

Стандарт безопасной деятельности обособленного подразделения Скания Сервис Шушары, в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространению новой коронавирусной инфекции (COVID-19)

1. Общие положения

- 1.1. Настоящий Стандарт безопасной деятельности организации (далее – Стандарт) разработан в соответствии с примерной формой Стандарта безопасной деятельности организации (индивидуального предпринимателя), в том числе санитарно-гигиенической безопасности в целях противодействия распространения в Санкт-Петербурге новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденной Комитетом по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, и направлен на охрану здоровья сотрудников ООО «Скания-Русь» (далее – общество, организация) при осуществлении ими трудовых функций и на недопущение распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).
- 1.2. Настоящий Стандарт содержит основные требования, предъявляемые к санитарному режиму в офисе и на сервисных станциях общества, личной гигиене сотрудников, особенностям режимов доступа, организации питания сотрудников, санитарной обработке помещений, обеспечению сотрудников средствами защиты и другие необходимые мероприятия для противодействия распространению коронавирусной инфекции (COVID-19).
- 1.3. Организовать при входе на территорию производства доску информирования (с обязательным ежедневным обновлением информации) о заболеваемости новой коронавирусной инфекцией (COVID-2019) и профилактике заболеваемости новой коронавирусной инфекцией (COVID-2019), содержащей следующую информацию: общее количество работников; количество работников, осуществляющих деятельность в период действия режима повышенной готовности; количество работников, находящихся на 7 дистанционной работе/в отпуске/на больничном; количество выявленных отклонений температуры тела; количество работников, направленных на сдачу анализа на новую коронавирусную инфекцию (COVID-2019); количество работников, заболевших новой коронавирусной инфекцией (COVID-2019) (с указанием даты постановки диагноза).

2. Санитарно-гигиенические требования и порядок допуска на территорию общества

- 2.1. Руководители подразделений обязаны организовать системную работу по информированию сотрудников о рисках новой коронавирусной инфекции COVID-19, мерах индивидуальной профилактики, необходимости своевременного обращения за медицинской помощью при появлении первых симптомов ОРВИ.
- 2.2. Осуществлять контроль температуры тела сотрудников при входе в организацию с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или

контактным способом с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания, опрос и осмотр сотрудников на признаки респираторных заболеваний. Вести журнал учета температуры и самочувствия работников.

- 2.3. Организовать при входе на предприятие места обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов и/или дезинфицирующими салфетками.
- 2.4. Каждый сотрудник должен оповещать о любых отклонениях в состоянии здоровья. Сотрудник с симптомами заболевания не допускается до работы и получает уведомление о необходимости обращения в медицинское учреждение. Возобновление допуска к работе проводится только при наличии справки лечебного учреждения о выздоровлении.
- 2.5. Доставка сотрудников на работу/с работы служебным (арендованным) транспортным средством осуществляется с соблюдением требований Раздела 4 Стандарта.
- 2.6. Ввести следующие ограничения перемещений по территории общества:
 - 2.6.1) Ограничить доступ в служебные помещения лиц, не осуществляющих непосредственные трудовые функции в таких служебных помещениях, за исключением производственных процессов в части ремонта и обслуживания технологического оборудования, а также в целях обслуживания зданий, строений, сооружений, помещений в них.
 - 2.6.2) Ограничить перемещение сотрудников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выход за территорию сервисных станций, перемещение на другие участки, в отделы, помещения, не связанные с выполнением прямых должностных обязанностей.
 - 2.6.3) Посетители сервисных станций допускаются в средствах индивидуальной защиты органов дыхания и рук (масок и перчаток) и с соблюдением мер, предусмотренных правилами организации работы сервисных станций.
 - 2.6.4) Запретить доступ в складские помещения сотрудников, за исключением сотрудников, в трудовые обязанности которых непосредственно входит обеспечение работы складских помещений.
 - 2.6.5) Не допускать к посещению территорий общества лиц, не достигших возраста 18 лет, а также старше 65 лет.
- 2.7. Вся входящая корреспонденция должна проходить этап обработки подходящими для этого дезинфицирующими средствами
- 2.8. Руководители подразделений обязаны проинформировать сотрудников о мерах безопасности, правилах личной гигиены и технике безопасности, руководствуясь всеми изложенными в стандарте схемами, памятками и правилами.
- 2.9. Сотрудники обеспечиваются следующими медицинскими средствами защиты:
 - запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже одного раза в 3 часа), а также по 2 маски в день для сотрудников, пользующихся городским автотранспортом. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.
 - одноразовые перчатки, на рабочих местах, связанных с приёмом груза и разбора документов, а также по необходимости.

