



საქართველოს რესპუბლიკის
ჯანდაცვის დეპარტამენტი,
საქართველოს ეროვნული ცენტრი
საქართველოს ეროვნული ცენტრი
საქართველოს ეროვნული ცენტრი

სსიპ- შრომის ინსპექციის სამსახური

ერთად შევქმნათ უსაფრთხო სამუშაო გარემო!

ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეულ ინფექციასთან (COVID-19) დაკავშირებული ზოგადი რეკომენდაციები სასტუმროებისთვის

ყველა ტიპის სასტუმროს ადმინისტრაციის მიერ სამუშაო სივრცეში განსახორციელებელი ღონისძიებები:

- თვალსაჩინო ადგილას განათავსეთ ინფორმაცია COVID-19-ის პრევენციული ღონისძიებების შესახებ. შესაძლებელია ვიდეო/აუდიო ტექნიკის გამოყენება;
- უზრუნველყავით სასტუმროს ტერიტორიაზე ზედაპირების დასუფთავება/დეზინფექცია სათანადო წესით (დაბინძურების შესაბამისად, მაგრამ არანაკლებ დღეში 3-ჯერ), ასევე ყოველ 2-საათში ერთხელ ყველა იმ ზედაპირის დამუშავება, რომელთანაც ხშირად შეხება უწევთ სასტუმროს ვიზიტორებს ან სივრცეში მყოფ პირებს (მათ შორის კარის და ფანჯრის სახელურები, კიბის მოაჯირები, ლიფტის ღილაკები და სხვა ხშირად შეხებადი ზედაპირები);
- სასტუმროს საერთო მოხმარების სივრცეებში დაიცავით დისტანცია (არანაკლებ 2 მ);
- ობიექტზე უზრუნველყავით სასტუმროს ტერიტორიაზე მყოფი ნებისმიერი პირის მიერ გამოყენებული ერთჯერადი ხელსახოცებისა თუ სხვა ჰიგიენური ნარჩენებისთვის დახურული კონტეინერების განთავსება, რომელშიც ჩაფენილი იქნება ერთჯერადი პლასტიკური პაკეტი;
- უზრუნველყავით დღეში რამდენჯერმე სასტუმროს სივრცეში არსებული დახურული სივრცეების/სათავსების ბუნებრივი ვენტილაცია და ადამიანთა კონცენტრაციის ადგილების სველი წესით დასუფთავება/დეზინფიცირება;
- დაუშვებელია ორ სართულიანი საწოლების გამოყენება;
- საერთო გამოყენების სველი წერტილებით სარგებლობისას, ყოველი გამოყენების შემდგომ მოხდეს მისი დეზინფექცია ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესაბამისად;

სასტუმროს პერსონალი და ვიზიტორები უზრუნველყავით სათანადო კოლექტიური დაცვის საშუალებებით დამცავი გამჭვირვალე ბარიერები - თანამშრომლების მესამე პირებთან ურთიერთობის შემთხვევაში (მიმღებში);

- დასაქმებულთა და სტუმართათვის თვალსაჩინო და ხელმისაწვდომ ადგილას განათავსეთ 70% ალკოჰოლის შემცველი ხელის დასამუშავებელი ჰიგიენური საშუალებები და მათი სწორად მოხმარების წესები;
- დახურული სივრცეები უზრუნველყავით ბუნებრივი ვენტილაციით. თუ ამის შესაძლებლობა არ არის გამოიყენეთ ხელოვნური ვენტილაციის მომატებული უწყვეტი რეჟიმი, გარე სივრციდან

ჰაერის შემოტანის გაზრდილი კონცენტრაციით, ცირკულაციითა და გარეთ გატანით; დააწესეთ საინჟინრო კონტროლი მის გამართულ მუშაობაზე.

