

Рекомендации по профилактики новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников.

Работодателям рекомендуется обеспечить:

при входе работников в организацию (предприятие) - возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;

контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;

контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;

контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19);

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;

качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа;

наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы);

регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;

применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности).

Рекомендуется ограничить:

любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;
направление сотрудников в командировки, особенно в зарубежные страны, где зарегистрированы случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);
при планировании отпусков воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

В зависимости от условий питания работников рекомендовать:

При наличии столовой для питания работников:

обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;
при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить на 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 в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

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

При поступлении запроса из территориальных органов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека незамедлительно представлять информацию о всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.

Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

Позиции, приведенные в настоящих рекомендациях, целесообразно регламентировать распорядительными документами организации. При получении информации работодателем о нарушении установленных ограничений, рассматривать вопрос о привлечении сотрудников к дисциплинарной ответственности, с соблюдением норм трудового права.

1. Общая организация деятельности предприятия

1.1. Преимущественно, сотрудники должны быть переведены на дистанционную форму работы, с соблюдением режима самоизоляции. В том числе, временному отстранению от работы или переводу на дистанционную форму работы, подлежат лица из групп риска, к которым относятся лица старше 65 лет, а также имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные женщины.

1.2. Организация работы курьерской службы и прием корреспонденции бесконтактным способом (выделение специальных мест и устройств приема и выдачи корреспонденции) с соблюдением режима дезинфекции.

1.3. Внедрение преимущественно электронного взаимодействия, а также использование телефонной связи и видеоконференцсвязи для передачи информации.

1.4. Прекращение проведения любых массовых мероприятий на предприятии (в организации), запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.

1.5. Ограничение направления сотрудников в командировки.

1.6. Обеспечение прохождения предварительных и периодических медицинских осмотров в установленном порядке.

При организации медицинских осмотров и выборе медицинской организации, необходимо учитывать возможность соблюдения медицинскими организациями рекомендаций к организации работы в период действия ограничительных мероприятий, в том числе необходимость максимального ограничения контактов, недопущение массового скопления людей и др. (**Письмо** Роспотребнадзора от 10.03.2020 № 02/3853-2020-27). Предпочтение должно быть отдано медицинским организациям, имеющим возможность организации мобильных медицинских комплексов, с выездом на предприятие.

С учетом ограниченной пропускной способности медицинских организаций, первоочередно должен быть организован медицинский осмотр контингентов.

представляющих эпидемиологическую опасность, в т.ч. -работников организаций, пищевой промышленности, общественного питания, бытового обслуживания, водопроводных сооружений, образовательных организаций, при осуществлении ими деятельности в период действия ограничительных мероприятий.

2. На этапах деятельности предприятия

Информирование работников:

2.1. Информирование о клинических признаках коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ).

2.2. Информирование о действиях при выявлении признаков коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ) у работника и (или) членов его семьи в домашних условиях:

- акцент на необходимости вызова врача на дом;
- акцент на запрете самостоятельного посещения медицинской организации;
- запрет на посещение работы при выявлении признаков ОРВИ.

2.3. Информирование о действиях при выявлении признаков коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ) у работника на рабочем месте:

- акцент на необходимости обращения к уполномоченному должностному лицу, для последующей изоляции и организации транспортировки;
- акцент на запрете самостоятельного передвижения по территории организации, за исключением места временной изоляции, до принятия решения о способах транспортировки.

2.4. Информирование о мерах профилактики коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ), о правилах личной и общественной гигиены: режиме регулярного мытья рук с мылом или обработкой кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи.

2.5. Информирование о нежелательности планирования проведения отпусков в странах и регионах РФ, неблагополучных по коронавирусной инфекции.

2.6. Информирование о правилах использования спецодежды и СИЗ, в т.ч. масок и перчаток;

- акцент необходимости соблюдения режима использования масок (1 раз в 3 часа), на недопустимости повторного применения одноразовых масок и перчаток.

2.7. Информирование о «горячих» телефонах для вызова врача и для получения необходимых консультаций.

2.8. Информирование об официальных информационных ресурсах (сайты Всемирной организации здравоохранения, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, территориальных органов Роспотребнадзора).

2.9. Информирование об ответственности за распространение ложной информации

3. Доставка на работу/с работы

3.1. с целью минимизации контактов, для лиц, у которых отсутствует личный транспорт, рекомендуется доставка на работу (и с работы) транспортом предприятия, со сбором (высадкой) в определенных точках населенного пункта.

