

Рекомендации по организации работы предприятий агропромышленного комплекса

Правила для персонала:



Доставка сотрудников до работы на корпоративном транспорте (по возможности). Влажная уборка с применением дезинфицирующих средств салона автомобиля после рабочей смены.



«Входной фильтр» - измерение температуры тела перед сменой, отстранение от работы сотрудников с признаками респираторных заболеваний.



Контроль за применением работниками всех подразделений масок и перчаток.



Ограничение доступа на предприятие лиц, не связанных с производственными процессами.



Посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время. При отсутствии столовой - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты.



Обеспечение сотрудников водой из кулеров или бутилированной и одноразовыми стаканчиками.

Правила для помещений:



Ежедневная (ежесменная) влажная уборка служебных помещений и мест общественного пользования с дезинфицирующими средствами. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками.



Регулярная проверка эффективности работы вентиляционных систем. По возможности оснащение рабочих помещений приборами для обеззараживания воздуха.



Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений.



Выделение отдельных помещений для хранения личной и рабочей одежды сотрудников.



Организация регулярной уборки территории предприятия с дезинфекцией и своевременный вывоз отходов.