- дезинфицирующими салфетками;
- кожными антисептиками для обработки рук (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе);
- дезинфицирующими средствами.

Ответственность за выдачу масок и необходимых дезинфицирующих средств возлагается на руководителей подразделений.

- 2.10. Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов осуществляется герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.
- 2.11. Обеспечивать наличие в подразделениях не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы)
- 2.12. Для механического удаления загрязнений и микрофлоры руки моют теплой проточной водой с мылом в течение 1-2 минут, обращая внимание на околоногтевые пространства. Затем руки ополаскивают водой для удаления мыла и обрабатывают дезинфекционными средствами.

3. Правила входа и выхода из помещений через пункт охраны.

- 3.1. Данные правила распространяются на всех посетителей, подрядчиков и сотрудников предприятия, а также сотрудников охранного предприятия.
- 3.2. Во время нахождения на территории предприятия, в том числе на КПП на сотрудников охраны распространяются требования «Стандарта безопасной деятельности организации».
- 3.3. На КПП не должно находиться более одного человека, кроме сотрудника охраны. Очередь формируется на улице с соблюдением безопасного расстояния в 1,5 метра между людьми, заходить в КПП только по одному.
- 3.4. Сотрудник охраны по возможности не должен приближаться к входящему ближе, чем на 1,5 метра и оставаться за стеклянной перегородкой. Дверь на рабочее место сотрудника охраны должна быть закрыта. Передавать документы и предметы по возможности нужно через окно в стеклянной перегородке.
- 3.5. Каждый входящий должен обработать руки дезинфицирующим раствором на КПП.
- 3.6. Все посетители и сотрудники подрядных организаций должны надеть маску, которую выдает сотрудник охраны и носить её всё время нахождения на предприятии.
- 3.7. Каждый входящий должен пройти измерение температуры на КПП. Для этого протянуть вытянутую руку в окошко в стеклянной перегородке так, чтобы сотрудник охраны мог провести измерение температуры бесконтактным способом на запястье.
- 3.8. В случае, если измеренная температура окажется больше 37,0 градусов проходить на территорию предприятия нельзя. Сотрудник предприятия должен проинформировать своего руководителя и обратиться к врачу.

4. Доставка на работу/с работы

- 4.1. При ожидании автобуса в пункте посадки (высадки) соблюдайте дистанцию до других сотрудников не менее 1,5 метров.

- 4.2. При посадке в автобус проходите в автобус по одному, соблюдая дистанцию 1,5 метра друг от друга.
- 4.3. Занимайте в автобусе места с соблюдением социальной дистанции между сотрудниками не менее 1,5 метра.
- 4.4. Равномерно рассаживайтесь по всему салону автобуса, стараясь занять место, наиболее удаленное от других пассажиров автобуса.
- 4.5. При выходе из автобуса и при ожидании прохода на территорию общества соблюдайте дистанцию до других сотрудников не менее 1,5 метров.
- 4.6. Транспортные средства, которыми осуществляется доставка, должны подвергаться дезинфекции после каждой маршрутной поездки в соответствии с установленными правилами (Письмо Роспотребнадзора от 13.02.2020 N 02/2120-2020-32).

