



دستورالعمل جامع
پیشگیری و کنترل ویروس کرونا
(COVID-19)
در زمان برگزاری نمایشگاه
۱۳۹۹

سال هفتم تولید

معاونت نمایشگاهی

تدوین و تنظیم: فرزانه خاکپور، سید وحید غلامی

۱-مقدمه	۳
۲-هدف	۳
۳-دامنه کاربرد.....	۳
۴-تعاریف	۴
۴-۱-سایت داران	۴
۴-۲-برگزارکنندگان	۴
۴-۳-مشارکت کنندگان	۴
۴-۴-بازدیدکنندگان	۴
۴-۵-غرفه سازان	۴
۴-۶-ارائه کنندگان خدمات،تجهیزات و ملزومات نمایشگاهی	۴
۴-۷-پیمانکاران و پرسنل خدمات بهداشتی و نظافتی	۵
۵-فضاهای مورد استفاده در زمان برگزاری نمایشگاه.....	۵
۵-۱-ابنیه و سالنهای نمایشگاهی	۵
۵-۲-فضاهای بازنمایشگاهی.....	۵
۵-۳-پارکینگ ها،نمازخانه،غرف موادغذایی،کافی شاپ،رستوران،سالن جلسات.....	۵
۶-ضرورت تدوین دستورالعملهای بهداشتی.....	۵
۶-۱- دستورالعمل بهداشتی سایت داران	۵
۶-۲- دستورالعمل بهداشتی برگزارکنندگان	۸
۶-۳- دستورالعمل بهداشتی مشارکت کنندگان	۸
۶-۴- دستورالعمل بهداشتی غرفه سازان	۹
۶-۵- دستورالعمل بهداشتی ارائه کنندگان خدمات،تجهیزات و ملزومات نمایشگاهی	۹
۶-۶- دستورالعمل بهداشتی پیمانکاران و پرسنل خدمات بهداشتی و نظافتی	۹
۶-۷- دستورالعمل بهداشتی محیط پارکینگ ها.....	۱۰
۶-۸- دستورالعمل بهداشتی ضدعفونی سرویس های حمل و نقل	۱۰
۶-۹- دستورالعمل بهداشتی رستوران	۱۰
۶-۱۰- دستورالعمل بهداشتی برگزاری جلسات	۱۱

۱- مقدمه:

رسیدن به بازارهای گسترده جهانی، مستلزم حرکت به سوی اقتصاد باز، به کارگیری استراتژیهای جهش صادراتی و نگاه مدبرانه به نیازها و خواسته های مشتریان گوناگون در بازارهای مختلف می باشد. یکی از سکوهای بسیار مهم در شناسایی بازارها و معرفی توانمندی ها و قابلیت های فنی واحدهای تولیدی، خدماتی، توزیعی، تجاری و کشاورزی، نمایشگاه ها می باشند. صنعت نمایشگاه، مرکزی برای تبادل اطلاعات و دست یافتن به پدیده های نوین علم و صنعت و انتقال فناوری است.

با توجه به اینکه نمایشگاههای تخصصی بین المللی یکی از موثرترین عوامل تاثیرگذار بر تولید و تجارت میباشد و در سال ۱۳۹۹ که مزین به شعار جهش تولید میباشد میبایست از ظرفیت های نمایشگاه های تجاری به نحو مقتضی استفاده لازم به عمل آید لذا ضروری است با رعایت تمام ضوابط و دستورالعملهای بهداشتی نسبت به برگزاری نمایشگاه های تجاری اقدام گردد.

۲- هدف

هدف از تدوین این دستورالعمل ایجاد یکپارچگی بیشتر در عملیات پیشگیری و کنترل تهدیدها و ریسک های ناشی از انتقال ویروس کرونا در هنگام برگزاری نمایشگاه می باشد.

