Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3. 0192/3-20

Москва 2020

gost.e-ecolog.ru

Рекомендации по организации работы предприятий агропромышленного комплекса в условиях сохранения рисков распространения COVID-19. МР 3.1/2.3. 0192/3 -20

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «20» апреля 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
главный государственный санитарный
врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

11 апреля 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА В УСЛОВИЯХ СОХРАНЕНИЯ РИСКОВ РАСПРОСТРАНЕНИЯ COVID-19

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3.0172/3-20

1. Размещение при входе на предприятие (организацию) информационных стендов с памятками для работников по соблюдению профилактических мероприятий, включая режим регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи, использование средств индивидуальной защиты, обработка рук, а также информацией по дезинфекционному режиму.

2. Доставка сотрудников до работы на корпоративном транспорте организации (по возможности). Проведение проветривания, влажной уборки с применением дезинфицирующих средств всех поверхностей салона автотранспортного средства по окончании рабочей смены.

3. Организация перед началом рабочей смены «входного фильтра» (с обязательным измерением температуры тела) с последующим отстранением от работы сотрудников с признаками респираторных заболеваний.

4. Обеспечение контроля за применением работниками всех подразделений средств индивидуальной защиты (масок и перчаток).

5. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств.

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

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

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

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

10. 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.

11. Выделение отдельных помещений для хранения личной и рабочей одежды сотрудников.

12. Организация питьевого режима сотрудников предприятия, в том числе посредством установки кулеров с бутилированной питьевой водой, а также обеспечение достаточным количеством одноразовых стаканчиков.

13. Регулярная проверка эффективности работы вентиляционных систем на производстве с проведением при необходимости чистки и дезинфекции. По возможности оснащение рабочих помещений приборами для обеззараживания воздуха.

14. Организация регулярной уборки территории предприятия с применением дезинфицирующих средств и своевременный вывоз отходов производства и потребления.

gost.e-ecolog.ru