



ГЛАВА ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА РАСПОРЯЖЕНИЕ

от 17.03.2020

№ 11

г. Нефтеюганск

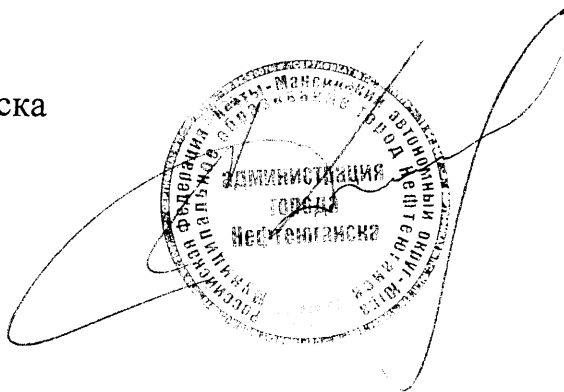
О реализации санитарно-противоэпидемических мероприятий по снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в органах, структурных подразделениях администрации города Нефтеюганска

В соответствии с письмом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 10.03.2020 № 02/3853-2020-27 «О мерах по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», в связи с угрозой завоза и распространения новой коронавирусной инфекции (2019-nCoV):

1. Утвердить перечень поручений санитарно-противоэпидемических мероприятий по снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в органах, структурных подразделениях администрации города Нефтеюганска согласно приложению к распоряжению.

2. Контроль исполнения распоряжения оставляю за собой.

Глава города Нефтеюганска



С.Ю. Дегтярев

Приложение
к распоряжению
главы города
от 17.03.2020 № 11

Перечень
поручений санитарно-противоэпидемических мероприятий
по снижению рисков распространения новой коронавирусной инфекции
(COVID-19) в органах, структурных подразделениях администрации
города Нефтеюганска

1.Руководителям органов и структурных подразделений администрации города Нефтеюганска:

1.1.Обеспечить:

1.1.1.При входе сотрудников в организацию (учреждение):

-возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей или дезинфицирующими салфетками;

-контроль температуры тела сотрудников с применением аппаратов для измерения температуры тела (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры), с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания.

1.1.2.Заключительную дезинфекцию помещений, где находился заболевший новой коронавирусной инфекцией.

1.1.3.Контроль за вызовом работником врача на дом.

1.1.4.Проведение инструктажа для сотрудников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены и алгоритма действий по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19).

1.1.5.Контроль за качественной уборкой помещений с применением дезинфицирующих средств, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнат и оборудования для занятий спортом), с кратностью обработки – каждые 2 часа.

1.1.6.Наличие в организации (учреждении) не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы - смена каждые 2 часа).

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

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

1.1.9. организацию приема граждан в отдельном помещении с перерывами между приемами не менее 1 часа для дополнительного проветривания и дезинфекции.

1.2. Ограничить:

1.2.1. Любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие сотрудников в иных массовых мероприятиях.

1.2.2. Направление сотрудников в командировки, особенно в страны, где выявлена новая коронавирусная инфекция; воздержаться от их посещения и при планировании отпусков.

1.3. Обеспечить (в зависимости от условий питания сотрудников):

1.3.1. При наличии столовой для питания сотрудников:

- использование одноразовой посуды с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

- при использовании посуды многократного применения – ее обработку проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 градусов в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств.

1.3.2. При отсутствии столовой для питания сотрудников:

- запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате;

- при отсутствии комнаты приема пищи – предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.