სამუშაო ადგილებზე ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით შემუშავებული რეკომენდაციები საზოგადოებრივი კვები ობიექტებისა და სასტუმროებისთვის

ერთად შევქმნათ უსაფრთხო სამუშაო გარემო!

Facebook Page: შრომის ინსპექცია / Georgian Labour Inspection

„შრომის უსაფრთხოების შესახებ“ საქართველოს ორგანული კანონი

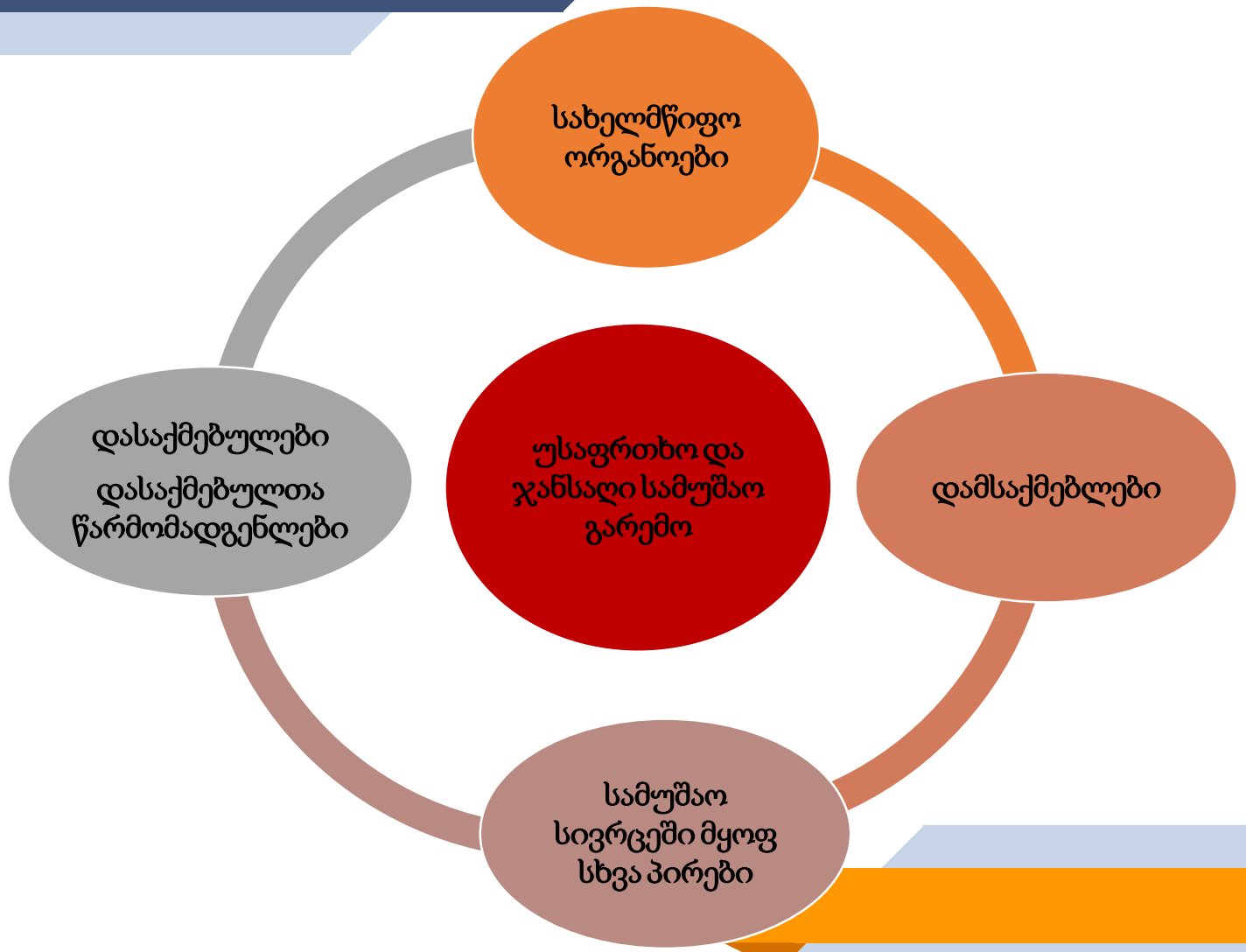
2019 წლის 19 თებერვალს
განახლებული რედაქციით
დამტკიცდა ახალი ორგანული
კანონი

დაფუძნებულია 89/391/EEC
ევროსაბჭოს ჩარჩო დირექტივაზე

შრომის ინსპექციის სამსახური

„შრომის უსაფრთხოების შესახებ“ საქართველოს ორგანული კანონი

- მიზანი
- რეგულირების სფერო
- მოქმედების სფერო



შრომის უსაფრთხოების შესახებ საქართველოს ორგანული კანონი, მე-5 თავი

დამსაქმებლის ვალდებულებები:

საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებული პერიოდულობით შეამოწმოს, გაზომოს და შეაფასოს საწარმოო გარემოს შემდეგი ფაქტორები:

- ფიზიკური ფაქტორები (მათ შორის, ტემპერატურა, ტენიანობა, ჰაერის მოძრაობის სიჩქარე, სითბური გამოსხივება, არამაიონებელი გამოსხივება, მაიონებელი გამოსხივება, საწარმოო ხმაური, ულტრაბგერა, ინფრაბგერა, ვიბრაცია, უპირატესად ფიბროგენული მოქმედების აეროზოლები (მტვერი), განათება, აეროიონები, ელექტრომაბვა);
- ქიმიური ფაქტორები (მათ შორის, ქიმიური სინთეზით მიღებული, ბიოლოგიური ბუნების მქონე ზოგიერთი ნივთიერება (ანტიბიოტიკები, ვიტამინები, ჰორმონები, ფერმენტები, ცილოვანი პრეპარატები) ან/და ნივთიერებები, რომელთა კონტროლისათვის ქიმიური ანალიზის და დეტექციის მეთოდები გამოიყენება);
- ბიოლოგიური ფაქტორები (მათ შორის, ვირუსები, ცოცხალი უჯრედები და სპორები, ***პათოგენური მიკროორგანიზმები***, პრეპარატებში შემავალი მიკროორგანიზმები – პროდუცენტები).

