УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ

ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА

ПО МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ПИСЬМО

от 4 апреля 2020 г. N 2978-Р

Управление Роспотребнадзора по Московской области в целях недопущения распространения COVID-19 на предприятиях направляет рекомендации по организации противоэпидемических мероприятий.

Руководитель

О.М. Микаилова

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ В ЦЕЛЯХ

НЕДОПУЩЕНИЯ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19

Цель - обеспечить бесперебойный цикл производства продукции, сохраняя при этом здоровье и безопасность сотрудников.

Соблюдать общие рекомендации на предприятии:

- по прибытии на предприятие сотрудникам должна быть измерена температура с использованием бесконтактных способов термометрии с заполнением реестра прибытия (ФИО, дата, температура);

- в случае если температура больше 37,1 °C, сотрудникам предлагается сообщить своему руководителю подразделения и связаться с врачом;

- соблюдать обязательную дистанцию между людьми не менее 1,5 м.

На входе в производственную зону:

- выход к рабочим местам должен быть адаптирован таким образом, чтобы не создавать очередь (необходима напольная маркировка с разрывом в 1,5 м);

- рекомендуется избегать любых перемещений между различными зданиями предприятия, если этого не требует рабочий процесс;

- для вспомогательных подразделений (лаборатория, техническое обслуживание и т.д.), которым необходимо перемещаться по предприятию, необходимо сократить до минимума свои перемещения и по возможности назначить одного человека, который будет заходить в производственные помещения;

- равномерное распределение перерывов в течение дня, чтобы не допускать одномоментного скопления сотрудников и соблюдать дистанцию между ними.

В производственных помещениях:

- соблюдать рекомендации по гигиене и недопущению пересечения потоков сотрудников (на проходной, в раздевалках, транспорте);

- усилить режим дезинфекции рабочих помещений: дезинфекция дверных ручек, выключателей света, стойки регистрации, поручней на лестницах, лифтов, тележек, оргтехники и оборудования;

- обеспечить санитарную защиту сотрудников в виде применения основных барьерных мер:

сохранять дистанцию минимум 1,5 м между сотрудниками и ношение масок со сменой каждые 3 часа;

- гигиена рук:

мыть и дезинфицировать руки на входе в каждый цех и каждое помещение предприятия (в наличии должен быть дезинфицирующий гель - в туалете, перед входом в цех или на линию производства).

Питание:

- при возможности использовать одноразовую посуду для употребления пищи и ее утилизацию;

- рекомендуется производить дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 градусов в течение 90 минут (на специализированных моечных машинах);

- установить график посещения столовых в обеденный перерыв в целях исключения скопления сотрудников;

- кратно увеличить влажную уборку столовых помещений с применением антисептических средств.

Средства индивидуальной защиты (маски, антисептики):

- обеспечить наличие запаса средств индивидуальной защиты;

- ежедневный мониторинг запаса расходных материалов и их оперативная закупка.

Управленческие меры и система оповещения на предприятии:

- рекомендовать разместить инфографику по профилактике коронавирусной инфекции в общедоступных местах предприятия;

- рекомендовать перевод сотрудников, непосредственно не задействованных в производстве, на дистанционную работу;

- использование аудио- и видеоселекторной связи для производственных совещаний и решения различных вопросов.

