



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

**پروتکل بهداشتی مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و
کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی
(مدیریت هوشمند محدودیت‌ها)**

معاونت بهداشت

کد ۳۳۰

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

فهرست

- مقدمه..... ۲
- دامنه کاربرد..... ۲
- دامنه کاربرد..... ۲
- الزامات فعالیت مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی در پاندمی کرونا..... ۲
- ماده (۳) رعایت بهداشت فردی..... ۴
- ماده (۴) فاصله‌گذاری فیزیکی..... ۶
- ماده (۵) غربال‌گری، مراقبت و بازتوانی..... ۷
- ۵-۱ غربالگری شاغلین در همه‌گیری کووید-۱۹..... ۷
- ۵-۲ مراقبت از گروه‌های آسیب‌پذیر..... ۸
- ۵-۳ بازتوانی در شاغلین با سابقه کووید-۱۹..... ۸
- ماده (۶) بهداشت مواد غذایی..... ۸
- ماده ۷ بهداشت ابزار و تجهیزات..... ۹
- ماده (۹) بهداشت ساختمان..... ۱۲
- ماده (۱۰) تهویه..... ۱۲
- ماده (۱۱) آموزش بهداشت..... ۱۴
- پیوست ۱: روش درست شستشوی دست‌ها..... ۱۶
- پیوست ۲: نکات مهم در پیشگیری از کرونا ویروس..... ۲۰

مقدمه

طرح مدیریت هوشمند بر اساس روند رو به رشد واکسیناسیون عمومی برنامه ریزی شده و بر اساس این طرح فعالیت های شغلی در شرایط پاندمی کرونا در صورت رعایت پروتکل های بهداشتی و انجام واکسیناسیون می تواند ادامه یابد. با توجه به شیوع نوع دلتا و انواع سوش های دیگر، شدت و سرعت انتقال ویروس بیشتر شده لذا علاوه بر پوشش مناسب واکسیناسیون جامعه، رعایت فاصله مناسب، استفاده مستمر از ماسک در اماکن عمومی و به ویژه در فضاهای بسته، ضدعفونی دست و گندزدایی محیط و سطوح مشترک، کنترل تهویه مناسب در محیط های بسته در اولویت می باشد. از این رو این راهنما بر اساس مدیریت هوشمند کرونا برای فعالیت مراکز تهیه و توزیع، حمل و نقل، نگهداری و عرضه مواد غذایی تدوین گردیده و بدیهی است در صورت عدم رعایت این دستورالعمل فعالیت واحد متوقف خواهد گردید.

دامنه کاربرد

دامنه کاربرد این راهنما برای مراکز تهیه و توزیع، حمل و نقل، نگهداری و عرضه مواد غذایی نظیر رستوران، تالار پذیرایی، کترینگ، قهوه خانه، کافی شاپ، فروشگاه مواد غذایی، نانوائی، کیوسک ثابت و سیار، مراکز عرضه گوشت، مراکز عرضه میوه و سبزی، خاروبار فروشی، عطاری، کشتارگاه و امثال آن می باشد.

الزامات فعالیت مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی در پاندمی کرونا

ماد (۱) واکسیناسیون

۱-۱ همه کارکنان مراکز مشمول این دستورالعمل اعم از دائم، موقت، پاره وقت و فصلی یا افرادی که تازه استخدام شده اند قبل از شروع به کار باید نسبت به تزریق واکسن کرونا اقدام نمایند.

۲-۱ در مراکزی که پذیرش مشتری داشته و پذیرایی در محل انجام می گردد از جمله رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، کافی شاپ، قهوه خانه، چایخانه، تالار پذیرایی، فروشگاه های بزرگ و زنجیره ای (فروشگاه های زنجیره ای رسته انواع کالا و یا خدمات غیر همگن)، اغذیه و پیتزا فروشی (مراکز تهیه و عرضه فست

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و بروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

فود)، آبمیوه و بستنی فروشی، کافه قنادی در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور استفاده نمایند که نسبت به تزریق دو دوز واکسن کرونا که دو هفته از آن نیز گذشته باشد، اقدام نموده و دارای کارت واکسن و یا ثبت اطلاعات در سامانه واکسیناسیون باشد.

۱-۳ در فروشگاههای بزرگ و زنجیره ای عرضه مواد غذایی (فروشگاه های زنجیره ای رسته انواع کالا و یا خدمات غیر همگن) ، در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور در محل استفاده نمایند که نسبت به تزریق دو دوز واکسن کرونا که دو هفته از آن نیز گذشته باشد، اقدام نموده و دارای کارت واکسن و یا ثبت اطلاعات در سامانه واکسیناسیون باشد.

۱-۴ مدیران، متصدیان، مسئولان مراکز مندرج در بند های (۱-۲) و (۱-۳) موظفند در قسمت ورودی مراکز مذکور نسبت به کنترل وضعیت واکسیناسیون مشتریان از طریق سامانه ها و اپلیکیشن های اعلامی وزارت بهداشت می باشند.

ماده (۲) عدم ابتلا به کرونا در زمان ارائه خدمات

۱-۲ کارکنان چنانچه مبتلا به بیماری کرونا شوند فقط پس از طی شدن دور نقاهت یا همراه داشتن گواهی پزشک می توانند مشغول به کار شوند.

۲-۲ صحت سنجی کارت واکسن و یا عدم ابتلا به کرونا در زمان فعالیت، توسط ناظران از طریق سامانه های موجود و در اختیار انجام می گردد.

۲-۳ در مراکزی که پذیرش مشتری داشته و پذیرایی در محل انجام می گردد از جمله رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، کافی شاپ، قهوه خانه، چایخانه، تالار پذیرایی، اغذیه و پیتزا فروشی (مراکز تهیه و عرضه فست فود)، آبمیوه و بستنی فروشی، کافه قنادی در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور در محل استفاده نمایند که مبتلا به بیماری کرونا یا در دوران نقاهت بیماری کرونا نباشد.

۲-۴ در فروشگاههای بزرگ و زنجیره ای عرضه مواد غذایی (فروشگاه های زنجیره ای رسته انواع کالا و یا خدمات غیر همگن) در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور در محل استفاده نمایند که مبتلا به بیماری کرونا یا در دوران نقاهت بیماری کرونا نباشد.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و بروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۵-۲ مدیران، متصدیان، مسئولان مراکز مندرج در بندهای (۲-۳) و (۲-۴) موظفند در قسمت ورودی مراکز مذکور نسبت به کنترل وضعیت عدم ابتلا به بیماری مشتریان از طریق سامانه های اعلامی وزارت بهداشت می باشند.

تبصره: مشتریان مبتلا به کرونا پس از سپری شدن دوان نقاقت و قرنطینه بیماری می توانند از خدمات مراکز مندرج در بند (۲-۳) استفاده نمایند

ماده (۳) رعایت بهداشت فردی

۳-۱ ماسک

۳-۱-۱ کلیه کارکنان مراکز موظفند در محل کار از ماسک استفاده نمایند و فقط در زمان خوردن و آشامیدن به شرط رعایت فاصله فیزیکی عدم استفاده از ماسک بلامانع است.

تبصره ۱: در صورت عدم امکان رعایت فاصله فیزیکی خوردن و آشامیدن ممنوع و باید از برداشتن ماسک اجتناب گردد.

۳-۱-۲ کلیه مشتریان موظفند در مراکز از ماسک استفاده نمایند و فقط در زمان خوردن و آشامیدن به شرط رعایت فاصله فیزیکی عدم استفاده از ماسک بلامانع است.

۳-۱-۳ مدیران، متصدیان و مسئولان مراکز موظفند از ورود مشتریانی که از ماسک استفاده نمی نمایند ممانعت بعمل آورند

۳-۱-۴ کارکنان مومتصدیان موظفند به شیوه صحیح از ماسک استفاده نموده به گونه ای که بینی و دهان کاملاً پوشانده شود .

۳-۱-۵ تعویض ماسک در تواتر زمانی کوتاه یا هنگام آلودگی ماسک الزامی است.

۳-۱-۶ از قرار دادن ماسک استفاده شده بر روی میز کار یا سطوح مشترک خودداری گردد.

تبصره ۲: برای نوزادان و کودکان زیر دو سال و افرادی که به هر دلیلی بیهوش هستند نباید از ماسک استفاده گردد.

۳-۲ بهداشت دست

۳-۲-۱ در حین کار از تماس دست با چشم و بینی و گوش دهان یا ماسکی که بروی صورت قرار دارد خودداری گردد .

۳-۲-۲ از دست دادن و رو بوسی کردن با یکدیگر پرهیز شود.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۳-۲-۳ کارکنان باید به صورت مکرر و در موارد زیر دست‌ها را مطابق راهنمای شستشوی دست با آب و صابون مایع بشویند

- هنگام رویت آلودگی بر روی دست
 - پس از تماس دست با سطوح مشترک (نظیر دستگیره در، تلفن، ...)
 - قبل از شروع به کار و وقفه یا تغییر فعالیت (از جمله کار با موارد خام یا پخته، خوردن و آشامیدن، استفاده از توالت، حمل پسماند) در محل کار
 - بعد از عطسه و سرفه و استفاده از دستمال یکبار مصرف.
 - دست زدن به بینی، گوش، دهان، موها و یا سایر قسمت‌های بدن.
 - قبل از پوشیدن دستکش و هنگام تعویض دستکش‌ها
- ۳-۲-۴ زمانی که آلودگی قابل رویت بر روی دست وجود ندارد می‌توان جهت ضدعفونی دست از محلول‌های ضدعفونی برپایه الکلی استفاده کرد.
- ۳-۲-۵ محلول ضدعفونی دست با پایه الکلی (۶۰ درصد) می‌بایست در نقاط قابل دسترس برای کارکنان و مشتریان قرار گیرد.

۳-۲ رفتار بهداشتی :

۳-۳-۱ خوردن و آشامیدن در محل آماده‌سازی مواد غذایی یا سطوحی که مواد غذایی به طور مستقیم با آن در ارتباط است ممنوع می‌باشد.

۳-۳-۲ کارکنان باید از عطسه، سرفه و نیز فوت کردن بر روی مواد غذایی که بدون پوشش است یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است خودداری نمایند و هنگام عطسه و سرفه از دستمال استفاده نمایند. در صورتی که دستمال وجود نداشت از قسمت داخلی آرنج موقع سرفه و عطسه استفاده کنید)

۳-۳-۳ کارکنان باید از ریختن آب دهان و بینی در محیط کار خودداری کرده و اخلاط بینی و سینه را با دستمال کاغذی گرفته در سطل آشغال سرپوش دار بریزند.