3.2. Транспортные средства, которыми осуществляется доставка, должны подвергаться периодической дезинфекции в соответствии с установленными правилами (Письмо Роспотребнадзора от 13.02.2020 № 02/2120-2020-32).

3.3. При наличии технологической возможности, для предотвращения одновременного скопления большого количества людей на входе/выходе (в т.ч. на проходных заводах) рекомендуется:

- максимальное упрощение процедуры идентификации работников на КПП (предпочтительно - использование автоматических устройств с магнитными картами, исключающих визуальную проверку документов);

- при прохождении пропускных пунктов рекомендуется обеспечить соблюдение дистанции между гражданами не менее полутора метров; рекомендуется нанести соответствующую сигнальную разметку на полу помещения пропускного пункта, и на подходе к нему;

- разделение начала и окончания рабочих смен на несколько последовательных периодов; периоды между началом/окончанием разных смен должны быть достаточными для прохождения всех работников смены через КПП без очереди*.

- максимальное разделение входов на территорию и в здания для работников разных производственных подразделений, не контактирующих в течение смены**.

3.4. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.

3.5. Опрос с уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации

3.6. Организация при входе на предприятие мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

3.7. Исключение доступа на предприятие (в организацию) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования).

4. Технологический процесс

4.1. Ограничение контактов между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами (принцип групповой ячейки). Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения

сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.

4.2. Выделение сотрудников, отвечающих за перемещение материалов, изделий и документов между цехами, участками, отделами и обеспечение их средствами защиты органов дыхания и перчатками.

4.3. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых: выхода за территорию предприятия (организации), перемещение на другие участки, в отделы, помещения, не связанные с выполнением прямых должностных обязанностей.

4.4. На промышленных предприятиях: необходимо уделить повышенное внимание к функционированию систем вентиляции и пылеподавления, обеспечению предельно-допустимых концентраций пыли и в воздухе рабочей зоны, механизации, автоматизации процессов, вредным веществ технологических максимальному сокращению контакта промышленными работающими с аэрозолями, парами, газами.

4.5. В целях обеспечения соблюдения гражданами социального дистанцирования не рекомендуется допускать превышения предельного количества лиц, которые могут одновременно находиться в одном помещении:

- до 50 кв.м - не более 5 человек;
- до 100 кв.м - не более 10 человек;
- до 200 кв.м - не более 25 человек;
- свыше 200 кв.м - не более 50 человек.

4.6. В местах, где возможно скопление людей (производственные помещения, столовые и др.), рекомендуется обеспечить соблюдение дистанции между гражданами не менее полутора метров; рекомендуется нанести соответствующую сигнальную разметку.

4.7. Организация опроса и осмотров работников на признаки респираторных заболеваний, с термометрией в течение рабочего дня (рекомендуемая периодичность 1 раз в 4 часа).

4.8. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки производственных, служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок- стульев, оргтехники.

4.9. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа. Определение количества облучателей из расчета на объем помещений, а также режима их работы, должно быть определено в соответствии с инструкциями к данным установкам.

Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.

4.10. Обеспечение работников на рабочих местах запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук, дезинфицирующих средств, перчаток.

Контроль за использованием указанных средств.

4.11. При централизованном питании работников - организация посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время по утвержденному графику.

При отсутствии столовой - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения, с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

Организация работы столовых в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания.

Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования.

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

Предприятия общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос и доставку своей продукции.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (курьеров);
 - влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств;
 - проветривание помещений (при наличии возможности) каждые 2 часа; - обеззараживание воздуха производственных помещений с использованием бактерицидных ламп;
 - социальная дистанция.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

Работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв.м, при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места (расстояния между столами должно быть не менее 1 метра). Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другое) запрещены. Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многоразовой с обязательной дезинфекцией.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
 - влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;
 - проветривание (при наличии возможности);
 - обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах;
 - социальная дистанция.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

Работают предприятия общественного питания с числом посадочных мест не более

20 с соблюдением социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1 метра). Массовые мероприятия разрешены при условии размещении столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1-2 человека.

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

работа персонала в СИЗ (маски, перчатки с учетом технологических операций);

- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;

- влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 5-6 часов с использованием дезинфицирующих средств;

- проветривание (при наличии возможности);

- обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд;

- социальная дистанция.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

Работают все предприятия общественного питания при соблюдении нормативных требований (санитарных правил, технических регламентов и т.п.).