*პათოგენური ბიოლოგიური აგენტი (პბა) – პათოგენური მიკროორგანიზმი (ბაქტერია, **ვირუსი**, ქლამიდია, სოკო) გენური ინჟინერიით მოდიფიცირებულის ჩათვლით, ბიოლოგიური წარმოშობის შხამი (ტოქსინი), აგრეთვე ნებისმიერი წარმოშობის ობიექტი და მასალა (საველე, კლინიკური, სექციური), რომელიც საეჭვოა მათ შემცველობაზე.*

სამუშაო ადგილებზე ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით რეკომენდაციების დამტკიცების თაობაზე საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის 2020 წლის 29 მაისის

№01-227/ო ბრძანება

ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეულ ინფექციასთან (COVID-19) დაკავშირებული ზოგადი რეკომენდაციები, დანართი 1

COVID–19-ით ინფიცირების რისკები სამუშაო ადგილებზე

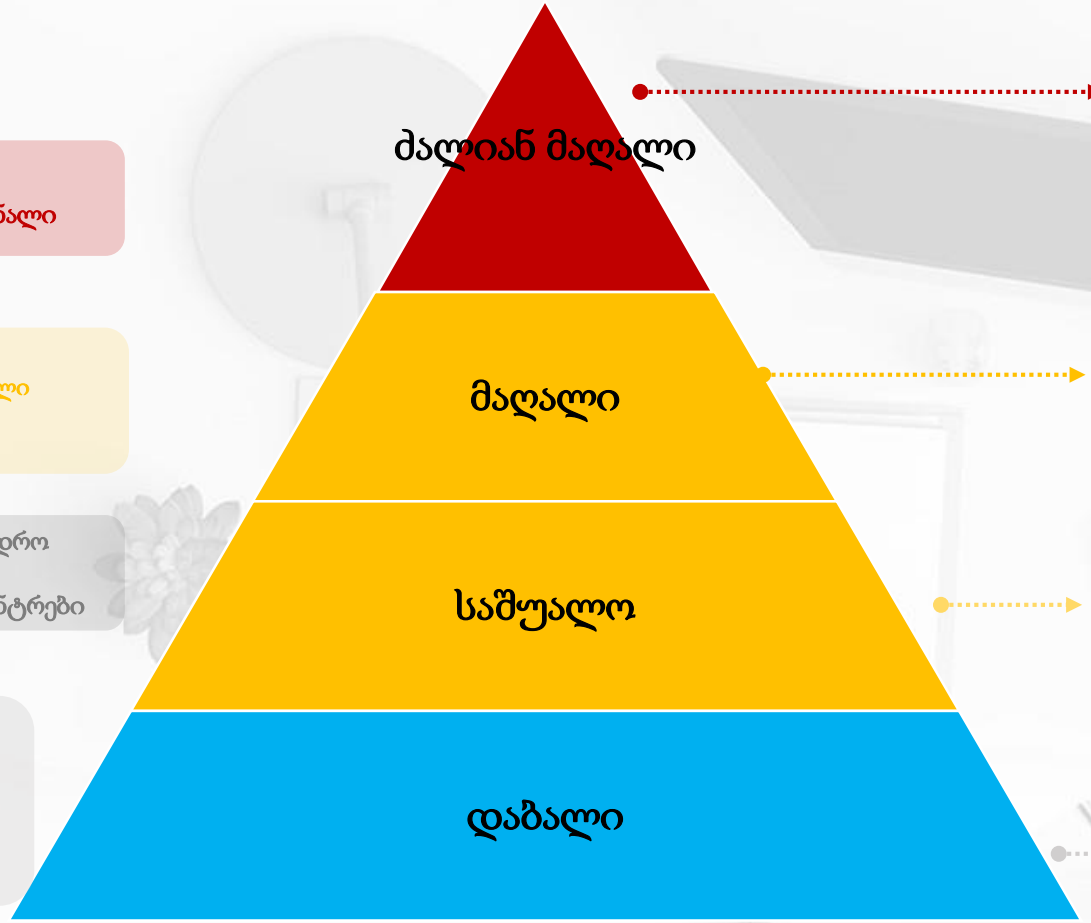
ზოგადი რეკომენდაციები

ჯანდაცვის პერსონალი
ლაბორატორიის პერსონალი

ჯანდაცვის პერსონალი
ლაბორატორიის პერსონალი
მორგში მომუშავე პირები

მრავალრიცხოვანი/მჭიდრო
სამუშაო ადგილები;
საცალო ვაჭრობის ცენტრები

დასაქმებული პირები,
რომელთაც მინიმალური
კონტაქტი აქვთ
საზოგადოებასთან ან
სხვა თანამშრომლებთან



1

ძალიან მაღალი ან მაღალი

- ✓ საინჟინრო კონტროლის ღონისძიებები;
- ✓ ადმინისტრაციული კონტროლის ღონისძიებები;
- ✓ უსაფრთხო სამუშაო პრაქტიკა;
- ✓ ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;

2

3

საშუალო

- ✓ საინჟინრო კონტროლის ღონისძიებები;
- ✓ ადმინისტრაციული კონტროლის ღონისძიებები;
- ✓ ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;

5

დაბალი

- ✓ საინჟინრო კონტროლის ღონისძიებები;
- ✓ ადმინისტრაციული კონტროლის ღონისძიებები;
- ✓ ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები;

სამუშაო ადგილზე ვირუსული ინფექციის გავრცელების პრევენციის ღონისძიებები

სამუშაო ადგილზე უსაფრთხოების კონტროლის უზრუნველყოფის მიზნით ორგანიზაციებმა უნდა იხელმძღვანელონ შემდეგი „კონტროლის ღონისძიებების იერარქიით“

ინფოცირების საშუალო რისკის საქმიანობები

მრავალრიცხოვანი/მჭიდრო სამუშაო ადგილები/ საცალო ვაჭრობის ცენტრები

საინჟინრო კონტროლის ღონისძიებები

- ვენტილაცია;
- ბარიერები,

ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები (იდს)

