



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

**پروتکل بهداشتی مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و
کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی)
(مدیریت هوشمند محدودیت‌ها)**

معاونت بهداشت

کد ۳۳۰

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

فهرست

- مقدمه..... ۲
- دامنه کاربرد..... ۲
- دامنه کاربرد..... ۲
- الزامات فعالیت مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی در پاندمی کرونا..... ۲
- ماده (۳) رعایت بهداشت فردی..... ۴
- ماده (۴) فاصله‌گذاری فیزیکی..... ۶
- ماده (۵) غربال‌گری، مراقبت و بازتوانی..... ۷
- ۵-۱ غربالگری شاغلین در همه‌گیری کووید-۱۹..... ۷
- ۵-۲ مراقبت از گروه‌های آسیب‌پذیر..... ۸
- ۵-۳ بازتوانی در شاغلین با سابقه کووید-۱۹..... ۸
- ماده (۶) بهداشت مواد غذایی..... ۸
- ماده ۷ بهداشت ابزار و تجهیزات..... ۹
- ماده (۹) بهداشت ساختمان..... ۱۲
- ماده (۱۰) تهویه..... ۱۲
- ماده (۱۱) آموزش بهداشت..... ۱۴
- پیوست ۱: روش درست شستشوی دست‌ها..... ۱۶
- پیوست ۲: نکات مهم در پیشگیری از کرونا ویروس..... ۲۰

مقدمه

طرح مدیریت هوشمند بر اساس روند رو به رشد واکسیناسیون عمومی برنامه ریزی شده و بر اساس این طرح فعالیت های شغلی در شرایط پاندمی کرونا در صورت رعایت پروتکل های بهداشتی و انجام واکسیناسیون می تواند ادامه یابد. با توجه به شیوع نوع دلتا و انواع سوش های دیگر، شدت و سرعت انتقال ویروس بیشتر شده لذا علاوه بر پوشش مناسب واکسیناسیون جامعه، رعایت فاصله مناسب، استفاده مستمر از ماسک در اماکن عمومی و به ویژه در فضاهای بسته، ضدعفونی دست و گندزدایی محیط و سطوح مشترک، کنترل تهویه مناسب در محیط های بسته در اولویت می باشد. از این رو این راهنما بر اساس مدیریت هوشمند کرونا برای فعالیت مراکز تهیه و توزیع، حمل و نقل، نگهداری و عرضه مواد غذایی تدوین گردیده و بدیهی است در صورت عدم رعایت این دستورالعمل فعالیت واحد متوقف خواهد گردید.

دامنه کاربرد

دامنه کاربرد این راهنما برای مراکز تهیه و توزیع، حمل و نقل، نگهداری و عرضه مواد غذایی نظیر رستوران، تالار پذیرایی، کترینگ، قهوه خانه، کافی شاپ، فروشگاه مواد غذایی، نانوائی، کیوسک ثابت و سیار، مراکز عرضه گوشت، مراکز عرضه میوه و سبزی، خاروبار فروشی، عطاری، کشتارگاه و امثال آن می باشد.

الزامات فعالیت مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی در پاندمی کرونا

ماد(۱) واکسیناسیون

۱-۱ همه کارکنان مراکز مشمول این دستورالعمل اعم از دائم، موقت، پاره وقت و فصلی یا افرادی که تازه استخدام شده اند قبل از شروع به کار باید نسبت به تزریق واکسن کرونا اقدام نمایند.

۲-۱ در مراکزی که پذیرش مشتری داشته و پذیرایی در محل انجام می گردد از جمله رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، کافی شاپ، قهوه خانه، چایخانه، تالار پذیرایی، فروشگاه های بزرگ و زنجیره ای (فروشگاه های زنجیره ای رسته انواع کالا و یا خدمات غیر همگن)، اغذیه و پیتزا فروشی (مراکز تهیه و عرضه فست

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و بروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

فود)، آبمیوه و بستنی فروشی، کافه قنادی در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور استفاده نمایند که نسبت به تزریق دو دوز واکسن کرونا که دو هفته از آن نیز گذشته باشد، اقدام نموده و دارای کارت واکسن و یا ثبت اطلاعات در سامانه واکسیناسیون باشد.

۱-۳ در فروشگاههای بزرگ و زنجیره ای عرضه مواد غذایی (فروشگاه های زنجیره ای رسته انواع کالا و یا خدمات غیر همگن) ، در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور در محل استفاده نمایند که نسبت به تزریق دو دوز واکسن کرونا که دو هفته از آن نیز گذشته باشد، اقدام نموده و دارای کارت واکسن و یا ثبت اطلاعات در سامانه واکسیناسیون باشد.

۱-۴ مدیران، متصدیان، مسئولان مراکز مندرج در بند های (۱-۲) و (۱-۳) موظفند در قسمت ورودی مراکز مذکور نسبت به کنترل وضعیت واکسیناسیون مشتریان از طریق سامانه ها و اپلیکیشن های اعلامی وزارت بهداشت می باشند.

ماده (۲) عدم ابتلا به کرونا در زمان ارائه خدمات

۱-۲ کارکنان چنانچه مبتلا به بیماری کرونا شوند فقط پس از طی شدن دور نقاهت یا همراه داشتن گواهی پزشک می توانند مشغول به کار شوند.

۲-۲ صحت سنجی کارت واکسن و یا عدم ابتلا به کرونا در زمان فعالیت، توسط ناظران از طریق سامانه های موجود و در اختیار انجام می گردد.

۲-۳ در مراکزی که پذیرش مشتری داشته و پذیرایی در محل انجام می گردد از جمله رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، کافی شاپ، قهوه خانه، چایخانه، تالار پذیرایی، اغذیه و پیتزا فروشی (مراکز تهیه و عرضه فست فود)، آبمیوه و بستنی فروشی، کافه قنادی در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور در محل استفاده نمایند که مبتلا به بیماری کرونا یا در دوران نقاهت بیماری کرونا نباشد.

۲-۴ در فروشگاههای بزرگ و زنجیره ای عرضه مواد غذایی (فروشگاه های زنجیره ای رسته انواع کالا و یا خدمات غیر همگن) در صورتی مشتریان می تواند از خدمات مراکز مذکور در محل استفاده نمایند که مبتلا به بیماری کرونا یا در دوران نقاهت بیماری کرونا نباشد.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و بروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۵-۲ مدیران، متصدیان، مسئولان مراکز مندرج در بندهای (۲-۳) و (۲-۴) موظفند در قسمت ورودی مراکز مذکور نسبت به کنترل وضعیت عدم ابتلا به بیماری مشتریان از طریق سامانه های اعلامی وزارت بهداشت می باشند.

تبصره: مشتریان مبتلا به کرونا پس از سپری شدن دوان نقاقت و قرنطینه بیماری می توانند از خدمات مراکز مندرج در بند (۲-۳) استفاده نمایند

ماده (۳) رعایت بهداشت فردی

۳-۱ ماسک

۳-۱-۱ کلیه کارکنان مراکز موظفند در محل کار از ماسک استفاده نمایند و فقط در زمان خوردن و آشامیدن به شرط رعایت فاصله فیزیکی عدم استفاده از ماسک بلامانع است.

تبصره ۱: در صورت عدم امکان رعایت فاصله فیزیکی خوردن و آشامیدن ممنوع و باید از برداشتن ماسک اجتناب گردد.

۳-۱-۲ کلیه مشتریان موظفند در مراکز از ماسک استفاده نمایند و فقط در زمان خوردن و آشامیدن به شرط رعایت فاصله فیزیکی عدم استفاده از ماسک بلامانع است.

۳-۱-۳ مدیران، متصدیان و مسئولان مراکز موظفند از ورود مشتریانی که از ماسک استفاده نمی نمایند ممانعت بعمل آورند

۳-۱-۴ کارکنان مومتصدیان موظفند به شیوه صحیح از ماسک استفاده نموده به گونه ای که بینی و دهان کاملاً پوشانده شود.

۳-۱-۵ تعویض ماسک در تواتر زمانی کوتاه یا هنگام آلودگی ماسک الزامی است.

۳-۱-۶ از قرار دادن ماسک استفاده شده بر روی میز کار یا سطوح مشترک خودداری گردد.

تبصره ۲: برای نوزادان و کودکان زیر دو سال و افرادی که به هر دلیلی بیهوش هستند نباید از ماسک استفاده گردد.

۳-۲ بهداشت دست

۳-۲-۱ در حین کار از تماس دست با چشم و بینی و گوش دهان یا ماسکی که بروی صورت قرار دارد خودداری گردد.

۳-۲-۲ از دست دادن و رو بوسی کردن با یکدیگر پرهیز شود.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

- ۳-۲-۳ کارکنان باید به صورت مکرر و در موارد زیر دست‌ها را مطابق راهنمای شستشوی دست با آب و صابون مایع بشویند
- هنگام رویت آلودگی بر روی دست
 - پس از تماس دست با سطوح مشترک (نظیر دستگیره در، تلفن، ...)
 - قبل از شروع به کار و وقفه یا تغییر فعالیت (از جمله کار با موارد خام یا پخته، خوردن و آشامیدن، استفاده از توالت، حمل پسماند) در محل کار
 - بعد از عطسه و سرفه و استفاده از دستمال یکبار مصرف.
 - دست زدن به بینی، گوش، دهان، موها و یا سایر قسمت‌های بدن.
 - قبل از پوشیدن دستکش و هنگام تعویض دستکش‌ها
- ۳-۲-۴ زمانی که آلودگی قابل رویت بر روی دست وجود ندارد می‌توان جهت ضدعفونی دست از محلول‌های ضدعفونی برپایه الکلی استفاده کرد.
- ۳-۲-۵ محلول ضدعفونی دست با پایه الکلی (۶۰ درصد) می‌بایست در نقاط قابل دسترس برای کارکنان و مشتریان قرار گیرد.

۳-۲ رفتار بهداشتی :

- ۳-۳-۱ خوردن و آشامیدن در محل آماده‌سازی مواد غذایی یا سطوحی که مواد غذایی به طور مستقیم با آن در ارتباط است ممنوع می‌باشد.
- ۳-۳-۲ کارکنان باید از عطسه، سرفه و نیز فوت کردن بر روی مواد غذایی که بدون پوشش است یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است خودداری نمایند و هنگام عطسه و سرفه از دستمال استفاده نمایند. در صورتی که دستمال وجود نداشت از قسمت داخلی آرنج موقع سرفه و عطسه استفاده کنید)
- ۳-۳-۳ کارکنان باید از ریختن آب دهان و بینی در محیط کار خودداری کرده و اخلاط بینی و سینه را با دستمال کاغذی گرفته در سطل آشغال سرپوش دار بریزند.
- ۳-۳-۴ مصرف سیگار، قلیان و نیز آماده‌سازی آن در کلیه مراکز ممنوع می‌باشد.
- ۳-۳-۵ کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری را ندارند.
- ۳-۳-۶ استفاده از لاک، ناخن مصنوعی در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ممنوع می‌باشد.
- ۳-۳-۷ همه کارکنان بایستی دارای کارت بهداشت معتبر باشند.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

- ۸-۳-۳ همه کارکنان بایستی دارای گواهینامه معتبر آموزش سلامت اصناف باشند.
- ۹-۳-۳ کارکنان دست اندرکار مواد غذایی باید همواره ناخن‌های خود را کوتاه کنند تا از تجمع آلودگی در زیر آن‌ها جلوگیری گردد.
- ۱۰-۳-۳ برای ثبت حضور و غیاب، ترجیحا از سیستم تشخیص چهره/ کارتخوان کارکنان استفاده کنید.
- ۱۱-۳-۳ برای تماس با دکمه‌های آسانسور (در صورت وجود)، از دستمال کاغذی و نظایر آن استفاده شود. ترجیحا "دکمه‌های آسانسور به صورت سنسوری و غیر لمسی بوده تا از لمس مستقیم دست به دکمه‌های آسانسور خودداری شود.
- ۱۲-۳-۳ عدم استفاده از دستمال مشترک برای تمیز کردن میز و صندلی و سایر وسایل (ترجیحا هر یک از کارکنان از دستمال نظافت شخصی استفاده نمایند و یا استفاده از دستمال نظافت یکبار مصرف)؛
- ۱۳-۳-۳ در نمازخانه‌ها و اتاق‌های مهمان استفاده از مهر و سجاده شخصی ضرورت کامل دارد.
- ۱۴-۳-۳ متصدی/مدیر/مالک موظف است یک جعبه دستمال کاغذی یا مواد ضدعفونی کننده به منظور استفاده شاغلین و مشتریان در کنار دستگاه کارت خوان قرار دهد.
- ۱۵-۳-۳ کوتاه بودن ناخن از ضروریات رعایت بهداشت فردی می باشد.
- ۱۶-۳-۳ مجزا بودن کلیه لوازم مورد استفاده بهداشتی برای هر فرد مقیم و کارکنان
- ۱۷-۳-۳ در نمازخانه‌ها استفاده از مهر و سجاده شخصی ضرورت کامل دارد.

ماده (۴) فاصله‌گذاری فیزیکی

- در مراکز تهیه و سرو مواد خوردنی و آشامیدنی نظیر انواع رستوران، کافی شاپ، سفره خانه و امثال آن بر اساس درجه خطر انتقال بیماری کرونا این مراکز به ۴ دسته تقسیم می گردد که به شرح زیر می باشد:
- ۱- مراکزی با خطر کم انتقال بیماری کرونا: استفاده از سرویس بیرون بر، پیک، خدمات پستی بجای پذیرایی در محل یا پذیرش مشتری
- ۲- مراکزی با خطر متوسط انتقال بیماری کرونا: پذیرش مشتری در فضای باز با رعایت حداقل فاصله ۲ متر بین مشتریان
- ۳- مراکزی با خطر بالای انتقال بیماری کرونا: پذیرش مشتری در فضای سر بسته مثل رستوران بار عایت فاصله حداقل ۲ متر یا پذیرش مشتری در فضای باز و عدم رعایت فاصله ۲ متر بین مشتریان
- ۴- مراکزی با خطر بسیار بالای انتقال بیماری کرونا: پذیرش مشتری در فضای بسته و عدم رعایت فاصله ۲ متر بین مشتریان

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

- ۱-۴ در مراکز فاصله ۲ متر جهت پیشگیری از بروز بیماری رعایت گردد (رعایت فاصله ایمن بین میهمان/ مشتریان، کارکنان، به میزان حداقل دو متر)؛
- ۲-۴ از تجمع در محیط های مشترک از جمله رختکن، آبدارخانه، انبار و یا اطراف محیط کار اجتناب گردد.
- ۳-۴ استفاده از موانع فیزیکی شیشه ای یا پلاستیکی برای کاهش مواجهات می باشد. لذا از محافظ یا شیلد های محافظتی (پلاستیکی/ شیشه ای) برای میز صندوق دار، اطلاعات نگهبانی و سایر پرسنلی که مواجهه زیادی با افراد دارند استفاده شود.
- ۴-۴ در صورت فعال بودن اتاق استراحت کارکنان و شاغلین، رعایت فاصله ایمن حداقل دو متری رعایت گردد.
- ۵-۴ رعایت فاصله ایمن حداقل دو متر از طرفین در قسمت های عمومی از جمله نمازخانه، سلف سرویس و مسیر ورود خروج الزامی است.
- ۶-۴ پرسنل از ازدحام و تجمعات جلوگیری نموده و ارائه خدمات به صورتی انجام شود که صف ایجاد نشود.
- ۷-۴ در محل هایی چون سالن غذاخوری، لابی و نظایر آن پذیرش میهمان بر اساس ظرفیت مکان و با در نظر گرفتن حداقل ۴ مترمربع به ازای هر نفر تعیین می گردد.
- ۸-۴ حداکثر از ۵۰ درصد ظرفیت آسانسورها استفاده گردد.
- ۹-۴ چیدمان میز غذا خوری و نشستن مهمانان طوری باشد که فاصله حداقل دو متر رعایت گردد.
- ۱۰-۴ نشستن اعضاء یک خانواده بر روی یک میز با صندلی های کنار هم از بند ۹-۴ مستثنی می باشد.

ماده (۵) غربالگری، مراقبت و باز توانی

۱-۵ غربالگری شاغلین در همه گیری کووید-۱۹

- لازم است براساس طرح فاصله گذاری اجتماعی، پیش از ورود به محل کار، فعالیت های زیر انجام پذیرد:
- کارکنان در صورت بروز هرگونه علائم مشکوک، تست سریع تشخیص کووید-۱۹ را انجام دهند.
 - بعد از گذشت ۱۴ روز از شروع علائم، در صورت بهبودی بیمار، نیاز به ارائه تست PCR منفی به منظور شروع به کار نیست.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۲-۵ مراقبت از گروه های آسیب پذیر

دو گروه زیر با گواهی پزشک معتمد، به عنوان افراد در معرض خطر ابتلا به عوارض شدید بیماری کووید-۱۹ قرار دارند، در نظر گرفته شده است:

گروه الف - بیماران با بیماری زمینه‌ای:

بیماری قلبی-عروقی

فشارخون

دیابت

بیماری‌های تنفسی زمینه‌ای

$BMI > 40$

گروه ب- بیماران با نقص ایمنی:

تحت درمان با کورتیکواستروئید بیش از $mg5/12$ پردنیزولون در روز بیش از دو هفته

شیمی درمانی

بدخیمی‌ها

پیوند اعضا

در صورت عدم امکان دور کاری، شرایط محیط کار برای این افراد به گونه فراهم گردد که حداقل تماس با سایر افراد را داشته باشد. تغییر شغل موقت در محیط کاری و یا تغییر محل کار به محیطی با شرایط تهویه مناسب تر و کم جمعیت تر می تواند کمک کننده باشد.

۳-۵ بازتوانی در شاغلین با سابقه کووید-۱۹

تمامی شاغلین بعد از ابتلا به بیماری کووید-۱۹ لازم است پس از طی دوران درمان و نقاهت، جهت بازگشت به کار براساس آخرین نسخه "راهنمای بازگشت به کار شاغلین با احتمال ابتلا به کووید-۱۹" ابلاغی از وزارت بهداشت توسط پزشک مورد ارزیابی قرار گیرند.

ماده (۶) بهداشت مواد غذایی

۱-۶ همه مواد غذایی از منابع معتبر و مجاز تهیه گردد.

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا ویروس) فاصله گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

- ۲-۶ در مواد غذایی بالقوه خطرناک متناسب با نوع ماده غذایی باید زنجیره سرد یا گرم در مراحل نگهداری و عرضه مواد غذایی رعایت گردد.
- ۳-۶ سطح بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی پس از دریافت و خریداری و قبل از استفاده یا ذخیره سازی کاملاً تمیز گردد.
- ۴-۶ استفاده از مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی معیوب یا آلوده مجاز نمی باشد.
- ۵-۶ مواد غذایی فاقد بسته بندی حتماً باید پوشش بهداشتی داشته و در ظروف مناسب نگهداری گردند.
- ۶-۶ در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف، لزوماً از ظروف یکبار مصرف مناسب استفاده شود.
- ۷-۶ همه مواد اولیه از جمله نمک، قند و شکر باید به صورت بسته بندی و یک نفره دارای پروانه بهره برداری و استاندارد باشد.
- ۸-۶ مواد آشامیدنی آشامیدنی باید بصورت بسته بندی شده یک نفره و دارای نی پوشش دار باشد.
- ۹-۶ در مراکزی که عرضه غذا به صورت سلف سرویس می باشد از ایجاد تجمع و عدم رعایت فاصله فیزیکی مدیریت و جلوگیری شود.
- ۱۰-۶ در مراکزی که عرضه غذابه صورت سلف سرویس می باشد باید سرو غذا توسط کارکنان انجام گردد.
- ۱۱-۶ در صورت استفاده از سالاد و سبزی خوردن ترجیحاً از بسته بندی دارای مجوز استفاده شود. البته رعایت سالمسازی برای سرو سالاد و سبزی خوردن غیر بسته بندی الزامی می باشد.
- ۱۲-۶ رعایت دستوالعمل های مربوطه به مراکز تهیه و توزیع مواد غذای صادره از سوی وزارت بهداشت الزامی است.
- ۱۳-۶ مواد غذایی که به صورت غیر بسته بندی عرضه می گردد و آماده مصرف می باشد (نظیر انواع مغز آجیل، میوه های خشک مانند برگ هلو، انجیر، قند، شکر، نبات، سبزیجات خشک و امثال آن) باید در ظروف مناسب و در دار یا دارای پوشش مناسب نگهداری گردد.

ماده ۷ بهداشت ابزار و تجهیزات

- ۷-۱ کلیه سطوح مرتبط با مواد غذایی، باید صاف و فاقد ترک و شکاف بوده و به گونه ای باشد که جاذب آلودگی نبوده و به راحتی تمیز گردد.
- ۷-۲ کلیه ابزار و تجهیزات مرتبط با مواد غذایی از جمله ظروف تجهیزات مرتبط با مراحل فرآوری، نگهداری، طبخ و سرو پس از استفاده می بایست مطابق دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی شستشو و گندزدایی گردد

راهنمای گام دوم مبارزه با کووید-۱۹ (کرونا و بروس) فاصله‌گذاری اجتماعی و الزامات سلامت محیط و کار در مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی

۷-۳ چنانچه از پوشش یکبار مصرف برای میز غذاخوری استفاده می‌شود باید پس از هر بار استفاده تعویض گردد.

۷-۴ از نگهداری و چیدن ظروف غذا و قاشق و چنگال بر روی میز سرو بدون پوشش خود داری شود.

۷-۵ کلیه ظروف و تجهیزات از جمله قابلمه، قاشق، چنگال، لیوان، در زمان عدم استفاده در داخل قفسه‌های پوشش دار نگهداری شود

۷-۵ استفاده از قندان و نمکدان مشترک و نظایر آن ممنوع می‌باشد.

۷-۶ سطل زباله در دار پدالی قابل دسترس برای مشتریان و کارکنان در محل موجود باشد.

۷-۷ دفع پسماند ها باید به شیوه بهداشتی در سطل های دردار پدالی صورت پذیرد و کلیه نیروهای خدماتی در خصوص جمع‌آوری و دفع پسماند رعایت تمامی ملاحظات بهداشتی (جمع‌آوری پسماند در کیسه‌های پلاستیکی محکم بدون درز و نشسته) در آخر هر شیفت در دستور کار قرار دهند.

۷-۸ در رختکن و حمام، استفاده از وسایل بهداشتی شخصی/یکبار مصرف ضروری است.

ماده (۸) نظافت و گندزایی

۸-۱ محصولات گندزدای مورد استفاده باید دارای پروانه ساخت یا ورود، تاریخ تولید و انقضا باشد.

۸-۲ در صورتی که رقیق سازی ماده گندزدا در ظرف دیگری انجام و نگهداری می‌گردد باید ظرف در دار باشد و بر روی ظرف برچسب مشخصات گندزدا از جمله تاریخ تهیه و نام ماده گندزدا به صورت مشخص درج گردد.

۸-۳ مواد گندزدا باید براساس دستورعمل شرکت سازنده استفاده و نگهداری گردد.

۸-۴ قبل از گندزدایی باید کلیه سطوح از اجرام و آلودگی‌ها پاک گردد و سپس از ماده گندزدا استفاده گردد.

۸-۵ هنگام استفاده از مواد گندزدا از تجهیزات حفاظت فردی مانند دستکش و ماسک استفاده گردد.

۸-۶ غلظت محلول گندزدای مورد استفاده باید مطابق با دستورعمل کارخانه سازنده باشد.

۸-۷ از مخلوط کردن دو ماده گندزدا با هم خودداری گردد.

۸-۸ مواد گندزدا، مواد شیمیایی و سموم باید در محفظه یا کابینت مناسب و در دار مجهز به قفل و دور از مواد غذایی نگهداری گردد (روی کابینت برچسب مواد شوینده و گندزدا درج گردد).