

Kebersihan

Anda dapat melindungi pekerja dan orang lain dari risiko terpapar COVID-19 dengan menerapkan langkah-langkah di bawah ini untuk memastikan pekerja mempraktikkan kebersihan yang baik.

Anda harus berkonsultasi dengan pekerja dan perwakilan kesehatan dan keselamatan mengenai masalah kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan COVID-19, termasuk menerapkan langkah-langkah pengendalian di tempat kerja Anda.

Kebersihan pekerja dan pengunjung

Anda harus mengarahkan pekerja dan pengunjung di tempat kerja untuk mempraktikkan kebersihan yang baik, termasuk mencuci tangan secara teratur dengan sabun dan air selama minimal 20 detik dan mengeringkannya dengan handuk kertas bersih.

Tangan harus dicuci:

- sebelum dan sesudah makan
- sesudah batuk dan bersin
- sesudah ke toilet, dan
- ketika mengubah tugas dan sesudah menyentuh permukaan yang berpotensi terkontaminasi.

Anda harus menyediakan pembersih tangan berbasis alkohol dengan setidaknya 60% etanol atau 70% isopropanol sebagai bahan aktif ketika tidak mungkin mencuci tangan.

Kebersihan yang baik juga mewajibkan pekerja dan pengunjung untuk:

- menutupi batuk dan bersin dengan siku atau tisu (jangan meludah)
- menghindari menyentuh wajah, mata, hidung dan mulut mereka
- membuang tisu dan puntung rokok di tempat sampah tertutup
- mencuci tangan sebelum dan sesudah merokok
- membersihkan dan mendisinfeksi peralatan setelah digunakan
- mencuci tubuh, rambut dan rambut wajah, dan pakaian secara menyeluruh setiap hari, dan
- menghindari kontak fisik yang sengaja, seperti berjabat tangan

Untuk meningkatkan hasil kebersihan yang baik:

- berkonsultasi dengan pekerja Anda ketika mengembangkan kebijakan untuk mencegah penyebaran penyakit menular dan mengkomunikasikan kebijakan ini kepada pekerja

- melatih pekerja tentang pentingnya mencuci tangan dengan benar sebelum memasuki dan keluar dari tempat umum
- memajang [poster-poster](#) yang menunjukkan cara mencuci dan mengeringkan tangan dan menggunakan pembersih tangan (sanitiser) dengan benar, dan
- memberi tahu pekerja tentang standar kebersihan yang diharapkan saat menggunakan tempat umum (membersihkan daerah yang Anda gunakan sendiri, menempatkan sampah di tempat sampah yang disediakan, jangan meletakkan barang-barang seperti ponsel di permukaan makanan)

Anda harus secara teratur memantau dan meninjau penerapan langkah-langkah kebersihan untuk memastikan diikuti dan tetap efektif.

Fasilitas kebersihan

Anda harus memastikan fasilitas kebersihan memadai, mudah diakses, dalam kondisi yang baik dan aman untuk digunakan.

Anda harus menilai apakah perlu menyediakan fasilitas cuci, ruang ganti dan ruang makan tambahan. Anda harus memastikan ada jumlah fasilitas cuci tangan yang sesuai di lokasi yang mudah diakses bagi pekerja untuk mempraktikkan kebersihan yang baik.

Ketika fasilitas cuci tangan terbatas, stasiun pembersih tangan dengan santiser dapat disediakan di titik masuk dan keluar.

Persediaan untuk fasilitas mencuci seperti kertas toilet, sabun, air dan handuk kertas harus memadai.

Untuk menentukan jumlah fasilitas yang diperlukan, pertimbangkan jumlah pekerja di tempat, pengaturan waktu kerja dan kapan akses diperlukan, termasuk semua pekerja yang kembali bekerja setelah dihentikan sementara.

Jika membuat tempat makan atau tempat umum baru untuk memungkinkan penjagaan jarak fisik, pastikan tempat ini mudah diakses dari tempat kerja, dilengkapi secara memadai (misalnya, air minum, tempat sampah), dan dilindungi dari cuaca, kontaminan dan bahaya. Pertimbangkan membuka jendela atau menyesuaikan pendingin udara untuk mendapatkan ventilasi lebih banyak di tempat umum, dan membatasi atau mengurangi pendingin udara resirkulasi jika memungkinkan.

Informasi lebih lanjut

Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi situs web [Safe Work Australia](https://www.swa.gov.au) (Kerja Aman Australia).