

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مکان های طبخ، فرآوری و عرضه مواد غذایی (رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، حلیم و آش، آشپزخانه های مرکزی، ساندویچی و نظایر آن)



معاونت بهداشت نسخه دوم- فروردین ۱۳۹۹ کد ۳۰۶/۱۲۰



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

قهرست	
مقدمه	۲.
دامنه کاربرد	۲.
فاصله گذاری اجتماعی	
غربال گری، مراقبت و بازتوانی	
۱. غربالگری شاغلین در همه گیری کووید-۱۹	
۲. مراقبت از گروههای آسیبپذیر	
۳. بازتوانی در شاغلین با سابقه کووید-۱۹	
اقدامات كنترلى سلامت محيط و كار	
۱. بهداشت و حفاظت فردی	
۲. بهداشت موادغذایی	٧.
۳. بهداشت ابزار و تجهیزات	٨.
۴. بهداشت ساختمان	٨.
نكات مهم	
آموزش بهداشت	
پیوست ۱: فرم خوداظهاری فرد جهت بازگشت به کار	۱۲
پیوست ۲: روش درست شستشوی دستها	
پیوست ۳: پوشیدن و درآوردن تجهیزات حفاظت فردی	۱۵
مراحل پوشیدن وسایل حفاظت فردی (PPE) توصیهشده	۱۵
مراحل درآوردن وسایل حفاظت فردی (PPE) توصیهشده	۱۷
پیوست ۴: گندزداهای سطوح	
 جدول ۱- راهنمای غلظت و مصرف هیپوکلریت سدیم	
جدول ۲- راهنمای تهیه مواد گندزدا	
. ری گر که به در پیشگیری از کرونا ویروس	



ستویی به است. راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

مقدمه

شناسایی راههای انتقال عامل ایجاد کننده بیماری نقش مهمی در کنترل آن دارد. راه های انتقال این ویروس هنوز بهطور دقیق مشخص نشده است ولی به عنوان یک اصل کلی ویروسهای تنفسی بهطور عمده از طریق ریز قطرات یا از طریق سرفه یا عطسه و یا لمس ا شیاء آلوده منتقل می گردند. بر ا ساس دانستههای کنونی این بیماری از یک طیف ملایم تا شدید با علایمی همچون تب، سرفه، تنگی نفس می تواند بروز نماید و در موارد شدیدتر ممکن است منجربه ذات الریه، نارسایی کلیه و مرگ گردد. درصد مرگ ناشی از این بیماری هنوز به طور دقیق مشخص نشده است.

با عنایت به آخرین اطلاعات، انتقال ویروس کرونا از انسان به انسان از طریق سرفه، عطسه، تخلیه ترشحات بینی و دهان در محیط می باشد. این ویروس میتواند در فاصله ۱ تا ۲ متری از طریق سرفه یا عطسه منتقل شود. راه دیگر انتقال، تماس دستها با محیط و سطوح آلوده به ویروس مانند تجهیزات، دستگیره دربها، میز و صندلی، شیرآلات، نرده پلهها، پریز و کلیدهای برق و کلیه و سایلی است که بهطور عمومی و مشترک استفاده می شود شامل اسکناس، اسناد و مدارک دست به دست شده و نظایر آن. بنابراین حائز اهمیت است پس از تماس با هر فرد یا اشیاء مشکوک دست با آب و صابون شستشو گردد.

دامنه کاربرد

مراکز تهیه و و طبخ، فرآوری و عرضه مواد غذایی (رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، حلیم و آش، آشپزخانه های مرکزی، ساندویچی و نظایر آن)

فاصلهگذاري اجتماعي

یکی از راه های کاهش مواجهه و قطع زنجیره تماس رعایت فاصله گذاری اجتماعی است. از آنجا که بسیاری از شاغلین صنایع و واحدهای تولیدی و خدماتی در معرض بیماری کووید ۱۹ هستند و محل های کسب و کار یکی از اماکن تجمع محسوب شده که می تواند سبب انتقال بیماری گردد و از طرفی حفظ سلامت نیروی کار از اهمیت بالایی برخوردار است لازم است مقررات ویژه ای از طریق فاصله گذاری اجتماعی علاوه بر رعایت اصول بهداشتی برای کاهش مواجهات متناسب با سطح اضطرار و درجه اهمیت فعالیت اقتصادی و صنایع در نظر گرفته شود.

در این راستا لازم است موارد زیر رعایت شود:

الف) كاركنان

• رعایت فاصله ی ۱ الی ۲ متر (حداقل یک متر) بین کارکنان رعایت گردد.



