

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİ**

**İctimai iaşə müəssisələrində COVID-19-un (koronavirus) profilaktikasına dair  
METODİKİ GÖSTƏRİŞLƏR**



**AQTA**

AZƏRBAYCAN  
RESPUBLİKASININ  
QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ  
AGENTLİYİ

**Bakı - 2020**

## MÜNDƏRİCAT

GİRİŞ .....	2
ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR.....	2
TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ .....	3
İŞÇİ HEYƏTİNİN ŞƏXSİ GİGIYENASI.....	5
İŞÇİ HEYƏTİNİN MÜAYİNƏSİ .....	6
XATIRLATMA .....	7

## **GİRİŞ**

Metodiki göstərişlər ictimai iaşə müəssisələrində çalışan şəxslərin və əhəlinin sağlamlığının qorunması məqsədi ilə hazırda koronavirus (COVID-19) infeksiyasına dair aparılan elmi araşdırma faktlarına əsaslanaraq tərtib olunub.

Mövcud olan məlumatlara əsasən, COVID-19 insanlar arasında birbaşa hava-damcı yolu ilə və ya dolayı yolla kontaminasiya olunmuş səthlərə təmasdan sonra əllərlə ağız boşluğuna, gözlərə, buruna və s. toxunduqda ötürülür.

Bir çox hallarda xəstəliyə yoluxmuş insanlarda yüngül simptomlar müşahidə edilir, lakin yaşlı və digər xəstəliyi olan, üstəlik bu infeksiyaya yoluxmuş insanlarda kəskin ağırlaşmalar müşahidə olunur.

Xəstəliyin profilaktik tədbirlərinə sosial məsafənin saxlanması, gözlərə, ağız boşluğuna, buruna toxunulmaması və əl gigiyenası aid edilir. İctimai yerlərdə ortaq istifadə edilən səthlərin mütəmadi təmizlənməsi və dezinfeksiya edilməsi xəstəliyə yoluxma riskini azaldır.

## **ÜMUMİ GÖSTƏRİŞLƏR**

### **Aşağıdakıları təmin edin:**

- İctimai iaşə müəssisələrində COVID-19-a yoluxma hallarının və ya virusun yayılmasının qarşısının alınması məqsədilə işçi heyətin virus və əks-epidemik tədbirlər barədə məlumatlandırılmasını;
- Müəssisə daxilində işçi heyətin şəxsi gigiyena qaydalarına riayət etmə səviyyəsini artırmaq məqsədilə məlumatverici materialların çap edilərək müvafiq sahələrə (soyunub-geyinmə otaqları, sanitariya qovşağı, mətbəx və s.) yerləşdirilməsini;
- İşçi heyətinin qanunvericilikdə göstərilən dövrilikdə, şübhəli hallarda həmin müddətdən kənar plandankənar icbari tibbi müayinədən keçməsinin təmin edilməsini;
- Yeməklər hazırlanarkən bişirilmə temperaturuna riayət edilməsini, lazımi temperatur dərəcəsinə qədər bişirilməmiş yeməklərlə qidalanmadan qaçınılmasını;
- Xam məhsulların istifadədən əvvəl təmizlənməsini, yemək dəstlərinin, mətbəx avadanlıqlarının, çirkli səthlərin yuyulub təmizlənməsi prosedurları barədə mütəmadi təlimlərin həyata keçirilməsini;
- Müəssisədə təmizlik və dezinfeksiya işlərinin aparılması üzrə məsul şəxsin təyin edilməsini;
- Məsul şəxsin təmizlik və dezinfeksiya işlərinin dövriliyi, tətbiqinə icazə verilən dezinfeksiyaedici maddələrdən düzgün istifadə qaydaları, həmçinin dezinfeksiyanın aparılması qaydaları barədə məlumatlarla təmin edilməsini;