۳- دامنه کاربرد

این دستورالعمل برای کلیه گروههای ذیل که هر کدام به سهم خود در برگزاری نمایشگاهها مشارکت دارند کاربرد داشته و لازم الاجرا می باشد.

- سایت داران

- برگزارکنندگان

- مشارکت کنندگان (غرفه داران)

- بازدیدکنندگان

- غرفه سازان

- ارایه کنندگان خدمات، تجهیزات و ملزومات نمایشگاهی

- پیمانکاران خدمات بهداشتی و نظافتی

۴- تعاریف:

۴-۱- سایت داران

به مراکزی اطلاق میگردد که مجوز رسمی از سازمان توسعه تجارت ایران را اخذ نموده و دارای شرایط و استانداردهای نمایشگاهی واحد به لحاظ سخت افزاری و نرم افزاری، سالنهای نمایشگاهی استاندارد، امکانات و تجهیزات نمایشگاهی مناسب، خدمات رفاهی، دسترسیهای آسان، حمل و نقل سریع میباشند. مراکز نمایشگاهی از مهمترین ارکان اصلی فضای نمایشگاهی برای برگزاری رویدادها محسوب میشود که عمدتاً برای ساخت این مراکز از سازههای بتنی یا فضاکار فلزی، شیشه، انواع مصالح ساختمانی، تاسیسات الکتریکال، مکانیکال، سیستمهای دیجیتال، سیستمهای روشنایی، فضای سبز، نماها و پوششهای محافظتی ساختمانی و صدها مورد دیگر استفاده میگردد.

۴-۲- برگزارکنندگان

اشخاص حقوقی که مطابق ضوابط و معیارهای ارزیابی و صدور مجوزهای نمایشگاهی دارای شرایط لازم برای برگزاری نمایشگاه در داخل و خارج از کشور می باشند و در اساسنامه آنها فعالیت در حوزه نمایشگاهی درج گردیده است.

۴-۳- مشارکت کنندگان

اشخاص حقیقی و حقوقی که باهدف جذب سرمایه گذاری، همکاری مشترک، تبادل دانش فنی، رصد رقبا، اطلاع رسانی، عرضه محصولات تولیدی و ارایه توانمندی خود در حوزه یک صنف و ... در نمایشگاه مشارکت نموده و به عبارتی غرفه دار نامیده می شود.

۴-۴- بازدیدکنندگان

جامعه هدف هر نمایشگاه که برای تعاملات تجاری، بازرگانی و کسب اطلاعات از آخرین دستاوردها و تکنولوژی های روز در صنعت، کشاورزی و خدمات به نمایشگاهها مراجعه می کنند.

۴-۵- غرفه سازان

اشخاصی حقیقی یا حقوقی که مسئولیت برپاکردن غرف نمایشگاهی را اعم از اینکه خودساز یا پیش ساخته میباشد را به عهده دارند.

* غرفه خودساز: دارای طرح و اندازه های مختلف بوده و از متریال یکبارمصرف برای ساخت استفاده میشود.

* غرفه پیش ساخته: دارای یک استاندارد واحد در ابعاد بوده و به دفعات زیادی میتوان آن را استفاده نمود.

۴-۶- ارائه کنندگان خدمات، تجهیزات و ملزومات نمایشگاهی

گروهی که در زمان آماده سازی و برپایی یک نمایشگاه حضور داشته و تجهیزاتی اعم از میز، صندلی، نور، صوت، مکت، سازه نمایشگاهی، LED، آب سردکن، لوازم پذیرایی و ... را ارائه میدهند.

۴-۷- پیمانکاران و پرسنل خدمات بهداشتی و نظافتی

گروهی که در زمان آماده سازی و برپایی نمایشگاه مسئولیت نظافت سالن و محوطه، تخلیه سطوحی زباله، غرف و سرویسهای بهداشتی را برعهده دارند.

