

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «Лера»

 Лузан К.В.
« 10 » августа 2020г.

Стандарт безопасности деятельности ООО «Лера», в том числе санитарно-гигиенические безопасности в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящая форма Стандарта безопасности деятельности ООО «Лера» (далее – организация), в том числе санитарно-гигиенические безопасности в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19) (далее – Стандарт) содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму организации и личной гигиене работников, особенности режима доступа в организации, обеспечению работников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространения в Санкт-Петербурге коронавирусной инфекции (COVID-19).
- 1.2. Общие рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) размещены на официальной странице сайта Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее-Роспотребнадзор) и информационо-телекоммуникационной сети «Интернет».

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска работников.

- 2.1. Организации необходимо обеспечить принятие локальных нормативных актов, устанавливающих:

- численность и перечень работников, непосредственно участвующих в технологических и иных процессах, которые необходимы для обеспечения функционирования организации, и не подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

- численность и перечень работников, подлежащих переводу на дистанционный режим работы;

- численность и перечень работников, в отношении которых в соответствии с Указом Президента Российской Федерации установлен режим работы нерабочего дня с сохранением заработной платы.

2.2. Руководителю организации необходимо организовать системную работу по информированию работников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.

2.3. Для работников на основании существующих документов должны быть разработаны и укреплены в нужных местах правила личной гигиены, входа и выхода из помещений, регламент уборки. Правила и меры личной гигиены, включая требования по применению одежды, должны применяться ко всем работникам.

2.4. Необходимо обеспечить подготовку и переподготовку по правилам личной гигиены и техники безопасности.

2.5. Перед началом рабочего дня руководителю организовать ежедневный визуальный осмотр и опрос работников на предмет наличия симптомов ОРВИ.

2.6. Необходимо обеспечить измерение температуры работников перед началом работы (при температуре 37,0 и выше, либо при других явных признаках ОРВИ, сотрудник должен быть отстранен от работы). Каждое измерение температуры регистрировать в журнале регистрации температуры работников.

2.7. Каждый работник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Работник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в

медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.

2.8. Необходимо обеспечить работников запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 2 часа) для использования их при работе, а также дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажняющих масок не допускается.

2.9. Предусмотреть наличие запаса необходимых расходных материалов, дезинфекционных средств и средств индивидуальной защиты (очки, одноразовые перчатки, респиратор соответствующего класса защиты, одноразовый халат, бахилы).

2.10. Работники обязаны выполнять правила личной гигиены, и производственной санитарии.

2.11. В случае необходимости контактов с посетителями, рабочие места должны быть оснащены устройствами, предохраняющими от прямой капельной инфекции.

2.12. Обработку рук производят на местах с применением средств индивидуальной обработки.

2.13. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Оптимально пользоваться сортами мыла с высокой пенообразующей способностью. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами.

2.14. При использовании одноразовой технологической одежды, в конце смены ее необходимо утилизировать надлежащим образом. Повторное использование одноразовой технологической одежды запрещено. После утилизации тщательно вымыть руки.

3. Санитарная обработка помещений.

3.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и

кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.

3.2. Рекомендуется обеспечить регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений, принять меры по обеспечению помещений, где могут одновременно находиться несколько сотрудников (холлы, служебные залы, столовые и другие) оборудованием для обеззараживания воздуха.

3.3. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь помещений, обеденного зала, санузлов. При обработке поверхности применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

3.4. Перед началом работы необходимо провести влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств.

3.5. Уборку необходимо проводить не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.

3.6. Необходимо увеличить кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно, рекомендуется в течение рабочего дня организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники). Мест общего пользования (не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.

3.7. Перед входами в помещения должны лежать резиновые коврики или коврики из пористого материала, смоченные дезинфицирующими средствами. Очистка самих приспособлений должна проводиться по мере необходимости, но не реже одного раза в день.

3.8. Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

3.9. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 %, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3%), кислородактивные (перекись водорода в рабочем растворе не менее 0,05%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ)-четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2 %), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших для площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе) и другие. Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению. В случае, если имеется возможность, необходимо проводить контроль концентрации дезинфицирующих средств в рабочих растворах.

3.10. После экспозиции дезинфицирующий раствор раствор смывают чистой водой, протирают сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.

3.11. Воздух в присутствии работников рекомендуется обрабатывать с использованием технологий и оборудования, разрешенных к применению в установленном порядке, на основе использования ультрафиолетового излучения (рециркуляторов), различных видов фильтров (в том числе электрофильтров) в соответствии с действующими методическими документами.

3.12. Воздух в отсутствие работников рекомендуется обрабатывать с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.

3.13. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респираторами, глаза – защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

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

3.15. Для уничтожения микроорганизмов необходимо необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

3.16. Отходы производства и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением, из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

3.17. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя плотно закрытыми в специально отведённом сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

3.18. Вся входящая корреспонденция должна проходить этап обработки подходящими для этого дезинфицирующими средствами.

4. Организации питания.

4.1. При наличии помещений для принятия пищи, рекомендовано введение строгого графика, без пересечения разных подразделений, с возможностью рассадки работников таким образом, с между сидящими было не мене 1.5 м.

4.2. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.3. Механическая мойка посуды в специализированных моечных машинах, производится в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

4.4. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

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

4.5. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

5. Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекции COVID-19.

5.1. С целью подготовки к внештатным (экстренным) ситуациям, ознакомить работников со схемой маршрутизации пациентов (от организации) с симптомами ОРВИ и внебольничной пневмонией в медицинские организации, осуществляющие медицинскую помощь в стационарных условиях, определенные для данного контингента, с назначением ответственных лиц.

5.2. Работник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекции COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя организации о своем состоянии.

5.3. При появлении подозрения заболевания новой коронавирусной инфекции COVID-19, направить вызов специализированную выездную бригаду скорой медицинской помощи, содействовать направлению пациента в медицинские организации, оказывающих медицинскую помощь в стационарных условиях.

5.4. Использовать бактерицидные облучатели или другие устройства для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей для дезинфекции воздушной среды помещения (при наличии). В случае необходимости, обеспечить проведение дезинфекции силами специализированной организации.

5.5. При подтверждении у работника заражения новой коронавирусной инфекции COVID-19 руководству необходимо сформировать сведения о контактах работников в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех работников, входящих в данный список, о необходимости соблюдения режима самоизоляции.

6. Прочие мероприятия, необходимые для обеспечения санитарно-гигиенической безопасности.

6.1. Обеспечить перевод на дистанционный режим работы работников, чье физическое присутствие не обязательно на рабочем месте и (или) которые не задействованы напрямую в технологических процессах.

6.2. Все работы в организации должны проводиться согласно сменному графику работы с целью уменьшения большого скопления при входе и выходе работников. Соблюдения социального дистанцирования 1,5 метра.

6.3. В случаях, если технологические процессы позволяют обеспечить расстояние между работниками, рекомендуется находиться на расстоянии не менее 1,5 метров между людьми.

6.4. Рекомендуется, по возможности, исключить использование в служебных помещениях систем кондиционирования и технических систем вентиляции.

6.5. Рекомендуется, по возможности, принять меры по организации транспортировки работников до места работы и обратно домой с целью минимизации пользования общественным транспортом.

6.6. Обеспечить организацию границ выделенной зоны на территории организации, функционирующей для выгрузки и погрузки товаров, сырья и материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации.

6.7. Обеспечить возможность допуска в границах выделенной зоны на территории организации работников иных организации, обеспечивающих выгрузку и погрузку товаров, сырья, материалов, которые необходимы для обеспечения функционирования организации с учетом требования раздела 2 настоящего Стандарта.