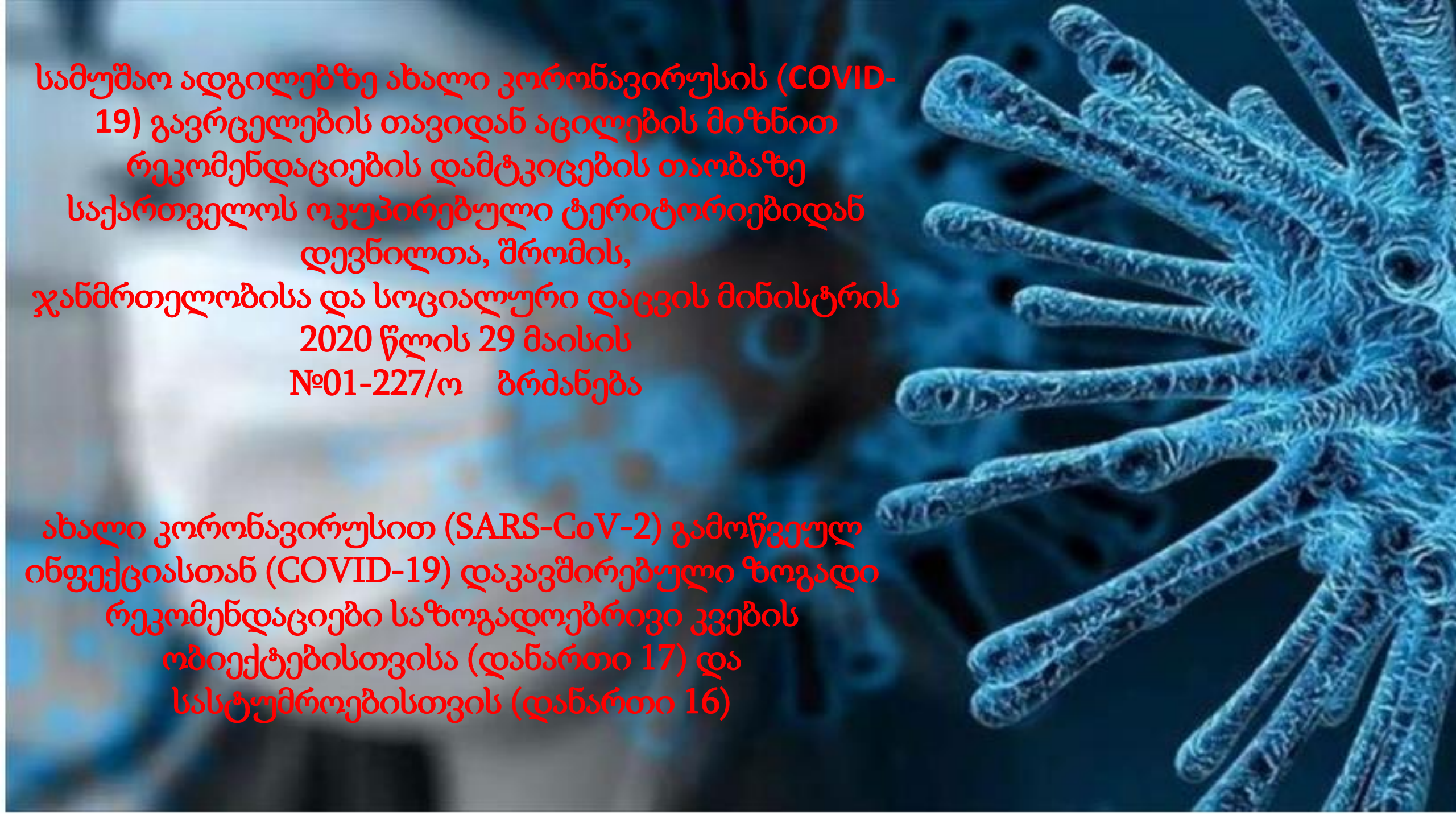
ინდივიდუალური დაცვის საშუალებების შერჩევისას გაითვალისწინეთ ისეთი საკითხები, როგორიცაა, მათი ფუნქცია, მორგებადობა, გაუსნებოვნების შესაძლებლობა და საბოლოო განთავსება.

- ნიღაბი;
- ხელთათმანები;
- კომბინიზონი/ერთჯერაი ხალათი;
- სახის დამცავი ფარი/დამცავი სათვალეები;
- ფეხსაცმელი და ა.შ.

ადმინისტრაციული კონტროლის ღონისძიებები

- განცხადებები COVID-19-ის პრევენციული ღონისძიებების შეასხებ;
- დახურული სივრცეების/სათავსების ბუნებრივი ვენტილაცია და სამუშაო ადგილების სველი წესით დასუფთავება და დეზინფექცია;
- დეზობარიერები, შესაბამისი სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
- ხელის ჰიგიენური საშუალებები და მათი სწორად მოხმარების წესები;
- დახურული კონტეინერები ჰიგიენური ნარჩენებისთვის;
- კონტაქტების შემცირება;
- ვიზიტორთა შორის დისტანციის დასაცავად სავალდებულო პირობითი ნიშნები (იატაკზე შესაბამისი სტიკერების/ნახაზების სახით).

რეკომენდაციების სტრუქტურა



სამუშაო ადგილებზე ახალი კორონავირუსის (COVID-19) გავრცელების თავიდან აცილების მიზნით რეკომენდაციების დამტკიცების თაობაზე

საქართველოს ოკუპირებული ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის მინისტრის
2020 წლის 29 მაისის
№01-227/ო ბრძანება

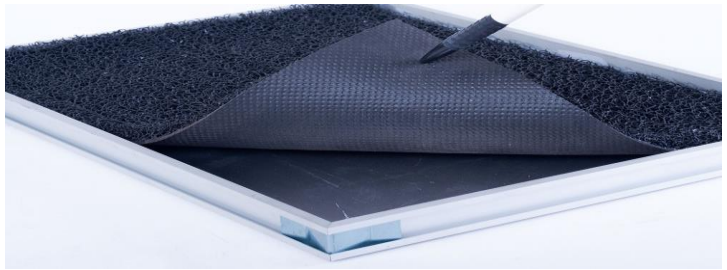
ახალი კორონავირუსით (SARS-CoV-2) გამოწვეულ ინფექციასთან (COVID-19) დაკავშირებული ზოგადი რეკომენდაციები საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვისა (დანართი 17) და სასტუმროებისთვის (დანართი 16)

