

**وزارت تعاون کار و رفاه اجتماعی**

**اداره کل تعاون کار و رفاه اجتماعی استان زنجان**

**مدیریت امور اجتماعی و اداره بازرسی کار**

**دستورالعمل پیشگیری و مقابله با ویروس کرونا  
در واحدهای تولیدی و صنعتی و کشاورزی  
استان زنجان**

**فروردین ۱۳۹۹**

## نکات عمومی پرسنل غیر اداری و بخش تولید

۱. همکاری با پرسنل انتظامات برای تب سنجی الزامی است.
۲. عدم حضور در محل های پرجمعیت در ساعات غیر اداری الزامی است.
۳. در صورت مشاهده علائم کرونا در خود و خانواده و اطرافیان موضوع به مرکز بهداشت شهرستان با شماره تلفن ۴۰۳۰ و همینطور مسئول بهداشت کارگاه گزارش گردد.
۴. شستشو و ضدعفونی نمودن مداوم دست در منزل و محل کار الزامی است.
۵. از دست دادن و روبوسی کردن با افراد خودداری گردد.
۶. در هنگام عطسه و سرفه حتماً جلوی دهان خود را به دستمال بپوشانید.
۷. رعایت دستورالعمل های بهداشتی تدوین شده برای واحدها الزامی است.
۸. استفاده از ماسک و دستکش در سرویس های ایاب و ذهاب و سایر محل های پرجمعیت الزامی است.
۹. انداختن کلیه دستکشها، ماسک ها و دستمال های استفاده شده در سطل هایزباله درب دار الزامی است.
۱۰. ضدعفونی نمودن دست ها در بدو ورود به کارخانه، رستوران و چای خانه الزامی است.
۱۱. عدم دست زدن به بینی، دهان و چشم و در غیر این صورت شستشوی بلافاصله دست ها و ضدعفونی کردن آنها.
۱۲. عدم تجمع در رستورانها، چای خانه ها و محل استعمال سیگار در کارگاه ها الزامی است.
۱۳. استفاده از انگشتر، ساعت و سایر زیورآلات ممنوع است.
۱۴. همراه داشتن نان، غذای منزل و هرگونه خوراکی در محل کار ممنوع میباشد.
۱۵. استفاده از موبایل با توجه به آلودگی وسیع و غیرقابل اجتناب صفحات لمسی موبایل ها در کارگاه ممنوع می باشد.

## نکات عمومی پرسنل اداری

۱. همکاری نمودن با پرسنل انتظامات برای تب سنجی الزامی است.
۲. عدم حضور در محل های پرجمعیت در ساعات غیر کاری توصیه می شود.
۳. در صورت مشاهده علائم کرونا در خود، خانواده و اطرافیان موضوع را علاوه بر مرکز بهداشت شهرستان و استان با شماره تلفن ۴۰۳۰، به مسئول بهداشت کارگاه نیز گزارش نمایید.
۴. شستشو و ضدعفونی نمودن مداوم دست در منزل و محل کار مورد تاکید می باشد.
۵. از دست دادن و روبوسی کردن با افراد خودداری گردد.
۶. در هنگام عطسه و سرفه حتما جلوی دهان خود را با دستمال کاغذی بپوشانید.
۷. رعایت دستورالعمل های بهداشتی تدوین شده برای واحدها الزامی است.
۸. استفاده از ماسک و دستکش در سرویس های ایاب و ذهاب و سایر محل های پرجمعیت الزامی است.
۹. انداختن کلیه دستکشها، ماسک ها و دستمال های استفاده شده در سطل های زباله در بسته الزامی است.
۱۰. ضدعفونی نمودن مداوم دست ها در محل کار الزامی است.
۱۱. نظافت و ضدعفونی نمودن مداوم میز کار، موس و کیبورد، تلفن همراه و سایر اقلام رومیزی و... الزامی است.
۱۲. تشکیل جلسات به صورت ویدیو کنفرانس و عدم تشکیل جلسات گروهی تا حد امکان.
۱۳. عدم دست زدن به بینی، دهان و چشم و در غیر این صورت شستشوی بلافاصله دست ها و ضدعفونی نمودن آنها الزامی است.
۱۴. عدم تجمع در رستورانها و قهوه خانهها و محل استعمال سیگار کارگران الزامی است.
۱۵. استفاده از انگشتر، ساعت و سایر زیورآلات ممنوع است.

