



საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტრო

სსიპ - შრომის ინსპექციის სამსახური  
ერთად შევექმნათ უსაფრთხო სამუშაო გარემო!

**ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეულ ინფექციასთან (COVID-19) დაკავშირებული ზოგადი რეკომენდაციები ღია და დახურულ სივრცეში სოციალური ღონისძიებებისთვის (მაგ: ქორწილი, ნებისმიერი იუბილე, ქელები და ა.შ.)**

**ზოგადი რეკომენდაციები:**

- მომხმარებელთა მიღება უზრუნველყავით წინასწარი დაჯავშნის სისტემის გამოყენებით;
- წინასწარ განსაზღვრეთ სტუმართათვის ადგილი (იატაკის მონიშვნით და დისტანციის დაცვით);
- მიაწოდეთ ინფორმაცია დასაქმებულებს, ვირუსთან დაკავშირებული პრევენციული ღონისძიებების შესახებ, ხოლო მომხმარებლებისთვის, ინფორმაციის მიწოდების მიზნით, განათავსეთ განცხადებები ხელმისაწვდომ ადგილას;
- აკონტროლეთ დასაქმებულთა და მომხმარებელთა რაოდენობა;
- ბართან (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) დაამონტაჟეთ დამცავი გამჭვირვალე ბარიერი - მომხმარებელთა პირდაპირი კონტაქტის თავიდან არიდების მიზნით;
- სამუშაო ადგილზე უზრუნველყავით ხელის პერიოდული დეზინფექციისთვის საჭირო არანაკლებ 70%-იანი ალკოჰოლის შემცველი ხელის დასამუშავებელი ხსნარის განთავსება.

**მოთხოვნები ღია სივრცის (ტერასა/ვერანდა/ღია რესტორანი) მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის:**

*განმარტება:*

*ტერასა/ვერანდა - გადახურული/ნახევრად გადახურული ან გადახურვის გარეშე სივრცე, რომლის არანაკლებ 1 მხარე უკავშირდება ღია სივრცეს და სადაც მოხვედრა შესაძლებელია მათ შორის კვების ობიექტის შიდა სივრცის გავლით;*

*ღია რესტორანი - გადახურული/ნახევრად გადახურული ან გადახურვის გარეშე სივრცე, რომლის არანაკლებ 1 მხარე უკავშირდება ღია სივრცეს და სადაც მოხვედრა შესაძლებელია დამოუკიდებელი შესასვლელით.*

- მომხმარებელთა მაგიდებს შორის დაიცავით უსაფრთხო მანძილი, არანაკლებ 2 მეტრისა;
- სკამების საზურგეებს შორის - მანძილი არანაკლებ 1 მეტრისა;
- 1 მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 15 მომხმარებლისა;
- დამატებით, გამონაკლისის სახით შესაძლებელია 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება;
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება მაგიდებს შორის 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი;
- მაგიდებთან მომსახურებისას გამოიყენეთ ინდივიდუალური გამასპინძლების მეთოდი;
- სასმელებით მომსახურების სივრცეში (ბარი), ბარმენებთან მომხმარებლების პირდაპირი კონტაქტის თავიდან აცილების მიზნით, სასმელით მომსახურება უზრუნველყავით ინდივიდუალურად, მაგიდასთან მიტანის სერვისით;
- უზრუნველყავით შენობების გარეთ (ღია სივრცეში) მაგიდების განლაგება იმგვარად, რომ მოხერხდეს სათანადო დისტანციის შენარჩუნება საფეხმავლო ბილიკებზე, საერთო სივრცეებში მოძრავ პირთა მიმართ.

**მოთხოვნები დახურული სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის:**

## **დარბაზში უზრუნველყავით მაგიდების და დასაჯდომი ადგილების განლაგება შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:**

- გამოიყენეთ ინდივიდუალური გამასპინძლების მეთოდი;
- 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 2,25მ<sup>2</sup>-ს;
- სკამის საზურგეებს შორის მანძილი არანაკლებ 1 მეტრი;
- ერთ მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 10 მომხმარებლისა;
- გამონაკლისი სახით შესაძლებელია მხოლოდ 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება;
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი. ამასთან:
  - 30 მ<sup>2</sup>-მდე საერთო სასადილო ფართში დაუშვებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება;
  - 31 მ<sup>2</sup>-დან ზემოთ შესაძლებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება საერთო სასადილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში (ამ შემთხვევაში, 1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ<sup>2</sup>);
- 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;
- უზრუნველყავით სტუმრებისთვის ბეჭდური (ერთჯერადი) მენიუს შეთავაზება. ელექტრონული მენიუს შეთავაზების შემთხვევაში მენიუს დაფასთან ხელების ჰიგიენური დამუშავებისთვის განთავსეთ სადეზინფექციო საშუალებები, სათანადო სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
- სასმელებით მომსახურების სივრცეში (ბარი), ბარმენებთან მომხმარებლების პირდაპირი კონტაქტის თავიდან აცილების მიზნით, სასმელით მომსახურება უზრუნველყავით ინდივიდუალურად, მაგიდასთან მიტანის სერვისით;
- ამ წესის მოთხოვნების საილუსტრაციოდ, სავალდებულოა მაგიდების განლაგებისა და დისტანციის მარკირება, შესაბამისი აღნიშვნებით.