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

- استفاده از سیستم تهویه و یا باز گذاشتن پنجره ها
- درصورتی که مواجهه چهره به چهره ناگزیر باشد باید در حداقل زمان ممکن صورت پذیرفته و حداقل فاصله ی یک متر رعایت گردد.
 - اجتناب از تماس کارکنان با یکدیگر از جمله دست دادن
 - اجتناب از تجمع در محیط کار از جمله رختکن، آبدارخانه، انبار و یا اطراف محیط کار
 - درصورت مواجهه و روبرو شدن با میهمان/ مشتری حداقل فاصله یک متری را رعایت کنید.
 - در صورت فعال بودن اتاق استراحت کارکنان و شاغلین، رعایت فاصله ایمن حداقل یک متر رعایت گردد.
- در صورت فعال بودن سرویس ایاب و ذهاب کارکنان، از نصف ظرفیت سرنشین خودرو برای جابجایی کارکنان استفاده شود.
 - افزایش تعداد سرویس های ایاب و ذهاب برای رعایت فاصله گذاری ایمن در جابجایی کارکنان صورت پذیرد.
- رعایت فاصله ایمن حداقل یک متر در قسمت های عمومی از جمله نمازخانه، سلف سرویس و مسیر ورود خروج الزامی است.
- چیدمان میز غذا خوری و نشستن مشتری طوری باشد که فاصله حداقل یک متر رعایت گردد. (بعد از مجاز شدن به فعالیت سالن رستوران و مراکز مشابه جهت سرویس در محل)

ب) مشتری

- کاهش مواجهه چهره به چهره کارکنان با مشتری
- ضرورت استفاده از محافظ یا شیلد های محافظتی (پلاستیکی / شیشه ای) برای میز صندوق دار و نوار نقاله متحرک یا پیشخوان فروش
 - عرضه مواد غذایی با استفاده از سفارش پذیری تلفنی یا اینترنتی و صرفا" جهت برون بری
- دریافت وجه نقد ممنوع است و پرداختها ترجیحا" به صورت آنلاین یا با استفاده از اپها ویا کارتخوان صرفا توسط مشتری صورت گیرد.
 - ارائه خدمات به صورتی انجام شود که صف ایجاد نشود.(ازجمله استفاده از پیک)
- کاهش ظرفیت پذیرش مشتری در رستوران و سایر مراکز مشابه بمنظور کاهش تراکم جمعیت (۵۰ درصد ظرفیت در صورت مجاز بودن به پذیرش مشتری در محل)
 - عدم برگزاری مراسمات تا بهبود شیوع بیماری



راهنمای کام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

- فاصله بین میزهای سالن حداقل یک متر باشد.
- قرار دادن مبلمان و صندلی میهمان/ مشتری در فواصل لازم و ایمن (حداقل یک متر) از یکدیگر و به دور از کارکنان
- یکی از بهترین روش های فنی و مهندسی جهت حذف و یا کاهش مواجهات مستقیم کارکنان با میهمان/ مشتری استفاده از موانع فیزیکی شیشه ای یا پلاستیکی برای کاهش مواجهات می باشد.
- فاصله ۱ تا ۲ متر جهت پیشگیری از بروز بیماری رعایت گردد (رعایت فاصله ایمن بین میهمان/ مشتریان، کارکنان، به میزان حداقل یک متر)؛

غربالگری، مراقبت و بازتوانی

ا. غربالگری شاغلین در همه گیری کووید-19

لازم است براساس طرح فاصله گذاری اجتماعی، پیش از ورود به محل کار، فعالیتهای زیر انجام پذیرد:

- ۱- همه شاغلین موظف هستند در صورت وجود علائم تنفسی مرتبط با کووید-۱۹ یا وجود تماس نزدیک با بیمار در بدو ورود به محل کار فرم خوداظهاری را تکمیل نمایند (پیوست شماره۱).
- ۲- بررسی روزانه علائم شاغلین: نماینده کارفرما یا مدیرشاغلین را به صورت تصادفی و روزانه، تا پایان همه گیری، از حیث علائم تنگی نفس و سایر علائم تنفسی مورد ارزیابی قرار دهد. همچنین چنانچه براساس ارزیابی سامانه salamat.gov.ir نیاز به قرنطینه خانگی وجود داشت، فرد از ورود به محل کار خودداری و کارفر ما/ مدیر را مطلع نماید. در غیر اینصورت کارفر ما/ مدیر از ورود بیمار به محل کارجلوگیری نماید.
- ۳- تجهیز واحد به تب سنج جهت تب سنجی شاغلین و مهمانان / مشتریان تمامی تالارها و سالن های پذیرایی در هر متراژی و نیز در رستوران ها و سالن های غذا خوری دارای بیش از ۲۰۰ متر مربع سالن پذیرش مهمان

۲. مراقبت از گروههای آسیبپذیر

دو گروه زیر با گواهی پزشک معتمد، به عنوان افرادی که در معرض ابتلا به بیماری کووید-۱۹ عارضه دار قرار دارند، در نظر گرفته شده است:

گروه الف – بیماران با بیماری زمینهای:

- بیماری قلبی عروقی
 - فشارخون



راهنمای کام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

- دیابت
- بیماریهای تنفسی زمینهای
 - BMI> 40 •

گروه ب- بیماران با نقص ایمنی:

- تحت درمان با کورتیکواستروئید بیش از ۱۲/۵mg پردنیزولون در روز بیش از دو هفته
 - شیمی درمانی
 - بدخیمیها
 - پیوند اعضاء
 - موارد زیر برای این افراد در نظر گرفته شود:
- ۱- در صورت عدم امکان دورکاری، 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.
 - ۲- کارفرمایان شرایطی را جهت استفاده از مرخصی برای شاغلین فراهم می نمایند.

19. بازتوانی در شاغلین با سابقه کووید-19

تمامی شاغلین با احتمال 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 مورد ارزیابی قرار گیرند و وضعیت شاغل برای بازگشت به کار مورد ارزیابی پزشکی قرار گیرد.

