Приложение № 5

к постановлению

Правительства

Ростовской области

от 05.04.2020 № 272

**РЕКОМЕНДАЦИИ**

**для работодателей по профилактике распространения**

**новой коронавирусной инфекции (COVID-19)**

Обеспечить проведение следующего комплекса санитарно-противоэпидемических мероприятий:

1. Проведение разъяснительной работы среди работников о необходимости соблюдения мер личной гигиены (постоянное мытье рук с мылом, обработка рук кожными антисептиками, использование защитных медицинских масок и другое).

2. Контроль температуры тела работников по прибытию на рабочее место и в течение рабочего дня (по показаниям) с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронными, инфракрасными термометрами, переносными тепловизорами) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.

3. Предоставление по прибытию на рабочее место возможности 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.

4. Организацию дистанционного режима работы (на дому) для работников.

5. Уборку 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 (комнат приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и тому подобное), во всех помещениях – с кратностью обработки каждые два часа. Для дезинфекции следует применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке: хлорсодержащие препараты (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06 процента, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0 процента, гипохлорит кальция (натрия) – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,5 процента), средства на основе дихлорантина (в концентрации активного хлора в рабочем растворе 0,05 процента), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0 процента), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ), четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5 процента), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05 процента), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2 процента), для поверхностей небольшой площади может использоваться этиловый спирт 70 процентов.

6. Наличие не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук работников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (масок, респираторов).

7. Регулярное (каждые два часа) проветривание рабочих помещений.

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

9. Соблюдение работниками социального дистанцирования, в том числе путем нанесения специальной разметки и установления специального режима допуска и нахождения в зданиях, строениях, сооружениях (помещениях в них), на соответсвующей территории (включая прилегающую территорию).

10. Информирование работниками о наличии контактов с больным новой коронавирусной инфекцией (COVID-19).

11. Контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому.

12. Контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) в случаях контакта с заболевшим новой коронавирусной инфекцией (COVID-19), а также при возвращении работников из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

13. При наличии столовой для питания работников:

обеспечение по возможности использования посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

проведение при использовании посуды многократного применения ее обработки специализированными моечными машинами 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.

14. При отсутствии столовой для питания работников:

обеспечение приема пищи работниками только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи;

при отсутствии комнаты приема пищи обеспечение помещением для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), наличием мыла и кожных антисептиков, организовав его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.