۳-۳-۴ مصرف سیگار، قلیان و نیز آماده‌سازی آن در کلیه مراکز ممنوع می‌باشد.

۳-۳-۵ کارکنان دست‌اندرکار مواد غذایی در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری را ندارند.

۳-۳-۶ استفاده از لاک، ناخن مصنوعی در کارکنان دست‌اندرکار مواد غذایی ممنوع می‌باشد.

۳-۳-۷ همه کارکنان بایستی دارای کارت بهداشت معتبر باشند.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۸-۳-۳ همه کارکنان بایستی دارای گواهینامه معتبر آموزش سلامت اصناف باشند.

۹-۳-۳ کارکنان دست اندرکار مواد غذایی باید همواره ناخن های خود را کوتاه کنند تا از تجمع آلودگی در زیر آن ها جلوگیری گردد.

۱۰-۳-۳ برای ثبت حضور و غیاب، ترجیحا از سیستم تشخیص چهره/ کارتخوان کارکنان استفاده کنید.

۱۱-۳-۳ برای تماس با دکمه های آسانسور (در صورت وجود)، از دستمال کاغذی و نظایر آن استفاده شود. ترجیحا " دکمه های آسانسور به صورت سنسوری و غیر لمسی بوده تا از لمس مستقیم دست به دکمه های آسانسور خود داری شود.

۱۲-۳-۳ عدم استفاده از دستمال مشترک برای تمیز کردن میز و صندلی و سایر وسایل (ترجیحا هر یک از کارکنان از دستمال نظافت شخصی استفاده نمایند و یا استفاده از دستمال نظافت یکبار مصرف)؛

۱۳-۳-۳ در نمازخانه ها و اتاق های مهمان استفاده از مهر و سجاده شخصی ضرورت کامل دارد.

۱۴-۳-۳ متصدی/مدیر/مالک موظف است یک جعبه دستمال کاغذی یا مواد ضد عفونی کننده به منظور استفاده شاغلین و مشتریان در کنار دستگاه کارت خوان قرار دهد.

۱۵-۳-۳ کوتاه بودن ناخن از ضروریات رعایت بهداشت فردی می باشد.

۱۶-۳-۳ مجزا بودن کلیه لوازم مورد استفاده بهداشتی برای هر فرد مقیم و کارکنان

۱۷-۳-۳ در نماز خانه ها استفاده از مهر و سجاده شخصی ضرورت کامل دارد.

ماده (۴) فاصله گذاری فیزیکی

در مراکز تهیه و سرو مواد خوردنی و آشامیدنی نظیر انواع رستوران، کافی شاپ، سفره خانه و امثال آن بر اساس درجه خطر انتقال بیماری کرونا این مراکز به ۴ دسته تقسیم می گردد که به شرح زیر می باشد:

۱- مراکزی با خطر کم انتقال بیماری کرونا: استفاده از سرویس بیرون بر، پیک، خدمات پستی بجای

پذیرایی در محل یا پذیرش مشتری

۲- مراکزی با خطر متوسط انتقال بیماری کرونا: پذیرش مشتری در فضای باز با رعایت حداقل فاصله

۲ متر بین مشتریان

۳- مراکزی با خطر بالای انتقال بیماری کرونا: پذیرش مشتری در فضای سر بسته مثل رستوران بار عایت

فاصله حداقل ۲ متر یا پذیرش مشتری در فضای باز و عدم رعایت فاصله ۲ متر بین مشتریان

۴- مراکزی با خطر بسیار بالای انتقال بیماری کرونا: پذیرش مشتری در فضای بسته و عدم رعایت

فاصله ۲ متر بین مشتریان

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

- ۱-۴ در مراکز فاصله ۲ متر جهت پیشگیری از بروز بیماری رعایت گردد (رعایت فاصله ایمن بین میهمان/ مشتریان، کارکنان، به میزان حداقل دو متر)؛
- ۲-۴ از تجمع در محیط های مشترک از جمله رختکن، آبدارخانه، انبار و یا اطراف محیط کار اجتناب گردد.
- ۳-۴ استفاده از موانع فیزیکی شیشه ای یا پلاستیکی برای کاهش مواجهات می باشد. لذا از محافظ یا شیلد های محافظتی (پلاستیکی/ شیشه ای) برای میز صندوق دار، اطلاعات نگهبانی و سایر پرسنلی که مواجهه زیادی با افراد دارند استفاده شود.
- ۴-۴ در صورت فعال بودن اتاق استراحت کارکنان و شاغلین، رعایت فاصله ایمن حداقل دو متری رعایت گردد.
- ۵-۴ رعایت فاصله ایمن حداقل دو متر از طرفین در قسمت های عمومی از جمله نمازخانه، سلف سرویس و مسیر ورود خروج الزامی است.
- ۶-۴ پرسنل از ازدحام و تجمعات جلوگیری نموده و ارائه خدمات به صورتی انجام شود که صف ایجاد نشود.
- ۷-۴ در محل هایی چون سالن غذاخوری، لابی و نظایر آن پذیرش میهمان بر اساس ظرفیت مکان و با در نظر گرفتن حداقل ۴ مترمربع به ازای هر نفر تعیین می گردد.
- ۸-۴ حداکثر از ۵۰ درصد ظرفیت آسانسورها استفاده گردد.
- ۹-۴ چیدمان میز غذا خوری و نشستن مهمانان طوری باشد که فاصله حداقل دو متر رعایت گردد.
- ۱۰-۴ نشستن اعضاء یک خانواده بر روی یک میز با صندلی های کنار هم از بند ۹-۴ مستثنی می باشد.