## قوانین مربوط به سرویس های ایاب و ذهاب

۱. ضدعفونی نمودن دست ها در هنگام سوار شدن توسط محلول ضدعفونی الزامی است.
۲. استفاده از ماسک و دستکش در هنگام سوار شدن و در تمام طول مسیر الزامی است.
۳. عدم دست دادن و روبوسی کردن با افراد الزامی است.
۴. پوشاندن جلوی دهان با دستمال در هنگام عطسه و سرفه و دفع دستمال مربوطه در کیسه زباله در دار.
۵. عدم دست زدن به بینی و دهان و چشم بدون دستمال.
۶. دور انداختن دستکش در سطل در بسته به هنگام ورود به هر مکان الزامی است.
۷. سوار نکردن افراد ناشناس و مشکوک به بیماری به سرویس های ایاب و ذهاب الزامی است.
۸. ضدعفونی روزانه دستگیره های درب و فرمان و دنده خودرو.
۹. ضدعفونی دست ها با محلول ضدعفونی پس از نظافت خودرو.
۱۰. حضور راننده در وسیله نقلیه خود و عدم تجمع در محل ایستگاههای مقابل کارگاه الزامی است.
۱۱. پرسنل تا حد امکان از خودروی شخصی برای تردد استفاده نمایند. در این خصوص می توان نسبت به شناور نمودن ساعت ورود و خروج نیز اقدام نمود به این صورت که کارگران به تدریج و در چند نوبت وارد کارگاه شده و از کارگاه خارج شوند.
۱۲. حتی الامکان در هر ردیف صندلی های سرویسهای ایاب و ذهاب فقط توسط یک نفر استفاده گردد.

## قوانین مربوط به پرسنل آشپزخانه و رستوران

۱. دوش گرفتن پرسنل آشپزخانه قبل از شروع کار و پس از پایان آن الزامی می‌باشد.
۲. قبل از ورود به آشپزخانه، حتماً دستکش و ماسک استفاده گردد.
۳. سطوح سرو غذا را به تناوب ضدعفونی نمایند.
۴. از شستشو و ضد عفونی شدن کامل تمامی ظروف اطمینان حاصل نمایند.
۵. در هنگام سرو غذا از تماس مستقیم با ماده غذایی اجتناب نمایند.
۶. در زمان سرو غذا از سرفه و عطسه بر روی ماده غذایی اکیداً پرهیز گردد.
۷. از بازپس گیری مواد غذایی و ظروف تحویل داده شده به افراد و قرار دادن مجدد آن در چرخه مصرف اکیداً خودداری نمایند.
۸. از ورود افراد متفرقه به محدوده آشپزخانه و سرو غذا اکیداً خودداری شود.
۹. زباله ها حتماً در ظروف دربسته نگهداری شده و از تجمع بیش از حدزباله ها جلوگیری شود.
۱۰. از صحبت کردن پرسنلهنگام توزیع غذاخودداری گردد.
۱۱. بعد از هر بار شستشوی ظروف، دستگاہ و محدوده آشپزخانه را ضدعفونی نمایند.
۱۲. از نگهداری مواد غذایی پخته شده و نیمه آماده در یخچال ها خودداری نمایند.
۱۳. از تحویل گرفتن ظروف غذای متفرقه و شخصی پرسنل اکیداً خودداری شود.
۱۴. دستگیره ی درها ضد عفونی شود.
۱۵. سطوح میزها و کف رستوران و آشپزخانه پس از هر بار سرو غذا، تمیز و ضدعفونی گردد.
۱۶. ابزار نظافت و دستمال ها را پس از اتمام کار شسته و ضدعفونی گردد.
۱۷. از دست دادن، روبوسی کردن با افراد خودداری گردد.
۱۸. در هنگام عطسه و سرفه حتماً جلوی دهان خود را با دستمال کاغذی بپوشانید.