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в масках и перчатках с учетом технологических операций;

- организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;

- текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня,

- дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены; -

обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.

Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.

2. Противоэпидемические мероприятия:

- работа персонала в СИЗ (маски, перчатки);

- организация условий обработки рук персонала кожными антисептиками;

- текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 2 часа;

- проветривание торгового зала при наличии возможности;

- соблюдение социальной дистанции покупателями.

II. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
 - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 3-4 часа;
 - проветривание торгового зала при наличии возможности;
 - соблюдение социальной дистанции покупателями.

III. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в СИЗ;
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками;
 - текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств 2 раза в день;
 - соблюдение социальной дистанции покупателями.

IV. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
2. Противоэпидемические мероприятия:
 - работа персонала в масках и перчатках в зависимости от технологических операций;
 - текущая уборка с использованием моющих средств;
 - по окончании рабочего дня уборка с использованием дезинфицирующих средств.

Приложение к письму
Роспотребнадзора от 20.04.2020
№ 02/7495-2020-32

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

в организациях торговли.

В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и в целях, недопущения распространения заболевания на территории

Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг торговли.

1. В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции на предприятие (в организацию) рекомендуется осуществлять следующие меры:

1.1. Обеспечить разделение всех работников по участкам, отделам, рабочим сменам в целях минимизации контактов.

1.2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания; уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

При измерении температуры тела контактными средствами измерения, обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами.

1.3. Организация при входе на предприятие мест обработки рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

1.4. Ограничение доступа в служебные помещения предприятия (в организацию) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования).

2. В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции на предприятиях (в организациях) работодателям целесообразно организовать и осуществлять следующие мероприятия:

2.1. Ограничение контактов между коллективами отдельных участков, отделов, смен, не связанных общими задачами и производственными процессами (принцип групповой ячейки). Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.

2.2. Обеспечение контроля соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции.

2.3. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования. Соблюдение мер личной гигиены сотрудниками торгового объекта, распределительного центра, водителями-экспедиторами, мерчендайзерами и представителями поставщиков и т.д.

Обработка рук и/или перчаток кожными антисептиками продавцами, кассирами, работниками зала не реже, чем каждые два часа.

2.4. Обеспечение персонала запасом 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.

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

2.5. Проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, лотков для продуктов, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

2.6. В случае выявления заболевших СОУШ-19, необходимо после их изоляции проведение противоэпидемических мероприятий, включая заключительную дезинфекцию силами специализированных организаций с применением дезинфицирующих средств на основе хлораактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов.

2.7. Обеспечение не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату для уничтожения микроорганизмов.

2.8. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей.

2.9. Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений. 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.

2.10. Обеспечить проведение уборки и дезинфекции туалетов в установленном порядке.

2.11. При централизованном питании работников организация посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время по утвержденному графику.

При отсутствии столовой - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения, с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

Организация работы столовых в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания.

2.12. В торговом зале и в очереди в кассу нанести разметки, позволяющие соблюдать расстояния в 1,5 м между посетителями.

3. Другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):

3.1. Проведение информирования работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи.

Рекомендуется использование информационных материалов с сайта Роспотребнадзора и из других официальных источников (сайты Всемирной организации здравоохранения, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, территориальных органов Роспотребнадзора).

3.2. Ограничение направления сотрудников в командировки.

3.3. Временное отстранение от работы или перевод на дистанционную форму работы лиц из групп риска, к которым относятся лица старше 65 лет, а также имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные, с обеспечением режима самоизоляции в период подъема и высокого уровня заболеваемости новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

3.4. Организация в течение рабочего дня осмотров работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией (при наличии на предприятии медицинского персонала).

3.5. Обеспечить прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров отдельных категорий работников, указанных в пунктах 14 - 26 приложения № 2 приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», а также медицинских осмотров, проводимых для отдельных категорий работников в начале рабочего дня (смены), а также в течение и (или) в конце рабочего дня (смены), проведение которых регламентировано частью третьей ст.213 Трудового кодекса Российской Федерации.

4. Мероприятия, направленные на обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья:

4.1. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре.

4.2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.

4.3. Предприятие торговли должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

4.4. Рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут.

4.5. Максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом. Отпуск

товара и прием денег проводить в одноразовых перчатках.

4.6. Исключить возможность покупателям проводить самостоятельно навеску продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

4.7. Усилить контроль за выполнением работниками предприятий настоящих рекомендаций.