اقدامات کنترلی سلامت محیط و کار

ا. بهداشت و حفاظت فردی

بهداشت فردی (برای متصدی و شاغلین):

- از دست دادن و رو بوسی کردن با یکدیگر پرهیز شود.
- استفاده از وسایل حفاظت فردی ماسک و دستکش در تمام زمان های کشیک کاری برای تمام شاغلین از جمله عرضه کننده و فروشنده موادغذایی، گارسون ها، آشپزان و کمک آشپزان، بوفه ای ها، و نظایر آن الزامی می باشد.



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

- تعویض ماسک و دستکش در تواتر زمانی کوتاه و شستشوی دائمی دست ها و ضدعفونی دست ها با
 محلول های بر پایه الکل ضروری می باشد.
- شـسـتن مرتب دسـت ها با آب و صـابون مايع (طبق پيوسـت شـماره ۲) و يا اسـتفاده از مواد ضـد عفونى کننده بر پايه الکل قبل از دست زدن به دهان، بينى و چشم و بعد از دست زدن به هر سطح و اشياء و حتى گوشى تلفن و موبايل و بعد از دستشويى ضرورى مى باشد.
- در زمان داشتن علائم بیماری تنفسی بایستی از ماسک استفاده نموده و در صورت شدید شدن علائم به مراکز درمانی مراجعه نمایند.
- نیروهای خدماتی در هنگام نظافت باید از لباس حفاظتی، ماسک، چکمه و دستکش استفاده نمایند.
- استفاده از دستمال کاغذی هنگام عطسه یا سرفه کردن ضروری می باشد. (در صورتی که دستمال وجود نداشت از قسمت داخلی آرنج خمیده موقع سرفه و عطسه استفاده گردد).
- از دستمال مشترک برای تمیز کردن میز و صندلی و سایر وسایل استفاده نگردد. (ترجیحا"هر یک از کارکنان از دستمال نظافت یکبار مصرف).
 - دست ها قبل از شستشو یا ضد عفونی شدن نبایستی در تماس با چشم، بینی و دهان قرار گیرد.
- از استعمال دخانیات به دلیل تاثیر آن بر تضعیف سیستم ایمنی بدن و مستعد نمودن افراد در ابتلا به ویروس خود داری شود.
- افرادی که در تهیه، طبخ و سرو مواد غذایی دخالت دارند به هیچ عنوان مجاز به دریافت وجه از مشتری نمی باشند. (اغذیه فروشی ها و نظایر آن)
- دریافت وجه نقد ممنوع است و پرداختها ترجیحا" به صورت آنلاین یا با استفاده از اپها ویا کارتخوان صرفا توسط مشتری صورت گیرد.
- متصدی/مدیر /مالک موظف است یک جعبه دستمال کاغذی به منظور استفاده شاغلین و مشتریان در کنار دستگاه کارت خوان محل صنفی قرار دهد.
 - کوتاه بودن ناخن از ضروریات رعایت بهداشت فردی می باشد.
 - از دست زدن مستقیم به غذای آماده به مصرف قبل سرو خود داری گردد.
 - همه کارکنان بایستی دارای کارت بهداشت معتبر باشند.
 - همه كاركنان بايستى داراي گواهينامه معتبر آموزش سلامت اصناف باشند.



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

بهداشت فردی (برای مشتری):

- رعایت فاصله با متصدیان و شاغلین مراکز فوق حداقل یک متر در هنگام دادن سفارش و یا تحویل کالا ضروری می باشد.
 - از ارتباط دست با محصولات مواد غذایی و یا غذای آماده مصرف خود داری نمایید.
- از دست زدن مستقیم و بدون دستکش به وسایل و تجهیزات جداسازی مواد غذایی خود داری نمایید
- در صورت عدم پوشش دست شما با دستکش از لمس کردن مستقیم دکمه های کارت خوان خود داری نمایید و یا حداقل از یک برگ دستمال کاغذی برای پوشش انگشت مورد نظر استفاده نمایید.
- در هنگام گرفتن خدمت در سالن پذیرایی رستوران ها، سلف سرویس ها و همچنین مراکز طبخ نظیر اغذیه فروشی ها، کله پزی و نظایر آن استفاده از ماسک و دستکش ضروری می باشد.
- از استعمال دخانیات به دلیل تاثیر آن بر تضعیف سیستم ایمنی بدن و مستعد نمودن افراد در ابتلا به ویروس خودداری نمایید.
- در هنگام نو شیدن انواع نو شیدنی از نی های یکبار مصرف بسته بندی شده و یا لیوان یکبار مصرف استفاده نمایید.