۱۹. انواع سالاد و میوه در وعده های غذایی حذف گردد.
۲۰. آبلیمو، سرکه و روغن زیتون، نمک و فلفل از روی میزها با قید فوریت حذف گردد.
۲۱. لیوان های یکبار مصرف، پس از مصرف از روی میزها جمع آوری شده و در جا لیوانی قرار داده شود.
۲۲. اضافه ماده غذایی هر وعده بعد از اتمام سرو غذا معدوم گردد.
۲۳. از نگهداری اضافی مواد غذایی جداً خودداری شود.
۲۴. شستشوی لباس و روپوش کار به صورت روزانه انجام شود.
۲۵. خودروها و ظروف حمل غذا به صورت متناوب شستشو و ضدعفونی گردند.
۲۶. سینی های تحویل غذا هنگام پس گرفتن از پرسنل، داخل تشت آب و مواد ضدعفونی کننده ( وایتکس) با درصد رقیق سازی استاندارد قرار گرفته و بعد مجدداً استفاده گردد.
۲۷. در وعده صبحانه از نان بسته بندی شده تکی استفاده شود.
۲۸. گرمکن های محل سرو غذا بایستی روی دمای حداقل ۷۰ درجه تنظیم شده و گرمای کافی به غذا رسانده شود.
۲۹. پرسنل هنگام ورود به محل سرو غذا از دمپایی تمیز و ضدعفونی شده استفاده کنند.
۳۰. در محل سرو غذا از مواد ضدعفونی کننده مناسب مثل الکل استفاده و اطراف محل سرو به صورت مداوم تمیز و ضدعفونی شود.
۳۱. از تردد غیر ضروری پرسنل واحد آشپزخانه و رستوران در سالن ها و راهروهای اداری خودداری شود.
۳۲. از قرار دادن صندلی های رستوران ها بر روی میز های غذاخوری در هنگام نظافت سالن خودداری شود.
۳۳. مواد غذایی وارد شده به کارگاه بایستی تحت کنترل و ضدعفونی قرار بگیرند.
۳۴. موارد مربوط به آشپزخانه بایستی به اطلاع واحد HSE رسانده شده و انجام گردد.
۳۵. پرسنل واحد HSE در زمان های شستشو و ضدعفونی رستوران ها و همچنین زمان سرو غذا از شروع آن و در شیفت های عصر و شب هنگام شستن و ضدعفونی سینی ها و ظروف و سطوح بایستی در محل حضور داشته و شرایط را کنترل کنند.

۳۶. پرسنل آشپزخانه جهت باز کردن بسته های مواد غذایی وارد شده حتماً از دستکش های مجزا استفاده کنند.
۳۷. کلیه مواد غذایی بسته بندی شده بایستی قبل از ورود به رستورانها با مواد مناسب ضدعفونی و شستشو گردد.
۳۸. بطری های آب بسته بندی حتماً قبل از ورود به رستوران ها و چای خانه ها مورد ضدعفونی و شستشو قرار گیرد.
۳۹. از مصرف غذایی مواد غذایی فله ای و روباز جداً خودداری گردد.
۴۰. در قسمت ورودی آشپزخانه پادری آغشته به محلول ضدعفونی کننده پا قرار داده شده و هر دو ساعت با محلول شارژ گردد.
۴۱. سطوح استیل سرو غذا به طور مداوم تحت محلول پاشی با الکل و ضدعفونی با وایتکس قرار داده شود.