ძირითადი რეკომენდაციები

- ადამიანთა თავშეყრის თავიდან აცილების მიზნით, მომხმარებელთა მიღება უზრუნველყავით წინასწარი დაჯავშნის სისტემის გამოყენებით (წინასწარი ჩაწერით მომსახურება), ხოლო იმ შემთხვევაში თუ მომსახურებას 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 ყოველდღიური თერმოსკრინინგი და მოახდინეთ შედეგების ასახვა სათანადო ჟურნალში, ხოლო 20-ზე მეტი დასაქმებულის ყოლის შემთხვევაში მოახდინეთ როგორც დასაქმებულთა, ასევე მომხმარებელთა თერმოსკრინინგი ვიდეოსკრინინგის ან ტემპერატურის მზომი დისტანციური ხელსაწყოს გამოყენებით;

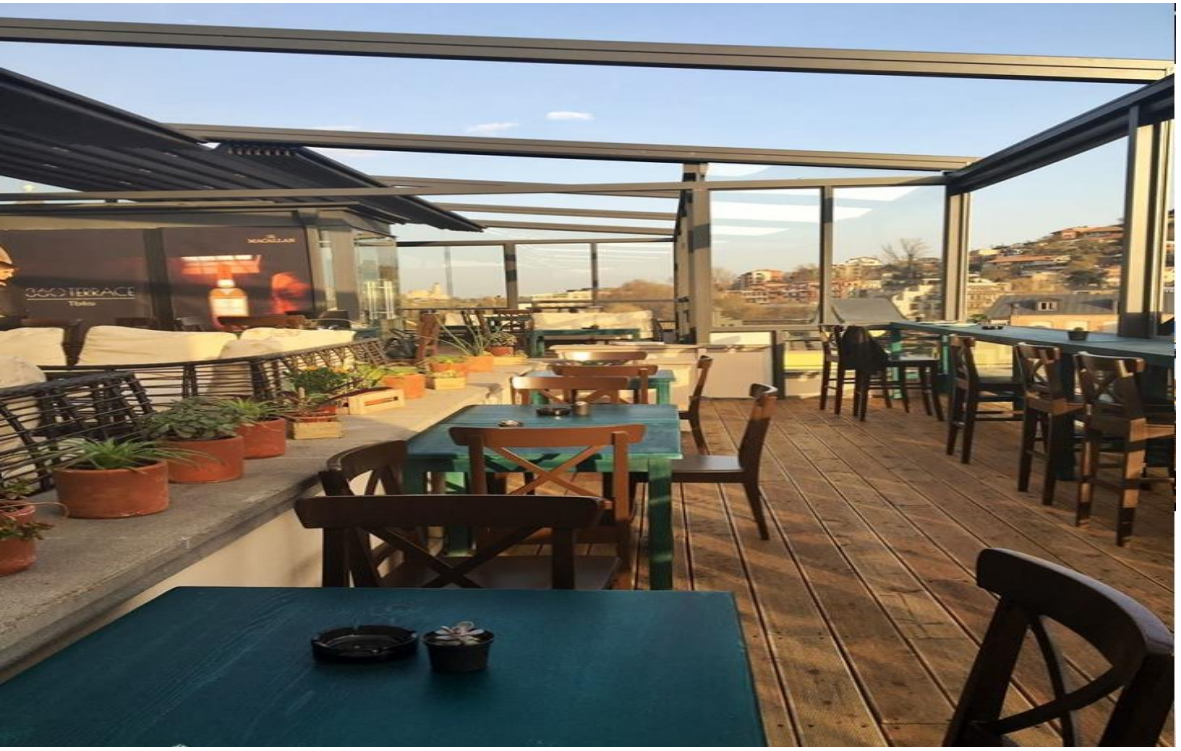
ძირითადი რეკომენდაციები

- აკონტროლეთ ერთ სივრცეში მყოფი 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 განთავსება;
- უპირატესობა მიანიჭეთ უნაღდო ანგარიშსწორებას.



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

ტერასა/ვერანდა/ღია სივრცე - 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

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

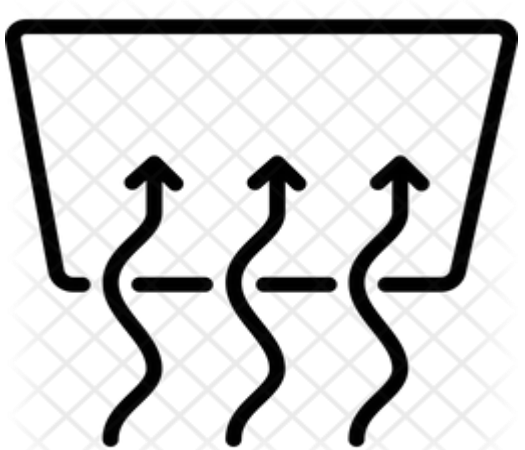
- ღია სივრცეში უზრუნველყავით მაგიდების და დასაჯდომი ადგილების განლაგება შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:
  - მომხმარებელთა მაგიდებს შორის დაიცავით უსაფრთხო მანძილი, არანაკლებ 2 მეტრისა;
  - სკამების საზურგეებს შორის - მანძილი არანაკლებ 1 მეტრისა;
  - 1 მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 12 მომხმარებლისა;
  - 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.
- გამასპინძლებისას გამოიყენეთ ინდივიდუალური გამასპინძლების მეთოდი;
- გ) სასმელებით მომსახურების სივრცეში (ბარი), ბარმენებთან მომხმარებლების პირდაპირი კონტაქტის თავიდან აცილების მიზნით, სასმელით მომსახურება უზრუნველყავით ინდივიდუალურად, მაგიდასთან მიტანის სერვისით;
- დ) 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:
  - მომხმარებელთა მიღებისთვის განკუთვნილ თითოეულ სივრცეში ფართობის ყოველ $4მ^2$ -ზე 1 მომხმარებლის დაშვება, მაგრამ - არაუმეტეს 60 მომხმარებლისა;
  - მაგიდებს შორის დაიცავით უსაფრთხო მანძილი, არანაკლებ 2 მეტრისა;
  - ერთ მაგიდასთან განთავსებულ მომხმარებლებს შორის უზრუნველყოფილი უნდა იყოს არანაკლებ 1 მეტრიანი დისტანცია;
  - სკამის საზურგეებს შორის მანძილი არანაკლებ 1 მეტრი;
  - ერთ მაგიდასთან მოათავსეთ არა უმეტეს 6 მომხმარებლისა;
  - გამონაკლისი სახით შესაძლებელია 12 წლამდე მოზარდის ერთ მაგიდასთან განთავსება
  - იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება 2 მეტრიანი უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას დროებითი დამცავი ბარიერი.

