

Приложение 3
к рекомендациям по
профилактики covid-19
среди посетителей (покупателей)
торговых центров, предприятий
торговли, общественного
питания и оказывающих услуги
досугового характера

Рекомендации по профилактике новой коронавирусной
инфекции (COVID-19) среди работников предприятий,
учреждений, организаций всех форм собственности и любых сфер
деятельности.

Работодателям рекомендуется обеспечить:

- 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 обязательным установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;
- 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;
- контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;
- контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции;
- информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: физической дистанции от других работников не менее 1 метра. режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;
- обеспечение возможности мытья рук, с использованием воды и мыла для всего персонала;
- условия и контроль за соблюдением физической дистанции между работниками не менее 1 метра;
- использование для решения производственных вопросов

телефонной, мобильной и других видов связи;

- максимальное использование сотрудниками режима работы в удаленном доступе;

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

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

- регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;

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

Рекомендуется ограничить:

- не предусмотренные технологией и производственной необходимостью перемещения персонала;

- проведение совещаний с участием большого количества сотрудников, при наличии технической возможности, использовать для их проведения селекторную связь;

- любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;

- направление сотрудников в командировки, особенно в зарубежные страны, где зарегистрированы случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);

- при планировании отпусков воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

В зависимости от условий питания работников рекомендовать:

При наличии столовой для питания работников:

- составить график посещения столовой и обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями столовой было не менее 1 метра;

- 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 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;

- составить график посещения столовой и обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями комнаты приема пищи было не менее 1 метра.

По требованию должностных лиц Республиканского центра санитарно-эпидемиологического надзора Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, его территориальных и обособленных учреждений незамедлительно представлять информацию о всех контактах заболевшего коронавирусной инфекцией (COVID-19), или лиц с подозрением на данное заболевание, в связи с исполнением им трудовых обязанностей, обеспечить доступ в помещений, где находился заболевший, для проведения дезинфекции.

Рекомендации подготовлены специалистами отделения коммунальной гигиены, отделения гигиены питания, дезинфекционного отдела РЦ СЭН ГСЭС МЗ ДНР и отдела эпидемиологического надзора МЗ ДНР.