

Письмо Роспотребнадзора от 20.04.2020 N 02/7374-2020-32 – О направлении рекомендаций по соблюдению режима на предприятиях агропромышленного комплекса – Действующая первая редакция

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет "[Рекомендации](#)" по организации работы предприятий агропромышленного комплекса в условиях сохранения рисков распространения COVID-19" для руководства в работе.

Органам исполнительной власти субъектов РФ довести до соответствующих организаций всех форм собственности.

Приложение к письму Роспотребнадзора от 20.04.2020 N 02/7374-2020-32

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 приёмом 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 приёма 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 утверждённому графику.

10. При отсутствии столовой – запрет приёма пищи на рабочих местах, выделение для приёма 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.