ماده (۵) غربالگری، مراقبت و باز توانی

۱-۵ غربالگری شاغلین در همه گیری کووید-۱۹

- لازم است براساس طرح فاصله گذاری اجتماعی، پیش از ورود به محل کار، فعالیت های زیر انجام پذیرد:
- کارکنان در صورت بروز هرگونه علائم مشکوک، تست سریع تشخیص کووید-۱۹ را انجام دهند.
 - بعد از گذشت ۱۴ روز از شروع علائم، در صورت بهبودی بیمار، نیاز به ارائه تست PCR منفی به منظور شروع به کار نیست.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۲-۵ مراقبت از گروه های آسیب پذیر

دو گروه زیر با گواهی پزشک معتمد، به عنوان افراد در معرض خطر ابتلا به عوارض شدید بیماری کووید-۱۹ قرار دارند، در نظر گرفته شده است:

گروه الف - بیماران با بیماری زمینه‌ای:

بیماری قلبی-عروقی

فشارخون

دیابت

بیماری‌های تنفسی زمینه‌ای

$BMI > 40$

گروه ب- بیماران با نقص ایمنی:

تحت درمان با کورتیکواستروئید بیش از $mg5/12$ پردنیزولون در روز بیش از دو هفته

شیمی درمانی

بدخیمی‌ها

پیوند اعضا

در صورت عدم امکان دور کاری، شرایط محیط کار برای این افراد به گونه فراهم گردد که حداقل تماس با سایر افراد را داشته باشد. تغییر شغل موقت در محیط کاری و یا تغییر محل کار به محیطی با شرایط تهویه مناسب تر و کم جمعیت تر می تواند کمک کننده باشد.

۳-۵ بازتوانی در شاغلین با سابقه کووید-۱۹

تمامی شاغلین بعد از ابتلا به بیماری کووید-۱۹ لازم است پس از طی دوران درمان و نقاهت، جهت بازگشت به کار براساس آخرین نسخه "راهنمای بازگشت به کار شاغلین با احتمال ابتلا به کووید-۱۹" ابلاغی از وزارت بهداشت توسط پزشک مورد ارزیابی قرار گیرند.

ماده (۶) بهداشت مواد غذایی

۱-۶ همه مواد غذایی از منابع معتبر و مجاز تهیه گردد.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

- ۲-۶ در مواد غذایی بالقوه خطرناک متناسب با نوع ماده غذایی باید زنجیره سرد یا گرم در مراحل نگهداری و عرضه مواد غذایی رعایت گردد.
- ۳-۶ سطح بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی پس از دریافت و خریداری و قبل از استفاده یا ذخیره سازی کاملاً تمیز گردد.
- ۴-۶ استفاده از مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی معیوب یا آلوده مجاز نمی باشد.
- ۵-۶ مواد غذایی فاقد بسته بندی حتماً باید پوشش بهداشتی داشته و در ظروف مناسب نگهداری گردند.
- ۶-۶ در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف، لزوماً از ظروف یکبار مصرف مناسب استفاده شود.
- ۷-۶ همه مواد اولیه از جمله نمک، قند و شکر باید به صورت بسته بندی و یک نفره دارای پروانه بهره برداری و استاندارد باشد.
- ۸-۶ مواد آشامیدنی آشامیدنی باید بصورت بسته بندی شده یک نفره و دارای نی پوشش دار باشد.
- ۹-۶ در مراکزی که عرضه غذا به صورت سلف سرویس می باشد از ایجاد تجمع و عدم رعایت فاصله فیزیکی مدیریت و جلوگیری شود.
- ۱۰-۶ در مراکزی که عرضه غذابه صورت سلف سرویس می باشد باید سرو غذا توسط کارکنان انجام گردد.
- ۱۱-۶ در صورت استفاده از سالاد و سبزی خوردن ترجیحاً از بسته بندی دارای مجوز استفاده شود. البته رعایت سالمسازی برای سرو سالاد و سبزی خوردن غیر بسته بندی الزامی می باشد.
- ۱۲-۶ رعایت دستوالعمل های مربوطه به مراکز تهیه و توزیع مواد غذای صادره از سوی وزارت بهداشت الزامی است.
- ۱۳-۶ مواد غذایی که به صورت غیر بسته بندی عرضه می گردد و آماده مصرف می باشد (نظیر انواع مغز آجیل، میوه های خشک مانند برگ هلو، انجیر، قند، شکر، نبات، سبزیجات خشک و امثال آن) باید در ظروف مناسب و در دار یا دارای پوشش مناسب نگهداری گردد.

