

ശുചിത്വം

തൊഴിലാളികൾ നല്ല ശുചിത്വം പാലിക്കുന്നുവെന്ന് ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് ചുവടെയുള്ള നടപടികൾ നടപ്പിലാക്കുന്നതിലൂടെ തൊഴിലാളികളെയും മറ്റുള്ളവരെയും COVID-19 സമ്പർക്കമെന്ന അപകടസാധ്യതയിൽ നിന്ന് സംരക്ഷിക്കാൻ നിങ്ങൾക്ക് കഴിയും.

നിങ്ങളുടെ ജോലിസ്ഥലത്ത് നിയന്ത്രണ നടപടികൾ സ്വീകരിക്കുന്നത് ഉൾപ്പെടെ, COVID-19-മായി ബന്ധപ്പെട്ട ആരോഗ്യ, സുരക്ഷാ കാര്യങ്ങളിൽ നിങ്ങൾ തൊഴിലാളികളുമായും ആരോഗ്യ, സുരക്ഷാ പ്രതിനിധികളുമായും കൂടിയാലോചിക്കണം.

തൊഴിലാളികളുടെയും സന്ദർശകരുടെയും ശുചിത്വം

കുറഞ്ഞത് 20 സെക്കൻഡ് സമയമെങ്കിലും സോപ്പും വെള്ളവും ഉപയോഗിച്ച് പതിവായി കൈ കഴുകുകയും, വൃത്തിയുള്ള പേപ്പർ ടവൽ ഉപയോഗിച്ച് കൈ ഉണക്കുകയും ചെയ്യുന്നത് ഉൾപ്പെടെ നല്ല ശുചിത്വം പാലിക്കാൻ ജോലിസ്ഥലത്തെ തൊഴിലാളികളോടും സന്ദർശകരോടും നിർദ്ദേശിക്കണം.

കൈകൾ കഴുകണം:

- ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്നതിന് മുമ്പും ശേഷവും
- ചുമയ്ക്കുകയും തുമ്മുകയും ചെയ്ത ശേഷം
- ടോയിലെറ്റിൽ പോയ ശേഷം, കൂടാതെ
- ടാസ്കുകൾ മാറുമ്പോഴും മലിനമാകാൻ സാധ്യതയുള്ള പ്രതലങ്ങളിൽ സ്പർശിച്ച ശേഷവും.

കൈ കഴുകാൻ കഴിയാത്തപ്പോൾ സജീവ ഘടകമായി കുറഞ്ഞത് 60% എത്തനോളോ 70% ഐസോപ്രോപനോളോ അടങ്ങിയ ആൽക്കഹോൾ അടിസ്ഥാനമാക്കിയുള്ള ഹാൻഡ് സാനിറ്റൈസർ നിങ്ങൾ ലഭ്യമാക്കണം.

നല്ല ശുചിത്വത്തിന് തൊഴിലാളികളും സന്ദർശകരും ഇനിപ്പറയുന്നവ പാലിക്കണം:

- ചുമയും തുമ്മലും കൈമുട്ടോ ടിഷ്യുവോ ഉപയോഗിച്ച് മറയ്ക്കുക (തുപ്പരുത്)
- മുഖം, കണ്ണുകൾ, മൂക്ക്, വായ എന്നിവിടങ്ങളിൽ സ്പർശിക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുക
- ടിഷ്യൂകളും സിഗരറ്റ് കുറ്റികളും മൂടിയുള്ള ചവറ്റുകുട്ടകളിൽ നിക്ഷേപിക്കുക
- ഒരു സിഗരറ്റ് വലിക്കുന്നതിനു മുമ്പും ശേഷവും കൈകൾ കഴുകുക
- ഉപയോഗിച്ചതിന് ശേഷം ഉപകരണങ്ങൾ വൃത്തിയാക്കുകയും അണുവിമുക്തമാക്കുകയും ചെയ്യുക
- ശരീരം, മുടി, മുഖത്തെ രോമങ്ങൾ, വസ്ത്രങ്ങൾ എന്നിവ ദിവസവും വൃത്തിയാക്കി കഴുകുക
- ഹാൻഡ് ഷേക്ക് പോലുള്ള, മനപൂർവ്വമായുള്ള ശാരീരിക സമ്പർക്കം ഒഴിവാക്കുക

നല്ല ശുചിത്വത്തിന്റെ ഫലങ്ങൾ മെച്ചപ്പെടുത്തുന്നതിന്:

- പകർച്ചവ്യാധി പടരാതിരിക്കാൻ നയങ്ങൾ രൂപപ്പെടുത്തുമ്പോൾ നിങ്ങളുടെ തൊഴിലാളികളുമായി കൂടിയാലോചിക്കുകയും ഈ നയങ്ങൾ തൊഴിലാളികളുമായി ചർച്ച ചെയ്യുകയും ചെയ്യുക