۵- فضاهای مورد استفاده در زمان برگزاری نمایشگاه

۵-۱- ابنیه و سالنهای نمایشگاهی

۵-۲- فضاهای باز نمایشگاهی

۵-۳- پارکینگ ها، رستورانها، نمازخانه، غرف موادغذایی، کافی شاپ ها، سالن جلسات

۶- ضرورت تدوین دستورالعملهای بهداشتی

بر خلاف رویدادهای بزرگ، ساختار نمایشگاه به مجریان این امکان را میدهد تا مخاطبان را در مسیر بازدید از نمایشگاه هدایت و ساماندهی کند. از ثبت نام بازدیدکنندگان گرفته تا رسیدن و ورود به محل نمایشگاه، جابجایی میان سالنها، راهروها و تردد در سالنهای جلسات، ملاقات و سخنرانی، تهیه غذا و ...

بدین منظور بایستی اقدامات فهرست شده ای با هدف ایجاد امنیت بهداشتی در محیط نمایشگاه تعریف شود که بطور پیوسته مورد مذاقه، جرح و تعدیل قرار گرفته و با توجه به تغییرات احتمالی به روزرسانی شود.

در خلال برپایی (فاز برنامه ریزی -قبل از برگزاری نمایشگاه) و برگزاری (فاز عملیاتی-در حین برگزاری نمایشگاه) اقداماتی بشرح ذیل باید صورت پذیرد تا از همه دست اندرکاران نمایشگاه حفاظت شود و همچنین بازنگری کلیه اقدامات پس از برگزاری نمایشگاه ضرورت دارد.

الف. ایجاد اطمینان از ایمنی کارمندان و افراد

ب. میسر کردن فاصله گذاری فیزیکی

پ. افزایش اقدامات ایمنی و سلامت

ت. به کار گیری ابزارکنترلی و اقداماتی جهت نظارت برجمعیت

۱-۶- دستورالعمل بهداشتی سایت داران

۶-۱-۱- برگزاری نمایشگاهها ترجیحا با نمایشگاههای کم مخاطب آغاز گردد.

۶-۱-۲- نمایشگاهها صرفا تخصصی یا فوق تخصصی برگزار شود.

۶-۱-۳- تدابیر لازم برای ارائه ماسک، دستکش و محلول و ژلهای ضدعفونی کننده و استقرار تجهیزات مزبور در مکانهای مختلف سالن با دسترسی آسان و سریع در نظر گرفته شود.

تبصره: تامین ملزومات فوق به عهده برگزارکنندگان می باشد.

۶-۱-۴- کلیه افراد با استفاده از دستگاههای تب سنج ، اندازه گیری درصد اکسیژن خون و تا در صورت نظارت لازم بمنظور کنترل موارد مشکوک و تب بالا از ورود فرد مورد نظر جلوگیری و مراتب به کادر درمانی اعلام گردد.

۶-۱-۵- اضافه یا کم کردن ایام برگزاری و یا ساعات بازدید جهت جلوگیری از تجمع یا تراکم بازدیدکنندگان در ایام و اوقات خاص.

تبصره ۱: با توجه به موقعیت و شرایط برگزاری و میزان و حجم بازدیدکننده به منظور جلوگیری از تجمع و ازدحام جمعیت ایام و یا ساعات بازدید متغیر خواهد بود.

تبصره ۲: مدیریت کردن تعداد بازدیدکنندگان از طریق انجام ثبت نام قبل از برگزاری و ارسال دعوتنامه

۶-۱-۶- رصدکردن منابع جدید اطلاعات و ایجاد روال هایی برای اقدام بر اساس آن ها (به عنوان مثال استقرار تیمی به منظور پیگیری اخبار رسمی از مراجع قانونی ذیصلاح)ستاد ملی مبارزه با کرونا)، کنترل کردن شایعات و انجام ساز و کارهایی برای جلوگیری از کنترل همه گیری.

۶-۱-۷- تهویه به موقع مکان ها/سالن های برگزاری یا سایر ساختمان های محل مراجعه.

