

Рекомендации по организации производства на предприятиях в целях недопущения распространения COVID-19

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

Соблюдать общие рекомендации на предприятии:

- по прибытии на предприятие сотрудникам должна быть измерена температура с использованием бесконтактных способов термометрии с заполнением реестра прибытия (ФИО, дата, температура).
- в случае если температура больше 37,1°C, сотрудникам предлагается сообщить своему руководителю подразделения, и связаться с врачом.
- соблюдать обязательную дистанцию между людьми не менее 1,5 м.

На входе в производственную зону:

- выход к рабочим местам должен быть адаптирован таким образом, чтобы не создавать очередь (необходима 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, необходимо сократить до минимума свои перемещения и по возможности назначить одного человека, 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;

- рекомендуется 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 незадействованных в производстве на дистанционную работу;

- использование аудио и видео селекторной связи для производственных совещаний и решения различных вопросов.

Рекомендации по организации производства на предприятиях в период вспышки вируса COVID-19

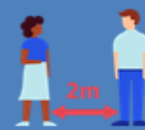
Обязательное измерение температуры



Недопущение пересечения смен (раздевалки, проходная и транспорт)



Соблюдение дистанции на проходной и производственной зоне 1-2 м



Воздержаться от рукопожатий и объятий



Проведение не менее 1 раза в сутки дезинфекции помещений, транспорта и оборудования



Работа только в средствах индивидуальной защиты



Организация удаленной работы



Использование одноразовой посуды в столовых и контроль питания



Помните, что эти меры направлены на защиту людей и минимизацию риска временного прекращения деятельности предприятия
Берегите себя и своих близких