ماده ۷ بهداشت ابزار و تجهیزات

- ۷-۱ کلیه سطوح مرتبط با مواد غذایی، باید صاف و فاقد ترک و شکاف بوده و به گونه ای باشد که جاذب آلودگی نبوده و به راحتی تمیز گردد.
- ۷-۲ کلیه ابزار و تجهیزات مرتبط با مواد غذایی از جمله ظروف تجهیزات مرتبط با مراحل فرآوری، نگهداری، طبخ و سرو پس از استفاده می بایست مطابق دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی شستشو و گندزدایی گردد

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و بروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۷-۳ چنانچه از پوشش یکبار مصرف برای میز غذاخوری استفاده می‌شود باید پس از هر بار استفاده تعویض گردد.

۷-۴ از نگهداری و چیدن ظروف غذا و قاشق و چنگال بر روی میز سرو بدون پوشش خود داری شود.

۷-۵ کلیه ظروف و تجهیزات از جمله قابلمه، قاشق، چنگال، لیوان، در زمان عدم استفاده در داخل قفسه‌های پوشش دار نگهداری شود

۷-۵ استفاده از قندان و نمکدان مشترک و نظایر آن ممنوع می‌باشد.

۷-۶ سطل زباله در دار پدالی قابل دسترس برای مشتریان و کارکنان در محل موجود باشد.

۷-۷ دفع پسماند ها باید به شیوه بهداشتی در سطل های دردار پدالی صورت پذیرد و کلیه نیروهای خدماتی در خصوص جمع‌آوری و دفع پسماند رعایت تمامی ملاحظات بهداشتی (جمع‌آوری پسماند در کیسه‌های پلاستیکی محکم بدون درز و نشت) در آخر هر شیفت در دستور کار قرار دهند.

۷-۸ در رختکن و حمام، استفاده از وسایل بهداشتی شخصی/یکبار مصرف ضروری است.

ماده (۸) نظافت و گندزایی

۸-۱ محصولات گندزدای مورد استفاده باید دارای پروانه ساخت یا ورود، تاریخ تولید و انقضا باشد.

۸-۲ در صورتی که رقیق سازی ماده گندزدا در ظرف دیگری انجام و نگهداری می‌گردد باید ظرف در دار باشد و بر روی ظرف برچسب مشخصات گندزدا از جمله تاریخ تهیه و نام ماده گندزدا به صورت مشخص درج گردد.

۸-۳ مواد گندزدا باید براساس دستورعمل شرکت سازنده استفاده و نگهداری گردد.

۸-۴ قبل از گندزدایی باید کلیه سطوح از اجرام و آلودگی‌ها پاک گردد و سپس از ماده گندزدا استفاده گردد.

۸-۵ هنگام استفاده از مواد گندزدا از تجهیزات حفاظت فردی مانند دستکش و ماسک استفاده گردد.

۸-۶ غلظت محلول گندزدای مورد استفاده باید مطابق با دستورعمل کارخانه سازنده باشد.

۸-۷ از مخلوط کردن دو ماده گندزدا با هم خودداری گردد.

۸-۸ مواد گندزدا، مواد شیمیایی و سموم باید در محفظه یا کابینت مناسب و در دار مجهز به قفل و دور از مواد غذایی نگهداری گردد (روی کابینت برچسب مواد شوینده و گندزدا درج گردد).

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۹-۸ دستگیره یخچال ها یی که در در دسترس مشتریان قرار دارد باید به صورت مستمر گندزدایی گردد.

۱۰-۸ کلیه تجهیزات مورد استفاده در طبخ و فرآوری به طور مستمر گندزدایی (حداقل یکبار قبل از شروع کار و یکبار بعد از هر شیفت کار و یکبار بعد از پایان کار روزانه) شود.

۱۱-۸ در آشپزخانه ها و محل های سرو غذا موظفند پس از هر سرویس دهی کلیه ظروف طبخ و آماده سازی مواد غذایی را شستشو و گندزدایی نمایند.

۱۲-۸ کلیه قفسه ها و میز کار و میز سرویس بطور مستمر بعد از پایان هر شیفت کاری که در دسترس مشتری و شاغلین قرار می گیرند شستشو و گند زدایی گردند.

۱۳-۸ وسایل نظافت پس از هر بار استفاده گندزدایی شود.

۱۴-۸ فرایند نظافت و گندزدایی کاملا جدا از یکدیگر انجام شده و نباید هیچگونه اختلاطی بین مرحله شوینده و گندزدایی انجام گیرد.

۱۵-۸ فرد / افراد مسئول نظافت در هنگام نظافت باید از وسایل حفاظت فردی شامل ماسک، دستکش، و لباس کار مناسب و مقاوم در برابر خوردگی آب ژاول استفاده نمایند.

۱۶-۸ هنگام گندزدایی و نظافت، سالن ها باید خالی از افراد بوده و درها و پنجره ها باز گذاشته شوند و جهت تهویه بهتر هواکش نیز روشن باشد.

۱۷-۸ از تی مخصوص فقط برای گندزدایی مکان هایی که امکان آلودگی وجود دارد استفاده نمایید.

۱۸-۸ سطل زباله، دستمال ها، تی، وسائل نظافت و گندزدایی سرویس های بهداشتی باید از وسایلی که برای مکان های دیگر استفاده می شود، مجزا باشد.