- 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;

მოთხოვნები დახურული სივრცის მქონე საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისთვის



❖ ხელოვნური ვენტილაციის შემთხვევაში:

- გადართეთ ვენტილაცია ნომინალურ სიჩქარეზე;
- არ გამორთოთ ვენტილაცია და არასამუშაო საათებში ამუშავეთ ყველაზე მინიმალური სიჩქარით;
- სანიტარიულ კვანძებში დატოვეთ ჩართული ვენტილაცია 24/7 რეჟიმში;
- საყოფაცხოვრებო კონდიციონერის გამოყენების შემთვევაში, უზრუნველყოფილი უნდა იყოს ყოველ 2 სათში ერთელ 15 წუთიანი ბუნებრივი განიავება;

❖ 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°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 ირეცხება ცხელ წყალში სარეცხი საშუალებებით. ჭურჭელი უნდა გაივლოს არანაკლებ 65°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 45-50°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, 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;
- 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

- 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);
- 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 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;
- 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.

ყველა ტიპის სასტუმროს ადმინისტრაციის მიერ სამუშაო სივრცეში განსახორციელებელი ღონისძიებები

- ერთიან შესასვლელთან, უზრუნველყავით თერმოსკრინინგი ვიდეოსკრინინგის ან ტემპერატურული დისტანციური მზომი ხელსაწყოს გამოყენებით, რათა სამუშაოს დაწყების წინ გააკონტროლოთ პერსონალის/ვიზიტორების ჯანმრთელობის მდგომარეობა ტემპერატურის გაზომვით. ცხელების დაფიქსირების შემთვევაში მოახდინეთ აღრიცხვა და დაუყოვნებლივ მიმართეთ 112-ის ცხელ ხაზს;
- უზრუნველყავით სასტუმროს ტერიტორიაზე ზედაპირების დასუფთავება/დეზინფექცია სათანადო წესით (დაბინძურების შესაბამისად, მაგრამ არანაკლებ დღეში 3-ჯერ), ასევე ყოველ 2-საათში ერთხელ ყველა იმ ზედაპირის დამუშავება, რომელთანაც ხშირად შეხება უწევთ სასტუმროს ვიზიტორებს ან სივრცეში მყოფ პირებს (მათ შორის კარის და ფანჯრის სახელურები, კიბის მოაჯირები, ლიფტის ღილაკები და სხვა ხშირად შეხებადი ზედაპირები);
- დაუშვებელია ორ სართულიანი საწოლების გამოყენება;
- საერთო გამოყენების სველი წერტილებით სარგებლობისას, ყოველი გამოყენების შემდგომ მოხდეს მისი დეზინფექცია ამ წესით განსაზღვრული რეკომენდაციების შესაბამისად;
- სასტუმროს პერსონალი და ვიზიტორები უზრუნველყავით სათანადო კოლექტიური დაცვის საშუალებებით:
  - დეზობარიერი - შენობის შესასვლელში, შესაბამისი სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
  - დამცავი გამჭვირვალე ბარიერები - თანამშრომლების მესამე პირებთან ურთიერთობის შემთხვევაში (მიმღებში);

აპარტამენტები და ბინები

- რეკომენდირებულია სტუმრის მიღების (check in) და გასვლის (checkout) დისტანციური სისტემის დანერგვა;

- სტუმრის გასვლის (checkout) შემდეგ, ოთახების დალაგება განხორციელდეს შემდეგი პრინციპით - დეზინფექცია, 4 საათიანი განიავება, დალაგება-დასუფთავება;

- განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს ხშირად შეხებადი ზედაპირების დასუფთავებას, (მაგალითად, საწოლის სახელურები, ტუმბო საწოლის გვერდით) და ხშირად დაბინძურებადი სივრცეების სანიტარიული კვანძი (სამხაპე/სააბაზანო და ტუალეტი) ზედაპირების დასუფთავებასა და აუცილებელი წესით დეზინფექციას.

ღონისძიებები კვებით უზრუნველყოფის ბლოკებისთვის

გამოიყენეთ ინდივიდუალური გამასპინძლების მეთოდი. **შვედური მაგიდის გამოყენების შემთხვევაში, პერსონალის მომხმარებლებთან კონტაქტის შემცირების მიზნით, უზრუნველყავით დამცავი გამჭვირვალე ბარიერის მონტაჟი შვედურ მაგიდასთან.** ბარიერთან უზრუნველყავით უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, შესაბამისი მანიშნებლებით;

დისპენსერები

- უზრუნველყავით საპნის და სადეზინფექციო ხსნარების დისპენსერების, ერთჯერადი ხელსახოცების დისპენსერების და მსგავსი მოწყობილობების გამართული მუშაობის მუდმივი რეჟიმი;

- უზრუნველყავით სადეზინფექციო გელის დისპენსერების დაყენება სასტუმროს სხვადასხვა ნაწილში, მათ შორის საერთო საპირფარეშოებში, რომლებითაც სარგებლობენ სტუმრები და პერსონალი, და სხვა ადგილებში (მაგ. სასადილო ოთახის, რესტორნის და ბარების შესასვლელებში).

თეთრეულის ჰიგიენური რეჟიმის დაცვის წესი

- თეთრეული გამოიცვალოს საჭიროების მიხედვით;
- ნახმარი თეთრეულის შეგროვება მოხდეს სპეციალურად ამ მიზნისთვის განკუთვნილ ტომარაში ან სხვა თავდახურულ მოცულობაში. კატეგორიულად იკრძალება გამონაცვალი თეთრეულის იატაკზე მოგროვება, დაბერტყვა, შეფუთვის გარეშე ტრანსპორტირება;
- თეთრეულის (ასევე, პირსახოცების) რეცხვა განხორციელდეს დაწესებულების სამრეცხაოში ან სპეციალურ სამრეცხაოებში ხელშეკრულების საფუძველზე. ამ უკანასკნელის შემთხვევაში, აუცილებელია სასტუმროს თეთრეულის რეცხვის მთელი ციკლისათვის (მიღება, დახარისხება, რეცხვა, გაშრობა, გაუთოვება, დასაწყობება, შენახვა და გაცემა) დამოუკიდებელი ტექნოლოგიური ხაზის არსებობა;
- თუ თეთრეულის მართვისთვის გამოიყენება გარე მომსახურება, გამოყენებულ უნდა იქნეს შემდეგი ეტაპები:

  - ✓ თეთრეულის შეკრება;
  - ✓ ტრანსპორტირება;
  - ✓ რეცხვა და დეზინფექცია;
  - ✓ დაუთოება;
  - ✓ შეფუთვა;
  - ✓ სუფთა თეთრეულის შენახვა;

- სამრეცხაოში თეთრეულის დასამუშავებლად უზრუნველყავით ტექნოლოგიური პროცესების ნაკადურობა, რათა გამოირიცხოს ჭუჭყიანი და სუფთა თეთრეულის ნაკადების გადაკვეთა. თუ დაწესებულებაში ვერ ხერხდება ჭუჭყიანი და სუფთა თეთრეულის მოძრაობის ნაკადების სრული გამიჯვნა, მაშინ შესაძლებელია მისი შეფუთვა გასაცემად;
- დაბინძურების ხარისხისა და თეთრეულის ტიპის მიხედვით შეირჩეს რეცხვის შესაბამისი პროგრამა. COVID-19-ის შესაძლო გავრცელების პრევენციის მიზნით, მიზანშეწონილია, გამოყენებულ იქნეს რეცხვის არანაკლებ 60^0C ტემპერატურა და სათანადო სარეცხი ფხვნილის კომბინაცია. აღნიშნული ტემპერატურული რეჟიმის უზრუნველყოფის შეუძლებლობის შემთხვევაში, რეცხვა წარმოებს შესაბამისი სადეზინფექციო საშუალებებით (მაგ., 0,5 %-იანი ქლორშემცველი ხსნარი) დეკონტამინაციის შემდეგ

უსაფრთხოების დამატებითი ზომები დალაგების დროს

- სასტუმროს ნომრების დალაგება განახორციელეთ დღეში ერთხელ, დროის იმ შუალედში, როცა ვიზიტორი არ იმყოფება ნომერში;
- დაუშვებელია მშრალი დაგვა და მტვრის გადაწმენდა, რათა თავიდან ავიცილოთ მტვრისა და მიკროორგანიზმების მოხვედრა ჰაერში და სუფთა ზედაპირებზე;
- დისტანციური მართვის პულტები აღჭურვეთ დამცავი გამჭვირვალე პარკებით;
- სტუმრის სასტუმროდან გასვლის (check out) შემდეგ, ოთახების დალაგება განახორციელეთ შემდეგი პრინციპით:

  - ✓ დეზინფექცია, 4 საათიანი განიავება, დალაგება-დასუფთავება;
  - ✓ ნებისმიერი ზედაპირი, რომელიც დაბინძურდა შესაძლო დაინფიცირებული პირის/პირების რესპირატორული სეკრეციის ან სხვა ორგანული სითხეების მოხვედრით, მაგ: ტუალეტი, ხელსაბანი ნიჟარა და აბაზანა - გაწმინდეთ რეგულარული საყოფაცხოვრებო სადეზინფექციო ხსნარით, რომელიც მოიცავს ნატრიუმის ჰიპოქლორიტის 0.1%-ს;
  - ✓ ზედაპირები ქლორით დამუშავებიდან 10 წუთის შემდგომ მოირეცხოს სუფთა წყლით;
  - ✓ მომსახურე პერსონალს ჩაუტარეთ დამატებითი ტრენინგი - მაღალი კონცენტრაციის საშუალებების გამოყენების და შენახვის წესებზე;

დამლაგებლისა და სამზარეულოს პერსონალის ინდივიდუალური დაცვის საშუალებები

- ერთჯერადი სამედიცინო ნიღაბი;
- სპეც-ფორმა და ზემოდან ერთჯერადი ხალათი, სრული სახელოებით;
- სპეციალური/სქელი ხელთათმანი (მრავალჯერადი);
- თვალის დამცავი (სათვალე ან სახის ფარი);
- დახურული სპეცფეხსაცმელი.

კორონავირუსზე სავარაუდო სიმპტომების მქონე და დაინფიცირებულ სტუმართა მონიტორინგი

- თუ სასტუმროში რომელიმე ვიზიტორს აღენიშნება კორონავირუსისთვის დამახასიათებელი სავარაუდო სიმპტომი, სასტუმროს პერსონალი ვალდებულია ამის შესახებ დაუყონებლივ აცნობოს 112-ცხელ ხაზს;
- ასეთ შემთვევაში პერსონალი უნდა მოერიდოს აღნიშნულ სტუმრებთან მჭიდრო კონტაქტს, ხოლო სტუმრისთვის, შესაბამისი გადაწყვეტილების მიღებამდე უნდა გამოიყოს დროებითი იზოლირებული ოთახი, სხვა მომხმარებლებთან კონტაქტის შესამცირებლად;
- იმ შემთხვევაში, თუ სასტუმროს პერსონალს მოუწევს აღნიშნულ სავარაუდო სიმპტომის მქონე პირთან კონტაქტი (მაგ.: საკვების მიწოდება, დალაგება), მნიშვნელოვანია დაცული იქნეს სათანადო დისტანცია და გამოიყენოს სპეციალური დამცავი აღჭურვილობა;
- იმ სიტუაციებისთვის როდესაც სავარაუდო სიმპტომის მქონე სტუმარი იმყოფება ან/და დატოვა დაწესებულება, მოქმედებს განსაკუთრებული დასუფთავების და დეზინფექციის გეგმა, რომელიც გულისხმობს ოთახის დალაგებამდე ჩატარდეს ოთახის სრული დეზინფექცია და საფუძვლიანი განიავება. მხოლოდ ამ პროცედურების შემდგომ განხორციელდეს ოთახის დასუფთავება/დალაგება;
- დასუფთავების და დალაგების პერსონალმა უნდა აცნობოს ხელმძღვანელობას ან მიმღებ (reception) განყოფილებას ან ადმინისტრაციას ნებისმიერი ინციდენტის შესახებ, მათ შორის, ოთახებში სავარაუდოდ დაავადებული სტუმრების ყოფნის თაობაზე.