۶-۱-۸- نظارت کامل بر اجرای عملیات ضدعفونی در زمان آماده سازی ، برگزاری و تخلیه، نصب تابلوهای راهنما و علامت گذاری کفراهروها برای رعایت فاصله مناسب در ورودی سالن ها، رستوران ها، محل های تهیه غذا و سرویس های بهداشتی، نصب جداکننده های شفاف روی کاترها و

۶-۱-۹- ایجاد فضاهای مناسب جهت انجام ضدعفونی دستها و تامین ماسک و دستکش.

۶-۱-۱۰- تامین فضایی جهت برگزاری جلسات و نشست بین غرفه داران و بازدیدکنندگان (B2B) با رعایت فاصله اجتماعی ۱/۵ متر.

۶-۱-۱۱- نظارت کامل بر اجرای عملیات ضدعفونی در زمان آماده سازی ، برگزاری و تخلیه نمایشگاه.

۶-۱-۱۲- تأکید مکرر به رعایت نکات بهداشتی به طور مداوم از طریق سیستم صوت نمایشگاه.

۶-۱-۱۳- تعیین مسیر بازدید درراهروی سالنها با انجام نشانه گذاری.

۶-۱-۱۴- عدم استعمال دخانیات و رعایت محدودیتهای تعیین شده.

۶-۱-۱۵- استفاده از نمازخانه با رعایت کامل نکات بهداشتی و فاصله مناسب.

۶-۱-۱۶- تهیه بنرهای آموزش نحوه انتقال ویروس و نحوه شستشوی دستها و بهداشت فردی و همچنین اینفوگرافی نحوه

حرکت در سالنها، استفاده از ماسک و دستکش.

۱۷-۱-۶- نصب پوستره‌های آموزشی و هشداردهنده در خصوص چگونگی کنترل و پیشگیری بیماری کرونا.

۱۸-۱-۶- نصب راهنمای شستشوی دستها در کلیه سرویسهای بهداشتی و سالن های غذاخوری.

۳ گام کلیدی برای پیشگیری از بیماری‌های حاد تنفسی (کورونا و آنفلوانزا)



روبوسی نکنید
خودداری از روبوسی، دست دادن و در آغوش گرفتن افراد دارای علائم بیماری تنفسی



پوشانید
پوشاندن دهان و بینی هنگام سرفه و عطسه با دستمال (ترجیحا) و یا قسمت بالای آستین



بشوئید
شستشوی صحیح و مکرر دستها با آب و صابون

روش درست شستن دستها در ۱۰ مرحله

- دست ها را چپس کرده و بعد آن ها را صابونی کنید.
- کف دست ها را با هم بشویید.
- بین انگشتان را در قسمت پشت بشویید.
- بین انگشتان را از رویرو بشویید.
- نوک انگشتان را در هم کره کرده و په خوبی بشویید.
- شست ها را جداگانه و دقیق بشویید.
- خطوط کف دست را با نوک انگشتان بشویید.
- دور میچ هر دو دست را بشویید.
- دست ها را با دستمال خشک کنید.
- با همان دستمال شیر آب را ببندید و دستمال را در سطل زباله بیاندازید.

