

Вниманию руководителей организаций! Утвержден порядок соблюдения режима санитарно-эпидемиологической безопасности на предприятиях реального сектора экономики



Министерством здравоохранения Кировской области совместно с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кировской области разработан Порядок соблюдения режима санитарно-эпидемиологической безопасности на предприятиях реального сектора экономики.

1. Порядок соблюдения режима санитарно-эпидемиологической безопасности на предприятиях реального сектора экономики разработан в целях ограничения распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-CoV, и предусматривает мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019-CoV на предприятиях, организаций, учреждений всех форм собственности и индивидуальных предпринимателей организаций (предприятий), осуществляющих трудовую деятельность в период карантинных мероприятий.

2. Порядок мероприятий для руководителей предприятий, организаций, учреждений всех форм собственности и индивидуальных предпринимателей организаций (предприятий), осуществляющих трудовую деятельность в период карантинных мероприятий (далее - организации):

2.1. Обеспечить обработку рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

2.2. Обеспечить контроль температуры тела при входе работников в организацию

(предприятие) и в течение рабочего дня (по показаниям) с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и признаками инфекционного заболевания.

2.3. Обеспечить отстранение работника от работы, его изоляцию в отдельном помещении и вызов бригады скорой медицинской помощи при выявлении работника с повышенной температурой тела и признаками инфекционного заболевания.

2.4. Не допускать на работу работников, вернувшихся из-за рубежа, а также из крупных городов Российской Федерации с неблагоприятной эпидемиологической ситуацией по коронавирусной инфекции, или контактных с ними лиц, в отношении которых установлены карантинные мероприятия на дому, в течение установленного Управлением Роспотребнадзора по Кировской области срока (до 14 дней).

2.5. Обеспечить проведение мероприятий по дезинфекции помещений с выделением ответственных работников для контроля проводимых мероприятий.

2.6. Обеспечить наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).

2.7. Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений, применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха.

2.8. Запретить прием пищи на рабочих местах, пиплу принимать только в специально отведенной комнате. При отсутствии комнаты приема пищи предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств. При наличии столовой для питания работников обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке; при использовании посуды многократного применения - ее обработку проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

2.9. Запретить любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпидемиологического неблагополучия, направление сотрудников в командировки без крайней служебной необходимости.

2.10. Обеспечить максимально возможное выведение сотрудников на дистанционную удаленную работу.

3. Порядок мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции на промышленных предприятиях Кировской области:

3.1. Для снижения рисков заноса и распространения инфекции на предприятии необходимо обеспечить функционирование «фильтра» входящих на предприятие сотрудников. Для этого обеспечить:

3.1.1. Возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для

этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;

3.1.2. Контроль температуры тела работников при входе работников на предприятие, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;

3.1.3. Обеспечить функционирование санпропускников при их наличии или обеспечить вход на предприятие по типу санпропускника при его отсутствии.

3.2. Обеспечить проведение мероприятий по дезинфекции помещений с выделением ответственных сотрудников предприятия для контроля проводимых мероприятий. Порядок проведения дезинфекционных мероприятий прописать в инструкциях, предусмотрев при этом этапы и последовательность проводимых процедур, включающих:

3.2.1. Качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг. техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях с кратностью обработки каждые 2 часа.

3.2.2. Наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).

3.2.3. Регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений.

3.2.4. Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха.

3.2.5. Контроль за соблюдением работниками правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

3.3. Запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи.

При отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

3.4. Обеспечить бесконтактную мойку и дезинфекцию автотранспорта приезжающего на предприятие. Разгрузку сырья и материалов проводить только после проведения дезинфекции. Обеспечить постоянную мойку и дезинфекцию складских помещений, особенно после разгрузки-погрузки. Запретить въезд личного автотранспорта на территорию предприятия.

3.5. Запретить любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия, ограничить направление

сотрудников в командировки в другие субъекты Российской Федерации, в зарубежные страны без крайней служебной необходимости.

3.6. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке. В Инструкциях по применению этих средств указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации[^] активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Кроме того, для проведения дезинфекции поверхностей могут использоваться гипохлорид кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5% по активному хлору и средства на основе дихлорантина - 0,05% по активному хлору, кроме того, для поверхностей небольшой площади может использоваться этиловый 70% спирт.

4. Порядок мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции на предприятиях пищевой промышленности Кировской области.

4.1. Для снижения рисков заноса и распространения инфекции на предприятии необходимо обеспечить функционирование «фильтра» проходящих на предприятие сотрудников. Для этого обеспечить:

4.1.1. Возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;

4.1.2. Контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.

4.1.3. Обеспечить функционирование санпропускников при их наличии или обеспечить вход на предприятие по типу санпропускника при его отсутствии.