აპარტამენტები და ბინები:

- რეკომენდირებულია სტუმრის მიღების (check in) და გასვლის (checkout) დისტანციური სისტემის დანერგვა;
- სტუმრის გასვლის (checkout) შემდეგ, ოთახების დალაგება განხორციელდეს შემდეგი პრინციპით -დეზინფექცია, 4 საათიანი განიავება, დალაგება-დასუფთავება;
- განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ხშირად შეხებადი ზედაპირების დასუფთავებას, (მაგალითად, საწოლის სახელურები, ტუმბო საწოლის გვერდით) და ხშირად დაბინძურებადი სივრცეების სანიტარიული კვანძი (საშხაპე/სააბაზანო და ტუალეტი) ზედაპირების დასუფთავებასა და აუცილებელი წესით დეზინფექციას.

ღონისძიებები კვებით უზრუნველყოფის ბლოკებისთვის:

- სასტუმართათვის გამოიყენეთ მხოლოდ ბეჭდური (ერთჯერადი) მენიუ;
- გამოიყენეთ მაგიდის ერთჯერადი გადასაფარებლები, ან მაქსიმალურად შეზღუდეთ მათი გამოყენება, რადგან სასადილო მაგიდების წმენდა და დეზინფექცია ყოველი მოხმარების შემდგომ უფრო მოსახერხებელი და ჰიგიენურად კეთილსაიმედოა;
- ადამიანთა თავშეყრის თავიდან აცილების მიზნით, მომხმარებელთა მიღება უზრუნველყავით წინასწარი დაჯავშნის სისტემით;
- ლოდინის რეჟიმში მყოფი სტუმრებისთვის, წინასწარ განსაზღვრეთ სტუმართათვის ადგილი, (იატაკის მონიშვნით და დისტანციის დაცვით);
- უზრუნველყავით დასაქმებულთა და სტუმართა ხელის ჰიგიენა: წყლითა და თხევადი საპნით.

მოთხოვნები ღია სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის:

- მომხმარებელთა მაგიდებს შორის დაიცავით უსაფრთხო მანძილი, არანაკლებ 2 მეტრისა;
- სკამების საზურგეებს შორის - მანძილი არანაკლებ 1 მეტრისა;
- ერთ მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 15 მომხმარებლისა;
- ერთი ადამიანის განთავსებისთვის საჭირო ფართობი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 2,25მ²-ს.
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი. ამასთან:
 - 30 მ²-მდე საერთო სასადილო ფართში დაუშვებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება;
 - 31 მ²-დან ზემოთ შესაძლებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება საერთო სასადილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში (ამ შემთხვევაში, 1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ²).
- გამონაკლისი სახით შესაძლებელია დამატებით 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება;
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი;
- უზრუნველყავით შენობების გარეთ მაგიდებსა და საფეხმავლო სივრცეს შორის შეძლებისდაგვარად უსაფრთხო დისტანციის დაცვა;

- უზრუნველყავით სტუმრებისთვის ბეჭდური (ერთჯერადი) მენიუს შეთავაზება. ელექტრონული მენიუს შეთავაზების შეთხვევაში მენიუს დაფასთან ხელების ჰიგიენური დამუშავებისთვის განათავსეთ სადეზინფექციო საშუალებები, სათანადო სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
- ამ წესის მოთხოვნების საილუსტრაციოდ, სავალდებულოა მაგიდების განლაგებისა და შესაბამისი დისტანციის მარკირება, შესაბამისი აღნიშვნებით.

მოთხოვნები დახურული სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის:

დარბაზში უზრუნველყავით მაგიდების და დასაჯდომი ადგილების განლაგება შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:

- მაგიდებს შორის დაიცავით უსაფრთხო მანძილი, არანაკლებ 2 მეტრისა;
- ერთ მაგიდასთან განთავსებულ მომხმარებლებს შორის უზრუნველყოფილი უნდა იყოს არანაკლებ 1 მეტრიანი დისტანცია;
- ერთი ადამიანის განთავსებისთვის საჭირო ფართობი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 2,25მ²-ს;
- სკამის საზურგეებს შორის მანძილი არანაკლებ 1 მეტრი;
- ერთ მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 10 მომხმარებლისა;
- გამონაკლისი სახით შესაძლებელია ოჯახის წევრებისა და 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება;
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი. ამასთან:
 - 30 მ²-მდე საერთო სასააღილო ფართში დაუშვებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება;
 - 31 მ²-დან ზემოთ შესაძლებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება საერთო სასააღილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში (ამ შემთხვევაში, 1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ²);
- დახურული სივრცეები უზრუნველყავით ბუნებრივი ვენტილაციით. თუ ამის შესაძლებლობა არ არის გამოიყენეთ ხელოვნური ვენტილაცია, გარედან შემოსული ჰაერის მომატებული კონცენტრაციით, ცირკულაციითა და გარეთ გატანით. დააწესეთ საინჟინრო კონტროლი მის გამართულ მუშაობაზე;
- გამოიყენეთ ინდივიდუალური გამასპინძლების მეთოდი;
- უზრუნველყავით სტუმრებისთვის ბეჭდური (ერთჯერადი) მენიუს შეთავაზება. ელექტრონული მენიუს შეთავაზების შეთხვევაში მენიუს დაფასთან ხელების ჰიგიენური დამუშავებისთვის განათავსეთ სადეზინფექციო საშუალებები, სათანადო სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
- ამ წესის მოთხოვნების საილუსტრაციოდ, სავალდებულოა მაგიდების განლაგებისა და დისტანციის მარკირება, შესაბამისი აღნიშვნებით.

ჭურჭლის ხელით რეცხვისას დაცული უნდა იქნას შემდეგი პროცედურები:

- სამზარეულოს ჭურჭლის რეცხვა და შრობა უნდა ხორციელდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ზონაში, შემდეგნაირად:
 - ჭურჭელი მექანიკურად უნდა გათავისუფლდეს საჭმლის ნარჩენებისგან;
 - გაირეცხოს არანაკლებ 40°C ტემპერატურის წყლითა და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით პირველ სამზარეულოს ნიჟარაში;
 - გაირეცხოს ხელმეორედ არანაკლებ 40°C ტემპერატურის წყლითა და უფრო ნაკლები რაოდენობის სარეცხი საშუალების გამოყენებით მეორე სამზარეულოს ნიჟარაში;
 - გაივლოს არანაკლებ 65°C ტემპერატურის ცხელი გამდინარე წყლით;
 - დაიწრიტოს და გაშრეს საწრეტზე;

- წვრილმანი ინვენტარი – დაფები, ნიჩბები, სათქვეფები და სხვა, ცხელი წყლით გარეცხვის შემდეგ უნდა გაშრეს. სამზარეულოს ჭურჭელი ირეცხება ცხელ წყალში სარეცხი საშუალებებით. ჭურჭელი უნდა გაივლოს არანაკლებ 65°C -იან ცხელ წყალში და დაიწრიტოს;
- ხელით რეცხვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სამგანყოფილებიანი ნიჟარები სასადილო ჭურჭლისათვის და ორგანყოფილებიანი შუშის ჭურჭლისა და სასადილო მოწყობილობებისათვის. დასაშვებია, შეზღუდული ასორტიმენტის ორგანიზაციებში სასადილო ჭურჭლისა და მოწყობილობების რეცხვა ორგანყოფილებიან სამზარეულოს ნიჟარებში;
- ლუდის ბარებში ჭიქები და ბოკლები ირეცხება არანაკლებ 45-50°C ტემპერატურის ცხელი წყლითა და სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით;
- სარეცხ განყოფილებებში კედელზე უნდა გაიკრას ინსტრუქცია ჭურჭლისა და ინვენტარის რეცხვის წესების შესახებ, გამოყენებული სარეცხი და სადეზინფექციო საშუალებების კონცენტრაციების მითითებით.