۱۹-۸ در طول مدت نظافت شاغلین نظافت مراقب باشند لباس، دستکش و ماسک مخصوص پاره نشود و آسیب نبینند و در صورت صدمه آن را تعویض نمایند.

۲۰-۸ نظافت را از یک نقطه آغاز و در طرف یا نقطه مقابل به پایان برسانید (تی را به صورت مارپیچ حرکت دهید)

۲۱-۸ "تی هایی" که برای نظافت کف اتاق ها و سالن ها و غیره استفاده می شود باید دارای چند "سر" اضافی باشند.

۲۲-۸ پس از استفاده از پارچه ها، دستمال نظافت و تی، می بایست در آب داغ شسته و سپس در محلول مواد گندزدای مورد تأیید وزارت بهداشت به مدت ۳۰ دقیقه غوطه ور بماند. بعد از آن در دمای اتاق خشک شده و برای استفاده آماده باشد.

۲۳-۸ در هنگام گندزدایی احتیاط های لازم در ارتباط با برق گرفتگی بعمل آید.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۸-۲۴ تجهیزات و ماشین آلات گندزدایی بعد از پایان کار شسته و به روش مناسب بسته به ظرفیت تجهیزات و ماشین آلات خشک گردند.

۸-۲۵ از پاشیدن و ریختن محلول های گندزدا روی سطوح و کلیدها، تجهیزات برق دار و مواد ناسازگار و با احتمال انفجار و آتش سوزی اجتناب شود.

ماده (۹) بهداشت ساختمان

۹-۱ سرویس های بهداشتی (حمام و توالت) را به صورت مجزا و مستمر گندزدایی گردد.

۹-۲ سطوح دارای تماس مشترک شامل: دیوار و کف، درب ها، دستگیره درها، میز و صندلی، شیرآلات، نرده پله ها، تخت، کمد، کابینت، گوشی تلفن، دستگاه های کارت خوان و خود پرداز ها، کف پوش ها، کلید و پرزها، وسایل عمومی و نظایر آن با دستمال تمیز و خشک شده و سپس گندزدایی گردد.

۹-۳ سیستم لوله کشی صابون مایع و دستمال کاغذی در توالت ها و سرویس های بهداشتی تعبیه گردد.

۹-۴ در صورت وجود اتاق یا سالن رختشویخانه به صورت روزانه شستشو و گندزدایی شود.

۹-۵ محل های تجمع از جمله نمازخانه گندزدایی گردد. (در صورت وجود)

ماده (۱۰) تهویه

۱۰-۱ فراهم نمودن امکان استفاده حداکثری از تهویه طبیعی در مراکز مذکور از طریق نصب پنجره های باز شونده به میزان حداقل ۴۵ درجه و با مساحت ۱۰ الی ۲۰ درصد مساحت کف به گونه ای که به ازای هر یک از کارکنان و بازدیدکنندگان حداقل ۱۰ لیتر در ثانیه هوا تامین گردد.

۱۰-۲ فراهم نمودن امکان استفاده حداکثری از تهویه ۲ طرفه (باز نمودن پنجره های متقابل همزمان) در مراکز فوق به گونه ای که به ازای هر یک از کارکنان و بازدیدکنندگان حداقل ۱۰ لیتر در ثانیه هوا تامین گردد.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۳-۱۰ فراهم نمودن امکان تعویض هوای محیط با هوای آزاد در مراکز فوق حداقل به اندازه ۶ بار در ساعت و یا به ازای هر یک از کارکنان و بازدیدکنندگان حداقل ۱۰ لیتر در ثانیه هوا تامین گردد.

۴-۱۰ در صورتی که تعداد پنجره های کافی نباشد با نصب اگزهاست فن های مکشی با دبی مناسب به سمت خارج از ساختمان مراکز فوق به گونه ای که به ازای هر یک از کارکنان و بازدیدکنندگان حداقل ۱۰ لیتر در ثانیه هوا تامین و یا ۶ بار در ساعت، تعویض و جابه جا گردد.

۵-۱۰ از قرار دادن فن (پنکه) به طریقی که به طور بالقوه باعث جریان مستقیم هوا از یک شخص به شخص دیگری شود خودداری گردد. استراتژی مناسب استفاده از فن های پنجره ای و هدایت هوای داخل به بیرون ساختمان می باشد.

۶-۱۰ نظارت دقیق بر تعداد افرادی که همزمان از آسانسور استفاده می کنند. (حداکثر ۵۰ درصد ظرفیت)

۷-۱۰ نصب تابلوهای هشدار دهنده در کلیه آسانسورها به منظور رعایت تعداد حداکثر افراد و همچنین عدم صحبت با یکدیگر و تلفن همراه

۸-۱۰ استفاده از فن های مکشی و یا دستگاه تصفیه هوای مجهز به فیلتر مناسب و ترجیحا " هپا با توان مناسب در کلیه آسانسور های ساختمان مراکز فوق و روشن نمودن آن در تمام ساعات کار فعالیت

۹-۱۰ در فضاهایی که نمی توان تهویه و جابجایی هوای آزاد را به میزان کافی انجام داد. میزان دی اکسید کربن موجود در هوا پایش شود و از دستگاه های تصفیه هوای مجهز به فیلتر مناسب و ترجیحا " هپا متناسب با اندازه ساختمان مراکز فوق و به تعداد کافی استفاده گردد.

