

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.

КОНТАКТЫ ТЕРРИТОРИАЛЬНОГО ОТДЕЛА РОСПОТРЕБНАДЗОРА В Г.НИЖНЕВАРТОВСКЕ, НИЖНЕВАРТОВ- СКОМ РАЙОНЕ И Г.МЕГИОНЕ

Местонахождение отдела: 628609, Ханты – Мансийский автономный округ – Югра, Тюменской области, г. Нижневартовск, ул. Омская, 15

Начальник отдела: Перекокин Виктор Николаевич

Приемные дни: вторник, с 16-00 до 18-00

Телефон/факс (приемная): 8 (3466) 414-725, 8 (3467) 360-003 доб. 2500

Режим работы: понедельник - пятница с 09-00 до 18-00, обеденный перерыв с 13-00 до 14-00, выходные дни: суббота, воскресенье.

Email: n-vartovsk@86.rospotrebnadzor.ru

Отдел труда
департамента экономического развития
администрации города Нижневартовска
ул. 60 лет Октября, д. 1а
кабинеты 400, 402
телефоны: 8 (3466) 41-36-24, 41-42-52
электронная почта:
otrud@n-vartovsk.ru

Администрация города Нижневартовска
Департамент экономического развития
Отдел труда

РЕКОМЕНДАЦИИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ДЛЯ РАБОТОДАТЕЛЕЙ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ НА РАБОЧИХ МЕСТАХ



г. Нижневартовск, 2020 год

Для профилактики коронавирусной инфекции в рабочих коллективах работодателям рекомендуется:

- ✓ разделение рабочих потоков и разобщение коллектива - размещение сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен;
- ✓ 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;
- ✓ качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделяя 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.

ПРИ НАЛИЧИИ СТОЛОВОЙ:

- ✓ 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 °С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.