اجرای اقدامات زیر می توانید از قرار گرفتن کارکنان و دیگران در معرض COVID-19 محافظت کنید تا اطمینان حاصل شود که کارکنان بهداشت خوبی را رعایت می کنند.

شما باید در مورد مسائل بهداشت و ایمنی مربوط به COVID-19 از جمله اعمال اقدامات کنترل در محل کارتان با کارکنان و نمایندگان بهداشت و ایمنی مشورت کنید.

بهداشت کارمند و بازدید کننده

شما باید کارکنان و بازدیدکنندگان را در محیط کار راهنمایی کنید تا بهداشت خوبی را رعایت کنند، از جمله شستن دست ها به طور مرتب با آب و صابون برای حداقل 20 ثانیه و خشک کردن آنها با یک دستمال حوله ای تمیز.

دستها باید شسته شوند:

- قبل و بعد از غذا
- بعد از سرفه و عطسه
- بعد از رفتن به توالت، و
- هنگام تعویض کارها و بعد از لمس کردن بالقوه سطوح آلوده

در صورت عدم امکان شستن دست ها، شما باید ضدعفونی کننده های حاوی الکل حداقل 60 درصد اتانول یا 70 درصد ایزوپروپانول به اجزاء فعال فراهم کنید.

بهداشت خوب همچنین کارکنان و بازدید کنندگان را ملزم می سازد که:

- سرفه ها و عطسه ها را با آرنج خود یا دستمال کاغذی بپوشانند (بدون تف کردن)
- از تماس صورت، چشم ها، بینی و دهان شان خودداری کنند
- دستمال کاغذی ها و ته سیگارها را در سطل های زباله در بسته بریزند
- دست ها را قبل و بعد از کشیدن سیگار بشویند
- تجهیزات را بعد از استفاده تمیز و ضد عفونی کنند
- هر روز بدن، مو و صورت و لباس را بشویند و
- هیچ تماس جسمی عمدی نداشته باشند، مثل دست دادن

برای بهتر شدن نتایج بهداشت خوب:

- در هنگام تدوین خط مشی ها با کارکنان خود مشورت کنید تا از شیوع بیماری عفونی جلوگیری کرده و این خط مشی ها را به کارکنان ابلاغ کنید

- کارکنان را در مورد اهمیت شستشوی صحیح دستها قبل از ورود و خروج از یک قسمت مشترک آموزش دهید
- [پوسترهایی \(posters\)](#) را به نمایش بگذارید که نحوه صحیح شستن و خشک کردن دستها و استفاده از ضد عفونی کننده دست را نشان می دهند، و
- کارکنان را از استانداردهای بهداشتی مورد انتظار در هنگام استفاده از قسمت های مشترک (تمیز کردن بعد از خودشان، قرار دادن زباله در سطل های فراهم شده، خودداری از قرار دادن وسایلی مانند تلفن بر روی سطوح غذایی) آگاه کنید.

شما باید به طور مرتب اجرای اقدامات بهداشتی را رصد و بازبینی کنید تا اطمینان حاصل شود که از آنها پیروی می شود و در حال اجرا باقی می ماند.

امکانات بهداشتی

شما باید اطمینان حاصل کنید که امکانات بهداشتی کافی، قابل دسترسی، با نظم کاری مناسب وجود دارد و استفاده از آنها ایمن است.

شما باید ارزیابی کنید که آیا نیاز دارید که امکانات شستشوی اضافی، رختکن و ناهار خوری فراهم کنید. شما باید اطمینان حاصل کنید که تعداد مناسبی از امکانات شستشوی دست در مکانهای مناسب برای کارکنان وجود دارد تا بهداشت خوبی را رعایت کنند.

وقتی که امکانات شستشوی دست محدود است، ایستگاه های ضد عفونی دست در نقاط ورودی و خروجی ممکن است فراهم شوند.

لوازم برای تسهیلات شستشو مانند کاغذ توالت، صابون، آب و حوله های کاغذی باید کافی باشد.

برای تعیین تعداد تسهیلات مورد نیاز، تعداد کارکنان در محل، تنظیمات شیفت کاری و زمان دسترسی را در نظر بگیرید، از جمله کارکنانی که پس از تعدیل نیروی موقت به کار خود باز می گردند.

در صورت ایجاد قسمت های غذا خوری یا مشترک جدید برای فاصله گیری جسمانی، اطمینان حاصل کنید که آنها از محل کار قابل دسترس هستند، به اندازه کافی مجهز هستند (به عنوان مثال آب آشامیدنی، سطل آشغال) و در مقابل عناصر، آلوده کننده ها و خطرات محافظت می شوند. باز کردن پنجره ها یا تنظیم کردن تهویه مطبوع برای تهویه بیشتر در قسمت های مشترک، یا محدود کردن یا کاهش دادن تهویه دوباره جریان یافته را در نظر بگیرید.

اطلاعات بیشتر

برای اطلاعات بیشتر، به [وب سایت کار ایمن استرالیا \(Safe Work Australia website\)](#) مراجعه کنید.