Приложение
к письму
Роспотребнадзора №
02/7500-2020-24 от
21.04.2020

РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ МАГАЗИНОВ НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ С ЦЕЛЬЮ НЕДОПУЩЕНИЯ ЗАНОСА И РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)

1. Перед открытием магазина проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны (опрос, анкетирование и др.).

3. Организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.

4. Запрещение входа в магазины лиц, не связанных с их деятельностью.

5. Ограничение контактов между работниками и между посетителями путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования:

5.1 Нахождение в торговом зале и у касс посетителей при условии соблюдения расстояния между ними не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

5.2 При невозможности соблюдения п. 2.2.1 ограничение доступа посетителей в магазин.

5.3 При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с расстоянием между людьми не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

5.4 Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию (при наличии), перемещение внутри магазина.

5.5 Запрет приема пищи на рабочих местах.

5.6 Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 1,5 метра).

7. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе;

парфюмерно-косметической продукции (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов.

9. Использование работниками средств индивидуальной защиты - маска медицинская (одноразовая или многоразовая) со сменой каждые 3 часа и перчатки.

10. Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств.

11. Проведение проветривания помещений каждые 2 часа.

12. Проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, санузлов) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

После завершения обслуживания каждого клиента на кассе проведение обработки всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото- и/или видеофиксация).

13. Проведение ежедневной уборки с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму салонов транспортных средств с обязательной обработкой контактных поверхностей (поручней, ручек, подлокотников и т.д.).

14. Организация контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты.

15. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

16. Временное отстранение от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных с обеспечением режима самоизоляции).

РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ САЛОНОВ КРАСОТЫ И ПАРИКМАХЕРСКИХ
С ЦЕЛЬЮ НЕДОПУЩЕНИЯ ЗАНОСА И РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ

КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)

1. Перед открытием салона красоты или парикмахерской проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны (опрос, анкетирование и др.).

3. Организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.

4. Запрещение входа в салоны красоты или парикмахерскую лиц, не связанных с их деятельностью.

5. Ограничение контактов между работниками и между посетителями:

5.1 Организация обслуживания по предварительной записи с соблюдением временного интервала не менее 20 минут между посетителями для исключения контакта между ними.

5.2 Исключение ожидания обслуживания посетителями внутри салона красоты или парикмахерской; при непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с соблюдением принципа социального дистанцирования (1,5 метра).

5.3 Оказание услуг каждому посетителю в отдельном кабинете.

5.4 Организация посменной работы сотрудников.

5.5 Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых; выхода за территорию предприятия (организации), перемещение внутри салона или парикмахерской.

5.6 Запрет приема пищи на рабочих местах, а также исключение для посетителей чая, кофе и т.д.

5.7 Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников и посетителей (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 1,5 метра).

7. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе; парфюмерно-косметической продукции (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов.

9. Использование работниками средств индивидуальной защиты IV типа - пижама, медицинский халат, шапочка, маска (одноразовая или многоразовая) со сменой каждые 3 часа или респиратор фильтрующий, перчатки, носки, тапочки или туфли.

10. Ежедневную (после окончания работы) стирку по договору со специализированной организацией или непосредственно в салоне красоты или парикмахерской (при наличии соответствующих условий).
средств индивидуальной защиты

11. Наличие пятидневного запаса дезинфицирующих и моющих средств.

12. Проведение проветривания помещений каждые 2 часа или после каждого посетителя.

13. Проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

После завершения обслуживания каждого клиента проведение обработки всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, подлокотников и т.д.) с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Проведение дезинфекции используемого инструмента после каждого клиента по вирусному режиму.

Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото- и/или видеофиксация).

14. Проведение ежедневной уборки с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму салонов транспортных средств с обязательной обработкой контактных поверхностей (поручней, ручек, подлокотников и т.д.).

15. Организация контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты.

16. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

17. Временное отстранение от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных с обеспечением режима самоизоляции).

18. Недопущение к работе сотрудников без актуальных результатов предварительных и периодических медицинских осмотров.

РЕКОМЕНДАЦИИ

**ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРАЧЕЧНЫХ И ХИМЧИСТОК С ЦЕЛЬЮ
НЕДОПУЩЕНИЯ ЗАНОСА И РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ
ИНФЕКЦИИ (COVID-19)**

1. Перед открытием прачечной и химчистки проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны (опрос, анкетирование и др.).

3. Организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с утановлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкоети, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.

4. Запрещение входа в химчиетку или прачечную лиц, не связанных с их деятельностью.