ღია/დახურული ტიპის აუზების, საუნებისა და აბანოებისთვის

წყლის ცვლის ხასიათის მიხედვით დასაშვებია შემდეგი ტიპის აუზები:

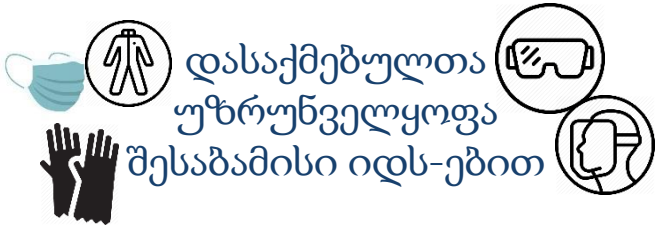
- რეცირკულაციური ტიპის აუზები;
- გამდინარე ტიპის აუზები;
- წყლის პერიოდული ცვლის აუზები;
- ზღვის წყლიანი საცურაო აუზები, რომლებშიც რეცირკულაციური სისტემები არ არის
- რეკომენდებული და მიზანშეწონილია გამდინარე სისტემა, გაწმენდილი და
- გაუსნებოვანებელი წყლის სავალდებულო მიწოდებით;

ღია/დახურული ტიპის აუზების, საუნებისა და აბანოებისთვის

ძირითადი მოთხოვნები

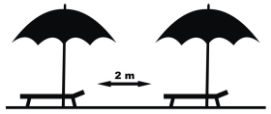
- აუზის ყოველ **6მ²** ფართობზე 1 ადამიანის დაშვება

- აუზში **შესვლა** საშხაპის გავლით



დასაქმებულთა უზრუნველყოფა შესაბამისი იდს-ებით

- **შეზლონგი** გამოყენებამდე/ ყოველი გამოყენების შემდგომ, დამუშავება სადეზინფექციო ხსნარით
- გასახდელებისა და საშხაპეების ხშირი დასუფთავება და დეზინფექცია



- შეზლონგებს შორის დისტანციის დაცვა (გამონაკლისი 12 წლამდე მოზარდებისთვის)
- **შეწოვადი გადასაფარებლების** გამოყენების აკრძალვა

- **ნარჩენების** მართვა
- მონიტორინგი დალაგებისა და დეზინფექციის პროცედურის ჯერადობასა და ხარისხზე

- მონიტორინგი რეკომენდაციების შესრულებაზე
- **აუზის წყლის ხარისხის შესაბამისობა** საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 15 იანვრის N58 დადგენილებით

- ვიზიტორთათვის გადაადგილების უზრუნველყოფა შემდეგი სქემით:

გარდერობი → გასახდელი → სახშაპე → ფეხის აბაზანა → აუზის აბაზანა

სპეციფიკური მოთხოვნები

ღია/დახურული ტიპის აუზების, საუნებისა და აბანოებისთვის

აუზების დეზინფექციის ეტაპები

I ეტაპი

- წყლის გაშვება და მექანიკური გაწმენდა

II ეტაპი

- აუზის პირველი მორწყვა დეზინფექტანტის 0,6-0,8 ლ/მ2 რაოდენობით;
- აუზის მეორე მორწყვა აქტიური ქლორის 100 მგ/დმ3 კონცენტრაციის ხსნარით;

III ეტაპი

- 1სთ-ის შემდგომ აუზის სადეზინფექციო ხსნარის ჩარეცხვა ცხელი წყლით

სპეციფიკური მოთხოვნები

ღია/დახურული ტიპის აუზების, საუნებისა და აბანოებისთვის

აუზების გამოყენებისას

წყალში მადეზინფიცირებელი აგენტის ნარჩენი რაოდენობების კონტროლი

- წყალში მადეზინფიცირებელი აგენტის ნარჩენი რაოდენობების კონტროლი

წყლის ხარისხის საწარმოო – ლაბორატორიული კონტროლი

- ძირითადი მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები - **10 დღეში ერთხელ**

რეცირკულაციით წყლის განახლებისას

- აუზის გაწმენდა, გაუსნებოვნება და წყალსადენის წყლის დამატება უწყვეტად, არანაკლებ 5%-ისა აუზის მუშაობის ყოველ 24 სთ-ში;

სპეციფიკური მოთხოვნები

ღია/დახურული ტიპის აუზების, საუნებისა და აბანოებისთვის

საუნებისა და აბანოებისთვის სავალდებულოა

მოეწყოს საშხაპეები

- 2 სთ-ში ერთხელ დეზინფექციის უზრუნველყოფით
- **შესაძლებელია ბუნებრივი ვენტილაცია ორგანიზებული ჰაერის ნაკადის მიწოდების გარეშე (ჰაერის მოწოდებისას არ უნდა იყოს დაქროლვის (დაბერვის) შეგრძნება)**

გასახდელში, გასასაბან-დასაბანში, საშხაპესა და სააბაზანო კაბინებში

- ჰაერის მიწოდების სიჩქარე არ უნდა იყოს იმდენად მაღალი, რომ ზიანი მიაყენოს ადამიანის ჯანმრთელობას

