

## **Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции(COVID-19) для предприятий агропромышленного комплекса**

Управлением Роспотребнадзора по Саратовской области в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции в Саратовской области, даны рекомендации отраслевому министерству Саратовской области по организации работы предприятий агропромышленного комплекса в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 для использования в работе и доведения информации до советующих организаций всех форм собственности.

Рекомендации по организации работы предприятий агропромышленного комплекса при сохранении рисков распространения COVID-19:

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 для 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.