

## صحت

شما با انجام اقدامات ذیل می توانید از واقع شدن کارکنان و دیگران در معرض COVID-19 حفاظت کنید تا اطمینان حاصل کنید که کارکنان صحت خوبی را رعایت می کنند.

شما باید در مورد مسائل صحت و مصونیت مربوط به COVID-19 بشمول اعمال اقدامات کنترل در محل کارتان با کارکنان و نمایندگان صحت و مصونیت مشوره کنید.

### صحت کارمند و ملاقات کننده

شما باید کارکنان و ملاقات کنندگان را در محیط کار رهنمایی کنید تا صحت خوبی را رعایت کنند، بشمول شستن دست ها به طور مرتب با آب و صابون برای حداقل 20 ثانیه و خشک کردن آنها با یک دستمال کاغذی پاک.

دستها باید شسته شوند:

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

در صورت عدم امکان شستن دست ها، شما باید ضد عفونی کننده های حاوی الکل دست کم 60 فیصد اتانول یا 70 فیصد ایزوپروپانول به اجزاء فعال فراهم کنید.

صحت خوب همچنین کارکنان و ملاقات 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 سیگرت ها را در سطل های کثافات در بسته بریزند
- دست ها را قبل و بعد از کشیدن سیگرت بشویند
- سامان ها را بعد از استفاده پاک و ضد عفونی کنند
- هر روز بدن، مو و صورت و کالا را بشویند و
- هیچ تماس بدنی عمدی نداشته باشند، مثل دست دادن

برای بهتر شدن نتایج صحت خوب:

- در موقع تدوین پالیسی ها با کارکنان خود مشوره کنید تا از شیوع مریضی عفونی جلوگیری کرده و این پالیسی ها را به کارکنان ابلاغ کنید
- کارکنان را در مورد اهمیت شستشوی صحیح دستها قبل از ورود و خروج از یک قسمت مشترک تعلیم دهید

- **پوستر هایی** را به نمایش بگذارید که نحوه صحیح شستن و خشک کردن دستها و استفاده از ضدعفونی کننده دست را نشان می دهند، و
- کارکنان را از استانداردهای صحی مورد انتظار در هنگام استفاده از قسمت های مشترک (پاک کردن بعد از خودشان، قرار دادن کثافات در سطل های فراهم شده، خودداری از قرار دادن سامان هایی مانند تلفون بر روی سطوح خوراکی) آگاه کنید.

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

### امکانات صحی

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

شما باید ارزیابی کنید که آیا ضرورت 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 صحت خوبی را رعایت کنند.

وقتی که امکانات شستشوی دست محدود است، ایستیشن های ضدعفونی دست در نقاط ورودی و خروجی ممکن است فراهم شوند.

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

برای تعیین تعداد تسهیلات مورد ضرورت، تعداد کارکنان در محل، تنظیمات شیفت کاری و زمان دسترسی را در نظر بگیرید، بشمول 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 بدنی، اطمینان حاصل کنید که آنها از محل کار قابل دسترس هستند، به اندازه کافی مجهز هستند (منحیث مثال آب آشامیدنی، سطل کثافات) و در مقابل عناصر، آلوده کننده ها و خطرات حفاظت می شوند. باز کردن کلکین ها یا تنظیم کردن تهویه مطبوع (ای سی) برای تهویه بیشتر در قسمت های مشترک، یا محدود کردن یا کاهش دادن تهویه دوباره جریان یافته را در نظر بگیرید.

### معلومات بیشتر

برای معلومات بیشتر، به [وبسایت کار مصون استرالیا](#) مراجعه کنید.