5. Санитарная обработка помещений

- 5.1. Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, поставщик питания производит дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
- 5.2. Проводится проветривание помещений каждые 2 часа.
- 5.3. Дезинфекция проводится посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.
- 5.4. Перед началом работы необходимо провести влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств. Не рекомендуется сухая уборка помещений.
- 5.5. Уборку помещений необходимо проводить не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.
- 5.6. Обеспечить проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки складских помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия.
- 5.7. Поставщик увеличивает кратность дезинфекционных обработок помещений, с учетом рекомендаций в течение рабочего дня организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев сотрудников, оргтехники). Мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.
- 5.8. Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.
- 5.9. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации

активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б — в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородоактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) — четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей — изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе), и другие. Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

6. Организация питания

- 6.1. Всем сотрудникам строго выполнять график посещения столовой, без пересечения сотрудников разных подразделений и с рассадкой сотрудников таким образом, чтобы между сидящими было не менее 1,5 метров.
- 6.2. Сотрудники обязаны обрабатывать руки с помощью обеззараживающих средств для рук в бесконтактном дозаторе, установленном на территории столовой.
- 6.3. На период введения режима повышенной готовности из-за угрозы распространения коронавируса питание предоставляется с использованием одноразовой посуды и столовых приборов
- 6.4. При использовании одноразовой посуды производить сбор использованной одноразовой посуды и остатков пищи в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня и вывозятся поставщиком питания.
- 6.5. Сотрудники поставщика питания находятся на территории столовой в средствах индивидуальной защиты. Требования к поставщику по организации питания в помещении столовой указаны в приложении к Стандарту.
- 6.6. Прием пищи на рабочих местах и в кофе руме запрещен. Запрещается также хранить продукты в холодильнике, пользоваться посудомоечной машиной.
- 6.7. Все сотрудники должны посещать столовую в строго определенное время по утвержденному графику. Указанные графики размещаются перед входом в помещения для приема пищи.

График посещения столовой ОП «Шушары»

Время	Отдел / группа
с 12-00 до 12-30	Служба главного инженера, администрация ресепшн, отдел продаж
с 12-30 до 13-00	Склад , отдел отгрузки, отдел гарантии, отдел логистики
с 13-00 до 13-30	Ремонтная зона
С 13-30 до 14-00	Кузовной участок

7. Алгоритм действий в случае подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19

- 7.1. Сотрудник, у которого имеются подозрения заболевания новой коронавирусной инфекцией COVID-19, с использованием имеющихся средств связи извещает руководителя подразделения о своем состоянии.
- 7.2. При появлении первых симптомов коронавируса COVID-19, следует незамедлительно сообщить об этом в поликлинику в рамках полиса ОМС, позвонить по номеру 112.
- 7.3. В случае появления симптомов заболевания у сотрудника непосредственно на предприятии, сотрудника следует разместить в медицинском кабинете, вызвать специализированную медицинскую бригаду по номеру 112, содействовать направлению сотрудника в медицинскую организацию. При контакте с ним использовать медицинские средства защиты, включающие респираторы класса защиты FFP1/2, медицинские перчатки, защитный костюм. Ограничить контакт заболевшего с другими.
- 7.4. Обеспечить проведение дезинфекции силами специализированной организации.
- 7.5. При подтверждении у сотрудника заражения новой коронавирусной инфекцией COVID-19 руководству формирует сведения о контактах сотрудника в рамках исполнения служебных обязанностей за последние 14 дней и уведомить всех сотрудников, входящих в данный список, необходимости соблюдения режима самоизоляции.

Приложение. Требования к поставщику по организации питания в помещении столовой

Поставщик услуг организации питания принимает локальный документ, описывающий следующие требования работы:

- Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе и включает в себя меры личной гигиены, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.
- Необходимо каждые 2 часа проводить проветривание помещений.
- Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения.
- Перед началом работы необходимо провести влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств. Не рекомендуется сухая уборка помещений.
- Уборку помещений необходимо проводить не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.
- Необходимо увеличить кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно, рекомендуется в течение рабочего дня организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, контактных поверхностей (столов и стульев сотрудников, оборудования) и мест общего пользования.
- Сотрудники поставщика питания находятся на территории столовой в средствах индивидуальной защиты