## **ჭურჭლის ხელით რეცხვისას დაცული უნდა იქნეს შემდეგი პროცედურები:**

- სამზარეულოს ჭურჭლის რეცხვა და შრომა უნდა ხორციელდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ზონაში:
  - 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 უნდა გაირეცხოს ცხელ წყალში სარეცხი საშუალებებით;
  - ჭურჭელი უნდა გაივლოს არანაკლებ 65°C -იან ცხელ წყალში და დაიწრიტოს;
  - ხელით რეცხვისას გათვალისწინებულ უნდა იქნეს სამგანყოფილებიანი ნიჟარები სასადილო ჭურჭლისთვის და ორგანოფილებიანი შუშის ჭურჭლისა და სასადილო მოწყობილობისათვის;
  - დასაშვებია, შეზღუდული ასორტიმენტის ორგანიზაციებში სასადილო ჭურჭლისა და მოწყობილობების რეცხვა ორგანოფილებიან სამზარეულოს ნიჟარებში;
  - ლუდის ბარებში ჭიქები და ბოკალები 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.

### **მაგიდის გადასაფარებლებისა და ხელსახოცების ჰიგიენური რეჟიმის დაცვის წესი:**

- გამოიყენეთ მაგიდის ერთჯერადი გადასაფარებლები, ან მაქსიმალურად შეზღუდეთ მათი გამოყენება, რადგან სასადილო მაგიდების წმენდა და დეზინფექცია ყოველი მოხმარების შემდგომ უფრო მოსახერხებელი და ჰიგიენურად კეთილსაიმედოა;
- ნახმარი ხელსახოცების შეგროვება მოხდეს სპეციალურად ამ მიზნისთვის განკუთვნილ ტომარაში ან სხვა თავდახურულ მოცულობაში.

### **დასუფთავება და დეზინფექცია:**

- გაამკაცრეთ დასუფთავების და დეზინფექციის ზომები საერთო სივრცეებში (საპირფარეშოები, დერეფნები, დარბაზები, ლიფტები და ა. შ.);
- დასუფთავებისთვის დააწესეთ პერიოდული 2 საათიანი რეჟიმი;
- დასუფთავებისას განსაკუთრებული ყურადღება მიაქციეთ იმ საგნებს, რომლებსაც ხშირად ეხებიან ხელით, როგორცაა: სახელურები, ლიფტის ღილაკები, ჩამრთველები, კარის ღილაკები და ა.შ.;
- დასუფთავებაზე პასუხისმგებელ პერსონალს დამატებით ჩაუტარდეთ შესაბამისი ინსტრუქტაჟი;
- მრავალჯერადი გამოყენების დასალაგებელი ინვენტარი (მაგ. იატაკის საწმენდი ტილო) გამოყენების შემდეგ გარეცხეთ და დაამუშავეთ სადეზინფექციო საშუალებებით; არაფოროვან საწმენდ მასალებს გაუკეთეთ დეზინფექცია 0.5% ნატრიუმ ჰიპოქლორიტის ან სხვა ქლორის შემცველი ხსნარით, კანონმდებლობის შესაბამისად;
- საერთო სარგებლობის სივრცეების დალაგება/დეზინფექცია უნდა მოხდეს სველი წესით, „ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეული ინფექციის (COVID-19) გავრცელების პრევენციისა და მართვის უზრუნველყოფის მიზნით გასატარებელ ღონისძიებათა შესახებ“ საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2020 წლის 25 მარტის №01-123/ო ბრძანების სათანადო დანართის შესაბამისად.

### **მოთხოვნები ღონისძიების ადგილისადმი ღია სივრცეებში:**

- უზრუნველყავით ღონისძიების ადგილის ორგანიზება იმგვარად, რომ მოხდეს უსაფრთხო (2 მეტრი) დისტანციის დაცვა, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კონტაქტების თავიდან აცილების მიზნით, გამოიყენეთ დამცავი ბარიერები;
- თუ ღონისძიება ითვალისწინებს ფეხზე დგომით დასწრების შესაძლებლობას, ღონისძიების პერიმეტრზე მონიშნეთ უსაფრთხო მანძილები;
- უზრუნველყავით ღონისძიებისთვის განკუთვნილი ტერიტორიის წინასწარ სანიტარიული დასუფთავება/დეზინფექცია შესაბამისი წესით;
- უზრუნველყავით ღონისძიებისთვის განკუთვნილი აპარატურის, მიკროფონების და სხვა საშუალებების წინასწარ და შემდგომ დამუშავება სადეზინფექციო ხსნარებით.