1. بهداشت موادغذایی

- ، مواد غذایی فاقد بسته بندی حتما" باید پوشش بهداشتی داشته و در ظروف مناسب نگهداری گردند.
 - تحت هیچ شرایطی غذا جزء زمان سرو و مصرف نبایستی به صورت روباز قرار گیرند.
 - در صورت امکان جهت سرو غذا در مراکز مرتبط از ظروف یکبار مصرف مناسب استفاده شود.
 - کلیه مواد اولیه ازجمله نمک ، قند و شکر باید دارای پروانه بهره برداری و استاندارد باشد.
- از نگهداری لاشه گوشت و مرغ و انواع محصولات گوشتی و پروتئینی به صورت روباز و خارج از یخچال خود داری شود.
 - سعی شود تهیه طیور و محصولات آن به صورت بسته بندی دارای مجوز سازمان دامپزشکی باشد.
- سرو نمک، فلفل، سماق، قند، شکر و آب آشامیدنی در رستوران ها و اغذیه فروشی ها و آشپزخانه ها
 و نظایر در بسته بندی های یکبار مصرف یکنفره انجام گیرد.
 - محل تميز كردن سبزيجات و سيفي جات با قطعه قطعه كردن گوشت جدا باشد.
 - در صورت استفاده از سالاد و سبزی خوردن از بسته بندی دارای مجوز استفاده شود.
- در صورت استفاده از سالاد بار، ضمن رعایت سالمسازی ، ظروف سالاد بار از پوشش منسب برخوردار باشد.



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

• رعایت دستوالعمل های مربوطه به مراکز تهیه و توزیع مواد غذای صادره از سوی وزارت بهداشت الزامی است.

7. بهداشت ابزار و تجهیزات

- کلیه تجهیزات مورد استفاده در طبخ و فر آوری به طور مستمر گندزدایی (حداقل یکبار قبل از شروع کار و یکبار بعد از پایان کار روزانه) شود.
- کلیه تجهیزات در زمان عدم استفاده در داخل قفسه و یا کابینت در نگهداری شود و از نگهداری در خارج قفسه و یا کابینت خود داری شود.
- 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.
 - از نگهداری و چیدن ظروف غذا و قاشق و چنگال بر روی میز سرو خود داری شود.
- کلیه ظروف و تجهیزات از جمله قابلمه ، قاشق، چنگال، لیوان، در زمان عدم استفاده در داخل قفسه های پوشش دار نگهداری شود.
 - استفاده از قندان و نمکدان و نظایر آن تا اطلاع ثانوی خود داری شود.
 - میز غذاخوری از پوشش یکبار مصرف استفاده و بعد از هر سرویس تعویض گردد.
 - وسایل نظافت پس از هر بار استفاده گندزدایی شود.
 - در صورت وجود رختکن و حمام، استفاده از وسایل بهداشتی شخصی ضروری است.
- تعبیه ظروف حاوی مواد ضدعفونی کننده دستها با پایه نگهدارنده به تعداد مناسب در مراکز فوق ، سرویس های بهداشتی و مواردی نظیر آن.

4. بهداشت ساختمان

- از سیستم تهویه و هواکش و باز گذاشتن درها و پنجرههای مجهز به توری استفاده شود.
- کلیه قسمت های مراکز صنفی به ویژه سالن سرو غذا، آشپزخانه، نمازخانه و سرویسهای بهداشتی بایستی بطور مستمر و در طول شبانه روز حتی در ساعات تعطیلی از تهویه مناسب برخوردار باشد.
 - سرویسهای بهداشتی (حمام و توالت) را به صورت مجزا و مستمرگندزدایی گردد.
 - قبل از کشیدن سیفون توالت فرنگی، در آن را بگذارید تا میکروبها در هوا پخش نشوند.
- سطوح دارای تماس مشترک شامل: دیوار و کف، دربها، دستگیره درها، میز و صندلی، شیرآلات، نرده پلهها، تخت، کمد، کابینت، گوشی تلفن، دستگاههای کارتخوان و خودپردازها، کف پوشها، کلید و پریزها، وسایل عمومی و نظایر آن با دستمال تمیز و خشک شده و سپس گندزدایی گردد.
 - سیستم لوله کشی صابون مایع و دستمال کاغذی در توالتها و سرویسهای بهداشتی تعبیه گردد.



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

- دفع پسماندها باید به شیوه بهداشتی در سطلهای دردار پدالی صورت پذیرد و کلیه نیروهای خدماتی درخصوص جمع آوری و دفع پسماند رعایت تمامی ملاحظات بهداشتی (جمع آوری پسماند در کیسههای پلاستیکی محکم بدون درز و نشت) در آخر هر شیفت در دستور کار قرار دهند.
 - محلهای تجمع از جمله نمازخانه گندزدایی گردد. (در صورت وجود)
 - هوای اَسانسور باید تهویه مناسب داشته باشد و اَسانسور بطور مرتب گندزدایی شود.
- آبخوریها و آب سردکنها به صورت موقت تا اطلاع ثانوی در تمام قسمت ها حذف و از سرویس خارج گردد.
- گندزدایی محل استراحت شاغلین در صورت وجود بایستی بطور مستمر حداقل یکبار بعد از هر شیفت کاری انجام شود.
 - داخل محل استراحت در طول شبانه روز از تهویه مناسب بایستی برخوردار باشد.
 - کلیه پرده ها و امثالهم بایستی بطور مستمر بعد از شیفت کاری گند زدایی شوند.

