



ASNOVA
учебно-экспертный центр

asnova.pro

г. Екатеринбург
ул. Кузнецова, 2 "Б"
10 этаж, оф. 1012
mail@uc-ot.ru
8 (343) 289-03-04

Мероприятия по профилактике коронавируса на предприятии.

Для организации профилактических мероприятий

1. Разработать локальные документы о мерах по профилактике коронавируса на предприятии;
2. Ознакомить ответственных работников с документами под подпись;
3. Информировать работников о мерах, которые вводят на предприятии;

Для изоляции больных и потенциально больных работников

1. Контролировать температуру тела работников при входе в организацию и в течение рабочего дня;
2. Отстранять от работы сотрудников с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;
3. Контролировать вызов работником врача для оказания первичной медицинской помощи на дому;
4. Информировать сотрудников о необходимости воздержаться от личных поездок за рубеж и в другие регионы России как о мерах профилактики распространения коронавируса;
5. Предупредить сотрудников, которые выезжали за рубеж, о необходимости режима самоизоляции и оформлении больничного по карантину;
6. Контролировать соблюдение самоизоляции работников на дому в установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции.

Для соблюдения требований личной и общественной гигиены

1. Информировать работников о необходимости соблюдать правила личной и общественной гигиены. Также о режиме регулярного мытья рук с мылом или их обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета (плакаты, памятки, инструкции) ;
2. Установить при входе в организацию дозаторы с кожными антисептиками для обработки рук или разместить дезинфицирующие салфетки;
3. Организовать контроль за дезинфекцией рук при входе в организацию;

4. Разместить кожные антисептики и дезинфицирующие салфетки в помещениях предприятия, особенно в комнатах приема пищи и отдыха работников, а также туалетных комнатах;
5. Подготовить запас СИЗ органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).

Для дезинфекции помещений

1. Разработать инструкцию по охране труда для проведения дезинфекции помещений;
2. Организовать проведение регулярной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, с периодичностью каждые 2 часа. Контролировать тщательную дезинфекцию дверных ручек, выключателей, поручней, перил, столов, стульев, оргтехники, комнат приема пищи и отдыха, туалетных комнат и т. п.;
3. Обеспечить наличие пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников;
4. Организовать регулярное проветривание рабочих помещений с периодичностью каждые 2 часа;
5. Применять в рабочих помещениях бактерицидные лампы, рециркуляторы воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности) ;
6. Обеспечить тщательную дезинфекцию помещений, где находился потенциально больной работник;

Для ограничения социальных контактов

1. Отменить корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;
2. Отменить командировки и иные служебные поездки: заграничные, внутри страны, внутри одного региона.
3. Ограничить передвижение сотрудников в рабочих целях внутри одного населенного пункта;
4. Отменить деловые встречи сотрудников с партнерами и клиентами компании, перейти на дистанционный формат переговоров и обмен документами по электронной почте или с помощью курьерской доставки (по возможности) ;
5. Разделить рабочие потоки, минимизировать контакты сотрудников между собой (по возможности) ;

Для организации безопасного приема пищи

1. Запретить прием пищи на рабочих местах.

В столовых:

1. Использовать одноразовую посуду с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

2. Обеспечить обработку посуды многократного применения в специальной моечной машине. Применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут. Либо ручным способом при температуре не ниже 65°С с применением дезинфицирующих средств.

При отсутствии столовых и комнаты приема пищи:

1. Выделить специальное помещение для приема пищи с раковиной для мытья рук, с подведенной горячей и холодной водой;
2. Контролировать прием пищи в специально отведенном для этого помещении;
3. Обеспечить ежедневную уборку помещения для приема пищи с помощью дезинфицирующих средств.

В случае установленного заболевания

1. По запросу Роспотребнадзора информировать ведомство о контактах заболевшего сотрудника. Проветрить и продезинфицировать помещения, где находился больной.