

Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Позиции, приведенные в настоящих рекомендациях, целесообразно регламентировать распорядительными документами организации. При получении информации работодателем о нарушении установленных ограничений, рассматривать вопрос о привлечении сотрудников к дисциплинарной ответственности, с соблюдением норм трудового права.

1. На этапах деятельности предприятия

Информирование работников:

1.1. Информирование о клинических признаках коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ).

1.2. Информирование о действиях при выявлении признаков коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ) у работника и (или) членов его семьи в домашних условиях:

- акцент на необходимости вызова врача на дом;
- акцент на запрете самостоятельного посещения медицинской организации;
- запрет на посещение работы при выявлении признаков ОРВИ.

1.3. Информирование о действиях при выявлении признаков коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ) у работника на рабочем месте:

- акцент на необходимости обращения к уполномоченному должностному лицу, для последующей изоляции и организации транспортировки;
- акцент на запрете самостоятельного передвижения по территории организации, за исключением места временной изоляции, до принятия решения о способах транспортировки.

1.4. Информирование о мерах профилактики коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ), о правилах личной и общественной гигиены: режиме регулярного мытья рук с мылом или обработкой кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи.

1.5. Информирование о нежелательности планирования проведения отпусков в странах и регионах РФ, неблагополучных по коронавирусной инфекции.

1.6. Информирование о правилах использования спецодежды и СИЗ, в т.ч. масок и перчаток;

- акцент на необходимости соблюдения режима использования масок (1 раз в 3 часа), на недопустимости повторного применения одноразовых масок и перчаток.

1.7. Информирование о «горячих» телефонах для вызова врача и для получения необходимых консультаций.

1.8. Информирование об ответственности за распространение ложной информации

1.9. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.

1.10. Опрос с уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации

1.11. Организация при входе на предприятие мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

1.12. Исключение доступа на предприятие (в организацию) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования).

2. Технологический процесс

2.1. Ограничение контактов между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами (принцип групповой ячейки). Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.

2.2. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых: выхода за территорию предприятия (организации), перемещение на другие участки, в отделы, помещения, не связанные с выполнением прямых должностных обязанностей.

2.3. В целях обеспечения соблюдения гражданами социального дистанцирования не рекомендуется допускать превышения предельного количества лиц, которые могут одновременно находиться в одном помещении:

- до 50 кв.м - не более 5 человек;
- до 100 кв.м - не более 10 человек;
- до 200 кв.м - не более 25 человек;
- свыше 200 кв.м - не более 50 человек.

2.4. В местах, где возможно скопление людей (производственные помещения, столовые и др.), рекомендуется обеспечить соблюдение дистанции между гражданами не менее полутора метров; рекомендуется нанести соответствующую сигнальную разметку.

2.5. Организация опроса и осмотров работников на признаки респираторных заболеваний, с термометрией в течение рабочего дня (рекомендуемая периодичность 1 раз в 4 часа).

2.6. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки производственных, служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

2.7. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа. Определение количества облучателей из расчета на объем помещений, а также режима их работы, должно быть определено в соответствии с инструкциями к данным установкам.

Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

2.8. Обеспечение работников на рабочих местах запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук, дезинфицирующих средств, перчаток.

Контроль за использованием указанных средств.

2.9. При отсутствии столовой - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения, с

оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

Организация работы столовых в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания.

Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

3. Меры профилактики:

3.1. Соблюдение мер личной гигиены. Не допуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

3.2. Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

3.3. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

3.4. По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев(подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

3.5. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

3.6. При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

3.7. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

3.8. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом, производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

3.9. В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.