نكات مهم

- امکانات لازم برای شستشوی مرتب دستها و استفاده از ماسک یکبار مصرف در طول شیفت (به ازاء هر شیفت حداقل ۲ ماسک) و شستشو و گندزدایی روزانه لباس کار برای نیروهای خدماتی باید فراهم شود.
- هنگام گندزدایی و نظافت، سالنها باید خالی از افراد بوده و درها و پنجرهها باز گذاشته شوند و جهت تهویه بهتر
 هواکش نیز روشن باشد.
 - از تِی مخصوص فقط برای گندزدایی مکانهایی که امکان آلودگی وجود دارد استفاده نمایید.
- سطل زباله، دستمالها، تِی، وسائل نظافت و گندزدایی سرویسهای بهداشتی باید از وسایلی که برای مکانهای دیگر استفاده می شود، مجزا باشد.
- در طول مدت نظافت مراقب باشید لباس، دستکش و ماسک مخصوصتان پاره نشود و آسیب نبیند و در صورت صدمه آنرا تعویض نمایید.
 - نظافت را از یک نقطه آغاز و در طرف یا نقطه مقابل به پایان برسانید (تِی را به صورت مارپیچ حرکت دهید)
- "تِیهایی" که برای نظافت کف اتاقها و سالنها و غیره استفاده میشود باید دارای چند "سَر" اضافی باشند.
- پس از استفاده از پارچهها، دستمال نظافت و تِی، می بایست در آب داغ شسته و سپس در محلول آب ژاول بهمدت ۳۰ دقیقه غوطهور بماند. بعد از آن در دمای اتاق خشکشده و برای استفاده آماده باشد.

آموزش بهداشت

روش های آموزشی مناسب

• آموزش به صورت مجازی (از طریق شبکه های مجازی، وب سایت ها و ...)



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

در صورتی که آموزش از مسیرهای مجازی امکان پذیر نبود از طریق چهره به چهره با رعایت فاصله
 حداقل یک متر و استفاده از ماسک توسط دو طرف بلامانع است.

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

موضوعات مورد آموزش برای گروه های هدف (نکته: مطالب آموزشی جهت تولید رسانه مانند بنر، پوستر و ... در بخش های دیگر همین راهنما موجود می باشد.)

- آشنایی با بیماری کرونا ویروس
- آشنایی با علایم 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
 - آموزش نکات بهداشت فردی
 - توصیه ماندن در خانه
 - روش های بهداشتی مراقبت از بیماران در منزل
 - آموزش فاصله گذاری اجتماعی
 - معرفی سامانه ۱۹۰ و سامانه ۴۰۳۰
 - سایر (با توجه به موضوعات مندرج در این راهنما)

نمونه فعالیت های آموزشی



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

- نصب استند یا بنرهای آموزشی برای بکارگیری تمهیدات لازم در جهت مقابله با شیوع کرونا ویروس در محل کار
 - نصب پوستر های هشدار دهنده در خصوص چگونگی انتقال بیماری کرونا
- نصب پوستر یا بنر راهنمای نحوه صحیح شستشوی دست ها در محل کار خصوصا سرویس های 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
 - آموزش توصیه های 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 مراجعه کنندگان
 - نصب بنرهای آموزشی نحوه پیشگیری از انتقال بیماری های تنفسی
 - نصب پوستر آموزشی نحوه صحیح استفاده از تجهیزات حفاظت فردی
 - نصب پوستر نحوه صحیح پوشیدن، درآوردن و دفع وسایل حفاظت فردی
 - نصب بنر غربالگری و بیماریابی در محل نگهبانی و درب ورودی ساختمان
 - نصب بنر ثبت نام و غربالگری در سامانه salamat.gov.ir
 - بارگذاری پیام های بهداشتی بر روی سایت و شبکه های مجازی
- نصب پوستر سامانه پاسخگویی شکایات وزارت بهداشت ،درمان و آموزش پزشکی به شماره تلفن ۱۹۰ جهت اعلام موارد غیر بهداشتی به سامانه مذکور
 - نصب پوستر معرفی سامانه ۴۰۳۰



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

پیوست ۱: فرم خوداظهاری فرد جهت بازگشت به کار

ينجانبشاغل/ درحال تحصيل در (واحد				
كارى/ سازمان) داراي عنوان شغلي اظهار مينمايم:				
۱- در سه روز اخیر علائم زیر را نداشتهام:				
□تب □لرز □سرفه □تنگی نفس □گلودرد □بدن درد □احساس خستگی و ضعف				
□درد یا احساس سنگینی در قفسه سینه				
۲- سابقه تماس نزدیک (فاصله کمتر از ۲ متر) با فرد مبتلا به کووید–۱۹ (کرونا ویروس) در دو هفته				
اخير را نداشتهام:				
- مراقبت مستقیم فردی از افراد خانواده بیمار مشکوک/ محتمل/ قطعی کووید−۱۹ نمودهاست □				
- هر گونه تماس شغلی (شامل همکار بودن یا همکلاس بودن) با فرد مبتلا به کووید-۱۹ در فضای بسته				
مشترک (تماس بیش از ۱۵ دقیقه در فاصله کمتر از ۲ متر) □				
- همسفر بودن با فرد مبتلا به کووید-۱۹ در وسیله نقلیه مشترک □				
۳- اطلاعات سلامت و علائم تنفسی خود را در سامانه salamat.gov.ir ثبت کردهام □				
ینجانب به کد ملی تعهد مینمایم درصورت بروز هرگونه علائم تنفسی فوق، مراتب				
را به کارفرما/ نماینده معرفی شده از طرف کارفرما، اطلاع دهم و نیز گواهی می کنم مجددا در سامانه				
را به تارفرها تماینده معرفی سنده از طرف تارفرها اطلاع دهم و نیز تواهی می تنم معدده در سنامانه salamat.gov.ir ثبت نام نمایم و پاسخ کلیه پرسشها را با هوشیاری، دقت و صداقت ثبت نمودهام و				
هرگونه عواقب ناشی از پاسخ نادرست و خلاف واقع، به عهده اینجانب می باشد.				
هر تونه عواتب ناسی از پاست فادرست و حرف واحی، به عهده ایتجانب می باسد.				
نام و نام خانوادگی تاریخ امضا				
نام و نام خانوادگی تاریخ امضا				



