

هدف: پیشگیری از انتقال کووید ۱۹ (کرونا ویروس) از طریق آب و مواد غذایی

دامنه کاربرد: رستورانها، آبدارخانه ها، کمپ های اماکن اداری

ناظر: واحد بهداشت محیط سازمان و HSE شرکت ها

مسئول اجرا: خدمات عمومی و پشتیبانی و ناظران پیمانکار

شرح: اجرای کلیه دستورالعمل های ابلاغی در حوزه اماکن عمومی و گندزدایی محیط به شماره

Pro-۲۶-cov-۱ جهت جلوگیری از انتشار ویروس در اماکن اداری و عملیاتی

الف) الزامات سرو غذا در سالن های غذا خوری در مناطق عملیاتی:

۱. تهویه و تخلیه هوا و ایجاد فشار منفی در محیط های غذا خوری
۲. فضای فیزیکی سالن غذا خوری به ازاء هر نفر حداقل ۵ متر مربع در نظر گرفته شود در صورت محدود بودن مساحت سالن غذاخوری، از سالن های ورزشی و یا ... با تغییر کاربری جهت رستوران استفاده شود
۳. فاصله هر یک از افراد هنگام صرف غذا حداقل ۳ متر باشد
۴. برداشتن صندلیهای اضافه با گذاشتن پاراوان سیار بین میزها
۵. در صورت عدم امکان رعایت فاصله گذاری فیزیکی در سالن های غذاخوری، اشخاص در پشت میزهای کار خود و بارعایت فاصله گذاری فیزیکی غذا میل نمایند.
۶. در کنار هر میز ۴ نفره حداکثر یک صندلی و یک نفر مجاز به استفاده می باشد
۷. نصب راهنمای پیشگیری از انتقال کرونا ویروس در بدو ورود به رستوران
۸. رعایت فاصله حداقل ۲ متر در صف تحویل غذا و همراه داشتن ماسک
۹. نصب دستورالعمل شستشوی دست ها برای پیشگیری از انتقال کووید ۱۹ در محل سرو مواد غذایی و سرویس های بهداشتی

۱۰. ضد عفونی و یا شستشوی صحیح دستها پس از انجام پرداخت هزینه یا تحویل فیش غذا
۱۱. حتی المقدور استفاده از قاشق و لیوان شخصی با پوشش پلاستیکی
۱۲. تب سنجی و غربالگری در بدو ورود مراجعین به رستوران و ممانعت از ورود افراد با هرگونه علائم شبیه سرماخوردگی های فصلی ، تب بالا، سرفه و گلودرد و سایر علایم تنفسی و تنگی نفس
۱۳. عدم استفاده از مواد غذایی یا ظروف و آب آشامیدنی بر روی میز های نهار خوری
۱۴. نصب بطری ماده ضد عفونی کننده دست با پایه نگهدارنده در قسمت های مختلف رستوران
۱۵. استفاده از سطل های زیاله درب دارپدالی و دارای کیسه زیاله محکم در رستوران و تخلیه آنها بعد از پایان هر نوبت کاری
۱۶. حضور تعداد محدودی از افراد هنگام سرو غذا در رستوران و یا افزایش ساعت توزیع غذا (ساعت ۱۱.۳۰ الی ۱۴.۳۰) جهت جلوگیری از ازدحام، در صورت عدم امکان رعایت فاصله گذاری مناسب در مراکز پرجمعیت ، تعدادی از غذاها بصورت برون بر سرو شود
۱۷. جلوگیری از ازدحام در رستوران در صورت وجود نرم افزار و نوبت دهی صرف غذا با لحاظ نمودن زمان حضور
۱۸. تحویل نمک، فلفل، سماق، بطری آب آشامیدنی و میوه به صورت بسته بندی یکبار مصرف ، توسط کارمند رستوران به هر نفر هنگام سرو غذا
۱۹. استفاده از پوشش یکبار مصرف برای میزهای غذاخوری و تعویض پس از هر بار مصرف
۲۰. استفاده از ظروف یکبار مصرف استاندارد و مورد تایید وزارت بهداشت و غیر قابل نفوذ در مقابل آلودگی در رستوران ها