დისპენსერები:

- უზრუნველყავით საპნის და სადეზინფექციო ხსნარების დისპენსერების, ხელის საშრობების, ერთჯერადი ხელსახოცების დისპენსერების და მსგავსი მოწყობილობების გამართული მუშაობის მუდმივი რეჟიმი;
- უზრუნველყავით სადეზინფექციო გელის დისპენსერების დაყენება სასტუმროს სხვადასხვა ნაწილში, მათ შორის საერთო საპირფარეოებში, რომლებითაც სარგებლობენ სტუმრები და პერსონალი, და სხვა ადგილებში (მაგ. სასადილო ოთახის, რესტორნის და ბარების შესასვლელებში).

თეთრეულის ჰიგიენური რეჟიმის დაცვის წესი:

- თეთრეული გამოიცვალოს საჭიროების მიხედვით;
- ნახმარი თეთრეულის შეგროვება მოხდეს სპეციალურად ამ მიზნისთვის განკუთვნილ ტომარაში ან სხვა თავდახურულ მოცულობაში. კატეგორიულად იკრძალება გამონაცვალის თეთრეულის იატაკზე მოგროვება, დაბერტყვა, შეფუთვის გარეშე ტრანსპორტირება;
- თეთრეულის (ასევე, პირსახოცების) რეცხვა განხორციელდეს დაწესებულების სამრეცხაოში ან სპეციალურ სამრეცხაოებში ხელშეკრულების საფუძველზე. ამ უკანასკნელის შემთხვევაში, აუცილებელია სასტუმროს თეთრეულის რეცხვის მთელი ციკლისათვის (მიღება, დახარისხება, რეცხვა, გაშრობა, გაუთოვება, დასაწყობება, შენახვა და გაცემა) დამოუკიდებელი ტექნოლოგიური ხაზის არსებობა;
- თუ თეთრეულის მართვისთვის გამოიყენება გარე მომსახურება, გამოყენებულ უნდა იქნეს შემდეგი ეტაპები:
 - თეთრეულის შეკრება;
 - ტრანსპორტირება;
 - რეცხვა და დეზინფექცია;
 - დაუთოვება;
 - შეფუთვა;
 - სუფთა თეთრეულის შენახვა;
- სამრეცხაოში თეთრეულის დასამუშავებლად უზრუნველყავით ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობა, რათა გამოირიცხოს ჭუჭყიანი და სუფთა თეთრეულის ნაკადების გადაკვეთა. თუ დაწესებულებაში ვერ ხერხდება ჭუჭყიანი და სუფთა თეთრეულის მოძრაობის ნაკადების სრული გამიჯვნა, მაშინ შესაძლებელია მისი შეფუთვა გასაცემად;
- დაბინძურების ხარისხისა და თეთრეულის ტიპის მიხედვით შეირჩეს რეცხვის შესაბამისი პროგრამა. COVID-19-ის შესაძლო გავრცელების პრევენციის მიზნით, მიზანშეწონილია, გამოყენებულ იქნეს რეცხვის არანაკლებ 60°C ტემპერატურა და სათანადო სარეცხი ფხვნილის კომბინაცია. აღნიშნული ტემპერატურული რეჟიმის უზრუნველყოფის შეუძლებლობის

შემთხვევაში, რეცხვა წარმოებს შესაბამისი სადეზინფექციო საშუალებებით (მაგ., 0,5 %-იანი ქლორშემცველი ხსნარი) დეკონტამინაციის შემდეგ.

სპორტულ-გასართობი ცენტრები:

- სასტუმროს გარე სივრცეში არსებული ბილიარდის, ტენისის და სხვა სპორტულ/გასართობი ცენტრისთვის გამოყოფილი ინვენტარი დამუშავდეს სადეზინფექციო ხსნარის მეშვეობით, ყოველი გამოყენების შემდეგ.

