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

შრომის პირობების ინსპექტირების დეპარტამენტი

ერთად შევქმნათ უსაფრთხო სამუშაო გარემო!

ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეულ ინფექციასთან (COVID-19) დაკავშირებული ზოგადი რეკომენდაციები საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის

ძირითადი რეკომენდაციები:

- ადამიანთა თავშეყრის თავიდან აცილების მიზნით, მომხმარებელთა მიღება უზრუნველყავით წინასწარი დაჯავშნის სისტემის გამოყენებით (წინასწარი ჩაწერით მომსახურება), ხოლო იმ შემთხვევაში თუ:
    - მომსახურების იღებს ადგილზე მიტანის სერვისის წარმომადგენელი (იურიდიული პირის წარმომადგენელი), მოცდის პროცესი უნდა განხორციელდეს შენობის გარეთ, შესაბამისი უსაფრთხო დისტანციის დაცვით;
    - იმ შემთხვევაში თუ მომსახურებას იღებს ფიზიკური პირი, ნებადართულია მოცდის პროცესის განხორციელება დახურულ სივრცეში პირბადის გამოყენებით და სოციალური დისტანციის შესაბამისი ნორმების დაცვით.
- წინასწარ განსაზღვრეთ სტუმართათვის ადგილი, (იატაკის მონიშვნით და დისტანციის დაცვით);
- მიაწოდეთ ინფორმაცია დასაქმებულებსა და მომხმარებლებს ვირუსთან დაკავშირებული პრევენციული ღონისძიებების შესახებ;
- უზრუნველყავით დასაქმებულთა და მომხმარებელთა ყოველდღიური ვიდეოსკრინინგი ან თერმოსკრინინგი;
- აკონტროლეთ დასაქმებულთა და მომხმარებელთა რაოდენობა;
- განათავსეთ დეზობარიერი შესასვლელში, შესაბამისი სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
- სალაროსთან დაამონტაჟეთ დამცავი გამჭვირვალე ბარიერი - მომხმარებელთან პირდაპირი კონტაქტის თავიდან არიდების მიზნით;
- სამუშაო ადგილზე უზრუნველყავით ხელის პერიოდული დეზინფექციისთვის საჭირო სულ მცირე, 70% ალკოჰოლის შემცველი ხელის დასამუშავებელი ხსნარის ან ანალოგიური ეფექტის მქონე სხვა სადეზინფექციო ხსნარის განთავსება;
- უპირატესობა მიანიჭეთ უნაღდო ანგარიშსწორებას.

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 6 მომხმარებლისა;
- დამატებით, გამონაკლისის სახით შესაძლებელია 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება;

- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი. 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 მაგიდებსა და საფეხმავლო სივრცეს შორის უსაფრთხო დისტანციის დაცვა.

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 2,25მ^2-ს.
- სკამის საზურგეებს შორის მანძილი არანაკლებ 1 მეტრი;
- ერთ მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 6 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 მ^2-მდე საერთო სასადილო ფართში დაუშვებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება;
  - 31 მ^2-დან ზემოთ შესაძლებელია დამცავი ბარიერების გამოყენება საერთო სასადილო ფართის არაუმეტეს 50%-ში (ამ შემთხვევაში, 1 ადამიანის განთავსების ფართობი უნდა იყოს არანაკლებ 1,8მ^2).
- 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;
- 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 შრობა უნდა ხორციელდებოდეს სპეციალურად გამოყოფილ ზონაში:
  - ჭურჭელი მექანიკურად უნდა გათავისუფლდეს საჭმლის ნარჩენებისგან;

- გაირეცხოს არანაკლებ 40^0 C ტემპერატურის წყლითა და სარეცხი საშუალებების გამოყენებით პირველ სამზარეულოს ნიჟარაში;
- გაირეცხოს ხელმეორედ არანაკლებ 40^0 C ტემპერატურის წყლითა და უფრო ნაკლები რაოდენობის სარეცხი საშუალების გამოყენებით მეორე სამზარეულოს ნიჟარაში;
- გაივლოს არანაკლებ 65^0 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 65^0 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 ბოკალები ირეცხება არანაკლებ $45\text{-}50^0$ 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, როგორიცაა: სახელურები, ლიფტის ღილაკები, ჩამრთველები, კარის ღილაკები და ა.შ.;

○ დასუფთავებაზე პასუხისმგებელ პერსონალს დამატებით ჩაუტარდეთ შესაბამისი ინსტრუქტაჟი;

○ ნებისმიერი დასუფთავების საშუალება (მაგ. იატაკის საწმენდი ტილო), რომელიც დამზადებულია მატერიისგან, გამოყენების შემდეგ გარეცხეთ სადეზინფექციო საშუალებებით;

○ არაფოროვან საწმენდ მასალებს გაუკეთეთ დეზინფექცია 0.5% ნატრიუმ ჰიპოქლორიტის ხსნარით ან სხვა ქლორის შემცველი ხსნარით, კანონმდებლობის შესაბამისად;

○ საერთო სარგებლობის სივრცეების დალაგება/დეზინფექცია უნდა მოხდეს სველი წესით, ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის № 01-123/ო ბრძანების ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეული ინფექციის (COVID-19) გავრცელების პრევენციისა და მართვის უზრუნველყოფის მიზნით გასატარებელ ღონისძიებათა შესახებ სათანადო დანართის შესაბამისად.

დამსაქმებლის 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/ სათვალეები, წინსაფრები, სპეცფეხსაცმელი);
- 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, დღეში რამდენჯერმე (არანაკლებ ორ საათიანი ინტერვალები), გაანიავეთ სამუშაო სივრცეები;
- უზრუნველყავით ხშირად შეხებადი ზედაპირების (მათ შორის კარების სახელურების, ჩამრთველ/გამომრთველი ღილაკების) დასუფთავება რამდენჯერმე დღეში (ორ საათიანი ინტერვალებით) შესაბამისი კონცენტრაციის სადეზინფექციო ხსნარით;
- უზრუნველყავით დასაქმებულთა/მომხმარებელთა 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 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;
- დამსაქმებელი 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 დაასუფთავეთ სამუშაო ადგილები და ის ხელსაწყოები, რომელსაც იყენებთ სამუშაო პროცესის მიმდინარეობისას;
- ხელის ჰიგიენა ჩაიტარეთ ხშირად;
- გამოიყენეთ სპირტის შემცველი ხელის საწმენდი საშუალებები იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ახერხებთ ხელების დაბანას და გაშრობას. 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 შემცვლელი საშუალება. ხელების დაბანა უფრო ეფექტური დამცავი ბარიერია ინფექციისთვის, ვიდრე ერთჯერადი ხელთათმანი;
- ხელთათმანები შეცვალეთ არასასურსათო პროდუქტთან დაკავშირებული სამუშაოების ჩატარების შემდეგ, მაგალითად ხელით კარების გახსნა / დახურვა და ყუთების დაცლა.