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

پیوست ۲: 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

۶- بین انگشتان را بشوئید

۷- آبکشی کنید

 Λ - با دستمال کاغذی خشک کنید (استفاده از حوله یکبار مصرف نیز مورد تاییداست)

۹ - شیر آب را با همان دستمال ببندید

۱۰- دستمال را در سطل زباله دردار بیندازید



معاونت بهداشت راهنمای کام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران





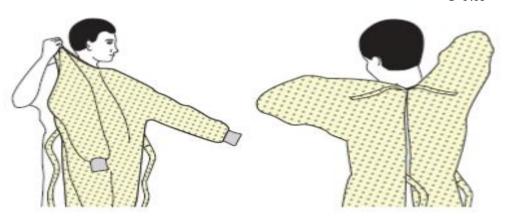
راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

پیوست ۳: پوشیدن و در آوردن تجهیزات حفاظت فردی

مراحل پوشیدن وسایل حفاظت فردی (PPE) توصیهشده

نوع PPE استفاده شده بسته به سطح پیشگیری در عفونتهای استاندارد، تماسی، قطرهای و هوابرد بسیار متنوع است. روش صحیح پوشیدن و درآوردن هر نوع از این وسایل باید به افراد آموزش داده شود.

۱. روپوش



- تنه را از گردن تا زانوها، بازوها را تا انتهای مچ دستان بپوشاند و دور کمر پیچانده شود.
 - در پشت گردن و کمر گره میخورد.

۲. ماسک یا رسپیراتور



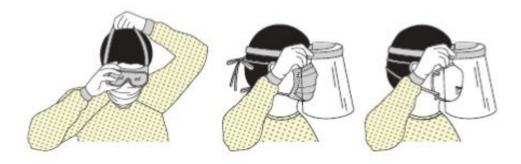


- اتصالات ایمنی یا نوارهای الاستیک در وسط سر و گردن قرار دهید.
 - ابند انعطاف پذیر را روی استخوان بینی وصل کنید.
 - صورت و زیر چانه را بهطور مناسب پوشش دهید.



معاونت بهداشت راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

۳. عینک یا شیلد صورت



• روی صورت و چشمها و متناسب با آنها قرار بگیرد.

۴. دستکشها



- تا روی مچ را کامل بپوشاند که تا روی مچ بند روپوش هم ادامه داشتهباشد.
- 💠 استفاده از روشهای کار ایمن برای محافظت از خود و محدودکردن انتشار آلودگی:
 - دستها را از چهره خود دور نگهدارید
 - با سطوح لمس شده کمی در تماس باشید
 - دستکشها را به هنگام پاره شدن یا آلودگی شدید عوض کنید
 - بهداشت دست را رعایت کنید



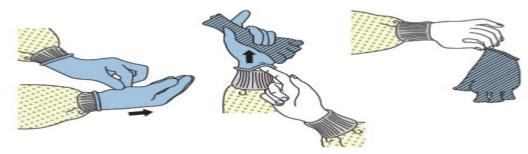
راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

مراحل در آوردن وسایل حفاظت فردی (PPE) توصیهشده

روشهای مختلفی برای درآوردن ایمن PPE بدون آلوده کردن لباس، پوست یا غشاهای مخاطی با مواد عفونی بالقوه وجود دارد. در اینجا یک مثال آورده شدهاست. قبل از خارج شدن از اتاق بیمار، تمام وسایل حفاظت فردی، به جز ماسک اگر استفاده شدهاست، درآورید. ماسک را بعد از ترک اتاق بیمار و بستن درب، از صورت خود خارج کنید.

PPE را بهترتیب مراحل زیر درآورید:

۱) دستکش



- اگر دستان شما هنگام درآوردن دستکش آلوده شدهاند، بلافاصله دستان خود را بشویید یا از یک ضدعفونی کننده دست استفاده کنید.
- با استفاده از یک دست دستکش دار، قسمت کف دست دیگر را بگیرید و دستکش اول را از دست خارج کنید.
 - دستکش درآورده شده را با دستکش نگه دارید. (شکل اول از سمت چپ)
- انگشتان دست بدون دستکش را زیر دستکش دست دوم در مچ دست ببرید و دستکش دوم را نیز خارج کنید. (شکل وسط)
 - دستکش را درون ظرف زباله قرار دهید.

۲) ماسک

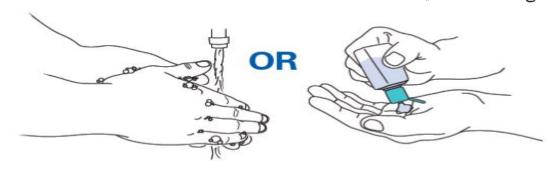


قسمت جلوی ماسک آلوده است – دست نزنید.