۲۱. قرار دادن مواد شوینده ، گندزدا ، امکانات و تجهیزات نظافت به مقدار کافی و لازم در رستوران
۲۲. نظافت و گندزدایی مستمر دستگیره درب ورود و خروج ، پیشخوان ، صندلی، میز ، کف سالن ، دیوار ، راهرو و شیرآلات
۲۳. تهیه و استفاده از محلول های گندزدا با آب سرد یا معمولی بصورت روزانه (کارایی محلول پس از گذشت ۲۴ ساعت کاهش می یابد)
۲۴. عدم استفاده از دستمال نظیف مشترک برای تمیز کردن سطوح و میزهای بسته بندی و سرو و توزیع غذا
۲۵. انجام گندزدایی وسایل نظافت مطابق پروتکل های بهداشتی
۲۶. شستشوی ظروف غیر یکبارمصرف مورد استفاده جهت تهیه و توزیع غذا به روش صحیح (در سه مرحله: شستشوی اولیه با آب بالای ۷۵ درجه سانتی گراد، گندزدایی و آب کشی)
۲۷. رعایت الزامات بهداشتی خودروی حمل غذا (جنس اتاقک از استیل یا آلومینیوم و قابل شستشو و گندزدایی و تهویه مناسب در اتاقک خودرو)
۲۸. نصب محافظ پلاستیکی یا شیشه ای شفاف جهت جداسازی کانتر توزیع غذا با ارتفاع ۲.۵ متر
۲۹. کنترل دمای غذا طبق دستورالعمل های طبخ و توزیع غذا
۳۰. حضور کارشناس بهداشت محیط و تغذیه در هنگام توزیع غذا جهت نظارت بر رعایت پروتکل های بهداشتی
۳۱. توزیع غذا به صورت بیرون بر در اتاق کار کارکنان در صورت عدم امکان رعایت موارد فوق

ب) : پرسنل توزیع کننده مواد غذایی

۱. استفاده از وسایل حفاظت فردی مناسب از نظر تعداد و کیفیت مانند ماسک، کلاه، دستکش و روپوش روشن و تمیز و.. مطابق دستورالعمل های بهداشتی و الزام کارکنان بهداشتی به استفاده از آن
۲. استفاده از عینک ایمنی و یا شیلد علاوه بر لوازم حفاظت فردی در صورت تماس کارکنان رستوران با ارباب رجوع
۳. آموزش مستمر کارکنان بصورت چهره به چهره و همچنین الزام به آموزش گروهی به مدت ۲ساعت در هفته در خصوص پروتکل های بهداشتی، گندزدایی سطوح و استفاده صحیح از وسایل حفاظت فردی
۴. تویخ و یا جریمه پیمانکار مربوطه در صورت عدم رعایت اصول بهداشتی توسط کارکنان رستوران
۵. تکمیل فرم اظهار نامه پایش بیماری کووید ۱۹ توسط کلیه کارکنان آشپزخانه و رستوران و خروج از محل کار در صورت وجود علائمی مانند تب یا سرفه و یا مشکلات گوارشی و معرفی به مراکز بهداشتی درمانی

الزامات نحوه تهیه و توزیع مواد نوشیدنی مانند چای در آبدارخانه ها :

- استفاده نیرو های آبدارچی از وسایل حفاظت فردی مناسب از نظر تعداد و کیفیت مانند ماسک، دستکش و روپوش روشن و تمیز و.. مطابق دستورالعمل های بهداشتی
- استفاده از لیوان شخصی یا یکبار مصرف استاندارد با پایه گیاهی و بسته بندی غیر قابل نفوذ جهت توزیع چای