## قوانین رستوران و چایخانه در کارگاه

حتی الامکان نسبت به تعطیلی رستوران و چای خانه تا پایان شیوع بیماری اقدام شود در غیر اینصورت:

۱. شستشوی دست ها و ضدعفونی آنها در هنگام ورود به رستوران و چایخانه الزامی است.
۲. حتی الامکان سفارش غذا از بیرون از کارگاه انجام نگردد.
۳. به همراه داشتن و استفاده از قاشق و چنگال شخصی الزامی است. استفاده از دستمال جهت فشار دادن دکمه های آب سرد کن و یا قوری چای در رستوران و چایخانه و انداختن دستگاه مربوطه به سطل زباله در بسته الزامی است.
۴. استفاده از دستمال، پیش از باز کردن درب کشو و کابینت ها و انداختن دستمال استفاده شده در بسته در بسته الزامی است.
۵. ضدعفونی نمودن دست ها هنگام خروج از رستوران و چایخانه الزامی است.
۶. از دست دادن، روبوسی کردن و در آغوش کشیدن افراد خودداری نمایید.
۷. در هنگام عطسه و سرفه حتماً جلوی دهان خود را با دستمال بپوشانید.
۸. عدم حضور نفرات خدمات در رستوران ها.
۹. همراه آوردن نان، غذای منزل و هرگونه خوراکی ممنوع میباشد.
۱۰. تا حد امکان پرسنل باید هنگام مصرف چای در چای خانه ها از هم فاصله داشته و با یکدیگر صحبت نکنند.



## قوانین تعویض لباس در رختکن ها

۱. استفاده نکردن از لباس ، کفش و تجهیزات سایر پرسنل کارگاه الزامی است.
۲. شستشوی دست از لمسی کمد ها و تعویض لباس ها الزامی است.
۳. اجتناب از تجمع بیش از حد و نزدیک به هم در هنگام تعویض لباس ها الزامی است.
۴. اطمینان از ضدعفونی و نظافت کردن کمد ها به صورت روزانه الزامی است.
۵. پرهیز از قرار دادن لوازم غیر ضروری در کمد ها الزامی است.
۶. قرار دادن وسایل در روی کمد و رختکن اکیداً ممنوع گردد.
۷. از دست دادن و روبوسی کردن با افراد خودداری گردد.
۸. در هنگام عطسه و سرفه حتماً جلوی دهان با دستمال کاغذی گرفته شده و دستمال کاغذی پس از مصرف درون سطل زباله در دار انداخته شود.
۹. از شستشوی لباسها در رختکن خودداری گردد.
۱۰. شستشوی لباس کار به صورت روزانه و در منزل انجام گیرد.
۱۱. پرسنل از قرار دادن وسایل اضافی در داخل کمد ها خودداری کنند.
۱۲. نظافت کمد های رختکن بعد از مرحله ضدعفونی باید توسط خود پرسنل انجام شده و بعد از تمیز کردن کامل آن ، وسایل خود را درون کمد قرار دهند.
۱۳. بهداشت فردی و نظافت کمدها بایستی توسط کلیه پرسنل در هنگام استفاده از رختکن رعایت گردد

## قوانین استفاده از سرویس های بهداشتی کارخانه

۱. استفاده از دستمال برای باز کردن درب سرویس های بهداشتی و انداختن دستمال استفاده شده در سطل ۶۶ در بسته.
۲. استفاده از دستمال برای استفاده از شیلنگ و انداختن دستمال استفاده شده در سطل در بسته.
۳. استفاده از دستمال برای باز کردن شیر آب و انداختن دستمال استفاده شده در سطل در بسته.
۴. شستن دستها به مدت ۳۰ الی ۶۰ ثانیه بر اساس روش صحیح شستن دست الزامی است.
۵. استفاده از دستمال برای بستن شیر آب و انداختن دستمال استفاده شده در سطل در بسته.
۶. ضدعفونی کردن دستها و استفاده از دستمال برای باز کردن درب دستشویی و انداختن دستمال استفاده شده در سطل در بسته.
۷. سرویس های بهداشتی بایستی به صورت روزانه شستشو و ضدعفونی گردد.

