

Hygienia

Voit suojella työntekijöitä ja muita riskiltä altistua COVID-19-virukselle varmistamalla alla olevilla toimenpiteillä, että työntekijät noudattavat hyvää hygieniaa.

Työntekijöitä ja työsuojeluedustajia on konsultoitava COVID-19-taudin terveyttä ja turvallisuutta koskevista asioista, mukaan lukien työpaikalla toteutettavissa torjuntatoimissa.

Työntekijöiden ja vierailijoiden hygienia

Työntekijöitä ja työpaikalla vierailevia on ohjattava noudattamaan hyvää hygieniaa, mukaan lukien säännöllinen käsien pesu vedellä ja saippualla vähintään 20 sekunnin ajan, ja käsien kuivaaminen puhtaaseen paperipyyhkeeseen.

Kädet on pestävä:

- ennen syömistä ja sen jälkeen
- yskimisen ja aivastamisen jälkeen
- WC:ssä käynnin jälkeen, sekä
- siirryttäessä työtehtävästä toiseen, ja jos on kosketettu mahdollisesti saastuneisiin pintoihin.

Jos käsien pesu ei ole mahdollista, tarjolla on oltava alkoholipohjaista käsidesinfektiohuuhdetta, jonka aktiivisena ainesosana on vähintään 60 % etanolia tai 70 % isopropanolia.

Hyvä hygienia edellyttää myös, että työntekijät ja vierailijat:

- yskivät ja aivastavat kyynärpäähänsä tai nenäliinaan (ei syljeskelyä)
- välttävät kasvojen, silmien, nenän ja suun koskettelua
- hävittävät nenäliinat ja tupakannatsat suljettuihin roska-astioihin
- pesevät kätensä ennen ja jälkeen tupakoinnin
- puhdistavat ja desinfioivat laitteet käytön jälkeen
- pesevät kehonsa, hiuksensa ja kasvokarvoituksensa, sekä vaatteensa huolellisesti joka päivä, sekä
- välttävät tarkoituksellista fyysistä kosketusta, kuten kättelyä

Hyvien hygieniaatulosten edistämiseksi:

- konsultoi työntekijöitä kehittäessäsi toimintaperiaatteita tartuntatautien leviämisen torjuntaan ja kerro niistä työntekijöille
- kouluta työntekijöitä oikean käsienpesun tärkeydestä ennen yhteistiloihin menoa ja sieltä poistuttaessa
- laita esille [julisteita](#), joissa näytetään oikea tapa pestä ja kuivata kädet ja käyttää desinfektiohuuhdetta, sekä
- kerro työntekijöille yhteistilojen käytön edellyttämistä hygieniavaatimuksista (omien jälkien siivoaminen, roskien laittaminen roska-astioihin, tavaroiden, kuten puhelinten, pitäminen poissa ruokailussa käytetyiltä pinnoilta)

Hygieniatoimenpiteiden toteuttamista tulisi valvoa ja arvioida säännöllisesti, jotta varmistetaan niiden noudattaminen ja tehokkuus.

Hygieniatilat

On varmistettava, että hygieniatilat ovat riittävät, helppopääsyiset, toimivat ja turvalliset käyttää.

On arvioitava pesutilojen, pukuhuoneiden ja ruokailutilojen lisätarve. On varmistettava, että työntekijöillä on asiaankuuluva määrä käsienpesutiloja sopivissa paikoissa, jotta he voivat noudattaa hyvää hygieniää.

Jos käsienpesutilat ovat rajalliset, käsien desinfiointipisteitä voidaan laittaa saapumis- ja poistumispaikkoihin.

Pesutiloissa on oltava riittävästi tarvikkeita, kuten WC-paperia, saippuaa, vettä ja paperipyyhkeitä.

Tarvittavien tilojen määrittelyssä on otettava huomioon paikalla olevien työntekijöiden lukumäärä, vuorotyöjärjestelyt ja tilojen käyttöaikavaatimukset, sekä lomautuksen jälkeen töihin palaavat työntekijät.

Jos fyysisen etäisyyden mahdollistamiseksi rakennetaan uusia ruokailu- tai yhteistiloja, on varmistettava, että niihin on helppo päästä työpaikalta, ne ovat riittävästi varusteltuja (esim. juomavettä, roska-astioita) ja suojassa säältä, epäpuhtauksilta ja vaaroilta. Harkitse yhteistilojen tuuletuksen lisäämistä avaamalla ikkunoita tai säätämällä ilmastointia sekä ilmastoinnin uudelleenkierrättämisen rajoittamista tai vähentämistä mahdollisuuksien mukaan.



Lisätietoja

Lisätietoja on saatavilla [Safe Work Australia -sivustolta.](#)