



جناب آقای مهندس شهسوارپور

فرماندار محترم شهرستان قم

موضوع: شروع فعالیت مجدد کارخانه های ارگ جدید

باسلام و احترام

با توجه به بازدید مورخ ۹۹/۱/۱۱ از کارخانه های مدیران خودرو و ارگ نت و ریگان خودرو به استحضار میرساند نظر به اینکه کارخانه ها محل تجمع تعداد زیادی از افراد می باشد، رعایت نکات زیر جهت شروع به فعالیت مجدد تمام کارخانجات الزامی است .

- ۱- سرویسهای ایاب و ذهاب پرسنل با حداقل تعداد نفرات و رعایت فاصله فیزیکی و باز بودن پنجره های خودرو افراد را به کارخانه انتقال دهند. (حداکثر نصف ظرفیت)
- ۲- لازم است از پس از هر بار پیاده کردن نیرو ها در کارخانه وسیله نقلیه گند زدایی شود.
- ۳- جهت جلوگیری از تجمع نیرو ها چه در هنگام سوار شدن و چه در زمان جابجایی و یا زمان ورود به کارخانه، شروع به کار کارگران در زمانهای متفاوتی باشد
- ۴- استفاده از افتابگیر و یا پرده در سرویسها ممنوع است.
- ۵- تمامی دستگاههای حضور غیاب به صورت تصویری بوده و استفاده از اثر انگشت جهت ثبت ورود و خروج کارگران و کارکنان مورد تایید نمیباشد. و هنگام چهره نگاری فاصله حداقل یک متر بین کارکنان رعایت گردد.
- ۶- در صورت امکان دستگاه های حضور و غیاب در محیط باز نصب گردند.
- ۷- در سالنها و خطوط تولید فاصله فیزیکی کارگران و کارکنان رعایت گردد.
- ۸- با توجه به ساعات کار کارگران لازم است ساعات صرف صبحانه و نهار طولانی تر گردد، البته باید ترتیبی اتخاذ شود تا در این ساعات از تجمع کارگران جلوگیری شود.
- ۹- سالنهای غذا خوری روزانه و پس از هر بار استفاده نظافت و ضد عفونی شوند. و دارای تهویه مناسب باشند.
- ۱۰- روی میزهای سالن غذا خوری از سفره های پلاستیکی یکبار مصرف استفاده و پس از صرف نهار جمع آوری گردد.
- ۱۱- جهت سرو غذا صرفاً "از ظروف یکبار مصرف استفاده شود
- ۱۲- در همه ی سرویسهای بهداشتی از مایع دستشویی و روشویی مناسب به همراه صابون مایع و خشکن دست برقی یا دستمال کاغذی استفاده شود.
- ۱۳- سطولهای زباله محیط سالن غذا خوری و سالنهای تولید، پدال دار و متناسب با حجم زباله تعبیه و دارای کیسه زباله باشند
- ۱۴- شیرالات کلیه سرویسهای بهداشتی سالم باشند و قابل استفاده و سرویس بهداشتی دارای تهویه متناسب باشند .
- ۱۵- دیوارها و کف سرویسهای بهداشتی قابل شستشو باشد.
- ۱۶- وسایل اضافی در سرویسهای بهداشتی و سالنهای غذا خوری و سالنهای تولید جمع آوری گردند.
- ۱۷- در ساعاتی صرف نهار و یا صبحانه کارگران، سالنهای تولید روزانه دو بار گند زدایی شوند.
- ۱۸- رستورانهای طرف قرار داد شرایط لازم جهت تهیه و سرو غذای کارکنان را داشته باشند که این امر منوط به تأیید واحد





هرخانه یک پایگاه سلامت

بسمه تعالی

بهداشت محیط مرکز بهداشت شهرستان بم می باشد .

۱۹- با توجه به اینکه ویروس کووید-۱۹ ماندگاری بالایی در سطوح دارد، تمامی سطوح و مکانهایی که امکان تماس برای کارگران دارد کاملاً گندزدایی گردد

۲۰- ابزار های مشترک خطوط تولید در فواصل منظم روزانه (دو تا سه بار) کاملاً گند زدایی و در صورتی که در یک شیفت کاری قرار است بیش از یک نفر از آنها استفاده کند، حتماً قبل از استفاده نفر بعدی کاملاً ضد عفونی گردد.

