

Higiena

Chroń pracowników i inne osoby przed narażeniem na wirusa COVID-19, wprowadzając podane poniżej środki zaradcze i pilnując przestrzegania przez pracowników zasad właściwej higieny.

Musisz konsultować się z pracownikami i przedstawicielami pracowników ds. BHP w sprawach bezpieczeństwa i higieny pracy w odniesieniu do wirusa COVID-19, w tym na temat zastosowania w miejscu pracy środków zaradczych.

Higien osobista pracowników i gości

Od pracowników i gości musisz żądać przestrzegania zasad właściwej higieny, w tym częstego mycia rąk wodą z mydłem przez przynajmniej 20 sekund i wycierania rąk czystym papierowym ręcznikiem.

Ręce należy myć:

- przed i po jedzeniu
- po kaszaniu lub kichnięciu
- po odwiedzeniu toalety, oraz
- po zmianie wykonywanych czynności i po dotknięciu potencjalnie skażonych powierzchni

Gdy nie ma gdzie umyć rąk, musisz udostępnić środek dezynfekcyjny do rąk na bazie alkoholu, z zawartością co najmniej 60% etanolu lub 70% izopropanolu jako składnika czynnego.

Zasady higieny osobistej wymagają też od pracowników i gości:

- zakrywaniu kaszlu lub kichania chusteczką higieniczną lub łokciem (nie wolno opryskiwać śliną)
- unikania dotykania twarzy, oczu, nosa i ust
- wyrzucania chusteczek higienicznych i niedopałków papierosów do koszy na śmieci z pokrywą
- mycia rąk przed i po wypaleniu papierosa
- czyszczenia i dezynfekowania sprzętu po użyciu
- porządnego, codziennego mycia ciała, włosów, w tym zarostu na twarzy, i odzieży, oraz
- unikania umyślnego kontaktu fizycznego, w tym podawania sobie rąk

Celem poprawy wyników przestrzegania zasad właściwej higieny:

- przy opracowywaniu polityki dotyczącej zapobiegania rozprzestrzeniania się chorób zakaźnych konsultuj się z pracownikami, po czym poinformuj pracowników o jej treści
- przeszkol pracowników na temat znaczenia mycia rąk przed wejściem do pomieszczenia ogólnego użytku i po jego opuszczeniu
- rozwieś [plakaty](#) demonstrujące, jak należy myć i wycierać ręce oraz stosować środek dezynfekcyjny do rąk, oraz
- informuj pracowników o standardach higieny, które muszą być przestrzegane w pomieszczeniach ogólnego użytku (sprzątanie po sobie, wyrzucanie odpadków do kosza, unikanie kładzenia telefonów komórkowych i innych rzeczy na powierzchniach, na których spożywane są posiłki)

Powinieneś regularnie sprawdzać i aktualizować wdrażanie zasad właściwej higieny, aby się do nich stosowano i aby były one skuteczne.

Urządzenia sanitarne

Musisz dopilnować, aby urządzenia sanitarne były zadowalające, dostępne, dobrze funkcjonujące i bezpieczne w użyciu.

Musisz dokonać oceny, czy potrzebne są dodatkowe łazienki, przebieralnie lub pokoje śniadaniowe. Musisz dopilnować, żeby dla przestrzegania zasad właściwej higieny dostępna była wystarczająca liczba umywalk w dogodnych dla pracowników punktach.

Kiedy nie ma wystarczającej ilości umywalk, przy wejściach i wyjściach można rozmieścić punkty odkażania rąk.

Środki używane w pomieszczeniach sanitarnych, takie jak papier toaletowy, mydło, woda i papierowe ręczniki, muszą być dostępne w wystarczających ilościach.

Aby oszacować liczbę potrzebnych pomieszczeń, rozważ liczbę pracowników w zakładzie, podział siły roboczej na zmiany i czas dostępu, wliczając w to pracowników, którzy po tymczasowym przestoju powrócą do pracy.

Przy projektowaniu nowych pomieszczeń ogólnego użytku i do spożywania posiłków, gdzie umożliwiony będzie dystans fizyczny, oceń, czy są one dostępne ze stanowisk pracy, wystarczająco wyposażone (np. w wodę pitną czy kosze na śmieci) oraz zabezpieczone przed wpływem warunków atmosferycznych, zanieczyszczeniem i innymi czynnikami ryzyka. Rozważ otwieranie okien lub regulację klimatyzacji dla uzyskania lepszego przewiewu w pomieszczeniach ogólnego użytku oraz redukcję recyrkulacji powietrza przez klimatyzatory.

Dalsze informacje

Po dalsze informacje odwiedź stronę [Safe Work Australia](https://www.swa.gov.au/coronavirus).