- Sanitar-gigiyenik qaydalara əsasən, müəssisələrdə sanitar məişət otaqlarının (sanitar qovşaq, soyunub geyinmə otağı və s.) işlək və təmiz vəziyyətdə saxlanmasını;
- Müəssisədə axar isti və soyuq su təchizatının təmin edilməsini;
- Müəssisənin təmizlik vasitələri və dezinfeksiyaedici maddələrlə daimi olaraq təmin edilməsini;
- Dezinfeksiyaedici məhlullardan istifadə etmək üçün müəssisənin müvafiq ləvazimatlarla təmin olunmasını;
- Yetərli sayda tibbi maskaların və əlcəklərin təmin edilməsini, həmçinin birdəfəlik istifadə üçün salftlərin müvafiq sahələrdə yerləşdirilməsini;
- İstifadə edilmiş tibbi maskaların atılması üçün ayrıca qapalı torbaların yerləşdirilməsini;
- Mətbəxdə, heyət otaqlarında, sanitar qovşaqlarda və xidmət zallarında mütəmadi dezinfeksiya işlərinin aparılmasının təmin edilməsini;
- Dövri olaraq, ayda 1 dəfə peşəkar dezinfeksiya xidmətlərindən istifadə edilməsini;
- Qida qəbulu zallarında oturmaqaların ara məsafəsinin eyni masa arxasında 1 metrden, masalar arası məsafənin isə 2 metrden az olmamasını.

## **TƏMİZLİK VƏ DEZİNFEKSIYA İŞLƏRİ**

Təmizlik-dezinfeksiya işləri məhsulların və sahələrin xüsusiyyətləri, təmizlik-dezinfeksiya qaydaları nəzərə alınmaqla və müxtəlif təmizlik vasitələrindən istifadə etməklə həyata keçirilir. İş saati ərzində mütəmadi olaraq işlək sahələrdə, iş saatlarından sonra isə bütün sahələrdə təmizlik-dezinfeksiya işləri məsul şəxsin nəzarəti altında həyata keçirilməlidir. Bundan əlavə, dövri olaraq ayda 1 dəfə inzibati binanın ərazisi, mətbəx, yemək qəbulu zalları və digər əsas, köməkçi sahələri əhatə edən dezinfeksiya tədbirləri bu sahədə müvafiq lisenziyası olan peşəkar qurumların xidmətlərindən istifadə etməklə həyata keçirilməlidir.

### **Təmizlik-dezinfeksiya işləri həyata keçirilərkən aşağıdakı ardıcılığa riayət edilməlidir:**

- Mexaniki təmizlik: quru çirkərlər və tullantılar səthlərdən və məkandan uzaqlaşdırılır;
- Təmizləmə: isti su və lazımi hallarda yuyucu vasitələrdən istifadə etməklə həyata keçirilir;
- Durulama: istifadə edilmiş yuyucu vasitə qalıqlarının səthdən tamamilə uzaqlaşdırılması məqsədilə isti sudan istifadə edilir;
- Dezinfeksiya: istifadəsinə icazə verilən dezinfeksiyaedici maddələr istifadə təlimatına uyğun olaraq tətbiq edilir;
- Dezinfeksiyadan sonra durulama: bu mərhələdə içmək üçün yararlı sudan istifadə edilir.

## **Dezinfeksiyaedici maddələrdən istifadə zamanı diqqət yetirilməli məqamlar:**

- İstifadə təlimatında qeyd edilmiş yararlılıq müddəti və istifadə qaydası mütləq nəzərə alınmalıdır;
- Lazım olan konsentrasiyadan (qatılıq) artıq istifadə edilməməlidir;
- Digər şəxslərin yanlış istifadəsinin qarşısını almaq məqsədilə dezinfeksiyaedici məhlul hazırlandıqdan sonra qablaşdırma üzərində tərkibi və hazırlanma tarixi barədə qeyd yazılmalıdır;
- Dezinfeksiya işlərinin aparılması tezliyi planlaşdırılmalıdır;
- Dezinfeksiya işlərini həyata keçirən işçi heyəti xüsusi qoruyucu vasitələrlə (əlcək, maska və s.) mütləq təmin edilməlidir;
- Dezinfeksiya işlərinin həyata keçirildiyi sahə bu işlər başa çatdıqdan sonra havalandırılmalıdır;
- Dezinfeksiyaedici maddələrin istifadə təlimatında qeyd edilən səth üzərində tövsiyə olunan qalma müddətinə ciddi riayət edilməlidir.