სპეციფიკური მოთხოვნები

ღია/დახურული ტიპის აუზების, საუნებისა და აბანოებისთვის

დალაგება-დასუფთავება დეზინფექცია სავალდებულოა

- სააბაზანო-საშხაპე კაბინების ყოველი გამოყენების შემდგომ
- სამუშაო დღის დასრულების შემდგომ
- გენერალურად მოეწყოს არანაკლებ კვირაში ერთხელ
- სველი ქიმიური დეზინფექციით თვეში ერთხელ
- გასასაპნ-დასაბან და საორთქლე სათავსებში შესაბამისი მეთოდით
- გასახდელის აღჭურვილობისთვის, რომელიც უნდა გაიწმინდოს 0,5%-იანი ქლორიანი კირით ან ქლორამინით
- აუზისთვის დაბინძურების მიხედვით-არანაკლებ თვეში ერთხელ მექანიკურად წყლის წინასწარი დაცლის შემდეგ. (გაწმენდას აწარმოებენ ჯაგრისით მარილმჟავით
- ან ტექნიკური სოდით და ჩარეცხავენ წყლით შლანგებით)

ძირითადი მოთხოვნები

სპორტულ-გამაჯანსაღებელი (ფიტნეს) დაწესებულებებისათვის

დამსაქმებელი ვალდებულია

უზრუნველყოს

- სამუშაო ადგილზე უსაფრთხო მუშაობის პროცედურების განსაზღვრა;
- დასაქმებულები სამუშაოს სპეციფიკიდან გამომდინარე აუცილებელი ინდივიდუალური დაცვის საშუალებებით;
- ვარჯიშის კონტაქტური სახეობებისათვის უსაფრთხო დისტანციის განსხვავებული ნორმის დაცვა;
- მომხმარებელთა მიღება წინასწარი ჩაწერით და სავარჯიშო სივრცეში შემოსული მომხმარებლების აღრიცხვა;
- შენობის საერთო გამოყენების სივრცეებში უსაფრთხო დისტანციის დაცვა;
- დახურული სივრცეების/სათავსების ბუნებრივი ვენტილაცია პერიოდულად, დღეში რამდენჯერმე. ხელოვნური ვენტილაციის შემთხვევაში გარედან შემოსული ჰაერის ცირკულაციით; **(2 საათში ერთხელ 15 წუთიანი ბუნებრივი განიავება)**
- ტერიტორიის დროული დასუფთავება და ნარჩენების გატანა;
- საერთო გამოყენების სველი წერტილების დასუფთავება, დაბინძურების შესაბამისად, მაგრამ არანაკლებ 1 საათიანი ინტერვალებით;
- ყოველი დღის ბოლოს საერთო სავარჯიშო და დამხმარე სივრცეების სველი წესით დალაგება და დეზინფექცია
- ინდივიდუალური კარადები ვიზიტორებისთვის ერთის გამოტოვებით თუ მიყოლებით არის განთავსებული)
- ბართან საკვებისა და სასმელების მიღების აკრძალვა, ამასთან ბართან დამონტაჟდეს დროებითი დამცავი გამჭვირვალე ბარიერი;
- სავარჯიშო დარბაზებში უსაფრთხო მანძილის ნიშანდება სტიკერების საშუალებით;
- სანიტარულ კვანძებში ხელის ჰიგიენისთვის თხევადი საპნისა და ერთჯერადი ხელის გასამშრალებელი დისპენსერის მოწყობა;
- საერთო სარგებლობის საშხაპეების გამოყენება იმ შემთხვევაში, თუ საშხაპე კაბინები იზოლირებულია ერთმანეთისაგან სპეციალური დამყოფი ტიხრებით/ბარიერებით;
- დასაქმებულთა და ვიზიტორთა ჯანმრთელობის მდგომარეობის კონტროლი ვიდეო ან თერმოსკრინინგის გზით;

112 SOS

ცხელების დაფიქსირების შემთხვევაში დაუყოვნებლივ მიმართეთ112-ის ცხელ ხაზს და აღრიცხეთ.

განათავსოს

- ინფორმაცია COVID-19-ის პრევენციული ღონისძიებების შესახებ თვალსაჩინო ადგილზე
- ერთიან შესასვლელთან დეზობარიერი, შესაბამისი სავალდებულო ნიშნის მითითებით;
- საერთო მოხმარების სივრცეებში სულ მცირე 70%-იანი ალკოჰოლის შემცველი ხელის დასამუშავებელი ჰიგიენური საშუალებები და მათი სწორად გამოყენების წესები.
- ნარჩენებისთვის დახურული კონტეინერი;
- მისაღებში დამცავი გამჭვირვალე ბარიერები

ძირითადი მოთხოვნები

სპორტულ-გამაჯანსაღებელი (ფიტნეს) დაწესებულებებისათვის

ტრენაჟორების დარბაზისთვის:

- სატრენაჟორო დარბაზში ყოველ 6მ^2 ფართობზე მხოლოდ 1 ვიზიტორის დაშვება;
- გასახდელების გამოყენება მხოლოდ პირადი ნივთებისთვის;
- საკუთარი რეკვიზიტების გამოყენება: გასახდომი ქამრები,ხელთათმანები და ა.შ.
- ტრენაჟორებისა და კარდიოტრენაჟორების განთავსება იმგვარად, რომ დაცული იყოს უსაფრთხო დისტანცია (2 მ).
- იმ შემთხვევაში, თუ ვერ ხერხდება უსაფრთხო დისტანციის დაცვა, ტრენაჟორები ერთმანეთისგან გამოიყოს ტიხრებით/ბარიერებით ან დალუქეთ ინვენტარი.

დასუფთავება/ დეზინფექციისთვის

- ჯგუფური ვარჯიშების შემთხვევაში ყოველ საათში ერთხელ გამოიყენეთ სანიტარული შესვენებები, რათა შესაძლებელი იყოს ამ პერიოდში დასუფთავების სამსახურის შესვლა და შესაბამისი დასუფთავების სამუშაოების ჩატარება;
- მომდევნო ჯგუფი სავარჯიშოდ მიიღეთ სანიტარული შესვენების შემდეგ;
- გამოყავით ,,სადეზინფექციო კუთხეები“ ხელის სანიტაიზერებისა და ინვენტარის სადეზინფექციო საშუალებების გამოყენების განსათავსებლად.
- სხვა სახის რეცხვა/დეზინფექცია უნდა განხორციელდეს დადგენილი წესის შესაბამისად;

გმადლობთ
ყურადღებისთვის!