

## Hijyen

Çalışanların hijyene dikkat etmelerini sağlamak için aşağıdaki önlemleri alarak çalışanları ve başkalarını COVID-19'a maruz kalma riskinden koruyabilirsiniz.

İş yerinizde kontrol önlemlerini uygulamak dahil COVID-19 ile ilgili sağlık ve güvenlik konularında çalışanlarınız ile sağlık ve güvenlik temsilcilerine danışmalısınız.

### Çalışan ve ziyaretçi hijyeni

Çalışanlarınızın ve ziyaretçilerin iş yerinde elleri en az 20 saniye su ve sabunla düzenli olarak yıkamak ve temiz bir kâğıt havluyla kurulamak dahil hijyen kurallarına uymalarını mutlaka sağlamalısınız.

Eller:

- yemekten önce ve sonra
- öksürdükten ve hapşırdıktan sonra
- tuvaletten sonra ve
- görev değiştirirken ve kontaminasyon potansiyeli taşıyan yerlere temastan sonra mutlaka yıkanmalıdır.

Eller yıkanamıyorsa aktif içerik olarak en az %60 etanol ya da %70 izopropanol içeren alkol bazlı el dezenfektanları temin etmelisiniz.

Çalışanlar ve ziyaretçiler aşağıdaki hijyen kurallarına uymalıdır:

- öksürürken ve hapşırıırken dirsek içi ya da kâğıt mendil kullanın (tükürmeyin)
- yüz, göz, burun ve ağza dokunmaktan kaçının
- kâğıt mendil ve izmaritleri kapaklı çöp kutularına atın
- sigara içtikten önce ve sonra elleri yıkayın
- teçhizatı kullandıktan sonra temizleyin ve dezenfekte edin
- vücudu, saç, bıyığı, sakalı ve elbiseleri her gün iyice yıkayın
- tokalaşma gibi fiziksel temasta bilerek bulunmayın

Hijyenin faydalarını artırmak için:

- bulaşıcı hastalığın yayılmasını önlemek için prensipler geliştirirken çalışanlarınıza danışın ve bu prensipleri çalışanlara bildirin

- ortak kullanılan alanlara girip-çıkmadan önce elleri doğru şekilde yıkamanın önemi hakkında çalışanlarınızı eğitin
- ellerin nasıl doğru yıkanıp kurutulacağını ve dezenfektanın nasıl kullanılacağını gösteren [posterler](#) asın ve
- ortak alanları kullanırken uyulması beklenen hijyen standartları (kişisel temizlik, çöpleri konulan çöp kutularına atma, yemek yenen yüzeylere telefon gibi eşyaları koymaktan sakınma) hakkında çalışanları bilgilendirin

Uyulduğundan ve etkinliğini koruduğundan emin olmak için hijyen kurallarının uygulanmasını düzenli olarak izlemeli ve gözden geçirmelisiniz.

## Hijyen tesisleri

Hijyen tesislerinin yeterli, erişilebilir, iyi çalışır durumda ve güvenli kullanılabilir olmasını sağlamalısınız.

İlave yıkama tesisleri, soyunma odaları ve yemek alanlarına ihtiyaç olup olmadığını değerlendirmelisiniz. Çalışanların hijyen kurallarına uyabilmeleri için uygun konumlarda yeterli sayıda el yıkama yeri olmasını sağlamalısınız.

El yıkama tesisleri sınırlıysa giriş ve çıkış noktalarında el dezenfeksiyon istasyonları oluşturulabilir.

Yıkama tesislerinde yeterli miktarda tuvalet kâğıdı, sabun, su ve kâğıt havlu gibi sarf malzemeleri bulunmalıdır.

Gerekli tesis sayısını belirlemek için sahadaki çalışan sayısını, vardiya düzenlemelerini ve geçici küçülmeden sonra işe dönen çalışan sayısı dahil ne zaman giriş gerektiğini göz önünde bulundurun.

Fiziksel mesafeyi korumak için yeni yeme-içme ya da ortak alanlar oluşturuyorsanız buralara iş yerinden girilebilmesini, buraların yeterli ekipman içermesini (ör. içme suyu, çöp kutusu) ve kirleticilerden, tehlikelerden ve dış unsurlardan korunmasını sağlayın. Ortak alanlarda daha fazla havalandırma için pencereleri açmayı veya klimayı ayarlamayı ve mümkün olan durumlarda devridaim eden iklimlendirmeyi azaltmayı değerlendirin.

## Daha fazla bilgi

Daha fazla bilgi için [Safe Work Australia İnternet sitesine](#) gidin.