راهنمای کام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

- اگر درحین برداشتن ماسک، دستان شما آلوده شد، دستهای خود را بلافاصله بشویید و از یک ضدعفونی کننده دست استفاده کنید.
- ابتدا بندهای پایین ماسک را باز کنید و سپس بندهای بالایی و بدون لمس کردن جلوی ماسک، آن را از صورت جدا کنید.
 - ماسک را در یک ظرف زباله دردار قرار دهید.
- ۳) بلافاصله بعد از درآوردن همه وسایل حفاظت فردی، دست ها را بشویید یا از یک ضدعفونی کننده الکلی ۷۰٪ استفاده کنید.





معوتت بهداست راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

پیوست 4: گندزداهای سطوح

از یک ماده گندزدایی مناسب با پایه کلر یا بر پایه الکلی استفاده کنید.	نكات عمومى
از تماس کافی سطوح با ماده گندزدایی کننده مطمئن شوید.	
زمان مورد نیاز برای اثرگذاری گندزداها ۱۰ تا ۶۰ دقیقه رعایت گردد.	
۱. مواد گندزدا و ضدعفونی بر پایه الکل دارای مجوز	مواد گندزدا
۲. مواد گندزدا و ضدعفونی بر پایه الکل دارای مواد کواترنر آمونیوم	
۳. مواد گندزدای اکسیدان نظیر پراکسید هیدروژن	
۴. سفیدکننده	
۱. الکل برای از بین بردن ویروسها موثر است. اتیل الکل ۷۰ درصد یک	نکات مهم در خصوص موادگندزدا و
میکروبکش با طیف گسترده است و بهطورکلی از الکل ایزوپروپیل بهتر	ضدعفونی بر پایه الکل دارای مجوز
است. الکل اغلب برای گندزدایی سطوح کوچک (بهعنوان مثال درپوش	
لاستیکی ویالهای دارویی مولتیپل دوز، ترمومترها)و گاهی سطوح خارجی	
تجهیزات (مثل استتوسکوپ و ونتیلاتورها) استفاده میشود.	
۲. به دلیل قابلیت اشتعال الکل استفاده از آن برای گندزدایی سطوح کوچک	
محدود و در فضاهایی با تهویه مطلوب استفاده می گردد.	
۳. استفاده مکرر و طولانی از الکل بهعنوان گندزدا میتواند باعث تغییر	
رنگ، تورم، سختشدن و ترکخوردگی لاستیک و پلاستیکهای خاص شود.	
۴. هنگام گندزدایی و نظافت، سالنها باید خالی از افراد بوده و درها و	
پنجرهها باز گذاشته شوند و جهت تهویه بهتر است هواکش نیز روشن باشد.	
۵. در هنگام گندزدایی ملاحظات لازم بهمنظور جلوگیری از خطر	
برق گرفتگی درنظر گرفته شود.	
۶. گندزداها باید با آب سرد یا معمولی تهیه گردد.	
۷. محلولهای گندزدا باید روزانه تهیه و استفاده شود (کارایی محلول پس	
از گذشت ۲۴ ساعت کاهش می یابد).	
۸. امکانات لازم برای شستشوی مرتب دستها و استفاده از ماسک یکبار	
مصرف در طول شیفت (به ازاء هر شیفت حداقل ۲ ماسک) و شستشو و	
گندزدایی روزانه لباس کار برای نیروهای خدماتی باید فراهم شود.	



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

نکات مهم در خصوص سفیدکننده

- ۱. گندزدایی قوی و موثر که ماده فعال آن هیپوکلریت سدیم در از بین بردن باکتری، قارچ و ویروس از جمله ویروس آنفولانزا موثر است اما به راحتی توسط مواد آلی، غیر فعال میشود.
- گندزداها و سفیدکنندههای خانگی (با ۱۰ تا ۶۰ دقیقه زمان تماس)،
 با هزینه کم و بهطور گسترده در دسترس است و برای گندزدایی سطوح در مراکز درمانی توصیه می شود.
- ۳. با این حال سفیدکننده ها غشاهای مخاطی، پوست و مجاری تنفسی را تحریک میکند و تحت تاثیر گرما و نور تجزیه میشوند و بهراحتی با سایر مواد شیمیایی واکنش نشان میدهند. بنابر این سفیدکننده ها باید با احتیاط مصرف گردند.
- ب. استفاده نادرست از سفید کننده از جمله عدم رعایت میزان رقیق سازی توصیه شده (قوی تر و ضعیف تر) می تواند اثرات آن را برای گندزدا کاهش دهد و باعث آسیب دیدگی کارکنان مراقب بهداشتی گردد.
- ۵. برای تهیه و استفاده از سفید کننده رقیق شده رعایت موارد زیر ضروری است:
- استفاده از ماسک، پیش بند ضد آب و دستکش و عینک برای محافظت از چشم در برابر پاشیدن توصیه می شود.
- محلولهای سفیدکننده در محلهای با تهویه مناسب مخلوط نموده و استفاده گردد.
- سفیدکننده با آب سرد مخلوط گردد (آب گرم باعث تجزیه هیپوکلریت سدیم می گردد و آن را ناکارآمد مینماید)
- در صورت استفاده از سفیدکننده حاوی هیپوکلریت سدیم آن را تا ۵ درصدرقیق نمایید.
- از به کار بردن سفید کننده ها به همراه سایر مواد شوینده خانگی اجتناب گردد زیرا کارایی آن را کاهشداده و می تواند باعث واکنشهای شیمیایی خطرناک شود. به عنوان مثال گازهای سمی در هنگام مخلوط کردن سفید کننده با مواد شوینده اسیدی مانند موادی که برای تمیز کردن توالت استفاده می شود، تولید می گردد و این گاز می تواند باعث مرگ یا جراحت



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-19 (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

گردد. در صورت لزوم ابتدا از مواد شوینده استفاده نمایید و قبل از استفاده از سفید کننده برای گندزدایی، کاملا با آب بشویید.

