



راهنمای کنترل محیطی
برای مقابله با انفلوآنزای با منشأ خوکی (H1N1A)
در
کارگاه / کارخانه
ارائه کننده : مهندس فاطمه فلکی
رئیس اداره کنترل عوامل موثر بر سلامت شغلی
مهر ۱۳۸۸



• H1N1 چیست؟

H1N1 ویروسی جدید است که از مکزیک و ایالات متحده شروع و به سایر نقاط جهان انتشار یافته .

هر دو آنفولانزای فصلی و H1N1 بیماری ویروسی حاد دستگاه تنفسی است اشکال گوناگونی از آنفولانزای وجود دارد H1N1 نیز یکی از این اشکال است.



- علائم چیست ؟
- هر دو آنفولانزای فصلی و H1N1 علائم مشترک مانند تب / سرفه و یک یا چند از علائم زیر را دارا است :
- خستگی غیر معمول
- سردرد
- درد ماهیچه و مفاصل
- گلو درد
- اسهال و استفراغ در کودکان زیر ۵ سال



انتقال این بیماری از انسان به انسان از طریق سرفه، عطسه، تخلیه ترشحات بینی و دهان می باشد. که ویروس می تواند حداکثر تا فاصله ۱/۵ متری از طریق سرفه یا عطسه منتقل شود. اما راه دیگر انتقال تماس دست ها، با محیط آلوده به ویروس است. مانند تجهیزات، دستگیره درب ها، میز یا وسایلی که بطور عمومی و مشترک استفاده می شود. دست تماس یافته با محیط آلوده به ویروس موجب انتقال آن از طریق دست آلوده به بینی و دهان و یا چشم می شود



- افرادی که در معرض خطر هستند:
- افراد بالای ۶۵ سال یا زیر ۲ سال
- افراد با ناراحتی های ریوی مانند آسم یا آمفیزم
- افراد با ناراحتی های قلبی ، کلیوی ، کبدی یا بیماریهای خونی
- افراد دیابتی
- افراد با مشکل ایمنی که تحت مراقبت های پزشکی می باشند
- زنان باردار
- افرادی که به مدت طولانی با آسپرین تحت درمان بوده اند



علائم بیماری:

Ø تنفس تند، یا مشکل تنفسی و یا تنفس کوتاه کوتاه

Ø درد یا فشار در قفسه سینه یا محوطه شکمی

Ø سرگیجه ناگهانی

Ø از دست دادن هوشیاری

Ø استفراغ مداوم

Ø رنگ پوست کبود



ویروس در خارج از بدن به مدت ۲ تا ۸ ساعت زنده می ماند. اما در دمای ۷۵ تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد و در تماس با مواد ضد عفونی کننده و گندزدایی محیطی مانند هیدروژن پروکساید (آب اکسیژنه)، بتادین و الکل و مواد مشابه به راحتی از بین میروند



بیشترین امکان آلودگی محیطی در وسایلی است که به نحوی با دست و صورت انسان در تماس می باشند مانند تجهیزات آشپزخانه ، دستگیره درها، میز و صندلی، شیرآلات، نرده ها و وسایل عمومی که مورد استفاده مشترک می باشد



اقدامات؟

- کارفرما ملزم به نصب تابلوهای هشدار دهنده با مضمون " بدلیل مقابله با شیوع آنفولانزای نوع A لازم است کارگران قبل و بعد از صرف غذا نسبت به شستشوی صحیح دستهای خود با آب و صابون اقدام کنند .
- رعایت مسایل بهداشت فردی : حتي المقدور پرهیز از دست دادن با یکدیگر به دلیل مسایل بهداشتی استفاده از دستمال کاغذی هنگام عطسه یا سرفه کردن و شستن مرتب دستها با آب و صابون (ترجیحا صابون مایع) .
- امکانات لازم برای شستشوی مرتب دستها (آب سرد و گرم و صابون مایع) و شستشوی روزانه یا تعویض لباس کار برای همه کارگران باید فراهم شود .
- استفاده از هواکش و سیستم تهویه مناسب با توجه به نوع فعالیت و فضای فیزیکی



Ø کارفرما، آخرین اطلاعات و توصیه های بهداشتی را در زمینه آنفولانزا را از مراکز بهداشتی درمانی منطقه خود دریافت و ضمن اعلام به کارگران مفاد آنرا، اعمال نماید

Ø سطل و دستمال ها و وسایل نظافت و گند زدایی سرویسهای بهداشتی باید از وسایلی که برای مکانهای دیگر استفاده میشود مجزا باشد



Ø سطوح گندزدایی شده در صورت استفاده از آب ژاول يك درصد ،
بمدت ۱۰ دقیقه خیس بماند .