განსაკუთრებული მოთხოვნები:

- ვინაიდან სასტუმროში ვიზიტორებს პირველადი კონტაქტი აქვთ სასტუმროს მიმღების თანამშრომლებთან, თითოეული დასაქმებული უნდა აღჭურვოს სამედიცინო ნიღბით, ასევე მიმღების მაგიდასთან დამატებით დამონტაჟდეს დროებით გამჭვირვალე ტიპის ბარიერი, რათა მაქსიმალურად იქნას აცილებული წვეთოვანი გზით ინფიცირების რისკი;
- დასუფთავებაზე პასუხისმგებელმა პერსონალმა თავი უნდა აარიდოს მჭიდრო კონტაქტს სტუმრებთან. მათ უნდა ეკეთოდ ხელთათმანი დალაგების დროს და ხელთათმანი გაკეთებამდე და მოხსნის შემდეგ ჩაიტარონ ხელის ჰიგიენა (წყლითა და საპნით დაბანა, ან დამუშავება სპირტის შემცველი ხელის სადეზინფექციო ხსნარის გამოყენებით).



უსაფრთხოების დამატებითი ზომები დალაგების დროს:

- სასტუმროს ნომრების დალაგება განახორციელეთ დღეში ერთხელ, დროის იმ შუალედში, როცა ვიზიტორი არ იმყოფება ნომერში;
- დასუფთავეთ ჯერ შედარებით სუფთა, შემდეგ უფრო დაბინძურებული არეები;
- დაუშვებელია მშრალი დაგვა და მტვრის გადაწმენდა, რათა თავიდან ავიცილოთ მტვრისა და მიკროორგანიზმების მოხვედრა ჰაერში და სუფთა ზედაპირებზე;
- განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ხშირად შეხებადი ზედაპირების დასუფთავებას, (მაგალითად, საწოლის სახელურები, ტუმბო საწოლის გვერდით) და ხშირად დაბინძურებადი სივრცეების სანიტარიული კვანძი (საშხაპე/სააბაზანო და ტუალეტი) ზედაპირების დასუფთავებასა და აუცილებელი წესით დეზინფექციას;
- დისტანციური მართვის პულტები აღჭურვეთ დამცავი გამჭვირვალე პარკებით;
- სტუმრის სასტუმროდან გასვლის (check out) შემდეგ, ოთახების დალაგება განახორციელეთ შემდეგი პრინციპით:
 - დეზინფექცია, 4 საათიანი განიავება, დალაგება-დასუფთავება;
 - ნებისმიერი ზედაპირი, რომელიც დაბინძურდა შესაძლო დაინფიცირებული პირის/პირების რესპირატორული სეკრეციის ან სხვა ორგანული სითხეების მოხვედრით, მაგ: ტუალეტი, ხელსაბანი ნიჟარა და აბაზანა - გაწმინდეთ რეგულარული საყოფაცხოვრებო სადეზინფექციო ხსნარით, რომელიც მოიცავს ნატრიუმის ჰიპოქლორიტის 0.1%-ს;
 - ზედაპირები ქლორით დამუშავებიდან 10 წუთის შემდეგ მოირეცხოს სუფთა წყლით;
 - მომსახურე პერსონალს ჩაუტარეთ დამატებითი ტრენინგი - მაღალი კონცენტრაციის საშუალებების გამოყენების და შენახვის წესებზე;
- მათეთრებელი საშუალების გამოყენება არ არის რეკომენდირებული ისეთ ნივთებზე, როგორცაა: ტელეფონი, დისტანციური მართვის პულტი, კარის სახელური, ლიფტის ღილაკი და ა. შ. აღნიშნულის დასამუშავებლად შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს 70%-იანი სპირტის შემცველი ხსნარი;
- არაფოროვან საწმენდ მასალებს გაუკეთეთ დეზინფექცია 0.5% ნატრიუმ ჰიპოქლორიტის ხსნარით ან სხვა ქლორის შემცველი ხსნარით, კანონმდებლობის შესაბამისად;
- მომხმარებლის ოთახში ტექნიკოსის/ინჟინერის ყოფნის აუცილებლობის შემთხვევაში აღჭურვეთ ის

სათანადო ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები: სახის დამცავი ფარი/სათვალე, ნილაბი, ხელთათმანი.