سفیدکنندهها موجب خوردگی در فلزات می گردند و به سطوح رنگشده صدمه می زنند.

- از تماس با چشم باید خودداری گردد. اگر سفیدکننده به چشم وارد گردد. بلافاصله باید به مدت ۱۵دقیقه با آب شسته و با یک پزشک مشورت گردد.
- سفید کننده رقیق نشده وقتی در معرض نور خورشید قرار می گیرد گاز سمی آزاد می نماید؛ بنابراین سفید کننده ها باید در مکان خنک و دور از نور خورشید و دور از دسترس کودکان قرار داده شوند.
- هیپوکلریت سدیم با گذشت زمان تجزیه می شود برای اطمینان از اثربخشی آن از سفیدکننده هایی که اخیرا تولید شده خریداری نموده و از ذخیره بیش از حد خودداری گردد.
- اگر از سفیدکننده رقیق استفاده کنید محلول رقیقشده را روزانه و تازه تهیه نموده و بر روی آن برچسب تاریخ رقیقسازی قید شود و محلولهای تهیهشده بلا استفاده را بعد از ۲۴ ساعت دور بریزید. مواد آلی موجب غیرفعالشدن سفیدکنندهها می گردد، بنابراین ابتدا سطوح آغشته به مواد آلی باید تمیزشده و قبل از گندزدایی با ماده سفیدکننده عاری از مواد آلی گردد.
- سفید کننده رقیق شده را باید دور از نور خورشید و درصورت امکان در ظروف تیره رنگ و دور از دسترس کودکان نگهداری گردد.



راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصلهگذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در رستوران

جدول 1- راهنمای غلظت و مصرف هیپوکلریت سدیم

محلول اولیه: عمده محلولهای سفیدکننده خانگی حاوی هیپوکلریت سدیم ۵ درصد معادل (PPM) کلر قابل دسترس

محلول توصیه شده: محلول ۱:۱۰۰ از هیپوکلریت سدیم ۵ درصد توصیه می شود استفاده از ۱ قسمت سفیدکننده به ۹۹ قسمت آب سرد لوله کشی (محلول ۱:۱۰۰ برای گندزدایی سطوح)

برای دستیابی به غلظت مناسب هیپوکلریت سدیم، نسبت سفیدکننده به آب را تنظیم کنید. به عنوان مثال، برای آماده سازی سفیدکننده های حاوی ۲/۵ درصد هیپوکلریت سدیم، از دو برابر بیشتر از سفیدکننده استفاده کنید (یعنی ۲ قسمت سفیدکننده به ۹۸ قسمت آب)

کلر قابل دسترس بعد از رقیق سازی: برای سفید کننده حاوی ۵ درصد هیپوکلریت سدیم یک محلول ۱:۱۰۰ کلر قابل دسترس در حدود ۰/۰۵ درصد یا ۵۰۰ پی پی ام خواهد بود

محلولهای سفیدکننده شامل غلظتهای دیگر از هیپوکلریت سدیم با مقادیر متفاوتی تهیه خواهند شد تا رقت موردنظر حاصل گردد

زمان تماس برای کاربردهای متفاوت:

- سطوح غیرمتخلخل: بیشتر یا مساوی ده دقیقه توصیه می گردد
- گندزدایی از طریق غوطهور کردن اقلام: زمان تماس ۳۰ دقیقه توصیه می شود (برای تِیها، دستمال، لباس، دستکش و نظایر آن)

نکته: سطوح باید از مواد آلی تمیز گردد (مانند تمیزکردن مدفوع، استفراغ، ترشحات، خون یا دیگر مایعات بدن قبل از گندزدایی یا غوطهوری)

جدول ۲- راهنمای تهیه مواد گندزدا

نسبت گندزدا به آب سرد	گندزدایی در دسترس	غلظت مورد نياز
۱ واحد گندزدا ۹۹ واحد آب سرد	آب ژاول ۵ درصد (۵۰۰۰۰ پی پی	کلر قابل دسترسی ۵۰۰ پی پی
	ام کلر قابل دسترس دارد)	ام یا ۰/۰۵ درصد

پیوست ۵: 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 بشویید و درصورت 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 دستدادن با افراد
 دیگر بپرهیزید (فاصله ۱ تا ۲ متر از افراد بیمار
 حفظ شود)؛



✓ افراد بیمار و مشکوک حتما از ماسکاستفاده نمایند؛



✓ از دستزدن 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 سریع تری دارند و باید هوای محیط مرطوب نگهداشته شود؛

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



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



√به اطرافیان خود آموزش دهید؛