۲-۶- دستورالعمل بهداشتی برگزارکنندگان

- ۶-۲-۱- سالنهای نمایشگاهی قبل از شروع، حین و بعد از پایان ساعات نمایشگاه میبایست توسط مواد ضدعفونی بصورت کامل ضدعفونی شوند.
- ۶-۲-۲- در نقاط مختلفی از هریک از سالنهای نمایشگاهی تجهیزات اسپری مواد ضد عفونی کننده به اندازه کافی تعبیه گردد.
- ۶-۲-۳- عرض راهروهای سالن های نمایشگاهی که طبق استاندارد ۳ و حداکثر ۴ متری باشد با ضریب حداکثر ۳۵ درصد افزایش پیدا کند.
- ۶-۲-۴- مسیرهای ورودی و خروجی مجزا در نظر گرفته شود و در همان ابتدای ورودی ضدعفونی افراد صورت پذیرد.
- ۶-۲-۵- استفاده از دستگاه روکش کردن بهداشتی یکبار مصرف برای کفش در ابتدای مسیر ورودی.
- ۶-۲-۶- الزامی بودن استفاده از ماسک و دستکش برای کلیه افراد حاضر در نمایشگاه.
- ۶-۲-۷- ملزم کردن شرکت کنندگان در به کارگیری خط مشی های ضدعفونی و تمیزکاری غرفه ها، اقلام نمایشی و تبلیغاتی.
- ۶-۲-۸- انجام ثبت نام بصورت آنلاین قبل از برگزاری نمایشگاه بمنظور به حداقل رساندن تماس فیزیکی.
- ۶-۲-۹- مبادله کلیه بروشورها، کاتالوگ ها و کارت ویزیت صرفاً به صورت الکترونیکی و از طریق کیو آر کد، ایمیل و سایر ابزارهای الکترونیکی و مجازی.

۳-۶- دستورالعمل بهداشتی مشارکت کنندگان

- ۶-۳-۱- کلیه غرفه داران الزاماً میبایست از ماسک و دستکش استفاده نمایند.
- ۶-۳-۲- برگزاری جلسات در داخل غرفه ها با تعداد افراد محدود و رعایت فاصله ایمنی.
- ۶-۳-۳- حداکثر افراد داخل هر غرفه (۲ نفر به ازای هر ۱۲ متر).
- ۶-۳-۴- در تمامی غرفه ها محلول ضدعفونی کننده وجود داشته باشد.
- ۶-۳-۵- ضدعفونی کردن کلیه سطوح و میز و صندلیها به طور متناوب.
- ۶-۳-۶- استفاده از پوشش های یکبارمصرف برای میزها و سطوح پرتماس.
- ۶-۳-۷- سرو چایی و پذیرایی در غرفه ها کاملاً با رعایت نکات بهداشتی باشد.
- ۶-۳-۸- ضدعفونی و تمیز نمودن قلم، خودکار، ماوس و کیبورد، تلفن و لوازم اختصاصی قبل از شروع به کار و در زمانهای لازم.

۹-۳-۶- کلیه غرفه داران ملزم به استفاده از حداقل تعداد میزو کانتر و استقرار آنان داخل غرف خود در یک سمت میباشند.

۱۰-۳-۶- طراحی و نصب اپ موبایل برای انتقال کارت ویزیت و بروشور غرفه دار به بازدیدکننده .

۴-۶- دستورالعمل بهداشتی غرفه سازان

۶-۴-۱- استفاده از ماسک و دستکش الزامی است.

۶-۴-۲- کلیه غرفه سازان باید اصول بهداشتی را کاملاً رعایت نمایند.

۶-۴-۳- غرفه سازی حتی الامکان به حداقل برسد.

۶-۴-۴- حتی المقدور از سازه مدولار استفاده گردد.

۵-۶- دستورالعمل بهداشتی ارائه کنندگان خدمات، تجهیزات و ملزومات نمایشگاهی

۶-۵-۱- جهت پذیرایی از پک های آماده و ضدعفونی شده استفاده گردد.

۶-۵-۲- در صورت استفاده از اسپیس و سازه ماکسیما به دلیل زمان ماندگاری ویروس روی این فلزها، سازه های مزبور بطور مستمر ضدعفونی گردد..

۶-۵-۳- کلیه تجهیزات باید بصورت مستمر، پس از ضدعفونی سلفون شده ارائه گردد.

۶-۶- دستورالعمل بهداشتی پیمانکاران و پرسنل خدمات بهداشتی و نظافتی

۶-۶-۱- سرویسهای بهداشتی مرتباً با مواد ضدعفونی کننده شستشو شوند.