დამლაგებლისა და სამზარეულოს პერსონალის ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები:

- ერთჯერადი სამედიცინო ნილაბი;
- სპეც-ფორმა და ზემოდან ერთჯერადი ხალათი, სრული სახელოებით;
- სპეციალური/სქელი ხელთათმანი (მრავალჯერადი);
- თვალის დამცავი (სათვალე ან სახის ფარი);
- დახურული სპეცფეხსაცმელი.

არჩევითი დასუფთავების პროგრამები:

სასტუმროს პერსონალისა და სტუმრების ჯანმრთელობისა და უსაფრთხოების მიზნით, დროებით შეჩერდეს სტუმრების სურვილისამებრ ოთახის დალაგების მომსახურება. იმ შემთხვევაში, თუ ოთახის დალაგება წარმოადგენს აუცილებლობას, მომსახურება უნდა განხორციელდეს სტუმრის ოთახში არყოფნის დროს.

კორონავირუსზე სავარაუდო სიმპტომების მქონე და დაინფიცირებულ სტუმართა მონიტორინგი:

- თუ სასტუმროში რომელიმე ვიზიტორს აღენიშნება კორონავირუსისთვის დამახასიათებელი სავარაუდო სიმპტომი, სასტუმროს პერსონალი ვალდებულია ამის შესახებ დაუყონებლივ აცნობოს 112-ცხელ ხაზს;
- ასეთ შემთხვევაში პერსონალი უნდა მოერიდოს აღნიშნულ სტუმრებთან მჭიდრო კონტაქტს, ხოლო სტუმრისთვის, შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღებამდე უნდა გამოიყოს დროებითი იზოლირებული ოთახი, სხვა მომხმარებლებთან კონტაქტის შესამცირებლად;
- იმ შემთხვევაში, თუ სასტუმროს პერსონალს მოუწევს აღნიშნულ სავარაუდო სიმპტომის მქონე პირთან კონტაქტი (მაგ.: საკვების მიწოდება, დალაგება), მნიშვნელოვანია დაცული იქნეს სათანადო დისტანცია და გამოიყენოს სპეციალური დამცავი აღჭურვილობა;
- იმ სიტუაციებისთვის როდესაც სავარაუდო სიმპტომის მქონე სტუმარი იმყოფება ან/და დატოვა დაწესებულება, მოქმედებს განსაკუთრებული დასუფთავების და დეზინფექციის გეგმა, რომელიც გულისხმობს ოთახის დალაგებამდე ჩატარდეს ოთახის სრული დეზინფექცია და საფუძვლიანი განიავება. მხოლოდ ამ პროცედურების შემდგომ განხორციელდეს ოთახის დასუფთავება/დალაგება;
- დასუფთავების და დალაგების პერსონალმა უნდა აცნობოს ხელმძღვანელობას ან მიმღებ (reception) განყოფილებას ან ადმინისტრაციას ნებისმიერი ინციდენტის შესახებ, მათ შორის, ოთახებში სავარაუდოდ დაავადებული სტუმრების ყოფნის თაობაზე.

