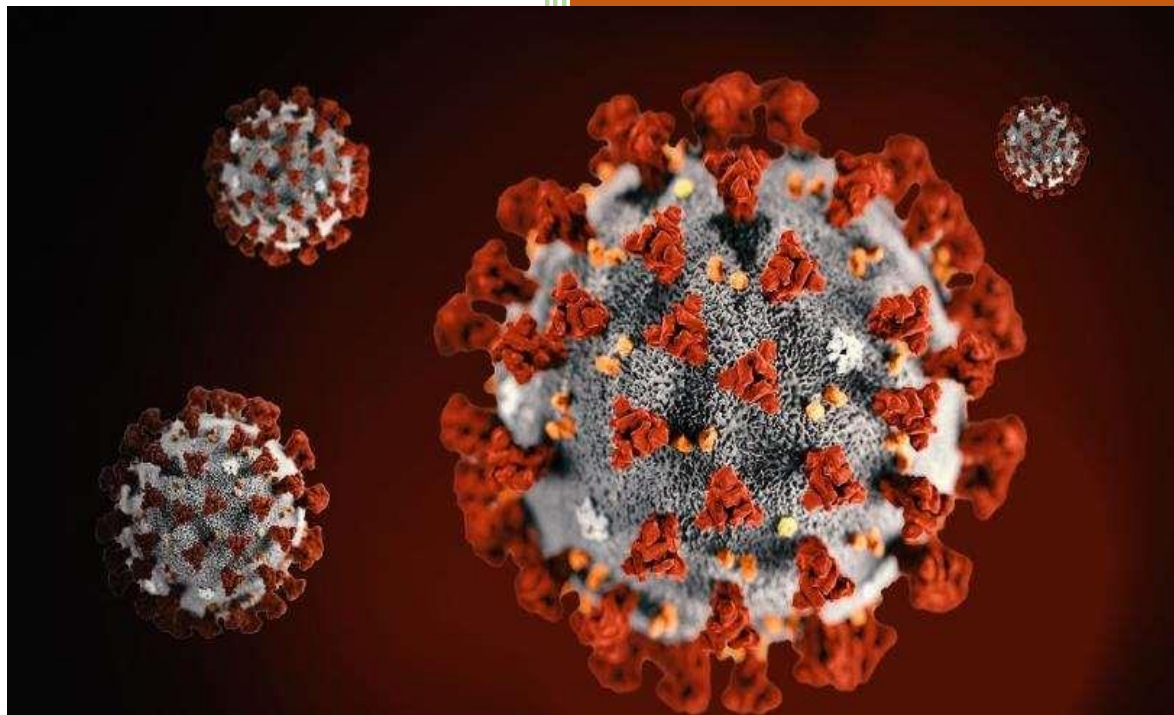


سازمان نظام مهندسی ساختمان  
استان یزد

## راهنمای پیشگیری از شیوع ویروس کرونا در کارگاههای ساختمانی



سازمان نظام مهندسی ساختمان استان یزد

مرداد ماه ۱۳۹۹

# راهنمای پیشگیری از شیوع ویروس کرونا در کارگاههای ساختمانی

## الف اقدامات مدیریتی (عمومی)

۱	عدم استفاده از دستگاه ثبت اثر انگشت برای حضور و غیاب پرسنل کارگاه
۲	تامین تجهیزات تهویه هوا و نیز آب گرم برای شستشوی دست ها
۳	تهیه ماسک و دستکش یکبار مصرف و مواد ضدعفونی کننده دست و سطوح
۴	جلوگیری از ازدحام و تجمع کارگران و رعایت فاصله مناسب (حداقل ۱ متر)
۵	بررسی و کنترل روزانه وضعیت ظاهری و جسمی کارگران و افراد شاغل در بدو ورود به کارگاه
۶	تعیین یک نفر ترجیحاً آشنا به ضوابط بهداشت حرفه ای یا HSE جهت مدیریت اقدامات کنترلی

## ب آموزش

۱	نصب تابلوها و بنرهای آموزشی و هشداردهنده
۲	تهیه و توزیع اینفوگراف های آموزشی تصویری و به زبان ساده