- ഒരു സാധാരണ പ്രദേശത്ത് പ്രവേശിക്കുന്നതിനും പുറത്ത് കടക്കുന്നതിനും മുമ്പ് ശരിയായി കൈ കഴുകുന്നതിന്റെ പ്രാധാന്യത്തെക്കുറിച്ച് തൊഴിലാളികളെ പരിശീലിപ്പിക്കുക
- കൈകൾ ശരിയായി കഴുകുകയും ഉണക്കുകയും ചെയ്യുന്നതെങ്ങനെയെന്ന് കാണിക്കുന്ന [പോസ്റ്ററുകൾ](#) പ്രദർശിപ്പിക്കുകയും, കൂടാതെ
- പൊതുവായി ഉപയോഗിക്കുന്ന സ്ഥലങ്ങൾ ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ പ്രതീക്ഷിക്കുന്ന ശുചിത്വ നിലവാരത്തെക്കുറിച്ച് തൊഴിലാളികളെ അറിയിക്കുക (സ്വയം വ്യത്തിയാക്കുക, നൽകിയിട്ടുള്ള ചവറ്റുകുട്ടകളിൽ മാലിന്യങ്ങൾ നിക്ഷേപിക്കൽ, ഫോണുകൾ പോലുള്ള വസ്തുക്കൾ ഭക്ഷണ പ്രതലങ്ങളിൽ വയ്ക്കുന്നത് ഒഴിവാക്കുക)

ശുചിത്വ നടപടികൾ പാലിക്കുന്നുണ്ടെന്നും ഫലപ്രദമായി തുടരുന്നുണ്ടെന്നും ഉറപ്പാക്കുന്നതിന് നിങ്ങൾ അവ പതിവായി നിരീക്ഷിക്കുകയും അവലോകനം ചെയ്യുകയും ചെയ്യണം.

ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ

ശുചിത്വ സൗകര്യങ്ങൾ ആവശ്യത്തിന് ഉണ്ടെന്നും, ആക്സസ് ചെയ്യാൻ കഴിയുമെന്നും, നന്നായി പ്രവർത്തിക്കുന്നുണ്ടെന്നും, ഉപയോഗിക്കാൻ സുരക്ഷിതമാണെന്നും നിങ്ങൾ ഉറപ്പാക്കണം.

കൂടുതൽ വാഷിംഗ് സൗകര്യങ്ങളും, വസ്ത്രം മാറുന്നതിനുള്ള മുറികളും, ഡൈനിംഗ് ഏരിയകളും ലഭ്യമാക്കേണ്ടതുണ്ടോ എന്ന് നിങ്ങൾ വിലയിരുത്തണം. തൊഴിലാളികൾക്ക് നല്ല ശുചിത്വം പാലിക്കാൻ അനുയോജ്യമായ സ്ഥലങ്ങളിൽ ഉചിതമായ എണ്ണം കൈകഴുകാനുള്ള സൗകര്യങ്ങളുണ്ടെന്ന് നിങ്ങൾ ഉറപ്പാക്കണം.

കൈകഴുകാനുള്ള സൗകര്യങ്ങൾ പരിമിതമാകുമ്പോൾ, പ്രവേശനത്തിനും നിർഗ്ഗമനത്തിനുമുള്ള പോയിന്റുകളിൽ ഹാൻഡ് സാനിറ്റൈസിംഗ് സ്റ്റേഷനുകൾ നൽകാം.

ടോയ്ലറ്റ് പേപ്പർ, സോപ്പ്, വെള്ളം, പേപ്പർ ടവലുകൾ എന്നിവ പോലുള്ള കഴുകാനുള്ള വസ്തുക്കൾ ആവശ്യത്തിന് ഉണ്ടായിരിക്കണം.

ആവശ്യമായ സൗകര്യങ്ങളുടെ എണ്ണം നിർണ്ണയിക്കാൻ, സൈറ്റിലെ തൊഴിലാളികളുടെ എണ്ണം, ഷിഫ്റ്റ് ക്രമീകരണങ്ങൾ, താൽക്കാലികമായി ആളെക്കുറച്ചതിന് ശേഷം ഏതെങ്കിലും തൊഴിലാളികൾ ജോലിയിലേക്ക് മടങ്ങുന്നത് മൂലം ആക്സസ് ആവശ്യമുള്ള സാഹചര്യങ്ങൾ ഉൾപ്പെടെ പരിഗണിക്കുക.

ശാരീരിക അകലം പാലിക്കുന്നതിനായി പുതിയ ഭക്ഷണം കഴിക്കുന്ന സ്ഥലമോ പൊതുവായ സ്ഥലങ്ങളോ സൃഷ്ടിക്കുകയാണെങ്കിൽ, ഇവ ജോലിസ്ഥലത്ത് നിന്ന് ആക്സസ് ചെയ്യാവുന്നതാണെന്നും, വേണ്ടത്ര സൗകര്യങ്ങൾ സജ്ജീകരിച്ചിട്ടുണ്ടെന്നും (ഉദാ. കുടിവെള്ളം, ചവറ്റുകുട്ടകൾ), ഉപകരണങ്ങൾ, മാലിന്യങ്ങൾ, അപകട സാധ്യതകൾ എന്നിവയിൽ നിന്ന് പരിരക്ഷിക്കപ്പെട്ടിട്ടുണ്ടെന്നും ഉറപ്പാക്കുക. സാധാരണ സ്ഥലങ്ങളിൽ കൂടുതൽ വായുസഞ്ചാരത്തിനായി ജാലകങ്ങൾ തുറക്കുന്നതോ എയർ കണ്ടീഷനിംഗ് ക്രമീകരിക്കുന്നതോ പരിഗണിക്കുക, സാധ്യമാകുന്നിടത്ത് റീസർക്കുലേറ്റഡ് എയർ കണ്ടീഷനിംഗിന്റെ ഉപയോഗം പരിമിതപ്പെടുത്തുകയോ കുറയ്ക്കുകയോ ചെയ്യുക.

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾ

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് [Safe Work Australia \(സേഫ് വർക്ക് ഓസ്ട്രേലിയ\) വെബ്സൈറ്റ്](#) സന്ദർശിക്കുക