۲۲- افراد معینی و به تعداد بیشتر جهت نظافت سالنهای تولید و سرویسهای بهداشتی گمارده شود، که همواره سرویس ها را علاوه بر نظافت گند زدایی کنند.

۲۳- تمامی سالن های تولید علاوه بر فعال بودن تهویه های مرکزی ، تهویه طبیعی با باز گذاشتن درب ها یا پنجره ها انجام شود.

۲۴- در صورت نیاز به آموزش کارشناسان مرکز بهداشت، آماده آموزش دهی کارکنان کارخانجات خواهند بود و کارخانجات موظف به نصب پوسترهای آموزشی و رعایت موازین بهداشتی مرتبط با کنترل بیماری کرونا و متناسب هر واحدی خواهد بود .

۲۵- کالیه فایل های آموزشی و پوسترهای مربوطه از سایت دانشگاه علوم پزشکی بم به آدرس <http://corona.mubam.ac.ir> قابل دسترسی است.

۲۶- در بدو ورود تمامی کارکنان تب سنجی و پالس اکسیمتری شوند.(دمای نرمال بدن صبحها ۳۷/۲ و عصرها ۳۷/۸ می باشد و میزان اشباع اکسیژن خون ۹۳ درصد می باشد)

۲۷- در صورت مشاهده هر گونه علائم سرماخوردگی و یا تب بالا یا اکسیژن خون کمتر از ۹۳ درصد از ورود فرد به محیط کارخانجات ممانعت به عمل آمده و در صورت مشاهده علائم فوق در طول شیفت بلافاصله فرد OFF شود (روزانه در تمامی موارد) و مشخصات وی شامل کد ملی و نام ونام خانوادگی و آدرس و شماره تماس به مرکز بهداشت اطلاع داده شود .

۲۸- استفاده تمام پرسنل از ماسک و دستکش الزامی بوده و لازم است ماسکها هر سه ساعت یکبار تعویض گردد.

۲۹- استفاده از سیگار ، ناس و سایر مواد دخانی توسط پرسنل در ایام شیوع بیماری کرونا اکیداً ممنوع است .

۳۰- محیط کارخانه بر اساس پروتکل اعلامی از سوی مرکز بهداشت، روزانه دو بار گندزدایی شوند

۳۱- جهت دفع ماسکهای استفاده شده در تمامی سالنهای تولید سطلهای درب دار پدالی همراه با کیسه زباله با فواصل منظم و نزدیک وجود داشته باشد

۳۲- دستکشهای پرزنتی یا پارچه ای مورد استفاده در پایان شیفت با محلول گندزدایی شستشو داده شوند

۳۳- بررسی موارد فوق الذکر در حین فعالیت کارخانجات توسط مرکز بهداشت انجام و در صورت عدم رعایت موارد جهت تصمیم گیری مقتضی به فرمانداری اعلام خواهد شد

۳۴- با توجه به اهمیت پیشگیری از بیماری کرونا هر گونه بازرسی بدون اطلاع قبلی و در فواصل نامنظم حق قانونی مرکز بهداشت بوده و خواهد بود

۳۵- رختکن های تعویض لباس باید شرایط بهداشتی شامل تهویه مناسب ، گندزدایی مرتب ، فاصله گذاری فیزیکی ، عدم





هرخانه یک پایگاه سلامت

بسمه تعالی

تجمع کارکنان در رختکن و ... را داشته باشند در غیر اینصورت رختکن جمع اوری می گردند .

۳۶- پیشنهاد میگردد تا از تونل ازت در محلهای ورودی کارخانه جهت ورود و خروج کارکنان استفاده گردد. (قابل تهیه از

دانشگاه شهید باهنر کرمان)

۳۷- پیشنهاد میگردد کلیه سنگهای توالت و روشویی ها در سرویسهای بهداشتی از جنس سرامیک باشد

تمام کارخانجات تولیدی که قصد شروع به کار مجدد دارند شامل موارد فوق می باشند. نهایتاً بعد از رعایت

تمام موازین فوق تصمیم به راه اندازی واحدهای تولیدی اعم از صنعتی و غیره در تاریخ شروع به کار مجدد

آنها به عهده مسئولین استانی و شهری می باشد .

در صورت ابلاغ دستورالعملهای تکمیلی توسط وزارت بهداشت کارخانجات موظف به اجرای آن می باشند .

دکتر محسن رجایی
رئیس مرکز بهداشت شهرستان بم