## ج بهداشت فردی

۱	شستشوی دست ها و صورت به مدت حداقل ۲۰ ثانیه به روش صحیح و با آبگرم و صابون
۲	ضدعفونی نمودن مرتب تلفن همراه، دسته کلید، ابزارآلات و موارد مشابه قبل از آوردن آنها به داخل اقامتگاه
۳	استفاده از ماسک تنفسی با رعایت شرایط بهداشتی و عدم دست دادن و روبوسی با دیگران
۴	رعایت فاصله ۱ تا ۱,۵ متری با سایرین در حین استراحت یا در حین کار و صحبت و سایر فعالیت های روزانه
۵	عدم استفاده مشترک از تجهیزات حفاظت فردی نظیر کلاه ایمنی، دستکش، کمربند ایمنی و ...

## د بهداشت خوابگاه کارگری

۱	تفکیک محل تعویض لباس از اقامتگاه و قراردادن لباس کار خارج از اقامت گاه
۲	ضدعفونی مرتب محیط داخلی، دستگیره در و پنجره و ... و نیز قرار دادن کفش ها خارج از محل اقامتگاه

## ه بهداشت لباس کار

۱	تعیین محل مناسب برای شستشوی مرتب لباس کار و جلوگیری از جاری شدن آب حاصل از شستشو
۲	قراردادن لباس های کار در معرض تابش مستقیم نور خورشید و در محل تمیز جهت ضدعفونی
۳	عدم تکاندن خاک لباس کار در فضای بسته و یا استفاده از کمپرسور باد برای تمیز کردن لباس ها در پایان وقت

## و بهداشت محل های عمومی

۱	ضد عفونی و گند زدایی مرتب روزانه دستشویی ها و روشویی های کارگاه
۲	ضد عفونی درب ها، دستگیره ها، نرده ها و سایر اشیاء و قسمت های مشترک که کارگران با آن تماس دارند
۳	ضد عفونی کردن مرتب تجهیزات اداری دفتر کارگاه بویژه وسایل با کاربری مشترک
۴	حتی المقدور ضد عفونی روزانه ابزارهای دستی و برقی اکیپ های کاری

## ز جمع آوری صحیح زباله

۱	قرار دادن دستمال کاغذی، ماسک ها و دستکش های مصرفی در کیسه های پلاستیکی و گره زدن آن
۲	جمع آوری زباله های کارگاه در سطل درب دار و قراردادن آن ها در کیسه های پلاستیکی در بسته برای امحاء
۳	جلوگیری از جاری شدن آب حاصله از شستشوی ظروف و لباس های کارگران به داخل معابر مجاور کارگاه

## ح بهداشت غذا و آب شرب

۱	تامین جیره غذایی هفتگی توسط مدیریت کارگاه برای کارگران بصورت یکجا جهت جلوگیری از تردد غیر ضروری
۲	ضد عفونی اقلام و خریدهای وارد شده به آشپزخانه و محل پخت و پز غذا و ظروف و میزها و محل های سرو غذا
۳	عدم استفاده از سبزیجات خام و مصرف پس از ضد عفونی و پختن آن ها و سرو غذای گرم
۴	ضد عفونی مرتب و نظارت مستمر بر وضعیت بهداشتی آشپزخانه و محل های تهیه و سرو غذا
۵	استفاده از میوه های تازه در وعده های غذایی جهت تامین ویتامین های ضروری بدن
۶	استفاده از ظروف و سفره های یکبار مصرف و جمع آوری آن ها بعد از هر وعده غذایی
۷	نظارت بر وضعیت بهداشتی مخازن و منابع ذخیره سازی آب شرب کارگران و حصول اطمینان از سالم بودن آب

## ط بهداشت تردد به کارگاه

۱	ضد عفونی ماشین های حمل تجهیزات و بار ورودی در مدخل ورودی کارگاه
۲	کنترل وضعیت بهداشتی و جسمی رانندگان ماشین آلات حمل مصالح و تجهیزات به کارگاه
۳	ممانعت از ورود مهمانان کارگری و افرادی که نسبت به سلامت آن ها نمی توان مطمئن بود
۴	آموزش رعایت اصول بهداشتی بنزین زدن در جایگاه های سوخت به رانندگان کارگاه
۵	حتی المقدور حذف تردد پرسنل به خارج از کارگاه و حداقل تعیین یک نفر برای تامین اقلام ضروری