۱۰-۱۰ توصیه می شود با توجه به اینکه در فصل پاییز و زمستان امکان باز نمودن پنجره ها فراهم نمی باشد دستگاه های تصفیه هوای مجهز به فیلتر مناسب و ترجیحا " هپای استاندارد برای نصب در اتاق های فاقد پنجره ساختمان مراکز فوق به تعداد کافی خریداری و نصب شود.

۱۱-۱۰ با توجه به ارتباط غلظت دی اکسید کربن موجود در هوا با تعداد افراد حاضر در محل و نحوه تهویه پیشنهاد می گردد به منظور اطمینان از تهویه مناسب، غلظت دی اکسید کربن در هوای واحدهای مختلف پایش شود.

۱۲-۱۰ کلیه سرویس های بهداشتی مجهز به اگزهاست فن به تعداد کافی و با ظرفیت مناسب بوده و در زمان فعالیت مراکز فوق روشن باشد.

ماده (۱۱) آموزش بهداشت

۱-۱۱ روش های آموزشی مناسب

- دستور عمل شستن دست ها برای پیشگیری از انتقال بیماری های تنفسی به تعداد کافی در محل سرو مواد غذایی و سرویس های بهداشتی نصب گردد.
- آموزش به صورت مجازی (از جمله شبکه های مجازی، وب سایت ها)
- در صورتی که آموزش از مسیرهای مجازی امکان پذیر نبود از طریق چهره به چهره با رعایت فاصله حداقل دو متر و استفاده از ماسک توسط دو طرف بلامانع است.

۱۱-۲ رسانه های مورد نیاز برای آموزش موضوعات مختلف: (موضوعات مورد آموزش در بند ذیل

درج شده است)

- نصب استند و بنر های اطلاع رسانی
- نصب پوسترهای آموزشی
- در صورت امکان، ارسال پیامک های آموزشی به گوشی های همراه
- در صورت امکان، ارسال پیام های آموزشی در گروه های مجازی مربوطه
- در صورت امکان، انتشار تیزر ، اینفوگرافی یا موشن گرافی در فضای مجازی
- در صورت امکان، استفاده از صفحات نمایشی (LED) جهت پخش پیام ها و تصاویر آموزشی

۱۱-۳ موضوعات مورد آموزش برای گروه های هدف

- آشنایی با بیماری کرونا و ویروس
- آشنایی با علائم ابتلا به این ویروس
- شناسایی افراد مستعد ابتلا
- آشنایی با نحوه انتقال بیماری
- آشنایی با زمان و نحوه استفاده از وسایل حفاظت فردی
- آموزش مدت زمان ماندگاری ویروس بر روی سطوح
- آموزش آشنایی با نحوه پوشیدن و درآوردن وسایل حفاظت فردی
- آشنایی با نحوه صحیح دفع یا گندزدایی کردن وسایل

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

- آموزش نکات بهداشت فردی
- توصیه ماندن در خانه
- روش‌های بهداشتی مراقبت از بیماران در منزل
- آموزش فاصله‌گذاری اجتماعی
- معرفی سامانه ۱۹۰

۴-۱۱ نمونه فعالیت‌های آموزشی

- نصب استند یا بنرهای آموزشی برای بکارگیری تمهیدات لازم در جهت مقابله با شیوع کرونا ویروس در محل کار
- نصب پوسترهای هشدار دهنده در خصوص چگونگی انتقال بیماری کرونا
- نصب پوستر یا بنر راهنمای نحوه صحیح شستشوی دست‌ها در محل کار خصوصا سرویس‌های بهداشتی و محل سرو غذا
- آموزش نحوه استفاده از محلول ضدعفونی کننده دست به شاغلین
- نصب پوستر مرتبط با بیماری و توصیه ماندن در خانه در صورت وجود علائم
- نصب تابلوهای آموزشی نحوه پیشگیری از انتقال بیماری‌های تنفسی به تعداد کافی در محل؛
- آموزش توصیه‌های مرتبط با نحوه صحیح عطسه و سرفه و استفاده از دستمال کاغذی یا آرنج
- آموزش اقدامات لازم جهت پیشگیری از ابتلا به بیماری به کارکنان و مراجعه‌کنندگان
- نصب بنرهای آموزشی نحوه پیشگیری از انتقال بیماری‌های تنفسی
- نصب پوستر آموزشی نحوه صحیح استفاده از تجهیزات حفاظت فردی
- نصب پوستر نحوه صحیح پوشیدن، درآوردن و دفع وسایل حفاظت فردی
- بارگذاری پیام‌های بهداشتی بر روی سایت و شبکه‌های مجازی
- نصب پوستر سامانه پاسخگویی شکایات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به شماره تلفن ۱۹۰ جهت اعلام موارد غیر بهداشتی به سامانه مذکور

ماده (۱۲) ممیزی بهداشتی مراکز

۱-۱۲ کلیه مراکز موظفند نسبت به انجام خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی (ممیزی بهداشتی) واحد خود بر اساس دستورالعمل ابلاغی وزارت بهداشت اقدام نمایند باشد که انجام این برنامه توسط بخش خصوصی انجام می‌گردد

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و بروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۱۲-۲ بر اساس دستورالعمل ابلاغی وزارت ، اصناف موظفند با استفاده از یکی از گزینه های:

- دفاتر خدمات سلامت دارای پروانه معتبر
- مشاوران آزاد یا تحت استخدام دارای صلاحیت
- مدیر، مالک یا متصدی واحد صنفی دارای صلاحیت

ماده ۱۳: مسئولیت اجرای این راهنما بر عهده مدیر، متصدی یا مسئول مرکز می باشد و در صورت عدم رعایت هر کدام از مواد راهنما مشمول اقدام قانونی مطابق با ضوابط و در نهایت توقف فعالیت خواهد گردید.

