

היגיינה

אתה יכול להגן על העובדים שלך ועל אנשים אחרים מסכנת ההיחשפות לקוביד-19 על ידי יישום האמצעים המופיעים בהמשך כדי לוודא שהעובדים שלך יאמצו כללי היגיינה טובה.

אתה חייב להיוועץ בעובדים שלך ועם נציגי רשויות הבריאות והבטיחות בכל הנוגע לבריאות ובטיחות מקום העבודה מפני היחשפות לקוביד-19, וזה כולל הנהגת אמצעים שיבטיחו שהכללים הללו יישמו במקום העבודה שלך.

שמירת ההיגיינה של העובדים והמבקרים

אתה חייב להורות לעובדי והמבקרים במקום העבודה לאמץ היגיינה טובה, הכוללת רחיצת ידיים בתכיפות עם מים וסבון למשך לפחות 20 שניות וייבושם במגבוני נייר נקיים.

יש לרחוץ ידיים:

- לפני ואחרי האכילה
- לאחר שמתעלים ומתעטשים
- אחרי שמבקרים בשירותים
- כשמחליפים מטלות ואחרי נגיעה במשטחים החשודים כמזוהמים.

עליך לספק נוזל חיתוי ידיים על בסיס אלכוהול המורכב מלפחות 60% אתנול או 70% איזופרופאנול כרכיב הפעיל כאשר אין אפשרות לרחוץ ידיים עם מים וסבון.

בנוסף היגיינה טובה דורשת מהעובדים והמבקרים ל:

- לכסות את פיהם עם המרפק או עם מגבון נייר כשהם משתעלים ומתעטשים (ולא לירוק)
- להימנע מלגעת בפנים, בעיניים ובפה
- לזרוק מגבונים משומשים ובדלי סיגריות לתוך פחי אשפה עם מכסים
- לרחוץ ידיים לפני ואחרי שמעשנים סיגריה
- לנקות ולחטא ציוד לאחר השימוש
- לרחוץ את הגוף, השיער, את שיער הפנים, את הבגדים באופן יסודי כל יום, ו
- להימנע מכל מגע גופני בהתכוון, כגון: לחיצת ידיים

בכדי להשיג רמות טובות של היגיינה טובה:

- היוועץ בעובדיך כשאתה מפתח מדיניות שמטרתה למנוע התפשטות מחלות מדבקות ווודא שהעובדים שלך מודעים לכך
- הדרך את העובדים שלך בחשיבות של רחיצת ידיים נכונה בכניסה וביציאה מאזורים ציבוריים

- הצג [מודעות](#) המדגימות כיצד לרחוץ ולייבש את הידיים באופן נכון וכיצד להשתמש במחטא ידיים, ו
 - עדכן את עובדיך מהם ציפיותיך מהם בחינת שמירה על רמות היגיינה בעת שהייה באזורים ציבוריים (שינקו אחרי שהם משתמשים באזורים הללו, שיאספו אשפה ושיזרקו לפחי האשפה, ושימנעו מלהניח חפצים כמו למשל טלפונים ניידים על משטחי מזון)
- מומלץ שתבחן ותבדוק את שהעובדים מיישמים את כללי שמירת ההיגיינה לוודא שהם עדיין יעילים.

מתקני היגיינה

עליך לוודא שמתקני ההיגיינה מתאימים לצרכים, קלים לגישה, במצב תקין ובטוחים לשימוש.

הנך חייב לבחון אם אתה צריך להוסיף מתקני רחצה נוספים, חדרי הלבשה ואזורים לאכילה. אתה חייב לוודא שישנם די מתקנים מתאימים לרחיצת ידיים הממוקמים במקומות נוחים לגישה לעובדים, כל שיוכלו לשמור על היגיינה טובה.

אם אין די מתקני רחיצת ידיים, יש לספק עמדות לחיטוי ידיים בנקודות הכניסה והיציאה.

יש לוודא שיש די ציוד רחיצה כגון נייר טואלט, סבון, מים ומגבוני נייר.

בבואך לקבוע את מספר המתקנים הדרושים, קח בחשבון את מספר העובדים באתר, את סידורי המשמרות והזמנים בהם יהיה צורך במתקנים, כולל אם ישנם עובדים החוזרים לעבודה אחרי תקופה שבה לא הגיעו עקב צמצום בכוח העבודה.

באם אתה מתכנן מתחמים שבהם יוכלו העובדים לאכול או אזורים ציבוריים שבהם העובדים יוכלו לשמור על מרחק פיזי ביניהם, וודא שיש גישה נוחה אליהם ממתחם העבודה, שישנם מספיק מתקנים מתאימים (כגון: מי שתייה ופחי אשפה), ושהם מוגנים מפני פגעי מזג האוויר, זיהומים וסכנות. כן וודא שיש די אוויר צח על ידי פתיחת חלונות או כוון מיזוג האוויר כך שיספק אוורור במקומות ציבוריים, כן יש להגביל או להפחית מיזוג אוויר הממחזר את האוויר במידת האפשר.

לפרטים נוספים

לקבלת פרטים נוספים בקרו באתר [הארגון לבטיחות בעבודה באוסטרליה](#).