۶-۶-۲- تخلیه مستمر سطهای زباله و نظافت و گندزدایی آنها.

۶-۶-۳- نظارت بر مراحل و فعالیت های کنترل و مراقبت محیطی.

۶-۶-۴- نیروهای خدماتی در هنگام نظافت باید از لباس حفاظتی، ماسک، دستکش و عینک یا محافظ صورت استفاده نمایند.

۶-۶-۵- شیرهای آب و روشویی و دستگیره دربهای سرویسهای بهداشتی با محلول مناسب ضدعفونی گردد.

۶-۶-۶- دستمال ها و وسایلی که برای نظافت تسهیلات بهداشتی استفاده میشود باید از وسایلی که برای شستشو و نظافت سایر اماکن بکار می رود جدا بوده و در هیچ شرایطی مشترکاً استفاده نگردد.

۶-۶-۷- سطوحی که دستها به طور مکرر با آنها در تماس است (مانند دستگیره ها، درها، کلیدهای برق، شیرآلات و آسانسورها، آبسردکنها، خودپردازها، گیت هاو ...) باید بیشتر از سطوح کم تماس، نظافت و ضدعفونی شوند.

۶-۶-۸- سطوح افقی نظیر لبه پنجرها، قفسه ها، کمد هاو سایر سطوح پرتماس به طور روزانه با استفاده از نظیفهای مرطوب یکبارمصرف نظافت و ضد عفونی گردند.

۶-۶-۹- محلول های ضد عفونی کننده باید به طور صحیح و دقیق رقیق شده و به اندازه مصرف روزانه تهیه گردد.

- ۱۰-۶-۶- نظافت و ضد عفونی باید از یک نقطه شروع و در نقطه دیگر پایان یابد.
- ۱۱-۶-۶- برای تمیز کردن صفحه کلیدها، خود پردازها و... باید از پارچه بدون پرز آغشته به محلولهای الکلی استفاده شود و بعد از تمیز کردن، صفحه کلید ها با پارچه ی تمیز کاملاً خشک شود.
- ۱۲-۶-۶- از پاشش محلولها بروی مدارهای دستگاه اجتناب گردد.

۷-۶- دستورالعمل بهداشتی پارکینگ ها

- ۶-۷-۱- فاصله گذاری در پارک خودرو و تردد افراد رعایت گردد به گونه ای که از تجمع بیش از حد اجتناب شود.

۸-۶- دستورالعمل بهداشتی ضد عفونی سرویس های حمل و نقل داخل نمایشگاه (شاتل ها)

- ۱-۸-۶- نظافت و گندزدایی سطوح خارجی خودروها به طور متناوب.
- ۲-۸-۶- نظافت سطوح دارای تماس مشترک شاتلها شامل روکش صندلی، میله های افقی و عمودی، دستگیره ها، پشتی صندلی ها و فرمان پس از انجام هر سرویس.
- ۳-۸-۶- وسایل حمل و نقل عمومی هنگام گندزدایی و نظافت، خودرو باید خالی از سرنشین باشد.
- ۴-۸-۶- افراد مسئول نظافت خودرو در هنگام نظافت باید از ماسک، دستکش، و لباس کار مناسب و مقاوم استفاده نمایند.
- ۵-۸-۶- برای نظافت سطوح در خودروها لازم است از دستمالهای یکبار مصرف استفاده شود.
- ۶-۸-۶- جهت زدودن و کاهش بارآلودگی سطوح از عامل بیماری زا، ابتدا سطوح با دستمال مرطوب و آغشته به مواد شوینده نظافت و سپس با دستمال دیگری خشک گردد.
- ۷-۸-۶- مدت حدود ۱۰ دقیقه ماندگاری برای اثربخشی مواد گندزدا بر روی سطوح لازم میباشد.
- ۸-۸-۶- دستمالها و وسایلی که برای نظافت سالنهای نمایشگاهی استفاده میشود باید از وسایلی که برای شستشو و نظافت سرویس های بهداشتی بکار می رود جدا بوده و در هیچ شرایطی مشترکاً استفاده نگردد.
- ۹-۸-۶- نصب تابلوهای توصیه ای و آموزشی برای بکارگیری تمهیدات لازم در جهت مقابله با شیوع کورونا و ویروس در محل پارکینگها ضروری است.

