

Рекомендации по организации работы предприятий торговли и общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.

- Организация ежедневного проведения контроля температуры тела работников перед началом работы (рабочей смены). При выявлении лиц с температурой тела свыше 37,1 °С и (или) с симптомами острого респираторного вирусного заболевания - не допускать их к работе;
- организация мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов, дезинфицирующих салфеток при входе в здания (сооружения), а также в местах организации приема пищи, общего пользования, которые определены хозяйствующим субъектом;
- обеспечение наличия моющего средства для рук в туалетах и иных помещениях, в которых установлено оборудование для мытья рук.
- обеспечение работников запасом масок для защиты органов дыхания (исходя из необходимости их смены в соответствии с инструкцией к ним и продолжительности рабочей смены), а также кожных антисептиков;
- ношение масок персоналом, находящимся в контакте с посетителями;
- проведение ежедневной уборки в конце рабочего дня, а также ежесменной уборки по окончании рабочей смены используемых служебных помещений и мест общего пользования с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия;
- проведение дезинфекции контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники, считывателей банковских карт и др., а также обеззараживание воздуха;
- проведение информирования работников и посетителей о мерах профилактики COVID-19 и правилах гигиены с использованием общедоступных информационных материалов.

Дополнительно в организациях общественного питания обеспечить:

- использование режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды, столовых приборов;
- преимущественное использование посудомоечных машин с дезинфицирующим эффектом.

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

- обеспечить информирование работников о мерах профилактики коронавирусной инфекции COVID-19, 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;
- обеспечить организацию ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников;
- организовать при входе на предприятие места для обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками;
- обеспечить проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки производственных, служебных помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия;
- обеспечить проведение дезинфекции всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа;
- помещения с постоянным нахождением работников по возможности обеспечить бактерицидными облучателями воздуха рециркуляторного типа;
- обеспечить сохранение среди сотрудников (работников) организаций не менее 80% коллективного иммунитета против COVID-19, путем организации иммунизации против новой коронавирусной инфекции.

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

- Организация ежедневного проведения контроля температуры тела работников перед началом работы (рабочей смены). При выявлении лиц с температурой тела выше 37,1 °С и (или) с симптомами острого респираторного вирусного заболевания - не допускать их к работе;
- организация мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей, в том числе с помощью установленных дозаторов, дезинфицирующих салфеток при входе в здания (сооружения), а также в местах организации приема пищи, общего пользования, которые определены хозяйствующим субъектом;
 - обеспечение наличия моющего средства для рук в туалетах и иных помещениях, в которых установлено оборудование для мытья рук.
 - обеспечение работников запасом масок для защиты органов дыхания (исходя из необходимости их смены в соответствии с инструкцией к ним и продолжительности рабочей смены), а также кожных антисептиков;
 - проведение ежедневной уборки в конце рабочего дня, а также ежесменной уборки по окончании рабочей смены используемых служебных помещений и мест общего пользования с использованием дезинфицирующих средств вирулицидного действия;
 - проведение дезинфекции контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, оргтехники, и др., а также обеззараживание воздуха в местах скопления персонала (столовые, комнаты приема пищи, раздевалки, производственные помещения, офисные помещения);
 - проведение информирования работников о мерах профилактики COVID-19 и правилах гигиены с использованием общедоступных информационных материалов.
 - обеспечить сохранение среди сотрудников (работников) организаций не менее 80% коллективного иммунитета против COVID-19, путем организации иммунизации против новой коронавирусной инфекции.