

ЧЕК – ЛИСТ

Мероприятия по профилактике коронавируса на предприятии



Мероприятия	Готово
Для организации профилактических мероприятий	
Разработать локальные документы о мерах по профилактике коронавируса на предприятии	
Ознакомить ответственных работников с документами под подпись	
Информировать работников о мерах, которые вводят на предприятии	
Для изоляции больных и потенциально больных работников	
Контролировать температуру тела работников при входе в организацию и в течение рабочего дня	
Отстранять от работы сотрудников с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания	
Контролировать вызов работником врача для оказания первичной медицинской помощи на дому	
Информировать сотрудников о необходимости воздержаться от личных поездок за рубеж и в другие регионы России как о мерах профилактики распространения коронавируса	
Предупредить сотрудников, которые выезжали за рубеж, о необходимости режима самоизоляции и оформлении больничного по карантину	
Контролировать соблюдение самоизоляции работников на дому в установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции	
Для соблюдения требований личной и общественной гигиены	
Информировать работников о необходимости соблюдать правила личной и общественной гигиены. А также о режиме регулярного мытья рук с мылом или их обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета (плакаты, памятки, инструкции)	
Установить при входе в организацию дозаторы с кожными антисептиками для обработки рук или разместить дезинфицирующие салфетки	
Организовать контроль за дезинфекцией рук при входе в организацию	
Разместить кожные антисептики и дезинфицирующие салфетки в помещениях предприятия, особенно в комнатах приема пищи и отдыха работников, а также туалетных комнатах	
Подготовить запас СИЗ органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы)	
Для дезинфекции помещений	
Разработать инструкцию по охране труда для проведения дезинфекции помещений	

Мероприятия	Готово
Организовать проведение регулярной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, с периодичностью каждые 2 часа. Контролировать тщательную дезинфекцию дверных ручек, выключателей, поручней, перил, столов, стульев, оргтехники, комнат приема пищи и отдыха, туалетных комнат и т. п.	
Обеспечить наличие пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников	
Организовать регулярное проветривание рабочих помещений с периодичностью каждые 2 часа	
Применять в рабочих помещениях бактерицидные лампы, рециркуляторы воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности)	
Обеспечить тщательную дезинфекцию помещений, где находился потенциально больной работник	
Для ограничения социальных контактов	
Отменить корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия	
Отменить командировки и иные служебные поездки: заграничные, внутри страны, внутри одного региона. Ограничить передвижение сотрудников в рабочих целях внутри одного населенного пункта	
Отменить деловые встречи сотрудников с партнерами и клиентами компании, перейти на дистанционный формат переговоров и обмен документами по электронной почте или с помощью курьерской доставки (по возможности)	
Разделить рабочие потоки, минимизировать контакты сотрудников между собой (по возможности)	
Для организации безопасного приема пищи	
Запретить прием пищи на рабочих местах	
В столовых:	
Использовать одноразовую посуду с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке	
Обеспечить обработку посуды многократного применения в специальной моечной машине. Применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут. Либо ручным способом при температуре не ниже 65 °С с применением дезинфицирующих средств	
При отсутствии столовых и комнаты приема пищи:	
Выделить специальное помещение для приема пищи с раковиной для мытья рук, с подведенной горячей и холодной водой	
Контролировать прием пищи в специально отведенном для этого помещении	
Обеспечить ежедневную уборку помещения для приема пищи с помощью дезинфицирующих средств	
В случае установленного заболевания	
По запросу Роспотребнадзора информировать ведомство о контактах заболевшего сотрудника	
Проветрить и продезинфицировать помещения, где находился больной	