

Рекомендации по организации работы вахтовым методом



1

Общие требования

- Осмотр работников врачом по месту пребывания перед отправкой на вахту
- Не рекомендуется отправка на вахту лиц старше 65 лет
- Одномоментная доставка персонала для заполнения мест временного пребывания
- Размещение в местах временного пребывания до 4-х человек в помещении, запрет выхода, ежедневная уборка с дезинфектантами, обработка посуды и кухонного инвентаря
- Инструктаж для работников о мерах профилактики новой коронавирусной инфекции COVID-19
- Лабораторное обследование рабочих на COVID-19 за 2 суток до отправки на вахту
- Запрет выезда работников и контактных лиц с организацией комплекса противоэпидемических мероприятий при наличии положительного теста на COVID-19
- Допуск к работе при отсутствии признаков заболевания и наличии отрицательного теста на COVID-19

2

Требования для доставки рабочих, грузов

- Комплексная обработка дезинфицирующими средствами транспорта, осуществляющего доставку работников, материалов, продуктов по окончании рейса
- Предсменный медицинский осмотр водителей, пилотов, машинистов транспортных средств, включающий контроль температуры, оценку наличия признаков ОРВИ; обеспечение их масками, дезинфицирующими средствами для обработки рук
- Обработка дезинфицирующими средствами транспортной упаковки материалов, оборудования, продуктов

3

Мероприятия на месте проведения работ и в вахтовом поселке

- Внутренний порядок функционирования вахтового поселка с учетом санитарно-эпидемиологической обстановки
- Разделение потоков вновь прибывших и отправляемых с вахты работников
- Информирование о симптомах COVID-19, мерах профилактики во время нахождения в вахтовом поселке и на рабочих местах
- Ограничение контактов между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных рабочих групп
- Разделение рабочих потоков посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен
- Соблюдение цехового принципа при компоновке проживания работников, организации питания и их транспортировки
- Обработка дезинфицирующими средствами транспорта для доставки рабочих от места проживания до места проведения работ
- Обязательный бесконтактный контроль температуры у работников в начале и в течение рабочего дня
- Обязательное использование кожных антисептиков для работников
- Размещение информации о мерах по профилактике COVID-19 в местах массового пребывания людей
- Запас не менее чем на 10 дней моющих и дезинфицирующих средств, масок, респираторов, перчаток
- Организация питьевого режима (кулеры с бутилированной питьевой водой, одноразовые стаканчики)
- Оборудование умывальников мылом и дозаторами с кожными антисептиками в местах общего пользования
- Обязательное использование масок
- Регулярная влажная уборка служебных помещений и мест общественного пользования с дезинфицирующими средствами
- Дезинфекция каждые 3-4 часа всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники)
- Запрет на проведение массовых мероприятий на предприятии и на участие работников в мероприятиях других организаций
- Электронное взаимодействие, использование телефонной и видеоконференцсвязи для передачи информации
- Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников, пищеблоке
- Проветривание каждые 2 часа рабочих и жилых помещений
- Обеспечение работников необходимым комплектом специальной одежды с теплоизоляционными свойствами
- Комната для обогрева работающих, сушки одежды и обуви
- Перерывы в работе на обогрев и отдых
- Сбор использованных масок и перчаток в специальные промаркированные полиэтиленовые мешки с последующей утилизацией, при возможности – сжигание
- Отправка рабочих с вахты после медицинского осмотра с измерением температуры

4

Организация питания

При наличии столовой:

- Обязательный бесконтактный контроль температуры у персонала пищеблока перед началом рабочей смены
- Обязательное использование спецодежды при работе в пищеблоке
- Умывальники и дозаторы с кожными антисептиками, одноразовые полотенца
- Дополнительная дезинфекция столовой и кухонной посуды после мытья
- Использование одноразовой посуды
- Протирание продуктовой упаковки дезинфицирующим раствором
- Обеспечение социальной дистанции при расстановке обеденной мебели в столовой

При отсутствии столовой и самостоятельной организации питания:

- Запрет приема пищи на рабочих местах, выделение специальной комнаты для питания с умывальником и моющими средствами
- Влажная уборка помещений, столовой мебели и контактных поверхностей с дезинфицирующими средствами после каждого приема пищи, проветривание и (или) обеззараживание воздуха
- Использование одноразовой посуды
- Хранение продуктов в герметичных контейнерах
- Ежедневная дезинфекция контейнеров для сбора отходов, использованной одноразовой посуды

5

Противоэпидемические мероприятия

- Изолирование в отдельном помещении работника с признаками COVID-19 до момента транспортировки в медицинское учреждение
- Изолирование контактных лиц на срок 14 дней для наблюдения
- Дезинфекция помещений, где проживал больной и контактные лица
- Допуск к работе лиц при отсутствии признаков заболевания и отрицательных тестов по истечении 14 дней