Приложение № 1 к письму
от «24» 04 2020 № 24-00-05/02-5403-2020

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. Общая организация деятельности предприятия.

1.1. Преимущественно, сотрудники должны быть переведены на дистанционную форму работы, с соблюдением режима самоизоляции. В том числе, временному отстранению от работы или переводу на дистанционную форму работы, подлежат лица из групп риска, к которым относятся лица старше 65 лет, а также имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные женщины.

1.2. Организация работы курьерской службы и прием корреспонденции бесконтактным способом (выделение специальных мест и устройств приема и выдачи корреспонденции) с соблюдением режима дезинфекции.

1.3. Внедрение преимущественно электронного взаимодействия, а также использование телефонной связи и видеоконференцсвязи для передачи информации.

1.4. Прекращение проведения любых массовых мероприятий на предприятии (в организации), запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.

1.5. Ограничение направления сотрудников в командировки.

1.6. Обеспечение прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров в установленном порядке.

При организации медицинских осмотров и выборе медицинской организации, необходимо учитывать возможность соблюдения медицинскими организациями рекомендаций к организации работы в период действия ограничительных мероприятий, в т.ч. необходимость максимального ограничения контактов, не допущение массового скопления людей и др. (Письмо Роспотребнадзора от 10.03.2020 № 02/3853-2020-27). Предпочтение должно быть отдано медицинским организациям, имеющим возможность организации мобильных медицинских комплексов, с выездом на предприятие.

С учетом ограниченной пропускной способности медицинских организаций, первоочередно должен быть организован медицинский осмотр контингентов, представляющих эпидемиологическую опасность, в т.ч. работников организаций, пищевой промышленности, общественного питания, бытового обслуживания, водопроводных сооружений, образовательных организаций, при осуществлении ими деятельности в период действия ограничительных мероприятий.

2. На этапах деятельности предприятия.

Информирование работников:

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

2.2. 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.

2.3. 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.

2.4. 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.

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

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

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

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

2.8. Информирование об официальных информационных ресурсах (сайты Всемирной организации здравоохранения, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, территориальных органов Роспотребнадзора).

2.9. Информирование об ответственности за распространение ложной информации

3. Доставка на работу/с работы.

3.1. С целью минимизации контактов, для лиц, у которых отсутствует личный транспорт, рекомендуется доставка на работу (и с работы) транспортом предприятия, со сбором (высадкой) в определенных точках населенного пункта.

3.2. Транспортные средства, которыми осуществляется доставка, должны подвергаться периодической дезинфекции в соответствии с установленными правилами (Письмо Роспотребнадзора от 13.02.2020 № 02/2120-2020-32).

3.3. При наличии технологической возможности, для предотвращения одновременного скопления большого количества людей на входе/выходе (в т.ч. на проходных заводов) рекомендуется:

- максимальное упрощение процедуры идентификации работников на КПП (предпочтительно – использование автоматических устройств с магнитными картами, исключающих визуальную проверку документов);

- при прохождении пропускных пунктов рекомендуется обеспечить соблюдение дистанции между гражданами не менее полутора метров; рекомендуется нанести соответствующую сигнальную разметку на полу помещения пропускного пункта, и на подходе к нему;

- разделение начала и окончания рабочих смен на несколько последовательных периодов; периоды между началом/окончанием разных смен должны быть достаточными для прохождения всех работников смены через КПП без очереди.

- максимальное разделение входов на территорию и в здания для работников разных производственных подразделений, не контактирующих в течение смены.

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

3.5. 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.

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

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

4. Технологический процесс.

4.1. 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.

4.2. Выделение сотрудников, отвечающих за перемещение материалов, изделий и документов между цехами, участками, отделами и обеспечение их средствами защиты органов дыхания и перчатками.

4.3. 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.

4.4. На промышленных предприятиях: необходимо уделить повышенное внимание к функционированию систем вентиляции и пылеподавления,

обеспечению предельно-допустимых концентраций пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны, механизации, автоматизации технологических процессов, максимальному сокращению контакта работающих с промышленными аэрозолями, парами, газами.

4.5. 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.

4.6. 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.

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

4.8. 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.

4.9. 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.

4.10. 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.

4.11. При централизованном питании работников - организация посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время по утвержденному графику.

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.

Приложение № 2 к письму
от «24» 04 2020 № 24-00-05/02-5403-2020

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19.

Предприятия общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос и доставку своей продукции.

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (курьеров);
- влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание помещений (при наличии возможности) каждые 2 часа;
- обеззараживание воздуха производственных помещений с использованием бактерицидных ламп;
- социальная дистанция.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции).

Работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв.м. при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места (расстояния между столами должно быть не менее 1 метра). Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другое) запрещены. Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многоразовой с обязательной дезинфекцией.

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
- влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание (при наличии возможности);
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах;
- социальная дистанция.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране).

Работают предприятия общественного питания с числом посадочных мест не более 20 с соблюдением социального дистанцирования (расстояние между

столами не менее 1 метра). Массовые мероприятия разрешены при условии размещении столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1-2 человека.

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ (маски, перчатки с учетом технологических операций);
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
- влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 5-6 часов с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание (при наличии возможности);
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд;
- социальная дистанция.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране).

Работают все предприятия общественного питания при соблюдении нормативных требований (санитарных правил, технических регламентов и т.п.).

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в масках и перчатках с учетом технологических операций;
- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;
- текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня,
- дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены;
- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.

Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19.

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- организация условий обработки рук персонала кожными антисептиками;
- текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 2 часа;
- проветривание торгового зала при наличии возможности;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

Документ создан в электронной форме. № 24-00-05/02-5403-2020 от 24.04.2020. Исполнитель:Саитмаметов Т.К.
Страница 7 из 8. Страница создана: 24.04.2020 06:56

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ;
- организация условий обработки рук кожными антисептиками;
- текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 3-4 часа;
- проветривание торгового зала при наличии возможности;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране).

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ;
- организация условий обработки рук кожными антисептиками;
- текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств 2 раза в день;
- соблюдение социальной дистанции покупателями.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране).

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

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в масках и перчатках в зависимости от технологических операций;
- текущая уборка с использованием моющих средств;
- по окончании рабочего дня уборка с использованием дезинфицирующих средств.

Документ создан в электронной форме. № 24-00-05/02-5403-2020 от 24.04.2020. Исполнитель:Саитмаметов Т.К.
Страница 8 из 8. Страница создана: 24.04.2020 06:56