

ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ
ԿԱՆՈՆՆԵՐ ՀՅՈՒՐԱՆՈՑՆԵՐՈՒՄ ԵՎ ՀԱՄԱՆՄԱՆ ԲՆԱԿԱՏԵՂԻՆԵՐՈՒՄ
ԿՈՐՈՆԱՎԻՐՈՒՍԱՅԻՆ ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅԱՆ (COVID-19) ՏԱՐԱԾՄԱՆ
ԿԱՆԽԱՐԳԵԼՄԱՆ

Առողջ և անվտանգ աշխատանքային պայմաններ ապահովելու պարտականությունն ամբողջ ծավալով կրում է ընկերությունը: Հյուրանոցներում և համանման բնակատեղիներում (այսուհետ՝ հյուրանոց) կորոնավիրուսային հիվանդության (COVID-19) կանխարգելման ուղղությամբ կանխարգելման աշխատանքներն իրականացվում են ըստ երկրում համաճարակային իրավիճակի զարգացման փուլերի: Ներկա փուլում հանրային սննդի կազմակերպությունները/օբյեկտները շահագործելիս անհրաժեշտ է պահպանել ստորև ներկայացված կանոնները:

1. Աշխատանքների ընդհանուր կազմակերպման կանոններ

- 1) Հյուրանոցում տնօրենի կողմից նշանակվում է կորոնավիրուսային հիվանդության տարածման կանխարգելման նպատակով միջոցառումների պատասխանատու (այսուհետ՝ Պատասխանատու):
- 2) Պատասխանատուն ապահովում է հյուրանոցի ողջ տարածքում ընդհանուր սանիտարահամաճարակային անվտանգության կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահպանման նկատմամբ պատշաճ հսկողությունը և կանոնների համար անհրաժեշտ պարագաների, նյութերի ու հարմարությունների առկայությունը:
- 3) Պատասխանատուն ապահովում է ախտահանումների, աշխատողների առողջական վիճակի մասին գրանցումների վարումը՝ համաձայն սույն որոշման հավելված N 19-ի:
- 4) Պատասխանատուն ապահովում է աշխատողների և այցելուների շրջանում անվտանգ վարվելականոնների և սանիտարահամաճարակային անվտանգության նորմերի վերաբերյալ պատշաճ իրազեկումը, այդ թվում՝ տեսանելի վայրերում պաստառներ փակցնելու և/կամ այլ նախընտրելի միջոցներով՝ հիմք ընդունելով սույն որոշման հավելված N 18-ով սահմանված իրազեկման թերթիկը:
- 5) Հյուրանոցում ապահովվում է հերթափոխային աշխատանք:
- 6) Հնարավորինս պետք է խուսափել կորոնավիրուսի ծանր հիվանդության զարգացման բարձր ռիսկային խմբի աշխատողներին աշխատավայր կանչելուց, այդ թվում՝ պահպանելով ՀՀ աշխատանքային օրենսգրքի 186-րդ հոդվածով սահմանված կանոնները: Գործատուն հավաստիանում է իր աշխատակցի՝ կորոնավիրուսի ծանր հիվանդության զարգացման բարձր ռիսկային խմբում գտնվելու մասին աշխատողի կողմից ներկայացված բժշկական փաստաթղթի հիման վրա: Բարձր ռիսկային խմբի մեջ ներառված են՝
 - ա. 65 և բարձր տարիքի անձինք
 - բ. ընկճված իմունային համակարգ ունեցող անձինք,

գ. քրոնիկ հիվանդություններ ունեցող անձինք (շնչառական հիվանդություններ՝ ասթմա, թոքային քրոնիկ հիվանդություն (COPD), էմֆիզեմա կամ բրոնխիտ, սրտի քրոնիկ անբավարարություն, երկամյան քրոնիկ հիվանդություն, լյարդի քրոնիկ հիվանդություն (հեպատիտ), քրոնիկ նյարդաբանական հիվանդություն (Պարկինսոնի հիվանդություն, ցրված սկլերոզ (MS), ուղեղային կաթված տարած),

դ. շաքարային դիաբետ ունեցող անձինք:

- 7) Ապահովվում են ընդհանուր մուտքի, սանհանգույցի, խոհանոցային հատվածի, առանձին սենյանի մոտ ախտահանիչներով (ալկոհոլային հիմքով) տարողություններ, անձեռոցիկներ և փակվող աղբարկղեր:
- 8) Ապահովվում է հյուրանոցի տարածքում ձեռքերի լվացման հնարավորություն՝ հոսող տաք և սառը ջրով, արմնկային կամ ոտնակային կառավարման ծորակներով (դրա անհնարինության դեպքում՝ անմիջապես ախտահանման հնարավորությամբ), օճառով, ընդ որում՝ այնպես, որ բացառվեն աշխատողների կուտակումները:
- 9) Աշխատատեղերը կահավորվում են փակվող աղբամաններով՝ առնվազն 1 աղբաման 2 աշխատողի հաշվով՝ օգտագործված դիմակները և անհատական պաշտպանական այլ պարագաները նետելու համար:

2. Տարածքի ախտահանումը

- 1) Ապահովվում է հյուրանոցի տարածքի բնական օդափոխությունը՝ յուրաքանչյուր երկու ժամը մեկ:
- 2) Օրական 2-4 ժամը մեկ ֆիքսված ժամերի ախտահանում են տարածքի դռների բռնակները, սեղանները, ձեռքով հաճախակի հպման մակերեսները (սարքերի մակերեսներ, լույսի անջատիչներ, սարքավորումների բռնակներ, հեռակառավարման վահանակներ, ընդհանուր օգտագործման հեռախոսներ, համակարգիչներ, ստեղնաշարեր և մկնիկեր, վերելակներ և այլն), սանհանգույցները, ձեռքերի հպման համար նախատեսված մակերեսները քլորի հիմքով կամ առնվազն 60% սպիրտ պարունակող ախտահանիչ նյութերի կիրառմամբ՝ նյութին կից մեթոդական ուղեցույցին համապատասխան:
- 3) Հերթափոխային աշխատանքի դեպքում հերթափոխի ավարտին ապահովվում է՝
 - ա. Հյուրանոցային տնտեսության բոլոր տարածքների օդափոխությունը.
 - բ. սենյակների, դռների բռնակների, բազրիքների, սեղանների, աթոռի թիկնակների, լվացարանների, սարքերի մաքրվող մակերեսների և մաքրման ենթակա այլ մակերեսների խոնավ մաքրումը՝ ախտահանիչ միջոցների կիրառմամբ:
- 4) Անձնական (դրսի) և աշխատանքային հագուստի պահպանման համար ապահովվում են համապատասխան հանդերձապահարաններ:
- 5) Ախտահանման աշխատանքները գրանցվում են համապատասխան գրանցամատյանում՝ համաձայն սույն որոշման հավելված N 19-ի:

3. Անձնակազմի համար կանոններ

- 1) Ապահովվում է աշխատողների «մուտքի ֆիլտր»՝ ջերմաչափում հեռավար կամ անհատական ջերմաչափով: Յուրաքանչյուր աշխատողի ջերմությունը

չափվում է օրական երկու անգամ (ապահովելով անվտանգ գործելակարգ), որոնցից առաջինը՝ աշխատանքի ներկայանալու պահին, մյուսն՝ աշխատանքային օրվա ավարտին՝ կատարելով համապատասխան նշում գրանցամատյանում՝ համաձայն սույն որոշման հավելված N 19-ի:

- 2) Արգելվում է սուր շնչառական վարակների ախտանշաններով (ջերմություն, հազ, հարբուխ, դժվարաշնչություն) աշխատողների մուտքն աշխատանքի վայր:
- 3) Հերթափոխային աշխատանքի դեպքում բացառվում է տարբեր հերթափոխերի աշխատողների միջև շփումը:
- 4) Բացառվում է տարբեր աշխատանքներ իրականացնող աշխատողների միջև շփումը:
- 5) Աշխատողներն ապահովվում են դիմակներով (ելնելով աշխատանքային հերթափոխի տևողությունից և դիմակները առնվազն 3-4 ժամը մեկ փոխելու հաշվարկից), ձեռքերի մշակման մաշկային հականեխիչների, ախտահանիչ միջոցների, անձեռոցիկների՝ առնվազն մեկ շաբաթվա պահուստային պաշարով:
- 6) Աշխատողները կրում են դիմակներ՝ հիմք ընդունելով սույն որոշման հավելված N 18-ը:
- 7) Աշխատակիցների անձնական հիգիենայի պահպանության համար ապահովվում են համապատասխան պայմաններ, մասնավորապես՝ հոսող տաք ջրի, օճառի, էլոկտրական սրբիչի կամ մեկանգամյա օգտագործման անձեռոցիկների, ձեռքերի մշակման մաշկային ախտահանիչների, այդ նպատակի համար նախատեսված (60-80 %-ոց սպիրտային հիմքով) ախտահանիչների կամ ախտահանիչ անձեռոցիկների առկայություն:
- 8) Աշխատանքի և ընդմիջման ժամերին արգելվում է աշխատողների ելքը հյուրանոցի վարչական տարածքից: Ապահովվում է սոցիալական հեռավորության պահպանմամբ ընդմիջման և սննդի կազմակերպումը՝ ընդմիջման ընթացքում հնարավորինս բացառելով այլ աշխատողների հետ սերտ շփումը, այլ տարածքներ այցելությունը:
- 9) Աշխատակիցների սննդի ընդունման համար հատկացվում է հատուկ առանձնացված սենյակ՝ ձեռքերի տաք ջրով և օճառով լվացման համար լվացարանի և ձեռքերի ախտահանման համար ախտահանիչ նյութի առկայությամբ:

4. Հյուրանոցներում հանրային սննդի կազմակերպման ժամանակ գործում են սույն որոշման հավելված N 7-ով սահմանված կանոնները, իսկ խանութների գործունեության ժամանակ՝ սույն որոշման հավելված N 6-ով սահմանված կանոնները: