

ПОЛОЖЕНИЕ

О мерах по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19)

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

Общие рекомендации на предприятии:

- по прибытии на предприятие сотрудникам измеряется температура с использованием бесконтактных способов термометрии с заполнением реестра прибытия (ФИО, дата, температура);
- в случае если температура больше 37,1 °С, об этом сообщается руководителю подразделения и вызывается врач;
- соблюдение обязательной дистанции между людьми не менее 1,5 м.

На входе в производственную зону:

- выход к рабочим местам адаптируется таким образом, чтобы не создавать очередь (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, работник должен сократить до минимума свои перемещения и по возможности назначается один человек, 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;
- 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.