## دستورالعمل واحد انتظامات و باسکول و ورودی ماشین ها و خودروها

۱. ورود افراد متفرقه به شرکت را تحت کنترل قرار داده و در موارد خاص، با مدیر مربوطه هماهنگی های لازم به عمل آید.
۲. در صورت مشاهده علائم بیماری در هر یک از پرسنل یا مراجعین، از ورودشان به کارخانه ممانعت به عمل آمده و موارد با قید فوریت ضمن اعلام به وزارت بهداشت با شماره تلفن ۴۰۳۰ و مسئول بهداشت کارگاه، به واحدهای اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی مستقر در شهرستان ها اعلام گردد.
۳. از تجمع افراد رانندگان در جلوی درب کارخانه جلوگیری به عمل آید.
۴. سطوح قابل دسترسی در اتاق نگهبانی را هر ساعت یک بار با روش های اصولی و صحیح ضدعفونی نمایید.
۵. از ورود افراد متفرقه به اتاق نگهبانی و اتاق باسکول خودداری به عمل آورده و از چرخش بیمورد پرسنل در کارگاه به هر علتی جلوگیری گردد.
۶. پرسنل انتظامات از ماسک بهداشتی و دستکش به صورت مداوم استفاده نمایند.
۷. از دست دادن و روبوسی کردن با افراد خودداری گردد.
۸. در هنگام عطسه و سرفه حتما جلوی دهان خود را با دستمال کاغذی بپوشانید و پس از عطسه و سرفه و استفاده از دستمال کاغذی آن را در سطل زباله در دار بیندازید.
۹. حتی الامکان اندازه گیری و ثبت دمای بدن پرسنل شرکت در ورودی کارخانه ها انجام گیرد.
۱۰. حتی الامکان اندازه گیری و ثبت دمای بدن پیمانکاران و پرسنل آنها در ورودی کارخانه انجام گیرد.
۱۱. حتی الامکان اندازه گیری و ثبت دمای بدن ارباب رجوع و بازدیدکنندگان و رانندگان خودروها و کامیون های ورودی به کارگاه در ورودی کارخانه انجام گردد.
۱۲. ارائه گزارشات اقدامات انجام شده در زمینه تب سنجی طبق برنامه زمانی مشخص شده به مسئولین بهداشت کارگاه انجام گیرد.

- 
۱۳. بایستی از ورود وسایل و غذا توسط پرسنل به داخل کارخانه جلوگیری گردد.
۱۴. کلیه پرسنل که در زمان های خارج از شیفت روزانه به شرکت مراجعه می کنند حتماً بایستی در ورودی کارخانه توسط نگهبانان مورد تب سنجی قرار بگیرند.

## اقدامات لازم در انبارها

۱. در هنگام تحویل گرفتن محموله ها ، به خصوص مواد اولیه وارداتی خارج از کشور ، از تجهیزات بهداشتی مانند ماسک و دستکش جهت تحویل بار استفاده گردد.
۲. از ورود رانندگان به محدوده انبار ها و اتاق انبار خودداری گردد.
۳. از همراه داشتن محلول و ضد عفونی کردن دستهای کارگران انبار اطمینان حاصل گردد.
۴. از دست دادن و روبوسی کردن و در آغوش کشیدن افراد خودداری گردد.
۵. در هنگام عطسه و سرفه کردن جلوی دهان با دستمال کاغذی پوشانده شده و دستمال کاغذی مصرف شده درون سطل زباله درب دار انداخته شود.
۶. از همراه آوردن نفرات اضافی در کامیون ها جلوگیری گردد.
۷. از ارتباط مستقیم رانندگان با پرسنل انبار جلوگیری گردد.

## و در پایان

**با رعایت موارد فوق در کارخانجات و واحدهای تولیدی،**

**حتما ویروس کرونا و هر ویروس خطرناک دیگری را**

**شکست خواهیم داد.**