- استفاده از قند، شکر، بیسکویت و یا کیک بسته بندی و تک نفره و گندزدایی سطح بیرونی بسته بندی آن ها قبل از مصرف
- توزیع قاشق های یکبار مصرف در بسته بندی استاندارد تک نفره و شستشوی قاشق ، چنگال ، چاقو و بشقاب قبل از استفاده (در صورت باز بودن)
- تعویض دستکش پس از هربار توزیع مواد غذایی
- استفاده از ماسک و شستشوی دست به صورت مکرر در حین پذیرایی یا در حین توزیع مواد غذایی
- تکمیل فرم اظهار نامه پایش بیماری کووید ۱۹ توسط کلیه کارکنان آبدارخانه و خروج از محل کار در صورت وجود علائمی مانند تب یا سرفه و یا مشکلات گوارشی و معرفی به مراکز بهداشتی درمانی
- اجازه شروع به کار افراد فوق الذکر فقط با ارائه گواهی سلامت
- ممنوعیت توزیع چای در صورت عدم امکان رعایت پروتکل های مربوطه
- ممانعت از حضور افراد غیر از آبدارچی در محل آبدارخانه
- در صورت امکان استفاده از فلاسک کوچک شخصی انفرادی با رعایت پروتکل های بهداشتی برای هر نفر
- شستشو و اتوی روزانه لباس کار پرسنل آبدارخانه
- گندزدایی اتاق جلسه شامل کلیه فضاهای توزیع مواد غذایی و نوشیدنی مانند میز کنفرانس و دسته های صندلی و ، قبل از تشکیل جلسه و ایجاد تهویه مناسب
- شستشو و گندزدایی روزانه یخچال و سینک ظرفشویی طبق دستورالعمل های ابلاغی

- تهیه یخ صرفاً از دستگاه های اتوماتیک یخساز (در صورت عدم وجود یخساز، توزیع یخ ممنوع می باشد)
- گندزدایی کف آبدارخانه در پایان و میانه هر شیفت کاری
- جداسازی دومرحله گندزدایی و نظافت از یکدیگر (هیچگونه اختلاطی بین شوینده و گندزدا انجام نگیرد)
- نظافت و گندزدایی دستگیره های درب ورود و خروج ، کابینت ، شیرآلات ، سینک ظرفشویی ، سماور ، کف آبدارخانه و دیوارها به صورت مستمر و روزانه
- تهیه و استفاده از محلول های گندزدا با آب سرد یا معمولی بصورت روزانه (کارایی محلول پس از گذشت ۲۴ ساعت کاهش می یابد)
- عدم استفاده از دستمال نظیف برای خشک کردن ظروف
- گندزدایی وسایل نظافت مانند تی و ...مطابق پروتکل های بهداشتی
- ممنوعیت استفاده از نیروهای آبدارچی به عنوان نظافت چی
- تهویه و تخلیه مطلوب هوا در آبدارخانه
- آموزش مستمر نیروهای آبدارچی در خصوص پروتکل های بهداشتی جهت پیشگیری از انتقال بیماری کووید ۱۹ و گندزدایی سطوح و استفاده صحیح از وسایل حفاظت فردی
- نصب دستورالعمل شستشوی دست ها برای پیشگیری از انتقال بیماری کووید ۱۹ در آبدارخانه ها

چک لیست ارزیابی بهداشتی واحد آبدارخانه در خصوص بیماری کووید ۱۹ (امتیاز ۰-۴)

ردیف	عنوان	امتیاز	توضیحات
۱	آیا فضای فیزیکی آبدارخانه متناسب با تعداد نیروهای آبدارچی می باشد؟		
۲	آیا دستورالعمل شستشوی دست ها برای پیشگیری از انتقال کرونا ویروس در آبدارخانه نصب شده است؟		
۳	آیا نیروی آبدارچی نحوه شستن دست را برای پیشگیری از انتقال کرونا ویروس می داند؟		
۴	آیا از ادامه فعالیت نیروهای آبدارچی مشکوک به کرونا ویروس ممانعت می شود؟		
۵	آیا صابون مایع جهت شستشوی مکرر دست نیروهای آبدارچی موجود است؟		
۶	آیا نیروهای آبدارچی مطابق پروتکل های بهداشتی پیشگیری از بیماری کوید ۱۹ بهداشت فردی را رعایت می کنند؟		
۷	آیا شستشو و گندزدایی آبدارخانه (کف و دیوار ها و کابینت ها و سینک ظرفشویی و) مطابق پروتکل های بهداشتی پیشگیری از بیماری کوید ۱۹ بهداشت انجام می شود.		
۸	آیا جلسات آموزشی برای پرسنل آبدارخانه جهت پیشگیری از انتقال کرونا ویروس بر گزار شده است؟		
۹	آیا مواد شوینده ، گندزدا، امکانات و تجهیزات نظافت به مقدار کافی در اختیار نیروی آبدارچی قرار داده می شود؟		
۱۰	آیا سیستم تهویه آبدارخانه مناسب می باشد؟		
۱۱	آیا نیروی آبدارچی نحوه رقیق سازی و استفاده از مواد گندزدا را به درستی انجام می دهد؟		
۱۲	آیا مدیریت پسماند در آبدارخانه به نحو صحیح انجام می شود؟		
۱۳	آیا فاصله گذاری اجتماعی توسط کارگر آبدارچی در هنگام ارائه خدمات به کارکنان انجام می شود؟		

