

План профилактических мероприятий в условиях коронавирусной инфекции

Ответственный исполнитель:

1. Мероприятия по организации режима работы в условиях новой коронавирусной инфекции

1.1 Обеспечить разделение рабочих потоков и разобщение коллектива - размещение сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен, с целью минимизации контактов, исключения массового скопления при входе и выходе сотрудников, путем изменения графика работы.

1.2 Обеспечить при возможности более свободную рассадку сотрудников в кабинетах и помещениях (1,5 метра между людьми).

1.3 Обеспечить ношение работниками санитарно-гигиенических масок, в том числе многоразового применения.

1.4 Сократить количество проводимых совещаний. При необходимости обеспечить использование средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний.

1.5 Обеспечить соблюдение запрета на проведение корпоративных и иных массовых мероприятий.

2. Мероприятия по мониторингу состояния здоровья сотрудников

2.1 Обеспечить контроль температуры тела работников при входе, и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры) и записью результатов в журнал термометрии.. При температуре 37,1° С и выше, наличии признаков ОРВИ составляется Акт об установлении повышенной температуры тела у работника, оповещается руководитель, издается приказ об отстранении сотрудника от работы. Данный работник направляется домой для вызова врача на дом.

2.2 Обеспечить контроль вызова сотрудником, отстраненным от работы в соответствии с приказом, врача на дом.

2.3 Обеспечить получение информации о результатах осмотра врачом работника, отстраненного (освобожденного) от работы в связи с наличием симптомов коронавирусной инфекции, в дальнейшем в ежедневном режиме получать информацию о состоянии здоровья и местонахождении такого работника.

2.4 Организовать ведение учета всех сотрудников с выявленными симптомами простудных заболеваний, регистрацию в Журнале учета сотрудников с выявленными симптомами ОРВИ.

2.5 Обеспечить проведение термометрии посетителей при входе с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным способом. При повышенной температуре тела (37.1 и выше) не допускать в организацию.

3. Мероприятия по профилактике коронавирусной инфекции, проводимые при входе и внутри помещений

3.1 Обеспечить наличие средств дезинфекции рук на входе в организацию.

3.2 Обеспечить при входе обработку рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов. Обеспечить контроль соблюдения данной гигиенической процедуры путем ведения и заполнения специального журнала обработки рук антисептиком.

3.3 Обеспечить проведение уборки пола с использованием дезинфицирующих средств, при этом особое внимание уделить уборке и дезинфекции мест общего пользования (комната приема пищи, отдыха, туалетные комнаты и пр.). Обеспечить проведение текущей дезинфекции помещений: - обработку поверхностей, включая дверные ручки, выключатели, поручни и перила, вентили кранов, спуска бачков унитазов и иных контактных поверхностей; - обработку мебели (столов и стульев работников); - обработку оргтехники. Кратность обработки каждые 2 часа. Использовать журнал уборки и дезинфекции помещений Дезинфицирующие средства использовать в соответствии с инструкциями производителя в концентрациях для вирусных инфекций.

3.4 Обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений с учетом в журнале проветривания помещений

3.5 Обеспечить использование оборудования по обеззараживанию воздуха.

3.6 Обеспечить в помещениях соблюдение социального дистанцирования работников (не менее 1,5 метров с нанесением специальной разметки).

3.7 Исключить использование в помещениях систем кондиционирования воздуха.

3.8 Обеспечить постоянное наличие достаточного количества мыла и туалетной бумаги в санузлах для сотрудников. Установить дозаторы с антисептическим средством для обработки рук.

3.9 Обеспечить наличие в зонах приема посетителей дозаторов с антисептическими средством для обработки рук.

3.10 Обеспечить проведение генеральных уборок не реже одного раза в неделю.

4. Мероприятия, проводимые в целях контроля питания работников

4.1 Обеспечить соблюдение запрета на прием пищи на рабочих местах.

4.2 При необходимости, обеспечить организацию приема пищи в специально отведенной комнате с раковиной для мытья рук, с ежедневной уборкой помещений с использованием дезинфицирующих средств. Расположить дозаторы для обработки рук кожными антисептиками. При использовании посуды многократного применения обеспечить ее обработку при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут или ручным способом той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

4.4 Кратно увеличить влажную уборку и обработку обеденных столов и спинок стульев, раздаточной с применением дезинфицирующих средств.

4.5 Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

4.6 Организовать работу работников пищеблока (буфета) с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.

4.7 Обеспечить наличие достаточного количества одноразовой посуды и проведение обработки кулеров.

5. Мероприятия по информированию и взаимодействию с сотрудниками

5.1 Обеспечить 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. Использовать памятку о правилах личной гигиены при коронавирусе

5.2 Провести внеплановый инструктаж работников по профилактике коронавирусной инфекции (Covid-19) с регистрацией в журнале инструктажей.

- 5.3 Разместить для сотрудников памятки по мерам профилактики коронавирусной инфекции при входе и на информационных стендах.
- 5.4 Ознакомить обслуживающий персонал с инструкцией по проведению дезинфекции помещений и обработки поверхностей.
- 5.5 Ознакомить обслуживающий персонал с графиком уборки и дезинфекции.
- 5.6 Следить за информацией, размещаемой на информационных ресурсах Роспотребнадзора, Министерства здравоохранения РФ, Минтруда России, своевременно доводить её до сведения сотрудников, незамедлительно принимать меры по её исполнению.

6. Мероприятия по взаимодействию с посетителями

- 6.1 Обеспечить для посетителей условия для обработки рук кожными антисептиками (предназначенными для этой цели), в том числе, с помощью дозаторов.
- 6.2 Обеспечить контроль обработки рук дезинфицирующими средствами посетителями, измерение температуры бесконтактными термометрами. При выявлении повышенной температуры (37.1 и выше), симптомов ОРВИ посетитель не допускается в организацию.

7. Иные мероприятия

- 7.1 Обеспечить наличие не менее 5-дневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, обработки рук, средств индивидуальной защиты (маски, респираторы).
- 7.2 Оперативно, по мере необходимости и возможности, осуществлять закупку средств профилактики: бесконтактные измерители температуры, индивидуальные дезинфицирующие средства, диспенсеры с дезинфицирующими средствами, маски, оборудование для обеззараживания и очистки воздуха.
- 7.3 Рекомендовать сотрудникам регулярное использование влажных антибактериальных салфеток на спиртовой основе.
- 7.4 Обеспечить регулярное ведение ответственными лицами для учета журналов по уборке и обработке помещений и поверхностей, для контроля состояния журнала измерения температуры сотрудников, по контролю информирования работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены.
- 7.5 Обеспечить подготовку и работоспособность средств интернет-конференций для проведения рабочих встреч и совещаний в дистанционном режиме при необходимости.
- 7.6 Обеспечить при поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительное представление информации о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.