4.2. Обеспечить проведение мероприятий по дезинфекции помещений с выделением ответственных сотрудников предприятия для контроля проводимых мероприятий. Порядок проведения дезинфекционных мероприятий прописать в инструкциях, предусмотрев при этом этапы и последовательность проводимых процедур, включающих:

4.2.1. Качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг. техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха,

туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа.

4.2.2. Наличие на предприятии не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).

4.2.3. Регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений.'

4.2.4. Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха.

4.2.5. Контроль за соблюдением работниками правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;

4.3. В целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции:

4.3.1. Неукоснительно соблюдать процедуры, предусмотренные программами ХАССП, с фиксацией параметров технологического процесса.

4.3.2. Обеспечить необходимую периодичность производственного контроля на всех этапах изготовления пищевой продукции. В случаях необходимости увеличить кратность исследований по микробиологическим показателям.

4.3.3. Обеспечить незамедлительную корректировку программ ХАССП и проведение корректирующих мероприятий в случаях получения неудовлетворительных результатов продукции по микробиологическим показателям

4.4. Запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате для приема пищи.

При отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

4.5. Обеспечить безконтактную мойку и дезинфекцию автотранспорта приезжающего на предприятие. Разгрузку сырья и материалов проводить только после проведения дезинфекции. Обеспечить постоянную мойку и дезинфекцию складских помещений, особенно после разгрузки-погрузки. Запретить въезд личного автотранспорта на территорию предприятия.

4.6. Запретить любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия, ограничить направление сотрудников в командировки в другие субъекты Российской Федерации, в зарубежные страны без крайней служебной необходимости.

4.7. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке. В Инструкциях по применению этих средств указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации

активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей изопропиловый спирт в концентрации не менее 70%о по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Кроме того, для проведения дезинфекции поверхностей могут использоваться гипохлорид кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5%) по активному хлору и средства на основе дихлорантина - 0,05% по активному хлору, кроме того, для поверхностей небольшой площади может использоваться этиловый 70%) спирт.

5. Порядок мероприятий по профилактике новой коронавирусной инфекции для работников организаций и офисов:

5.1. Для снижения рисков заноса и распространения инфекции в организации необходимо обеспечить функционирование «фильтра» приходящих на предприятие сотрудников. Для этого обеспечить:

5.1.1. Возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры.

5.1.2. Контроль температуры тела работников при входе работников в организацию, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.

5.1.3. Контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому.

5.1.4. Контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из зарубежных стран и крупных городов Российской Федерации с неблагоприятной эпидемиологической ситуацией по коронавирусной инфекции.

5.1.5. Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

5.2. Обеспечить проведение мероприятий по дезинфекции помещений с выделением ответственных сотрудников предприятия для контроля проводимых мероприятий. Порядок проведения дезинфекционных мероприятий прописать в инструкциях, предусмотрев при этом этапы и последовательность проводимых процедур, включающих:

5.2.1. Качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия (рекомендации НИИ дезинфектологии Роспотребнадзора: Ника Хлор, Хлормисепт-люкс, Хорт таблетки и др.), уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг. техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях с кратностью обработки каждые 2 часа. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых одноразовых перчатках.

5.2.2. Наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).

5.2.3. Регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений.

5.2.4. Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха (по возможности) с целью регулярного обеззараживания воздуха.

5.2.5. Контроль за соблюдением работниками правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

5.3. Запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате для приема пищи.

При отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

5.4. При наличии столовой для питания работников обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке; при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

5.5. Запретить любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия, ограничить направление сотрудников в командировки в другие субъекты Российской Федерации, в зарубежные страны без крайней служебной необходимости.

5.6. При планировании отпусков воздержаться от поездок в другие регионы.

5.7. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке. В Инструкциях по применению этих средств указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Кроме того, для проведения дезинфекции поверхностей могут использоваться гипохлорид кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5%) по активному хлору и средства на основе дихлорантина - 0,05% по активному хлору, кроме того, для поверхностей небольшой площади может использоваться этиловый 70% спирт.

5.8. Максимально вывести сотрудников на дистанционную удаленную работу. Ввести масочный режим.

5.9. Ограничить при предоставлении услуг посещение клиентами офиса, по возможности для этого использовать отдельный от других помещений вход и прием посетителей, посетителей принимать в маске.

Проводить обработку помещения между посетителями. Обеспечить дистанционный разрыв не менее 1 метра между ними. Не допускать скопления в приемных и комнатах для ожидания. Для этого ограничить вход в здание в зависимости от площади организации. В местах приема посетителей использовать рециркуляторы. Для посетителей установить диспенсеры с антисептическими средствами для обработки рук.

5.10. Максимально услуги особенно консультирование перевести на дистанционное обслуживание с открытием горячей линии.

5.11. При появлении среди сотрудников заболевших с респираторными признаками заболевания ввести карантин.