5. Ограничение контактов между работниками и между клиентами путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования:

5.1 Обеспечение приема по одному клиенту при условии соблюдения расстояния от сотрудника до клиента не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

5.2 При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с расстоянием между людьми не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

5.3 Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию (при наличии), перемещение внутри предприятия.

5.4 Запрет приема пищи на рабочих местах.

5.5 Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 1,5 метра).

7. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с содержанием

этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе; парфюмерно-косметической продукции (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов.

9. Использование работниками средств индивидуальной защиты - маска медицинская (одноразовая или многоразовая) со сменой каждые 3 часа и перчатки.

10. Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств.

11. Проведение проветривания помещений каждые 2 часа.

12. Проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, санузлов) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

После завершения обслуживания каждого клиента проведение обработки всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото- и/или видеофиксация).

13. Проведение ежедневной уборки с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму салонов транспортных средств с обязательной обработкой контактных поверхностей (поручней, ручек, подлокотников и т.д.).

14. Организация контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты.

15. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

16. Временное отстранение от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных с обеспечением режима самоизоляции).

**РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ АТЕЛЬЕ С ЦЕЛЬЮ НЕДОПУЩЕНИЯ ЗАНОСА**

и РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)

1. Перед открытием ателье проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны (опрос, анкетирование и др.).

3. Организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.

4. Запрещение входа в ателье лиц, не связанных с их деятельностью.

5. Ограничение контактов между работниками и между клиентами путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования;

5.1 Обеспечение приема по одному клиенту при условии соблюдения расстояния от сотрудника до клиента не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки) при минимизации необходимости проведения примерок.

5.2 При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с расстоянием между людьми не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

5.3 Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию (при наличии), перемещение внутри предприятия.

5.4 Запрет приема пищи на рабочих местах.

5.5 Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 1,5 метра).

7. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе; парфюмерно-косметической продукции (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов.

9. Использование работниками средств индивидуальной защиты - маска медицинская (одноразовая или многоразовая) со сменой каждые 3 часа и перчатки.

индивидуальной защиты,

10. Наличие пятидневного запаса средств дезинфицирующих и моющих средств.

11. Проведение проветривания помещений каждые 2 часа или после каждого клиента.

12. Проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, санузлов) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

После завершения обслуживания каждого клиента проведение обработки всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото- и/или видеофиксация).

13. Проведение ежедневной уборки с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму салонов транспортных средств с обязательной обработкой контактных поверхностей (поручней, ручек, подлокотников и т.д.).

14. Организация контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты.

15. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

16. Временное отстранение от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных с обеспечением режима самоизоляции).

ОБСЛУЖИВАНИЮ АВТОМОБИЛЕЙ С ЦЕЛЬЮ НЕДОПУЩЕНИЯ ЗАНОСА И РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19)

1. Перед открытием предприятия проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк); уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны (опрос, анкетирование и др.).

3. Организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.

4. Запрещение входа лиц, не связанных с их деятельностью.

5. Ограничение контактов между работниками и между посетителями путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования:

5.1 Организация обслуживания по предварительной записи с соблюдением временного интервала между посетителями не менее 20 минут для исключения контакта между ними.

5.2 При наличии отдельных боксов и входа (въезда) в них обслуживание одновременно не более одного транспортного средства на одном посту; при наличии общего входа (въезда) и отсутствия боксов обслуживание не более одного транспортного средства одновременно.

5.3 При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с расстоянием между людьми не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

5.4 Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию предприятия, перемещение внутри предприятия.

5.5 Запрет приема пищи на рабочих местах.

5.6 Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 1,5 метра).

7. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования бактерицидных облучателей-рециркуляторов, разрешенных для применения в присутствии людей, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

8. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены сотрудников, а именно частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе; парфюмерно-косметической продукции (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые салфетки) с аналогичным содержанием спиртов.

9. Использование работниками средств индивидуальной защиты - маска медицинская (одноразовая или многоразовая) со сменой каждые 3 часа и перчатки. средств индивидуальной защиты.

10. Наличие пятидневного запаса дезинфицирующих и моющих средств.

11. Проведение проветривания помещений каждые 2 часа или после каждого посетителя.

12. Проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, санузлов) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.

После завершения обслуживания каждого клиента проведение обработки всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото- и/или видеофиксация).

13. Организация контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты.

14. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

15. Временное отстранение от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных с обеспечением режима самоизоляции).