**QEYD:** qida ilə təmasda olan səthlərin dezinfeksiyadan sonra su ilə durulanması mütləqdir.

## **Dezinfeksiya edilməsi vacib olan sahələr və tövsiyə edilən dezinfeksiya maddələri:**

- İnzibati binanın ərazisi (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Mətbəx və emal sahələri (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Yemək qəbulu zalları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Sanitar məişət otaqları (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Anbarlar (istifadəsinə icazə verilən müvafiq təmizlik vasitələri);
- Masa və stulların səthləri (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Pəncərələr və pəncərə altlıqları, tutacaqlar (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Döşəmə və divar səthləri (xlor tərkibli məhlul və ya digər);
- Qapılar və qapı tutacaqları (spirt tərkibli məhlul və ya digər);
- Mətbəx avadanlıqları (istifadəsinə icazə verilən müvafiq təmizlik vasitələri);
- Təmizlik üçün istifadə olunan inventarların saxlanıldığı bölmələr və s. (spirt tərkibli məhlul və ya digər);

## **İŞÇİ HEYƏTİNİN ŞƏXSİ GİGIYENASI**

- İşçi heyət dəyişəkli təmiz iş geyimi ilə, həmçinin gün ərzində bir çox insanla təmasda

olmaları nəzərə alınaraq, maska, əlcək, dezinfeksiyaedici məhlul və lazımi hallarda digər gigiyenik vasitələrlə təmin olunmalıdır;

- Şəxsi gigiyena qaydalarına riayət edilməli, işə başlamazdan, qida məhsulları ilə təmasdan öncə, çiy qida məhsulunun emalı, qablaşdırılması və satışı hazırlanmasından, tullantılarla təmasdan, təmizlik işlərindən, sanitar qovşaqdan istifadədən, asqırma və öskürmədən, pulla təmasdan, siqaret çəkdikdən sonra işçilərin əllərini təmiz yumasına və ya dezinfeksiyasına nəzarət edilməlidir;
- Qida məhsulları ilə təmas edərkən saçları qapalı saxlayan baş örtükləri və əlcəklərdən istifadə edilməlidir;
- Əlcəklər çirkləndikdə və tamlığı pozulduqda, həmçinin iş növbələri arasında dəyişdirilməlidir;
- İşçi heyətin əllərində istənilən kəsik, açıq, qapalı yaralar mütləq su keçirməyən sarğı ilə örtülməli, bununla bağlı tibb müəssisəsinə dərhal müraciət olunmalıdır.

#### **Əllərin gigiyenasına dair tövsiyələr:**

- Əllərinizi axar su ilə isladın və sabunu əllərinizə sürtün;
- Əllərinizi sabunla birlikdə ovuşdurun, barmaqların və dırnaqların arasını yaxşı sabunlayın;
- Sabunlu əllərinizi ən azı 20 saniyə ovuşdurun;
- Əllərinizi axar suyun altında durulayın;
- Əllərinizi təmiz salfetlərlə qurudun;
- Sabun və ya su istifadəsi mümkün olmadıqda, etanol (spirt) tərkibli dezinfeksiyaedici məhlullardan istifadə edin.

#### **Dırnaqların gigiyenası:**

- Dırnaqlar qısa saxlanmalı və tez-tez kəsilməlidir;
- Hər dəfə əllər yuyulmazdan öncə dırnaqların altı sabun və su ilə (və ya dırnaq üçün fırça ilə) təmiz yuyulmalıdır;
- İstifadədən öncə dırnağa qulluq vasitələri təmizlənməlidir;
- Dırnaqların dişlənməsi yolverilməzdir;
- Kutikula qatının zədələnməsi arzuolunmazdır, kutikula infeksiyanın qarşısını almaq üçün baryer rolunu oynayır.

#### **Tibbi maskalardan ümumi istifadə qaydaları:**

- Maskalar ağız və burun nahiyəsini səliqəli örtməklə, üz və maska arasındakı boşluqları minimuma endirmək şərti ilə taxılmalıdır;

- İstifadə zamanı maskanın ağızla təmasda olan hissəsinə toxunmaq olmaz;
- Maska çıxarılan zaman müvafiq qaydaya əməl edilməlidir, yəni maskanın ön hissəsinə toxunmaq olmaz, arxa hissəsindəki ipləri vasitəsilə çıxarılmalıdır;
- Maskanı çıxardıqdan sonra əllər spirtlə təmizlənməli, yaxud sabun və su ilə təmiz yuyulmalıdır;
- Maska çirkləndikdə və ya nəmləndikdə dəyişdirilməsi vacibdir;
- Birdəfəlik maskalardan təkrar istifadə edilməsi qəti qadağandır;
- Birdəfəlik maskalar istifadədən sonra tibbi tullantı kimi ləğv edilməlidir.

### **İş geyimi ilə əlaqədar gigiyenik qaydalar:**

- İşə başlamazdan əvvəl üst paltar, ayaqqabı, şəxsi əşyalar qarderoba yerləşdirilməlidir;
- İş və şəxsi geyimləri müxtəlif dolablarda saxlanılmalıdır;
- İşə başlamazdan əvvəl əllər sabunla təmiz yuyulmalı, təmiz işçi forması geyinilməli, saçlar örtük altında yığılmalı və ya xüsusi tor materialdan hazırlanmış başlıqlardan istifadə edilməlidir;
- İş zamanı təmiz paltarda olmalı, çirkləndikdə dəyişdirilməlidir;
- Sanitar qovşağa daxil olmazdan əvvəl önlük, başlıq çıxarılmalı, əllər sabunla təmiz yuyulduqdan sonra təkrar geyinilməlidir;
- İşçi formasında məkandan kənara çıxmaq qadağandır.

### **İŞÇİ HEYƏTİNİN MÜAYİNƏSİ**

- İş zamanı özündə COVID-19-a spesifik olan əlamətləri (qızdırma, quru öskürək, nəfəs darlığı, ishal və s.) hiss edən işçi dərhal işini dayandırmalı, tibbi maska ilə təmin olunaraq qapalı otaqda izolyasiya edilməlidir. Həmin şəxsə tibbi xidmətin göstərilməsi üçün 103 TTTY müraciət edilməlidir;
- İşə gəlməzdən əvvəl özündə COVID-19-a spesifik olan əlamət(ləri) hiss edən işçi (qızdırma, quru öskürək, nəfəs darlığı, ishal və s.) rəhbərinə xəbər verərək evdə izolyasiya olunmalıdır və tibbi xidmətin təmin olunması məqsədi ilə 103 TTTY müraciət etməlidir;
- Xəstəlik əlaməti olan işçinin iş yeri dezinfeksiya edilməlidir;
- Həmin işçidə laborator üsul ilə COVID-19 təsdiqləndiyi halda, onunla sıx təmasda olan əməkdaşlardan test götürülməli və cavabları aşkarlanana qədər onlar evdə izolyasiya olunmalıdır.

## **XATIRLATMA**

İctimai iaşə (ailəvi istirahət mərkəzi, restoran, şadlıq sarayı, keytrinq, yeməxana, bufet, kafe, qəlyanaltı və s.) xidməti ilə məşğul olan müəssisələrdə əhaliyə realizasiya olunan yeyinti məhsullarının minimum keyfiyyətinin və təhlükəsizliyinin təmin edilməsi məqsədilə texniki rəqlamentlərin və qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinin icra edilməsi yeyinti məhsulları sahəsində fəaliyyət göstərən bütün hüquqi və fiziki şəxslər üçün məcburidir.

İctimai iaşə xidməti müəssisələrində istehlakçıların zoonoz xəstəliklərə yoluxma riskinin qarşısının alınması məqsədilə, yalnız baytarlıq (baytarlıq-sanitariya) ekspertizasından keçmiş, əhalinin sağlamlığı üçün təhlükəsizlik tələblərinə cavab verən və yoluxucu xəstəliklərə görə sağlam təsərrüfatlardan olan heyvan mənşəli məhsulların tədarükünə, saxlanmasına, emalına və satışına yol verilir.

Eyni zamanda, ictimai iaşə müəssisələrinin sahibləri baytarlıq (baytarlıq-sanitariya) ekspertizasından keçməyən, üzərində ekspertizadan keçməsinə təsdiq edən möhür və ekspertiza arayışı olmayan heyvan mənşəli məhsulların (məsələn; iribuynuzlu və xırdabuynuzlu heyvanların, quşların əti və s.) alışına, satışına və istifadəsinə görə qanunla müəyyən edilmiş qaydada şəxsən məsuliyyət daşıyırlar.