Ø کارفرما موظف است تا نسبت به تامین و نصب دستگاه خشک کن
دست / دستمال کاغذی در توالتها و سرویسهای بهداشتی اقدام کند .

Ø امحاء دستمال کاغذی های استفاده شده و همچنین ادوات یک بار
مصرف نظافت باید در سطلهای دردار پدالی صورت گیرد و تخلیه
مخازن زباله در کیسه های پلاستیکی محکم در آخر هر شیفت توسط
مسئول نظافت همان شیفت با توجه به مقررات پیش گفت انجام میگیرد
.

Ø برای نماز خانه ها استفاده از مهر و سجاده شخصی و در قسمت
خانمها استفاده از چادر نماز شخصی نیز ضرورت کامل دارد .



در صورت بروز هرگونه علائم شبیه سرماخوردگی های فصلی در پرسنل مانند : حمله ناگهانی تب ، بی‌حالی ، بی‌حوصلگی ، بی‌اشتهایی و سرفه ، سردرد ، کوفتگی و درد مفاصل ، عطسه ، ناراحتی تنفسی ، سرخ شدن یا التهاب و آبریزش از بینی و در مواردی نیز تهوع ، استفراغ و اسهال باید بلافاصله از ادامه کار منع و به مراکز بهداشتی درمانی/پزشک سلامت شغلی ارجاع داده شود و فقط با تاییدیه رسمی این مراکز/افراد به محل کار خود بازگردند.



Ø توصیه میشود کارگران هنگام ورود به کارگاه یا کارخانه از دستمال ضد عفونی کننده و یا مایع ضد عفونی کننده با پایه الکل استفاده کنند.

Ø کارگرانی که در محل نگهداری مواد غذایی رفت و آمد دارند باید از نظارت ویژه در خصوص نظافت شخصی آنان مورد توجه باشد.

Ø مسئولان آشپزخانه موظفند پس از هر سرویس دهی در رستوران کارخانه یا کارگاه کلیه ظروف پذیرایی ، لیوان ، چنگال ، کارد ، بشقاب و پارچ آب روی میزها را شستشو و گندزدایی نمایند و برای سرویس دهی به کارگران جدید از سرویسهای جدید و پاکیزه استفاده کنند .



Ø حتی الامکان از سفره های یکبار مصرف برای میز غذاخوری استفاده شود و پس از هر بار استفاده تعویض گردد

Ø پارچه هایی که برای نظافت مورد استفاده قرار میگیرند ترجیحا یکبار مصرف باشد و در غیر این صورت باید پس از هر بار استفاده توسط سفید کننده (محلول هیپو کلریت سدیم آب ژاول) ۱% یا هر ماده گندزدایی مجاز دیگر مطابق دستورالعمل های مربوطه گندزدایی شوند .

Ø قبل از عمل گندزدایی برای تمام سطوح ابتدا سطوح را با پارچه نمدار به منظور حذف گردوغبار تمیز نموده و سپس اقدام به گندزدایی گردد .

خیر	بلی	سوال
		آیا کارفرما آگاهی کافی در مورد اصول راهنمای کنترل محیطی آنفولانزای خوکی را دارد؟
		آیا تابلوهای هشدار آنفولانزا در کارخانه/کارگاه نصب شده است؟
		آیا سیستم هواکش و تهویه مناسب در کارخانه/کارگاه وجود دارد؟
		آیا وسایل نظافت سطوح و بهداشت فردی به میزان کافی در کارخانه/کارگاه وجود دارد؟
		آیا دستورالعمل شستشوی دستها در محل مناسب در سرویس بهداشتی در کارخانه/کارگاه نصب شده است؟
		آیا در پایان هر شیفت در کارخانه/کارگاه گندزدایی سطوح صورت می گیرد؟
		آیا پرسنل آگاهی کافی در زمینه نحوه صحیح شستشوی دستها و اصول بهداشت فردی در این مورد را دارند؟
		آیا پرسنل خدمات نظافت در کارخانه/کارگاه ، آگاهی و آموزش کافی در مورد نحوه صحیح گندزدایی را دیده اند؟
		آیا در مورد غذاخوری کارخانه اصول دستورالعمل مربوطه رعایت می شود؟
		آیا در مورد سرویس های عمومی پرسنل اصول دستورالعمل سامانه های حمل و نقل عمومی رعایت می شود؟

بانتھکر

It's a different flu season.

Seasonal and H1N1 Flu:

