



«ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՍՈՑԻԱԼԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏՈՂՆԵՐԻ ԱՍՈՑԻԱՑԻԱ» ՀԿ

**ՀԱՅԱՍՏԱՆՈՒՄ ՍՈՑԻԱԼԱԿԱՆ ՆԵՐԱՌՄԱՆ ԵՎ ԻՆՔՆԱԲԱՎ
ԿԵՆՍԱՊԱՀՈՎՄԱՆ ՄԻՋՈՑԱՌՈՒՄՆԵՐԻ ԽԹԱՆՈՒՄ**

(ՃՍԶՀ դրամաշնորհ թիվ՝ TF0B2613)

**ԸՆԴՈՒՆԵԼԻ ԳՈՐԾՈՒՆԵՈՒԹՅԱՆ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՏԵՍԱԿՆԵՐԻ
ՀԱՄԱՐ ՊԱՏՇԱՃ ԲՆԱՊԱՀՊԱՆԱԿԱՆ ԵՎ ՍՈՑԻԱԼԱԿԱՆ
(ԲԿՍ) ՊՐԱԿՏԻԿԱՅԻ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ**

Ընդունելի գործունեության հիմնական տեսակների համար պատշաճ բնապահպանական և սոցիալական (ԲԺՍ) պրակտիկայի ուղեցույց¹

1. Հանրակացարանային/B&B/հյուրատանային շինությունների հիգիենայի և անվտանգության վերաբերյալ հանձնարարականներ

<p>Ջրի մատակարարման համակարգ</p>	<p>ա. Տաք և սառը ջրի մատակարարում (մեծապես խորհուրդ է տրվում օգտվել արևային ջրատաքացուցիչներից)</p> <p>բ. Համապատասխան անվնաս ջրամատակարարում, որը համապատասխանում է խմելու ջրի որակի ազգային ստանդարտներին</p> <p>գ. Այն բնակավայրերում, որտեղ առկա չէ խմելու ջրի կենտրոնացված ջրամատակարարում, պետք է տրամադրվի շշայցված ջուր:</p>
<p>Օդափոխության համակարգ</p>	<p>ա. Ընդհանուր օգտագործման տարածքներում և սենյակներում ավտոմատ կամ մեխանիկական օդափոխության սարքավորումների տրամադրում</p> <p>բ. Մննդի պատրաստման հատվածում (խոհանոցում) պատրաստման ժամանակ պատշաճ օդափոխության համակարգի ապահովում</p> <p>գ. Սարքերի շահագործումը պետք է բացառի օդի աղտոտումը վնասակար նյութերով:</p>
<p>Թափոնների կառավարում</p>	<p>ա. Աղբահանության տարրաները, որոնք տեղադրված են տարածքի տնտեսական հատվածում, հյուրերի/հաճախորդների հասանելիության մասից հեռու, պետք է ունենան կափարիչներ:</p> <p>բ. Աղբարկղերը պետք է տեղադրվեն ցեմենտից, ասֆալտապատ հարթակի վրա կամ այլ ծածկի վրա, որը թույլ է տալիս հեշտությամբ մաքրել այն:</p> <p>գ. Աղբը տեղափոխելուց հետո, տարրաները պետք է լվացվեն և ախտահանվեն համապատասխան լուծույթներով:</p> <p>դ. Մեծապես խորհուրդ է տրվում կիրառել առանձին աղբահանության պրակտիկաներ:</p> <p>ե. Կենցաղային թափոնների տեղափոխման և ոչնչացման համար պետք է պայմանագրեր կնքել լիցենզավորված ընկերության հետ:</p> <p>զ. Առանց կոյուղու տարածքներում, պետք է գործի սեպտիկ բաքի մաքրման և կուտակված կոյուղաջրերից ազատման պայմանագիր լիցենզավորված ընկերության հետ:</p>
<p>Վնասատուների նկատմամբ վերահսկողություն</p>	<p>ա. Ճանճերին և միջատներին վերահսկելու համար տնտեսական հատվածի բոլոր դռներն ու պատուհանները պետք է ցանցապատ լինեն:</p> <p>բ. Դեզինսեկցիայի և դեռատիզացիայի աշխատանքները պետք է սեզոնային շինություններում իրականացվեն նվազագույնը տարին մեկ անգամ, իսկ մյուսներում՝ տարեկան երկու անգամ:</p>

¹ Ուղեցույցը հանդիսանում է Ծրագրի 2-րդ բաղադրիչի փոքր դրամաշնորհների գործառնական ձեռնարկի մաս (Հավելված 11)

<p>Մաքրման ծրագիր</p>	<p>ա. Մաքրման պարագաները պետք է պահվեն առանձնացված հատվածներում՝ ըստ իրենց օգտագործման նպատակի:</p> <p>բ. Հյուրանոցների շինությունները և սենյակները սովորաբար պետք է մաքրվեն ամեն օր (օգտագործման պարագայում), իսկ ընդհանուր առմամբ՝ ամիսը մեկ:</p> <p>գ. Յուրաքանչյուր սանհանգույցի կողքին, ախտահանող լուծույթ պարունակող տարրայում պետք է տեղադրվի մեկ մաքրման խոզանակ:</p> <p>դ. Անկողնու սպիտակեղենը պետք է փոխվի ժամանակին:</p> <p>ե. Եթե լվացքատունը գործում է որպես հյուրանոցային շինությունների մի մաս, այն պետք է ունենա այնպիսի կառուցվածք, որը բացառում է կեղտոտ և մաքուր հոսքերի շփումը, սենյակներ, առանձին ներածումային-արտամղիչ օդափոխության համակարգ, մաքուր և կեղտոտ սպիտակեղենը պահելու դարակներ:</p> <p>զ. Պետք է կատարվի սանհանգույցների, խոհանոցների, ճաշի/հանգստի գոտիների և հանրային հեռախոսների ամենօրյա ախտահանում:</p>
<p>Մանրի անվտանգություն</p>	<p>ա. Շինությունը պետք է համապատասխանի հանրակացարանների/B&B-ների/հյուրատների համար ազգային անվտանգության և հիգենայի պահանջներին:</p> <p>բ. Սառնարաններում պետք է ապահովվի հում, կիսաֆաբրիկատ և պատրաստի արտադրանքի առանձին պահպանությունը:</p> <p>գ. Հում և պատաստի/ջերմամշակված սննդի կտրատման համար պետք է օգտագործվեն առանձին սարքավորումներ և սենյակներ:</p> <p>դ. Տեխնոլոգիական սարքերի սանիտարական մշակումը (լվացումը, ախտահանումը) պետք է իրականացվի սարքավորման շահագործման ցուցումների համաձայն:</p> <p>ե. Արտադրության սեղանները, սարքավորումները և լվացարանները պետք է մաքրվեն մաքրող միջոցներով և պարզաջրվեն տաք ջրով:</p> <p>զ. Մսի կտրատման տախտակները պետք է պատրաստված լինեն դիմացկուն փայտից: Կտրատման հատվածը տեղադրվում է մետաղական հիմքի վրա, իսկ ներկված մասը՝ դեպի դուրս: Միսը մշակելուց հետո, կտրատման հատվածի մակերեսը մաքրվում է /քերվում դանակով, ցանվում է աղ, իսկ կողային մակերեսը լվացվում է տաք ջրով: Եթե տախտակը մաշվում է դրա մակերեսը պետք է վերանորոգվի:</p> <p>է. Մանրի կտրատման տախտակները, դանակները պետք է մակնշվեն ըստ մշակվող մթերքի և պետք է օգտագործվեն միայն նշված նպատակով:</p>

<p>Անվտանգության համակարգեր և առաջին օգնություն</p>	<p>ա. Տարածքները պետք է սարքավորված լինեն հրդեհային ազդանշանային համակարգով և սարքին կրակմարիչներով, ինչպես պահանջվում է Հայաստանի օրենսդրությամբ:</p> <p>բ. Պետք է տրամադրվի վթարային տարհանման պլան:</p> <p>գ. Հյուրանոցային շինություններում սարքավորումների տեղադրումը և շահագործումը պետք է իրականացվի սարքավորումների անվտանգության կանոնների խստագույն պահպանմամբ, ինչի մասին համապատասխան ցուցումները պետք է կցվեն սարքավորումներին:</p> <p>դ. Պետք է ապահովվեն անվտանգ էլեկտրական հոսանքի լարեր, արգելվում է բաց լարերի առկայությունը:</p> <p>ե. Պետք է տրամադրվի առաջին օգնության դեղատուփ:</p> <p>զ. Տարածքները պետք է ունենան բնական գազի արտահոսքի ահազանգման սարքին սարքեր:</p>
<p>Աշխատակիցների նկատմամբ հիգիենայի պահանջներ</p>	<p>ա. Պետք է լինեն աշխատակիցների համար սանիտարական սենյակներ:</p> <p>բ. Աշխատակիցներին անհրաժեշտության դեպքում պետք է տրամադրել մաքուր հագուստ/համազգեստ:</p> <p>գ. Աշխատակիցների առողջական վիճակը ըստ ՀՀ օրենսդրության ենթակա է կանոնավոր ստուգման:</p>
<p>COVID-19 անվտանգության կանոններ</p>	<p>ա. Պետք է ապահովել անվտանգ աշխատանքային պայմաններ, որոնք համապատասխանում են Հայաստանի օրենսդրությամբ պահանջվող առողջության ու անվտանգության չափանիշներին և COVID-19 անվտանգությանը:</p> <p>բ. Պետք է հետևել, որ բոլոր աշխատակիցները և այցելուները տարածքի մուտքի մոտից կրեն դիմակներ:</p> <p>գ. Պետք է հետևել, որ հանրային սենյակների, սարքավորումների և գործիքների կանոնավոր ախտահանման պրոտոկոլները գործեն և իրականացվեն:</p> <p>դ. Աշխատանքի վայրում պետք է տրամադրվեն ձեռքերի լվացման հարմարություններ՝ համապատասխան հոսող ջրով, ձեռքի օճառով, ակոհոլային հիմքով ձեռքի ախտահանիչով, ձեռքերի չորացման սարքերով, պետք է պարտադրել դրանց օգտագործումը տարածք մուտք գործելիս ու դուրս գալիս և ընդմիջումների ժամանակ՝ կիրառելով պարզ նշաններ, որոնց վրա կան հայերեն լեզվով պատկերներ:</p>

2. Գեղեցկության սրահների հիգիենայի և անվտանգության վերաբերյալ հանձնարարականներ

<p>Ջրի մատակարարման համակարգ</p>	<p>ա. Տաք և սառը ջրի մատակարարում</p> <p>բ. Համապատասխան անվնաս ջրամատակարարում, որը համապատասխանում է խմելու ջրի որակի ազգային ստանդարտներին</p>
---	---

	<p>գ. Այն բնակավայրերում, որտեղ առկա չէ խմելու ջրի կենտրոնացված ջրամատակարարում, պետք է տրամադրվի շշայցված ջուր:</p>
<p>Օդափոխության համակարգ</p>	<p>ա. Ավտոմատ կամ մեխանիկական օդափոխության սարքավորումների տրամադրում</p> <p>բ. Շինությունում օգտագործվող բոլոր սարքերը պետք է փորձարկվեն, շահագործումը պետք է բացառի օդի աղտոտումը վնասակար նյութերով:</p>
<p>Թափոնների կառավարում</p>	<p>ա. Կենցաղային աղբը պետք է պահվի պլաստիկ տոպրակներում և գցվի կափարիչով աղբարկղ:</p> <p>բ. Աղբը տեղափոխելուց հետո, տարրաները պետք է լվացվեն և ախտահանվեն համապատասխան լուծույթներով:</p> <p>գ. Աղբարկղերը պետք է տեղադրվեն ցեմենտից, ասֆալտապատ հարթակի վրա կամ այլ ծածկի վրա, որը թույլ է տալիս հեշտությամբ մաքրել այն:</p> <p>դ. Կենցաղային թափոնների տեղափոխման և ոչնչացման համար պետք է պայմանագիր կնքել լիցենզավորված ընկերության հետ:</p>
<p>Վնասատուների նկատմամբ վերահսկողություն</p>	<p>ա. Ճանճերին և միջատներին վերահսկելու համար տնտեսական հատվածի բոլոր պատուհանները պետք է ցանցապատ լինեն:</p> <p>բ. Դեզինսեկցիայի և դեռատիզացիայի աշխատանքները պետք է իրականացվեն նվազագույնը տարին երկու անգամ:</p>
<p>Մաքրման ծրագիր</p>	<p>ա. Մաքրման պարագաները պետք է պահվեն առանձնացված հատվածներում՝ ըստ իրենց օգտագործման նպատակի:</p> <p>բ. Յուրաքանչյուր սանհանգույցի կողքին, ախտահանող լուծույթ պարունակող տարրայում պետք է տեղադրվի մեկ մաքրման խոզանակ:</p> <p>գ. Եթե լվացքատունը գործում է որպես գեղեցկության սրահի մի մաս, այն պետք է ունենա այնպիսի կառուցվածք, որը բացառում է կեղտոտ և մաքուր հոսքերի շփումը, մաքուր և կեղտոտ սրբիչները պահելու դարակներ:</p> <p>դ. Պետք է կատարվի սպասարկման սրահների, սանհանգույցների, խոհանոցների, ճաշի/հանգստի գոտիների և հանրային հեռախոսների ամենօրյա ախտահանում:</p>
<p>Անվտանգության համակարգեր և առաջին օգնություն</p>	<p>ա. Տարածքները պետք է սարքավորված լինեն հրդեհային ազդանշանային համակարգով և սարքին կրակմարիչներով, ինչպես պահանջվում է Հայաստանի օրենսդրությամբ:</p> <p>բ. Պետք է տրամադրվի վթարային տարհանման պլան:</p> <p>գ. Գեղեցկության սրահներում սարքավորումների տեղադրումը և շահագործումը պետք է իրականացվի սարքավորումների անվտանգության կանոնների խստագույն պահպանմամբ, ինչի</p>

	<p>մասին համապատասխան ցուցումները պետք է կցվեն սարքավորումներին:</p> <p>դ. Պետք է տրամադրվի առաջին օգնության դեղատուփ:</p> <p>ե. Տարածքները պետք է ունենան բնական գազի արտահոսքի ահազանգման սարքին սարքեր:</p>
Աշխատակիցների նկատմամբ հիգիենայի պահանջներ	<p>ա. Աշխատակիցներին տրամադրվում են սանիտարական սենյակներ՝ զգեստապահարան, լոգասենյակ, հանգստի և ճաշելու սենյակ:</p> <p>բ. Աշխատակիցներին տրամադրվում է մաքուր հագուստ:</p> <p>գ. Աշխատակիցների առողջական վիճակը ենթակա է կանոնավոր ստուգման:</p>
COVID-19 անվտանգության կանոններ	<p>ա. Պետք է ապահովվեն անվտանգ աշխատանքային պայմաններ, որոնք համապատասխանում են Հայաստանի օրենսդրությամբ պահանջվող առողջության ու անվտանգության չափանիշներին և COVID-19 անվտանգությանը:</p> <p>բ. Պետք է հետևել, որ բոլոր աշխատակիցները և այցելուները տարածքի մուտքի մտնելից կրեն դիմակներ:</p> <p>գ. Պետք է հետևել, որ հանրային սենյակների, սարքավորումների և գործիքների կանոնավոր ախտահանման պրոտոկոլները գործեն և իրականացվեն:</p> <p>դ. Աշխատանքի վայրում պետք է տրամադրվեն ձեռքերի լվացման հարմարություններ՝ համապատասխան հոսող ջրով, ձեռքի օճառով, ակոհոլային հիմքով ձեռքի ախտահանիչով, ձեռքերի չորացման սարքերով, պետք է պարտադրել դրանց օգտագործումը տարածք մուտք գործելիս ու դուրս գալիս և ընդմիջումների ժամանակ՝ կիրառելով պարզ նշաններ, որոնց վրա կան հայերեն լեզվով պատկերներ:</p>

3. Հիգիենայի և անվտանգության վերաբերյալ հանձնարարականներ սննդի մշակման և առաքման համար

Ջրի մատակարարում և սանիտարական պայմաններ	<p>ա. Տարածքում տաք և սառը ջրի մատակարարում</p> <p>բ. Համապատասխան անվնաս ջրամատակարարում, որը համապատասխանում է խմելու ջրի որակի ազգային ստանդարտներին</p> <p>գ. Այն բնակավայրերում, որտեղ առկա չէ խմելու ջրի կենտրոնացված ջրամատակարարում, պետք է տրամադրվի շշալցված ջուր:</p> <p>դ. Ջուրը պետք է տեղափոխվի հատուկ, պիտակավորված տարրաներում, որոնք պատրաստված են սննդի հետ շփման համար անվնաս նյութերից:</p> <p>ե. Ջուրը պետք է պահվի ամուր փակված տարրաներում:</p>
---	---

	<p>գ. Առանց կոյուղու տարածքներում, պետք է գործի սեպտիկ բաքի մաքրման և կուտակված կոյուղաջրերից ազատման պայմանագիր լիցենզավորված ընկերության հետ:</p>
<p>Օդափոխության համակարգ</p>	<p>ա. Հանրային գոտիներում պետք է ապահովել ավտոմատ կամ մեխանիկական օդափոխություն սարքավորումներ:</p> <p>բ. Մենդի պատրաստման հատվածում (խոհանոցում) պատրաստման ժամանակ պետք է ապահովել պատշաճ օդափոխության համակարգ:</p> <p>գ. Շինությունում օգտագործվող բոլոր սարքերը պետք է փորձարկվեն, շահագործումը պետք է բացառի օդի աղտոտումը վնասակար նյութերով:</p> <p>դ. Ջեռուցման աղբյուր հանդիսացող սարքավորումները պետք է տրամադրվեն տեղական արտամոլիչ օդափոխության հետ միասին:</p> <p>ե. Գազի այմամբ սարքավորումների դեպքում արտադրական սենյակները/վայրերը պետք է կանոնավոր կերպով օդափոխվեն:</p> <p>զ. Տարածքները պետք է ունենան բնական գազի արտահոսքի ահազանգման սարքին սարքեր:</p>
<p>Թափոնների կառավարում</p>	<p>ա. Աղբահանության տարրաները պետք է տեղադրված լինեն տարածքի տնտեսական մասում, հաճախորդներին հասանելի մասից առանձին և պետք է ունենան կափարիչներ:</p> <p>բ. Աղբարկղերը պետք է տեղադրվեն ցեմենտից, ասֆալտապատ հարթակի վրա կամ այլ ծածկի վրա, որը թույլ է տալիս հեշտությամբ մաքրել այն:</p> <p>գ. Աղբը տեղափոխելուց հետո, տարրաները պետք է լվացվեն և ախտահանվեն համապատասխան լուծույթներով:</p> <p>դ. Կենցաղային թափոնների տեղափոխման և ոչնչացման համար պետք է պայմանագիր կնքել լիցենզավորված ընկերության հետ:</p>
<p>Վնասատուների նկատմամբ վերահսկողություն</p>	<p>ա. Ճանճերին և միջատներին վերահսկելու համար բոլոր պատուհանները պետք է ցանցապատ լինեն:</p> <p>բ. Դեզինսեկցիայի և դեռատիզացիայի աշխատանքները պետք է սեզոնային շինություններում իրականացվեն նվազագույնը տարին մեկ անգամ, իսկ մյուսներում՝ տարեկան երկու անգամ:</p> <p>գ. Նախքան քիմիկատների կիրառումը անհրաժեշտ է սենյակներից հանել սնունդը և սպասքը պահել փակ սպասքապահարաններում:</p> <p>դ. Քիմիկատների և միջատասպան նյութերի կիրառումից հետո աշխատանքային հարթակները և սարքավորումները պետք է մանրազգնին մաքրվեն և լվացվեն:</p>
<p>Մաքրման ծրագիր</p>	<p>ա. Մաքրման պարագաները պետք է պահվեն առանձին վայրերում՝ ըստ իրենց օգտագործման նպատակի:</p> <p>բ. Մեծապես խորհուրդ է տրվում սպասքը լվանալ 40°C ոչ պակաս ջերմաստիճանի ջրով՝ օգտագործելով լվացման միջոցներ:</p> <p>գ. Յուրաքանչյուր սանհանգույցի կողքին, ախտահանող լուծույթ պարունակող տարրայում պետք է տեղադրվի մեկ մաքրման խոզանակ:</p>

	<p>դ. Եթե լվացքատունը գործում է որպես շինության մի մաս, այն պետք է ունենա այնպիսի կառուցվածք, որը բացառում է կեղտոտ և մաքուր հոսքերի շփումը, սենյակներ, առանձին ներածումային-արտամղիչ օդափոխության համակարգ և կեղտոտ ու մաքուր լվացքը պահելու դարակներ:</p> <p>ե. Պետք է կատարվի սանհանգույցների, ճաշի/հանգստի գոտիների և հանրային հեռախոսների ամենօրյա ախտահանում:</p> <p>զ. Յուրաքանչյուր հաճախորդին սպասարկելուց հետո սեղանի ծածկոցները պետք է մաքրվեն ախտահանիչ հեղուկով:</p>
<p>Անվտանգության համակարգեր և առաջին օգնություն</p>	<p>ա. Տարածքները պետք է սարքավորված լինեն հրդեհային ազդանշանային համակարգով և սարքին կրակմարիչներով, ինչպես պահանջվում է Հայաստանի օրենսդրությամբ:</p> <p>բ. Պետք է տրամադրվի վթարային տարհանման պլան: Բնակելի շենքերում տեղակայված լինելու դեպքում օբյեկտը պետք է ունենա շենքի բնակելի մասից մեկուսացված մուտքեր և տարհանման ելքեր (առկայության դեպքում):</p> <p>գ. Սննդի մշակման օբյեկտներում սարքավորումների տեղադրումը և շահագործումը պետք է իրականացվի սարքավորումների անվտանգության կանոնների խստագույն պահպանմամբ, ինչի մասին համապատասխան ցուցումները պետք է կցվեն սարքավորումներին:</p> <p>դ. Պետք է տրամադրվի առաջին օգնության դեղատուփ:</p>
<p>Սննդի պահպանման և սննդի մշակման պահանջներ</p>	<p>ա. Սառնարաններում պետք է ապահովվի հում, կիսաֆաբրիկատ և պատրաստի արտադրանքի առանձին պահպանությունը:</p> <p>բ. Հում և պատաստի/ջերմամշակված սննդի կտրատման համար պետք է օգտագործվեն առանձին սարքավորումներ և սենյակներ:</p> <p>գ. Տեխնոլոգիական սարքերի սանիտարական մշակումը (լվացումը, ախտահանումը) պետք է իրականացվի սարքավորման շահագործման ցուցումների համաձայն:</p> <p>դ. Արտադրության սեղանները, սարքավորումները և լվացարանները պետք է մաքրվեն մաքրող միջոցներով և պարզաջրվեն տաք ջրով:</p> <p>ե. Մսի կտրատման տախտակները պետք է պատրաստված լինեն դիմացկուն փայտից: Կտրատման հատվածը տեղադրվում է մետաղական հիմքի վրա, իսկ ներկված մասը՝ դեպի դուրս: Միսը մշակելուց հետո, կտրատման հատվածի մակերեսը մաքրվում է /քերվում դանակով, ցանվում է աղ, իսկ կողային մակերեսը լվացվում է տաք ջրով: Եթե տախտակը մաշվում է դրա մակերեսը պետք է վերանորոգվի:</p> <p>զ. Սննդի կտրատման տախտակները, դանակները պետք է մակնշվեն ըստ մշակված մթերքի և պետք է օգտագործվեն միայն նշված նպատակով:</p>

	<p>է. Օբյեկտը պետք համապատասխանի սննդի մշակման և սննդի առաքման օբյեկտների մասով ազգային անվտանգության և հիգիենայի պահանջներին:</p>
<p>Մսնդի տեղափոխում</p>	<p>ա. Մսնդը պետք է տեղափոխվի սննդի հետ շփման համար անվնաս նյութերից պատրաստված տարրաներով:</p> <p>բ. Մսնդի տեղափոխման համար ավտոմեքենաների թափքը պետք է ունենա հեշտ մաքրվող և ախտահանվող ծածկ:</p> <p>գ. Ավտոմեքենաների թափքի ներսի ծածկը պետք է մաքրվի և ախտահանվի:</p>
<p>Աշխատակիցների նկատմամբ հիգիենայի պահանջներ</p>	<p>ա. Աշխատողներին տրամադրվում են սանիտարական սենյակներ՝ զգեստապահարան, լոգասենյակ, հանգստի և ճաշելու սենյակ:</p> <p>բ. Աշխատակիցներին տրամադրվում է մաքուր հագուստ:</p> <p>գ. Աշխատակիցների առողջական վիճակը ենթակա է կանոնավոր ստուգման:</p> <p>դ. Մսնդ տեղափոխող աշխատակիցներին պետք է տրամադրվի սանիտարական հագուստ (խալաթ, ձեռնոցներ):</p>
<p>COVID-19 անվտանգության կանոններ</p>	<p>ա. Պետք է ապահովել անվտանգ աշխատանքային պայմաններ, որոնք համապատասխանում են Հայաստանի օրենսդրությամբ պահանջվող առողջության ու անվտանգության չափանիշներին և COVID-19 անվտանգությանը:</p> <p>բ. Պետք է հետևել, որ բոլոր աշխատակիցները և այցելուները տարածքի մուտքի մոտից կրեն դիմակներ:</p> <p>գ. Պետք է հետևել, որ հանրային սենյակների, սարքավորումների և գործիքների կանոնավոր ախտահանման պրոտոկոլները գործեն և իրականացվեն:</p> <p>դ. Աշխատանքի վայրում պետք է տրամադրվեն ձեռքերի լվացման հարմարություններ՝ համապատասխան հոսող ջրով, ձեռքի օձառով, ակոհոլային հիմքով ձեռքի ախտահանիչով, ձեռքերի չորացման սարքերով, պետք է պարտադրել դրանց օգտագործումը տարածք մուտք գործելիս ու դուրս գալիս և ընդմիջումների ժամանակ՝ կիրառելով պարզ նշաններ, որոնց վրա կան հայերեն լեզվով պատկերներ:</p>

4. Փոքր վերանորոգման աշխատանքների վերաբերյալ բնապահպանական և սոցիալական հանձնարարականներ

<p>Օդի որակ</p>	<p>ա. Ներսի վերանորոգումների ժամանակ աղբի թափման թեքահարթակներ պետք է օգտագործվեն առաջին հարկի վերևում:</p> <p>բ. Հարակից տարածքը (մայթեր, ճանապարհներ) պետք է գերծ պահվի աղբից՝ փոշին նվազագույնի հասցնելու համար:</p>
------------------------	---

	<p>գ. Փորման/ծակելու աշխատանքների ժամանակ փոշին կնվազեցվի հոսող ջրի տարածման և/կամ վերանորգման վայրում փոշուց պաշտպանող ծածկերի տեղադրման միջոցով:</p> <p>դ. Վերանորգման թափոնները չպետք է այրվեն տարածքում բաց այրմամբ:</p>
Աղմուկ	<p>ա. Շինարարական աղմուկը պետք է լինի սահմանափակ ժամերի (առավոտյան ժամը 9-ից մինչև երեկոյան ժամը 6-ը):</p>
Թափոնների կառավարում	<p>ա. Վերանորոգումից առաջացած թափոնները պետք է հավաքվեն հատուկ տոպրակներում կամ դրվեն տարրաներում, որպեսզի չտարածվեն հարակից տարածքում:</p> <p>բ. Վերանորգման աշխատանքների ժամանակ առաջացած թափոնները պետք է հավաքվեն տեղում, կազմակերպված ձևով և չպետք է խանգարեն հետիոտների մուտքին ու ավտոմեքենաների երթևեկությանը:</p> <p>Վերանորոգումից առաջացած թափոնները պետք է տեղափոխվեն և ոչնչացվեն համապատասխան հատկացված քաղաքային աղբանոցում լիցենզավորված կապալառուի կողմից:</p> <p>գ. Հնարավորության դեպքում համապատասխան և պիտանի նյութերը պետք է վերաօգտագործվեն և վերամշակվեն:</p>
Աշխատողների և հանրության առողջությունն ու անվտանգությունը	<p>ա. Պետք է օգտագործել անձնական պաշտպանության միջոցներ (սաղավարտեր, դիմակներ և անվտանգության ակնոցներ, գոտիներ և կոշիկներ), որոնք համապատասխանում են ակնկալվող ռիսկերի համար անհրաժեշտ պաշտպանության մակարդակին:</p> <p>բ. Աշխատանքների ժամանակ պետք է պահպանվեն աշխատանքի անվտանգության և հիգիենայի մասին ՀՀ օրենքները և կանոնակարգերը:</p> <p>գ. Տարածքը պետք է հազեցած լինի սարքին կրակմարիչներով:</p>
COVID-19 անվտանգության կանոններ	<p>ա. Պետք է ապահովել անվտանգ աշխատանքային պայմաններ, որոնք համապատասխանում են Հայաստանի օրենսդրությամբ պահանջվող առողջության ու անվտանգության չափանիշներին և COVID-19 անվտանգությանը:</p> <p>բ. Պետք է հետևել, որ բոլոր աշխատակիցները և այցելուները տարածքի մուտքի մոտից կրեն դիմակներ:</p> <p>գ. Պետք է հետևել, որ հանրային սենյակների, սարքավորումների և գործիքների կանոնավոր ախտահանման պրոտոկոլները գործեն և իրականացվեն:</p> <p>դ. Աշխատանքի վայրում պետք է տրամադրվեն ձեռքերի լվացման հարմարություններ՝ համապատասխան հոսող ջրով, ձեռքի օճառով, ակոհոլային հիմքով ձեռքի ախտահանիչով, ձեռքերի չորացման սարքերով, պետք է պարտադրել դրանց օգտագործումը տարածք մուտք գործելիս ու դուրս գալիս և ընդմիջումների ժամանակ՝ կիրառելով պարզ նշաններ, որոնց վրա կան հայերեն լեզվով պատկերներ:</p>

--	--

5. Գյուղատնտեսական գործունեության բնապահպանական և սոցիալական պահանջներ

<p>Թափոնների կառավարում</p>	<p>ա. Պետք է նվազագույնի հասցնել թափոնների կուտակումը և հնարավորին չափով վերամշակել կամ վերաօգտագործել թափոնները: Օրգանական թափոնների շատ տեսակներ կարող են օգտագործվել ուղղակիորեն՝ կենդանիների կերակրման համար կամ պարարտանյութի վերածվելուց հետո:</p> <p>բ. Պետք է արգելել անասնաբուծությունից և կաթնամթերքի արտադրությունից առաջացած հեղուկ թափոնների ուղիղ հոսքը՝ ապահովելով նստվածքների համար հորեր:</p> <p>գ. Օրգանական թափոնները չպետք է կույտերի տեսքով հավաքվեն մոտակայքում և պահվեն ջրային օբյեկտների անմիջական հարևանությամբ:</p> <p>դ. Արգելվում է գոմաղբը և կիսահեղուկ մնացորդները թափել անմիջապես ջրային հոսքերի մեջ: Օրգանական թափոնների առաջացրած շրջակա միջավայրի աղտոտումը պետք է հասցվի նվազագույնի՝ գոմաղբի կույտերը պահելով ծածկի տակ և դրանք տեղադրելով բետոնե հարթակի կամ որևէ այլ համապատասխան փռոցի վրա: Խորհուրդ է տրվում գոմաղբը և կիսահեղուկ մնացորդները օգտագործել որպես բնական պարարտանյութ:</p> <p>ե. Արգելվում է կենդանիների կմախքների և մարմնի մասերի բաց տարածքում թափելը կամ այրելը:</p> <p>զ. Կենդանիների մարմնի մասերի (կաշվի, ոսկորների, կոտոշների, աղիքների) տարածքում պահման և դրանց մշակման կամ մշտական ոչնչացման կետեր տեղափոխման ժամանակ պետք է ապահովել սահմանափակումների և սանիտարական պայմանների պահպանումը:</p>
------------------------------------	---

6. Բիզնեսի արվեստի, մշակույթի և ժամանցի տեսակների հիգիենայի և անվտանգության վերաբերյալ հանձնարարականներ

<p>Ջրի մատակարարման համակարգ</p>	<p>ա. Տաք և սառը ջրի մատակարարում</p> <p>բ. Համապատասխան անվնաս ջրամատակարարում, որը համապատասխանում է խմելու ջրի որակի ազգային ստանդարտներին</p>
<p>Օդափոխության համակարգ</p>	<p>ա. Փակ տարածքների ավտոմատ կամ մեխանիկական օդափոխության սարքավորումների տրամադրում</p> <p>բ. Շինությունում օգտագործվող բոլոր սարքերը պետք է փորձարկվեն, շահագործումը պետք է բացառի օդի աղտոտումը վնասակար նյութերով:</p>

	<p>գ. Տարածքները պետք է ունենան բնական գազի արտահոսքի ահազանգման սարքին սարքեր:</p>
<p>Թափոնների կառավարում</p>	<p>ա. Կենցաղային աղբը պետք է պահվի պլաստիկ տոպրակների մեջ, կափարիչով աղբարկղում:</p> <p>բ. Աղբը տեղափոխելուց հետո, տարրաները պետք է լվացվեն և ախտահանվեն համապատասխան լուծույթներով:</p> <p>գ. Աղբարկղերը պետք է տեղադրվեն ցեմենտից, ասֆալտապատ հարթակի վրա կամ այլ ծածկի վրա, որը թույլ է տալիս հեշտությամբ մաքրել այն:</p> <p>դ. Կենցաղային թափոնների տեղափոխման և ոչնչացման համար պետք է պայմանագիր կնքել լիցենզավորված ընկերության հետ:</p>
<p>Վնասատուների նկատմամբ վերահսկողություն</p>	<p>ա. Ճանճերին և միջատներին վերահսկելու համար տնտեսական հատվածի բոլոր պատուհանները պետք է ցանցապատ լինեն:</p> <p>բ. Դեզինսեկցիայի և դեռատիզացիայի աշխատանքները պետք է իրականացվեն տարեկան երկու անգամ:</p>
<p>Մաքրման ծրագիր</p>	<p>ա. Մաքրման պարագաները պետք է պահվեն առանձնացված հատվածներում՝ ըստ իրենց օգտագործման նպատակի:</p> <p>բ. Յուրաքանչյուր սանհանգույցի կողքին, ախտահանող լուծույթ պարունակող տարրայում պետք է տեղադրվի մեկ մաքրման խոզանակ:</p> <p>գ. Պետք է կատարվի սպասարկման սրահների, սանհանգույցների, ճաշի/հանգստի գոտիների և հանրային հեռախոսների ամենօրյա ախտահանում:</p>
<p>Անվտանգության համակարգեր և առաջին օգնություն</p>	<p>ա. Տարածքները պետք է սարքավորված լինեն հրդեհային ազդանշանային համակարգով և սարքին կրակմարիչներով, ինչպես պահանջվում է Հայաստանի օրենսդրությամբ:</p> <p>բ. Պետք է տրամադրվի վթարային տարհանման պլան:</p> <p>գ. Շինությունում սարքավորումների տեղադրումը և շահագործումը պետք է իրականացվի սարքավորումների անվտանգության կանոնների խստագույն պահպանմամբ, ինչի մասին համապատասխան ցուցումները պետք է կցվեն սարքավորումներին:</p> <p>դ. Պետք է տրամադրվի առաջին օգնության դեղատուփ:</p>
<p>Աշխատակիցների նկատմամբ հիգիենայի պահանջներ</p>	<p>ա. Աշխատակիցներին տրամադրվում են սանիտարական սենյակներ՝ զգեստապահարան, լոգասենյակ, հանգստի և ճաշելու սենյակ:</p> <p>բ. Աշխատակիցներին տրամադրվում է մաքուր հագուստ:</p> <p>գ. Աշխատակիցների առողջական վիճակը ենթակա է կանոնավոր ստուգման, հատկապես երբ աշխատանքը երեխաների հետ է:</p>

<p>COVID-19 անվտանգության կանոններ</p>	<p>ա. Պետք է ապահովել անվտանգ աշխատանքային պայմաններ, որոնք համապատասխանում են Հայաստանի օրենսդրությամբ պահանջվող առողջության ու անվտանգության չափանիշներին և COVID-19 անվտանգությանը:</p> <p>բ. Պետք է հետևել, որ բոլոր աշխատակիցները և այցելուները մուտքի մոտից կրեն դիմակներ:</p> <p>գ. Պետք է հետևել, որ հանրային սենյակների, սարքավորումների և գործիքների կանոնավոր ախտահանման պրոտոկոլները գործեն և իրականացվեն:</p> <p>դ. Աշխատանքի վայրում պետք է տրամադրվեն ձեռքերի լվացման հարմարություններ՝ համապատասխան հոսող ջրով, ձեռքի օձառով, ակոհոլային հիմքով ձեռքի ախտահանիչով, ձեռքերի չորացման սարքերով, պետք է պարտադրել դրանց օգտագործումը տարածք մուտք գործելիս ու դուրս գալիս և ընդմիջումների ժամանակ՝ կիրառելով պարզ նշաններ, որոնց վրա կան հայերեն լեզվով պատկերներ:</p>
---	---