05/09/2023

Υπουργείο Υγείας: Εγκύκλιος για εντατικούς υγειονομικούς ελέγχους και τήρηση των μέτρων υγιεινής στα σχολεία

/ Επικαιρότητα

Εντατικούς υγειονομικούς ελέγχους και τήρηση των μέτρων υγιεινής στα σχολεία, ζητάει το Υπουργείο Υγείας, με εγκύκλιό του, την οποία υπογράφει η αναπληρώτρια υπουργός, Ειρήνη Αγαπηδάκη.

Οι έλεγχοι θα διεξάγονται στα σχολεία όλων των βαθμίδων, δημόσια και ιδιωτικά, τους βρεφικούς, βρεφονηπιακούς και παιδικούς σταθμούς, δημόσιους και ιδιωτικούς, σύμφωνα με την ΕΡΤ.

Στην εγκύκλιο επισημαίνεται:

· Η **αναγκαιότητα συνεχούς ενημέρωσης** του σχολικού πληθυσμού σχετικά με τον τρόπο μετάδοσης των ιογενών αναπνευστικών λοιμώξεων, ώστε να μην

υπάρχει εφησυχασμός, με ανάρτηση εικονογραφημένων οδηγιών σε εμφανή σημεία, εντός των κτιριακών εγκαταστάσεων.

· Στα **σχολικά οχήματα μεταφοράς μαθητών** πρέπει να τηρούνται τα προβλεπόμενα μέτρα για τα Μέσα Μαζικής Μεταφοράς.

Οι διευθύνσεις των σχολείων πρέπει να μεριμνούν:

· Για τήρηση της καθαριότητας όλων των χώρων, τον ανεφοδιασμό των αποχωρητηρίων με χαρτί, σαπούνι, αντισηπτικό διάλυμα, την τοποθέτηση κάδων απορριμμάτων, την ορθή διαχείριση των απορριμμάτων, τον τακτικό και επαρκή αερισμό όλων των χώρων, την τυχόν επάρκεια του κλιματισμού, ούτως ώστε το περιβάλλον να είναι υγιεινό και να αποφεύγεται η δημιουργία ανθυγιεινών εστιών, εντός των σχολικών κτιρίων.

· Για την εξασφάλιση υγιεινής των συστημάτων ύδρευσης και αποχέτευσης. Για τα κυλικεία των σχολικών μονάδων παρέχονται οι εξής οδηγίες:

Για την προστασία όλων, οι εργαζόμενοι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με πιστοποιητικό υγείας και να τηρούν τα μέτρα προσωπικής υγιεινής.

Η απασχόληση του **προσωπικού σε κυλικεία – καντίνες** να γίνεται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα των υγειονομικών διατάξεων και τις τυχόν γενικότερες οδηγίες του ΕΟΔΥ.

Πρέπει να γίνεται εκπαίδευση του προσωπικού αναφορικά με τη τήρηση κανόνων υγιεινής.

Επιβάλλεται:

· Τακτικός και σχολαστικός καθαρισμός των χεριών του προσωπικού με σαπούνι και ζεστό νερό (σύμφωνα με τις οδηγίες

του ΕΟΔΥ).

· Χρήση γαντιών μιας χρήσεως (σύμφωνα με τις οδηγίες του ΕΟΔΥ).

· Εφαρμογή μεθόδων καθαρισμού – απολύμανσης και απεντόμωσης– μυοκτονίας της επιχείρησης.

· Τακτικός και καλός αερισμός του χώρου.

· Διάθεση των προσυσκευασμένων τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής

και ασφάλειας των τροφίμων. Ειδικά επισημαίνεται ότι τα προϊόντα, που διατίθενται από το κυλικείο μετά από επεξεργασία, πρέπει να τοποθετούνται σε χάρτινο περιτύλιγμα.

· Αποφυγή συνωστισμού, γενικότερα, κατά την διάρκεια του διαλείμματος, σύμφωνα με τις εκάστοτε κάθε φορά οδηγίες του ΕΟΔΥ.

· Τοποθέτηση φιάλης αλκοολούχου διαλύματος με αντλίας έγχυσης σε εμφανή θέση για την υγιεινή των χεριών, προς χρήση των μαθητών και του προσωπικού

Επίσης, κρίνεται σκόπιμο να διεξάγονται Υγειονομικοί έλεγχοι και στις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, που λειτουργούν γύρω και σε μικρή απόσταση από τα σχολικά συγκροτήματα.

Ακόμη, εφιστάται η προσοχή στην αυστηρή τήρηση της αντικαπνιστικής νομοθεσίας.

Πηγή: ertnews.gr (Ρεπορτάζ: Σοφία Πατραμάνη)