

## **Рекомендации о соблюдении мер профилактики новой коронавирусной инфекции в предприятиях непрерывного цикла работы**

### **1. Рекомендуется обеспечить проведение наблюдения за состоянием здоровья работников:**

1.1 Наблюдение может осуществляться медицинским работником, имеющимся в штате предприятия, или по договору с медицинской организацией или ответственным сотрудником предприятия.

1.2 Медицинское наблюдение включает в себя:

- проведение осмотра работников перед началом рабочей смены с термометрией на предмет выявления симптомов острой респираторной инфекции (повышение температуры тела, насморк, чихание, кашель, слабость, озноб, першение и/или боль в горле, затруднение дыхания и одышка);

- наблюдение за состоянием работников в течение рабочей смены

При выявлении симптомов острой респираторной инфекции сотрудник не допускается до работы или немедленно отстраняется от работы. Осуществляется контроль вызова работником врача для оказания медицинской помощи заболевшему на дому.

### **2. При организации производственного процесса должно быть обеспечено:**

2.1 временное разграничение между рабочими сменами (бригадами), с целью недопущения пересечения потоков работников, трудовая деятельность которых закончилась, с работниками, заступающими на смену (гибкий график прибытия/убытия).

2.2 Организация временного интервала между рабочими сменами для проведения уборки и дезинфекции помещений (коридоров, раздевалок, рабочих помещений, лифтов и др. мест общего пользования) иконтактных поверхностей (двери, дверные ручки, выключатели, перила, поручни, столы и стулья, оргтехника и т.п.), проветривания помещений.

2.3 возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью дозаторов), или дезинфицирующими салфетками при входе в предприятие (организацию) с контролем за соблюдением этой гигиенической процедуры.

2.4 в местах, где возможно скопление работников, возникновение очередей (проходная, раздевалка, столовая и т.п.) обеспечение соблюдения «социальной» дистанции между людьми не менее 1-1,5 метров путем нанесения соответствующей разметки на поверхности, контроля за соблюдением дистанции, установления графика посещения столовой и другими способами.

2.5 соблюдение установленных требований к условиям труда, обеспечивающих достаточную циркуляцию и обеззараживание воздуха,

в том числе регулярное проветривание закрытых помещений (каждые 2 часа), а также применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха (по возможности).

- 2.6 исключение использования систем кондиционирования воздуха.
- 2.7 сокращение до минимума или прекращение проведения собраний, заседаний с числом участников более 5, корпоративных мероприятий, а также направление работников в командировки в субъекты, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции.
- 2.8 обеспечение не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы).
- 2.9 Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены (регулярное мытье рук с мылом и/или обработка их кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед приемом пищи); незамедлительного информирования руководства предприятия о возникновении симптомов респираторной инфекции в рабочее время.

### **3. Организация питания работающих:**

#### **3.1 При наличии столовой:**

- обеспечить использование посуды однократного применения с последующим сбором использованной посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, с последующей дезинфекцией в конце рабочего дня;

- при использовании посуды многократного применения обеспечить наличие достаточного количества, позволяющего надлежащим образом ее обработать до применения.

Обработку посуды желательно проводить в 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 град.С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств.

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Мытье посуды ручным способом проводится в трехсекционных ваннах (для столовой посуды), стеклянной посуды и столовых приборов - в двухсекционной ванне.

Порядок мытья:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой ванне;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 градС и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание столовой посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65град.С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции проточной с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках и стеллажах.

3.2 Персонал столовой должен имеет необходимый запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается. Использованные одноразовые маски помещаются в дезинфицирующий раствор и далее утилизируются как ТКО.

При применении масок многократного применения каждые два-три часа они должны меняться. Многоцветные маски можно использовать повторно только после специальной обработки: дезинфекции и стирки с моющими средствами. В случае если дезинфекция маски не проводилась, многоцветная маска после использования подвергается стирке с моющими средствами, после которых должна быть обработана с помощью парогенератора или утюга с функцией подачи пара. После обработки маска не должна оставаться влажной, поэтому в конце ее необходимо прогладить горячим утюгом, без функции подачи пара.

3.3 На системной основе должна проводиться профилактическая дезинфекция, включающая меры личной гигиены персонала (частое мытье рук с мылом или обработка их кожными антисептиками), дезинфекция столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств (для дезинфекции применяют дезинфекционные средства наименее токсичные для человека т.е те которые могут применяться в присутствии людей).

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств, каждые 2 часа протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев и кресел, подлокотников кресел, раковин для мытья рук и кранов при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Обеззараживанию также подлежат поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений столовой.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по применению препарата. При необходимости поверхности промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

Воздух помещений в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке, кратность уборки должна быть увеличена.

3.4 Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья, хранение, приготовление блюд должны проводиться в строгом соответствии с санитарными правилами для предприятий общественного питания (СП 2.3.6.1079-01)

### **3.5 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 (с подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

## **4. Проведение дезинфекционных мероприятий.**

4.1 В предприятии должна проводиться влажная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидным действием по окончании рабочей смены.

- 4.2 Контактные поверхности (ручки дверей, перила, поручни, выключатели, краны и т.п.) следует обрабатывать дезинфицирующими средствами каждые 2 часа.
- 4.3 Поверхности в помещениях, оборудование обрабатываются способами протирания, орошения. Текстильные материалы и уборочный инвентарь (салфетки, ветошь) обрабатывают способом погружения в растворы дезинфицирующих средств.
- 4.4 Для дезинфекции применяют дезинфицирующие средства зарегистрированные в установленном порядке на основе хлорактивных (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б-концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3.0%, гипохлорит кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5% по активному хлору, средства на основе дихлорантина-0,05% по активному хлору) и кислородактивных соединений (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%, а также катионных поверхностно-активных веществ (четвертичные аммониевые соединения в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%, третичные амины в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%, полимерные производные гуанидина в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%). Для небольших поверхностей –этиловый спирт 70%.
- Для гигиенической обработки рук могут использоваться кожные антисептики с содержанием спирта этилового не менее 70% по массе, спирта изопропилового не менее 60% по массе или смеси спиртов не менее 60% по массе, а также парфюмерно-косметическая продукция (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов.
- 4.5 Рабочие растворы дезинфицирующих средств следует готовить в соответствии с инструкциями по применению, выбирая режимы, предусмотренные для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.
- 4.6 Влажная уборка проводится не ранее времени экспозиции дезинфицирующего средства, указанного в инструкции по применению, или не ранее 30 минут после дезинфекции с использованием обычных моющих и чистящих средств.
- 4.7 При проведении влажной уборки необходимо соблюдать следующую последовательность: вначале убираются холлы, коридоры, рабочие помещения, раздевалки, затем комната приема пищи. Туалеты убираются в последнюю очередь отдельным уборочным инвентарем.
- 4.8 После влажной уборки помещения проветривают.
- 4.9 Халаты и специальная одежда, в которой проводилась уборка направляется в стирку.

- 4.10 Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения, халате, при необходимости в другой спецодежде.
  - 4.11 Дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя закрытыми в специально отведенном месте (сухом, прохладном и затемненном).
  - 4.12 Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезсредства в инструкции по применению.
  - 4.13 После завершения всех работ руки обрабатываются спиртосодержащими антисептиками.
  - 4.14 При выявлении больного сотрудника после его удаления и освобождения помещений от людей должна проводиться заключительная дезинфекция силами специализированной организации.
5. Твердые коммунальные отходы собираются и утилизируются в общем порядке.