### **ღონისძიების ორგანიზატორის ვალდებულებები:**

- განათავსეთ თვალსაჩინო ადგილას განცხადებები COVID-19-ის პრევენციული ღონისძიებების შესახებ;
- ობიექტის შესასვლელში, დასაქმებულებისა და სტუმრებისთვის, განათავსეთ ხელის ანტისეპტიკური საშუალებები;
- უზრუნველყავით დასაქმებულთა და სტუმართა ხელის ჰიგიენა: წყლითა და თხევადი საპნით;
- უზრუნველყავით სამუშაო ადგილებზე ერთჯერადი ხელსახოცების განთავსება;
- დასაქმებულები უზრუნველყავით, სამუშაოს სპეციფიკიდან გამომდინარე, აუცილებელი ინდივიდუალური დაცვის საშუალებებით (ხელთათმანები, პირბადეები, დამცავი ფარები/სათვალები, წინსაფრები, სპეც.ფეხსაცმელი);
- ყოველი მომხმარებლის გამასპინძლების შემდგომ, მოახდინეთ მაგიდების წმენდა სადეზინფექციო ხსნარის გამოყენებით;
- მიაწოდეთ ინფორმაცია დასაქმებულებს ინდივიდუალური დაცვისა და ჰიგიენური საშუალებების სწორად გამოყენებასა და შემდგომში მათ შენახვა/მოცილებაზე;
- პერიოდულად, რამდენჯერმე (არანაკლებ 2 საათიანი ინტერვალებით), გაანიავეთ სამუშაო სივრცეები;

- უზრუნველყავით ხშირად შეხებადი ზედაპირების (მათ შორის კარების სახელურების, ჩამრთველ/გამომრთველი ღილაკების) დასუფთავება რამდენჯერმე (2-საათიანი ინტერვალებით) შესაბამისი კონცენტრაციის სადეზინფექციო ხსნარით;
- უზრუნველყავით დასაქმებულთა/ვიზიტორთა მიერ გამოყენებული ერთჯერადი ხელსახოცებისა თუ სხვა გამოყენებული ჰიგიენური ნარჩენებისთვის დახურული კონტეინერების განთავსება, რომელშიც ჩაფენილი იქნება ერთჯერადი პლასტიკური პარკი. ნარჩენების პარკის ამოღება და განკარგვა მოახდინეთ ერთჯერადი ხელთათმანების გამოყენებით. უზრუნველყავით ასეთი ნარჩენების დროული გატანა შესაბამისი პირის/სამსახურის მიერ;
- ყოველი სამუშაო დღის შემდგომ უზრუნველყავით სამუშაო სივრცის სველი წესით დალაგება და დამუშავება სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენებით;
- უზრუნველყავით სპეც.ტანსაცმლის ცენტრალიზებული რეცხვის შესაძლებლობა;
- გაზრდილი სიხშირით განახორციელეთ ყველა იმ ზედაპირის და ინვენტარის რეცხვა-დეზინფექცია, რომელსაც შეხება აქვს სურსათთან;
- გამოიყენეთ ყველა სადეზინფექციო და სარეცხი საშუალებებისათვის დაშვებული მაქსიმალური კონცენტრაცია;
- ღონისძიების ორგანიზატორი ვალდებულია განახორციელოს მონიტორინგი ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესრულებაზე.

### **დასაქმებულთა ვალდებულებები:**

- დაიცავით ჰიგიენის წესები თქვენს სამუშაო ადგილზე;
- სამუშაოების შესრულებისას გამოიყენეთ სრულად ის ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები, რომლებიც დამსაქმებელმა მოგაწოდათ;
- სამუშაოს დამთავრებისას სადეზინფექციო საშუალებებით დაამუშავეთ სამუშაო ადგილები და ის ხელსაწყოები, რომელსაც იყენებთ სამუშაო პროცესის მიმდინარეობისას;
- ხელის ჰიგიენა ჩაიტარეთ ხშირად. იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ახერხებთ ხელების დაბანას და გაშრობას, გამოიყენეთ სპირტის შემცველი ხელის საწმენდი საშუალებები. გახსოვდეთ, რომ ხელების დაბანა საპნითა და წყლით არის უპირატესი;
- მოერიდეთ ხელებით თვალებზე, ცხვირზე და პირზე შეხებას;
- მუშაობის პერიოდში უზრუნველყავით თმის შეკვრა/მჭიდროდ დამაგრება, რათა მაქსიმალურად შეიზღუდოს თმების სახის ზედაპირთან შეხება (შესაძლებელია ჩაჩის, ან სპეციალური თავსაბურავის გამოყენება);
- ხელთათმანების შეცვლა მოახდინეთ ხშირად. შეცვლისას აუცილებელია ხელების დაბანა. ხელთათმანები არ განიხილოთ როგორც ხელების დაბანის შემცველი საშუალება. ხელის ჰიგიენის ჩატარების გარეშე ხელთათმანების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს კანის ზედაპირზე არსებული არაპათოგენური მიკროორგანიზმების გამრავლება და კანის საფარველის დაზიანება;
- ხელთათმანები შეცვალეთ დაბინძურებისთანავე, მაგალითად, ხელით კარების გახსნა / დახურვა, ყუთების დაცლა, გადაუმუშავებელი სასურსათო პროდუქტების დამუშავების (რეცხვა, გასუფთავება) შემდეგ და ა.შ.