მოთხოვნები დამსაქმებულთა მიმართ:

- დამსაქმებელი ვალდებულია თანამშრომლები აღჭურვოს სათანადო ინდივიდუალური დაცვის საშუალებებით:
 - ნილაბი;
 - ხელთათმანი;
 - საჭიროების შემთხვევაში, დამცავი სათვალე და/ან სახის დამცავი ფარი;
 - სპეციფიკური სამუშაოს შემთხვევაში - სპეცტანსაცმელი.
- თანამშრომელთა ხელმისაწვდომ, თვალსაჩინო ადგილას განათავსეთ სრულყოფილი ინფორმაცია ჰიგიენისა და ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენების შესახებ, მათ შორის - ხელის

ჰიგიენის, ნიღბის, ბაზილების და ხელთათმანის გამოყენების, აგრეთვე, მათი მორგების, ტარების მოხსნისა და მოცილების (ნარჩენების კონტეინერში განთავსება) შესახებ;

- უზრუნველყავით ნარჩენების მართვა კანონმდებლობის მოთხოვნების შესაბამისად. არ დაუშვათ კონტეინერების გადავსება და უზრუნველყავით ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენება მათი დაცლისას. მოახდინეთ ნარჩენების დროული გატანა შესაბამისი პირის/სამსახურის მეშვეობით;
- პერსონალს/სასტუმროს დასუფთავებაზე პასუხისმგებელ პერსონალს მიაწოდეთ ზუსტი ინფორმაცია დასუფთავების ჰიგიენური პრაქტიკისა და უსაფრთხო ღონისძიებების, აგრეთვე სარეცხი/სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებისა და ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების გამოყენების წესების შესახებ;
- განახორციელეთ მონიტორინგი პერსონალის მიერ დალაგებისა და დეზინფექციის პროცედურის ჯერადობასა და ხარისხზე;
- დამსაქმებელი ვალდებულია განახორციელოს მონიტორინგი ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესრულებაზე.

მოთხოვნები ვიზიტორთა მიმართ:

- სასტუმროს ტერიტორიაზე არსებულ დახურულ სივრცეებში არ გამოცხადდეთ ნიღბის გარეშე;
- დაიცავით ჰიგიენის წესები.

დასაქმებულთა ვალდებულებები:

ხელის ჰიგიენის რეგულარულად და საფუძვლიანად შესრულება წარმოადგენს უმეტესი ვირუსისგან თავის დაცვის საუკეთესო საშუალებას, შესაბამისად, აუცილებელია სამუშაო ადგილზე განახორციელოთ შემდეგი ღონისძიებები:

- დაიცავით ჰიგიენის წესები თქვენს სამუშაო ადგილზე;
- მისალმებისას არ ჩამოართვათ ხელი ერთმანეთს და მოერიდეთ სხვებთან კონტაქტს (შეხებას და სხვა);
- მოერიდეთ თავშეყრას, დაიცავით რეკომენდაცია უსაფრთხო დისტანციის დაცვით (არანაკლებ 2 მ-სა);
- სამუშაოების შესრულებისას გამოიყენეთ სრულად ის ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები, რომელსაც გაწვდით დამსაქმებელი;
- სამუშაოს დაწყებისა და დამთავრებისას სადეზინფექციო საშუალებებით დაასუფთავეთ სამუშაო ადგილები და ის ხელსაწყოები, რომელსაც იყენებთ სამუშაო პროცესის მიმდინარეობისას;
- გამოიყენეთ 70% ალკოჰოლის შემცველი ხელის დასამუშავებელი ჰიგიენური საშუალებები. იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ახერხებთ ხელების დაბანას და გაშრობას. გახსოვდეთ, რომ ხელების დაბანა საპნითა და წყლით არის უპირატესი;
- დახველების და დაცემინების დროს მიიფარეთ სუფთა ხელსახოცი ან იდაყვში მოხრილი მხარი. გამოყენებული ერთჯერადი ხელსახოცი კი გადააგდეთ ურნაში;
- მოერიდეთ ხელებით თვალებზე, ცხვირზე და პირზე შეხებას. მუშაობის პერიოდში მჭიდროდ დაიმაგრეთ თმა, რათა მაქსიმალურად შეიზღუდოს თმისა და სახის შეხება.

დამატებითი ინფორმაციისთვის დაგვიკავშირდით:

 15 05

 116 001