- ۱-۱۳ مسئولیت حسن اجرای پروتکل حاضر بر عهده مدیریت اماکن موضوع این پروتکل می باشد.
- ۲-۱۳ مراکزی که مفاد این راهنما را رعایت نمی کنند یا امکان تأمین شرایط راهنمای حاضر را ندارند اجازه فعالیت نداشته و مسئولیت نظارت و کنترل آنها با اتحادیه یا سازمان مسئول (صادرکننده مجوز) می باشد.
- ۳-۱۳ مشاغل این گروه مورد بازرسی سطح بندی شده قرار خواهند گرفت (متصدی واحد، بازرسان اتحادیه و اتاق اصناف، ممیزان و بازرسان وزارت بهداشت).

پیوست ۱: روش درست شستشوی دستها

دستها باید با آب گرم و صابون به مدت ۲۰ ثانیه به روش زیر شسته شوند:

- ۱- دستها را مرطوب کنید
- ۲- از صابون مایع استفاده کنید
- ۳- کف دستها را خوب به هم بمالید
- ۴- انگشتان را بشوئید
- ۵- مچها را بشوئید

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۶- بین انگشتان را بشوئید

۷- آبکشی کنید

۸- با دستمال کاغذی خشک کنید (استفاده از حوله یکبار مصرف نیز مورد تایید است)

۹- شیر آب را با همان دستمال ببندید

۱۰- دستمال را در سطل زباله دردار بیندازید

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی



دست ها را خیس کرده و بعد آن ها را صابونی کنید.

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز مدیریت بهداشتی ایمنی و ایمنی

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز آموزش و ارتقای سلامت

روش درست شستن دست ها

در ۱۰ مرحله



کف دست ها را با هم بشویید.



بین انگشتان را در قسمت پشت بشویید.



بین انگشتان را از روبرو بشویید.



نوک انگشتان را در هم گره کرده و به خوبی بشویید.



شست ها را جداگانه و دقیق بشویید.



خطوط کف دست را با نوک انگشتان بشویید.



دور مچ هر دو دست را بشویید.



دست ها را با دستمال خشک کنید.



با همان دستمال شبر آب را ببندید و دستمال را در سطل زباله بیاندازید.



معاونت بهداشت

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

پیوست ۲: نکات مهم در پیشگیری از کرونا

ویروس

✓ قبل از خوردن و آشامیدن دست‌های خود را تا بالای مچ به مدت حداقل ۲۰ ثانیه با آب و صابون مایع بشوید و در صورت عدم دسترسی به آب سالم از مواد ضدعفونی کننده بر پایه الکل استفاده نمایید؛



✓ از تماس با افرادی که مریض هستند خودداری کنید. از روبوسی و دست دادن با افراد دیگر بپرهیزید (فاصله ۲ متر از افراد بیمار حفظ شود)؛



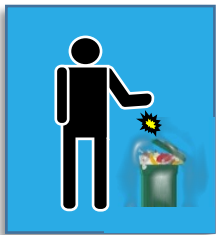
✓ افراد بیمار و مشکوک حتما از ماسک استفاده نمایند؛



✓ از دست زدن به چشم، بینی و دهان خودداری کنید؛



✓ هنگام عطسه و سرفه، دهان و بینی خود را با دستمال کاغذی بپوشانید و دستمال را در سطل زباله بیندازید؛



✓ اگر علائم سرماخوردگی دارید در منزل استراحت کنید؛

✓ ویروس‌ها در هوای سرد و خشک انتقال سریع‌تری دارند و باید هوای محیط مرطوب نگه داشته شود؛

✓ سطوحی که در تماس مکرر با آن هستید را گندزدایی نمایید؛



✓ سیستم ایمنی خود را با مصرف میوه و سبزیجات تازه تقویت نمایید؛

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی



✓ به اطرافیان خود آموزش دهید؛

کارکنان هنگام فعالیت فعالیت فاصله حداقل ۲ متر از را داشته و به گونه در محل کار استقرا یابد (خصوصا در مکانهایی مانند فراوری و آماده سازی و طبخ مواد غذایی) به که به طور مستقیم مقابل هم قرار نگیرند توصیه می گردد جهت جلوگیری از تجمع کارکنان در مکان هایی نظیر رختکن، در خروجی ساعت تعطیلی کار به گونه ای تنظیم گردد که کمترین تجمع اتفاق افتد . کارکنانی که دارای بیماری زمینه ای می باشد در در محیط کار در محل هایی استقرار گیرند که کمترین تجمع وجود دارد