۹-۶- دستورالعمل بهداشتی رستوران

- ۱-۹-۶- پرسنل آشپزخانه و خدمات با ماسک و رعایت بهداشت نسبت به سرو غذا اقدام نمایند.
- ۲-۹-۶- از ظروف یکبار مصرف برای توزیع غذا و از قاشق و چنگال و ظروف یکبار مصرف برای سرو استفاده گردد.
- ۳-۹-۶- نمک، فلفل، سماق و آب آشامیدنی در بسته بندی یکبار مصرف ارائه شود.
- ۴-۹-۶- عرضه مواد غذایی روباز ممنوع میباشد و مواد غذایی بصورت بسته بندی ارائه گردد.
- ۵-۹-۶- کلیه سطوح میزها و صندلیها و گوشه ها و دستگیره در بها و ... به خوبی و به دفعات ضد عفونی شوند. همچنین با جداکننده های پلاس روی میز غذاخوری، مشتریان را از چهره به چهره شدن محذور نمایند.
- ۶-۹-۶- تخلیه و بارگیری مواد غذایی با رعایت نکات تعیین شده مقررات بهداشت و با رعایت ضد عفونی لازم انجام پذیرد.
- ۷-۹-۶- درب محموله نقاط تماس کلیه خودرو های حامل مواد پروتئینی و غذایی قبل از تخلیه و بارگیری ضد عفونی گردد.

- ۸-۹-۶- موارد قابل ارائه سلف سرویس نظیر نان و ... دارای پوشش بهداشتی مناسب باشند.
- ۹-۹-۶- کلیه مواد بهداشتی و خوراکی مراجعین میبایست از مراکز معتبر و تحت نظارت بهداشت تامین گردد.
- ۱۰-۹-۶- کلیه کارکنان آشپزخانه در زمان شروع کار می بایست مورد آزمایشات تب سنجی و بهداشتی الزامی قرار گیرند.
- ۱۱-۹-۶- بهداشت و تهویه مناسب رستوران و محلهای سرو و صرف غذا رعایت گردد.
- ۱۲-۹-۶- قبل از ورود به رستوران باید امکان ضد عفونی کردن دست با ژل و یا محلولها با پایه الکل وجود داشته باشد.
- ۱۳-۹-۶- استفاده از یخ و یخدان در سالن های غذاخورها تا پایان بحران کرونا ممنوع میباشد.

۱۰- دستورالعمل بهداشتی برگزاری جلسات

- ۱-۱۰- کاهش تعداد و زمان جلسات به حداقل ممکن.
- ۲-۱۰- کاهش افراد حاضر در جلسات.
- ۳-۱۰- قبل و بعد از شروع جلسات باید محل تشکیل جلسه پاکسازی و ضد عفونی گردد.
- ۴-۱۰- سطوح پر تماس مانند دسته های صندلی، روی میزها، وایت برد، ماژیک، موس و کیبورد باید با نظیفهای یکبار مصرف ضد عفونی شوند.
- ۵-۱۰- مابین جلسات برگزار شده زمانی برای ضد عفونی مکان در نظر گرفته شود.
- ۶-۱۰- در هنگام ضد عفونی باید پنجرها باز بوده و سیستم تهویه روشن باشد.
- ۷-۱۰- قبل از ورود به جلسه برای مدعوین باید امکان ضد عفونی کردن دست با ژل و یا محلولها با پایه الکل وجود داشته باشد.
- ۸-۱۰- ضد عفونی سطوح پر تماس باید از یک نقطه شروع و در نقطه مقابل به پایان برسد.