چک لیست ارزیابی بهداشتی واحد سالن پخت و پز در خصوص بیماری کووید ۱۹ (امتیاز ۰-۴)

مساحت سالن پخت و پز :

تعداد کارکنان شاغل در سالن پخت و پز :

ردیف	عنوان	امتیاز	توضیحات
۱	آیا فضای فیزیکی سالن پخت و پز متناسب با تعداد کارگران می باشد؟		
۲	آیا با توجه به مساحت کار و تعداد شاغلین، تعداد ظروف حاوی مواد ضدعفونی دستها در محل نصب شده کافی است؟		
۳	آیا دستورالعمل شستشوی دست ها برای پیشگیری از انتقال کرونا ویروس در سالن پخت و پز و سرویس های بهداشتی نصب شده است؟		
۴	آیا کارگران نحوه شستن دست را برای پیشگیری از انتقال کرونا ویروس می دانند؟		
۵	آیا از ادامه فعالیت کارگران مشکوک به کرونا ویروس ممانعت می شود؟		
۶	آیا صابون مایع جهت شستشوی مکرر دست کارگران در سالن پخت و پز و سرویس های بهداشتی موجود است؟		
۷	آیا کارگران مطابق پروتکل های بهداشتی پیشگیری از بیماری کوید ۱۹ بهداشت فردی را رعایت می کنند؟		
۸	آیا شستشو و گندزدایی قسمت های مختلف سالن پخت و پز (کف و دیوار ها و کابینت ها و سینک ظرفشویی و) مطابق پروتکل های بهداشتی پیشگیری از بیماری کوید ۱۹ بهداشت انجام می شود؟		
۹	آیا جلسات آموزشی برای کارگران جهت پیشگیری از انتقال کرونا ویروس برگزار شده است؟		
۱۰	آیا مواد شوینده ، گندزدا، امکانات و تجهیزات نظافت به مقدار کافی موجود است؟		
۱۱	آیا سیستم تهویه سالن پخت و پز مطبوع می باشد؟		
۱۲	آیا کارگران نحوه رقیق سازی و استفاده از مواد گندزدا را به درستی انجام می دهند؟		
۱۳	آیا مدیریت پسماند در سالن پخت و پز به نحو صحیح انجام می شود؟		
۱۴	آیا فاصله گذاری اجتماعی توسط کارگران در هنگام ارائه خدمات به کارکنان انجام می شود؟		

چک لیست ارزیابی الزامات بهداشتی در صورت توزیع بیرون بر غذا برای ادارات

(امتیاز ۰-۴)

ردیف	عنوان	امتیاز	توضیحات
۱	آیا شستشو و گندزدایی ابزار و تجهیزات مورد استفاده برای بسته بندی و توزیع رعایت می گردد؟		
۲	آیا الزامات بهداشتی توسط کارکنان در هنگام بسته بندی مواد غذایی رعایت می گردد؟		
۳	آیا از وسایل حفاظت فردی توسط کارکنان مجموعه غذایی در هنگام توزیع استفاده می گردد؟		
۴	آیا از ظروف یکبار مصرف با مشخصات بهداشتی (گیاهی، مورد تایید وزارت بهداشت، مناسب با نوع غذای سرد یا گرم) استفاده می گردد؟		
۵	آیا درجه حرارت مناسب در هنگام توزیع غذا رعایت می گردد؟		
۶	آیا کارکنان توزیع کننده غذا در هنگام تحویل غذا، الزامات حفاظت و بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟		
۷	آیا خودروهای حمل مواد غذایی دارای کلیه الزامات بهداشتی (جنس اتاکنک از استیل یا آلومینیوم و قابل شستشو باشد، دارای تهویه مناسب و درجه حرارت مطلوب باشد) می باشند؟		
۸	آیا پرسنل وسایل حفاظت فردی را در هنگام تحویل غذا رعایت می نمایند؟		
۹	آیا کارکنان در هنگام سرو غذا در محل کار خود الزامات بهداشتی را رعایت می نمایند؟		
۱۰	آیا رانندگان خودروهای حمل و توزیع مواد غذایی بهداشت فردی و استفاده از وسایل حفاظت فردی را رعایت می کنند؟		
۱۱	آیا جلسات آموزشی برای کارگران جهت پیشگیری از انتقال کرونا ویروس برگزار می شود؟		
۱۲	آیا کارگران مطابق پروتکل های بهداشتی پیشگیری از بیماری کوید ۱۹ بهداشت فردی را رعایت می کنند؟		
۱۳	آیا از ادامه فعالیت کارگران مشکوک به کرونا ویروس ممانعت می شود؟		
۱۴	آیا کارگران نحوه شستن دست برای پیشگیری از انتقال کرونا ویروس را می دانند؟		

چک لیست الزامات بهداشتی در صورت توزیع غذا به صورت بیرون بر برای منازل

(امتیاز ۰-۴)

ردیف	عنوان	امتیاز	توضیحات
۱	آیا شستشو و گندزدایی ابزار و تجهیزات مورد استفاده در زمان بسته بندی و توزیع رعایت می شود؟		
۲	آیا الزامات بهداشتی در هنگام بسته بندی مواد غذایی توسط کارکنان مجموعه غذایی رعایت می گردد؟		
۳	آیا لوازم حفاظت فردی توسط کارکنان در هنگام توزیع غذا استفاده می گردد؟		
۴	آیا ظروف بهداشتی (گیاهی، مورد تایید وزارت بهداشت، مناسب با نوع غذا سرد یا گرم) استفاده می گردد؟		
۵	آیا درجه حرارت غذا در هنگام توزیع رعایت می شود؟		
۶	آیا فاصله گذاری اجتماعی (با فاصله حداقل ۲ متر) در هنگام دریافت غذا توسط مشتریان رعایت می گردد؟		
۷	آیا در هنگام دریافت وجه با استفاده از دستگاه پوز، مشتریان الزامات بهداشتی را مطابق دستورالعمل های کووید ۱۹ رعایت می نمایند؟		
۸	آیا مشتریان (مراجعیین دریافت غذا) از وسایل حفاظت فردی استفاده می کنند؟		

چک لیست ارزیابی بهداشتی واحد سالن غذاخوری در خصوص بیماری کووید ۱۹ (امتیاز ۰-۴)

ردیف	عنوان	توضیحات	
۱	مساحت سالن غذا خوری چند متر مربع است ؟		
۲	توزیع غذا در چند مرحله و در چه بازه زمانی انجام می گردد ؟		
۳	تعداد مراجعین در هر مرحله چند نفر می باشد ؟		
۴	آیا با توجه به مساحت و تعداد مراجعین در هر مرحله، فاصله گذاری اجتماعی رعایت می گردد ؟		
۵	آیا با توجه به مساحت و رعایت فاصله گذاری اجتماعی صندلی های اضافی را از مجموعه خارج نموده اند ؟		
۶	سیستم تهویه موجود از چه نوع بوده و آیا تهویه مطبوع را تامین می نماید ؟		
ردیف	عنوان	امتیاز	توضیحات
۷	آیا وسایل حفاظت فردی و نکات بهداشتی توسط کارکنان مجموعه غذایی رعایت می گردد ؟		
۸	آیا مراجعین بهداشت فردی در خصوص بیماری کووید ۱۹ را رعایت می نمایند ؟		
۹	آیا ظروف یکبار مصرف جهت سرو غذا و همچنین استفاده از سفره یکبار مصرف روی میزها و تعویض آن بعد از هر بار مصرف استفاده می گردد ؟		
۱۰	آیا نان های بسته بندی با مشخصات کامل بهداشتی توزیع می گردد ؟		
۱۱	آیا سرو نمک، فلفل، سماق، قند، شکر و آب آشامیدنی در بسته بندی های یکبار مصرف انجام می گردد ؟		
۱۲	آیا ظروف حاوی مواد ضد عفونی کننده دستها با پایه نگهدارنده به تعداد مناسب در محلهای متعدد نصب شده است ؟		
۱۳	آیا از صابون مایع و دستمال کاغذی در سرویس های بهداشتی استفاده می شود ؟		
۱۴	آیا از خشک کن های برقی در سرویس های بهداشتی استفاده می شود ؟		