

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

В связи с работой предприятий, не подпадающих под ограничительные меры, введенные на территории Ставропольского края, и функционирующих в период эпиднеблагополучия, в целях профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в рабочих коллективах работодателям рекомендуется организовать:

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 (электронными, инфракрасными термометрами, переносными тепловизорами) – при входе работников в организацию (предприятие) – 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;

информирование работодателя о состоянии здоровья членов семьи, наличии контактов с больным новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);

обязательное отстранение от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;

контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;

контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) в случаях контакта с заболевшим коронавирусной инфекцией и при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

разделение рабочих потоков и разобщение коллектива – размещение сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен;

организацию дистанционного формата работы и (или) режима самоизоляции на дому для работников, достигших возраста 65 лет, и для лиц, имеющих заболевания, требующие соблюдения режима самоизоляции на дому (в соответствии с приложением 2 к постановлению Губернатора Ставропольского края от 26 марта 2020 г. № 119);

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;

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

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 (масок, респираторов);

регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;

применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности);

соблюдение гражданами (в том числе работниками) социального дистанцирования, в том числе путем нанесения специальной разметки и установления специального режима допуска и нахождения в зданиях, строениях, сооружениях (помещениях в них), на соответствующей территории (включая прилегающую территорию).

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°C в течение 90 минут, или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

При отсутствии столовой:

запретить приём пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приёма пищи предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), наличием мыла и кожных антисептиков, обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

При поступлении запроса из Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю незамедлительно представлять информацию о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.