

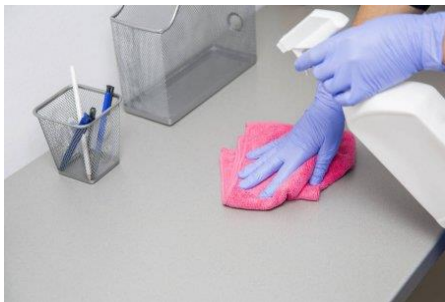
Про роботу підприємств в умовах запровадження протиепідемічних заходів, пов'язаних з поширенням коронавірусу COVID-19

Керівництву закладу необхідно:

1. Чітко знати, з якої країни люди повертаються на роботу після відпустки, відрядження (опитувати, пояснювати нові правила та умови роботи, необхідність дотримання цих правил).
2. Обмежити відрядження.
3. Слідкувати за здоров'ям своїх працівників. Ввести вимірювання температури у працівників.
4. Не допускати до роботи працівників із симптомами гострої респіраторної вірусної інфекції.



5. Посилити дезінфекційний режим із застосуванням відповідних дозволених засобів. Це часте прибирання приміщень, робочих місць, контактних поверхонь, місць загального користування. Провітрювати приміщення декілька разів на день. Використовувати дезінфікуючі прилади для обробки поверхонь та повітря у закритому приміщенні.



6. Рекомендовано для дезінфекції використовувати спиртові розчини, що містять щонайменше 70% спирту, побутові відбілювальні розчини.
7. Забезпечувати миття та дезінфекцію поверхонь, до яких часто торкаються люди: столи, ручки дверей, спинки стільців тощо. Пам'ятайте, що миття лише водою та ганчіркою недостатньо, аби змити небезпечні патогени. Але все ж ця процедура зменшує ризик поширення інфекцій. Вона обов'язкова, якщо на поверхнях помітний бруд.

8. Забезпечити доступ до миючих та антисептичних засобів для працівників та відвідувачів. Роз'яснити, навчити



своїх працівників дотримуватись правил особистої гігієни (мити руки з милом, дезінфікувати їх, коли це необхідно робити, біля антисептичних засобів розмістити інструкції з обробки рук).

9. Антисептики з дозаторами мають бути на помітному місці, аби кожен міг ними скористатися.



10. Чи є сенс використовувати рукавички для персоналу закладу:

Часте і ретельне миття рук - це пріоритет, не дивлячись на те, використовуються рукавички чи ні.

Якщо власники закладів хочуть запровадити практику носіння рукавичок, персонал має бути цьому навчений. Мити руки треба перед надяганням рукавичок, між зміною рукавичок і після зняття.



Використовувати рукавички для однієї дії, після неї - змінювати рукавички на нові. Наприклад, якщо кухар готував м'ясо, а потім йому треба приготувати салат, потрібно зняти рукавички, помити руки і одягнути нові. Так само варто вчинити, якщо кухар готував їжу, а потім торкнувся волосся чи свого обличчя.

До того ж при тривалому носінні рукавичок без частотої їх зміни і миття рук, бактерії на шкірі швидко розмножуються завдяки теплому вологому середовищу. Якщо рукавички рвуться або знімаються і їжа обробляється без належного миття рук, велика кількість бактерій може переноситися в їжу.

Часто носіння рукавичок створює ілюзію чистоти, тому працівники, які їх носять, рідше або менш ретельно миють руки. Отож важливо пам'ятати і наголошувати, що рукавички НЕ замінюють миття рук.

11. У доступних місцях забезпечити наглядові засоби профілактики (листівки, правила, зрозумілі малюнки, мультимедійні ролики).

- 12.Зробити перепланування меблів у приміщенні. Розпланувати простір так, аби відвідувачі закладу не знаходились дуже близько один до одного або в приміщенні не перебувало надто багато людей.
- 13.Переглянути графіки роботи працівників для зменшення їх контакту між собою та дотримання безпечних відстаней між робочими місцями.
- 14.Заборонити скупчення працівників в одному місці в один і той же час (кімнати для обіду, місця для куріння). Максимально перевести наради, збори у дистанційний режим спілкування.