

Приложение к письму Роспотребнадзора  
от «30» 04 2020 г.

## **Рекомендации по организации работы вахтовым методом в условиях сохранения рисков распространения COVID-19.**

### **I. Мероприятия до периода нахождения на объекте производства работ вахтовым методом.**

#### **1. Общие требования**

1.1. Работники перед отправкой на вахту должны пройти осмотр врача месту пребывания.

1.2. Для работ вахтовым методом не рекомендуется прием лиц старше 65 лет.

1.3. Целесообразна одномоментная доставка персонала вахты для заполнения мест временного пребывания, для чего необходимо откорректировать график планируемых работ.

В качестве специально приспособленных помещений, предназначенных для наблюдения за здоровьем работников могут использоваться гостиницы, пансионаты, санатории, дома и базы отдыха – места (учреждения) временного пребывания, которые функционируют по типу обсерваторов: размещение до 4-х человек в помещениях, выход запрещен, ежедневная уборка с дезинфектантами, обработка посуды и кухонного инвентаря.

1.4. Работникам в период нахождения в местах временного пребывания проводится инструктаж по мерам профилактики COVID-19 с разъяснением необходимости неукоснительного соблюдения режима.

1.5. За двое суток до отправки на вахту проводится лабораторное обследование рабочих на COVID-19. При подозрении на COVID-19 (наличие положительного результата) в отношении работника и его контактных лиц организуется комплекс соответствующих противоэпидемических мероприятий с запретом выезда.

1.6. При отсутствии признаков заболевания и наличии отрицательных результатов исследований биоматериала на новую коронавирусную инфекцию (COVID-19) сотрудники направляются к месту осуществления производственной деятельности и допускаются к работе.

#### **2. Требования для доставки рабочих, грузов**

2.1. Транспортное средство, осуществляющее доставку на вахту и с вахты работников, материалов, продуктов, должно пройти комплексную обработку средствами, активными в отношении вирусных инфекций, по окончании рейса.

2.2. Водители, пилоты, машинисты транспортных средств проходят предсменный медицинский осмотр, включающий в себя в том числе контроль

температуры тела, оценку наличия признаков инфекционного заболевания (ОРВИ) и обеспечиваются достаточным запасом масок (с учетом замены каждые 3 часа), дезинфицирующими средствами (салфетками, гелями и т.д.) для обработки рук.

2.3. Транспортная упаковка материалов, оборудования, продуктов, поступающих на вахту, подвергаются обработке средствами, активными в отношении вирусных инфекций.

## **II. Мероприятия, проводимые по месту проведения работ и в вахтовом поселке.**

### **3. Общие требования**

3.1. Администрацией вахтовой организации утверждается внутренний порядок функционирования вахтового поселка с учетом санитарно-эпидемиологической обстановки на территории размещения.

3.2. Администрацией обеспечивается разделение потоков вновь прибывших и отправляемых с вахты работников, включая временное раздельное размещение на период обработки транспорта.

3.3. Работники и обслуживающий персонал информируются о клинических признаках COVID-19 и мерах профилактики в период нахождения в вахтовом поселке и на рабочих местах.

3.4. Ограничиваются контакты между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных групп, не связанных общими задачами и производственными процессами. Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива организуется посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен. При компоновке проживающих, организации их питания, транспортировке следует соблюдать цеховой принцип.

3.5. Транспортные средства, предназначенные для доставки рабочих от места проживания до места проведения работ, подвергаются обработке средствами, активными в отношении вирусных инфекций в конце смены.

3.6. Все работники, занятые в производственной деятельности, персонал вспомогательных учреждений, организации питания, клининговых компаний, и иные лица, находящиеся на территории вахтового поселка и в местах проведения работ, подлежат контролю температуры тела в начале рабочего дня (обязательно), в течение рабочего дня (по показаниям). Измерение температуры проводится бесконтактным способом с обязательным отстранением (изоляция) от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания (ОРВИ) с занесением данных в соответствующий журнал.

3.7. При прибытии и нахождении на рабочем месте все работники и обслуживающий персонал обрабатывают руки кожными антисептиками (в том числе с помощью установленных дозаторов) или дезинфицирующими салфетками. Администрацией обеспечивается контроль за соблюдением персоналом правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук и лица с мылом и после каждого посещения туалета или обработки

кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета. В местах массового пребывания людей размещается информация о мерах по профилактике COVID-19.

3.8. В вахтовом поселке должен иметься не менее чем десятидневный запас моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток для бесперебойного обеспечения сотрудников клининговых служб, персонала пищеблока, медицинских работников.

3.9. Необходимо предусмотреть:

- организацию питьевого режима работников вахтовых поселков, в том числе посредством установки кулеров с бутилированной питьевой водой и обеспечение достаточным количеством одноразовых стаканчиков,

- оборудование умывальников для мытья рук мылом и дозаторами для обработки рук кожными антисептиками в местах общего пользования,

- обязательное использование всеми сотрудниками средств индивидуальной защиты (одноразовые или многоразовые маски), со сменой масок не реже, чем 1 раз в 3 часа (повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажнённых масок не допускается),

- проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия силами штатных работников или клининговой компанией,

- проведение дезинфекции с кратностью обработки каждые 3-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники,

- запрет на проведение любых массовых мероприятий (совещаний и т.п.) на предприятии (в организации), участие работников в мероприятиях других коллективов с обеспечением преимущественно электронного взаимодействия, а также с использованием телефонной связи для передачи информации,

- применение в помещениях с постоянным нахождением работников приборов для обеззараживания воздуха,

- регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих и жилых помещений.

3.10 В целях недопущения переохлаждения работников, занятых на открытом воздухе при низкой температуре атмосферного воздуха должны быть проработаны вопросы:

- обеспечения работников необходимым комплектом специальной одежды с соответствующими теплоизоляционными свойствами;

- оборудования комнаты для обогрева работающих и сушки одежды и обуви;

- перерывов в работе на обогрев и отдых.

3.11. Обеззараживание воздуха должно быть предусмотрено в помещениях постоянного пребывания людей, в помещениях пищеблока:

обеденном зале, на линии раздачи, в холодном цехе, помещении для нарезки хлеба в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования.

3.12. Сбор использованных масок и перчаток в специальные промаркированные полиэтиленовые мешки с последующей утилизацией осуществляется в порядке, установленном для ТБО. При наличии возможности утилизация отходов, в том числе медицинских обеспечивается способом сжигания.

3.13. Отправка рабочих с вахты осуществляется только после пройденного медицинского осмотра с измерением температуры тела.

#### **4. Организация питания в столовой вахтового поселка**

*При наличии столовой:*

4.1. Перед началом рабочей смены в отношении персонала пищеблока организуется ежедневный «входной фильтр» с проведением бесконтактной термометрии с записью в журнале. Запрещается допуск к работе лиц с признаками инфекционного заболевания (ОРВИ). Лица с признаками инфекционного заболевания (повышенная температура тела, респираторные явления) отстраняются от работы с помещением в изолятор и обследуются лабораторно на COVID-19.

4.2. Сотрудники пищеблока выполняют работу в спецодежде. На кассе, участке порционирования блюд (линия раздачи), в холодном цехе, в помещении нарезки хлеба должны обязательно использоваться маски и перчатки.

4.3. Перед входом в обеденный зал должны устанавливаться умывальники для рук, в помещениях пищеблока обеспечивается запас дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков, моющих средств с бактерицидным эффектом, одноразовых полотенец.

4.4. Количество используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации на весь день. Приветствуется использование одноразовой посуды.

4.5. При мытье столовой и кухонной посуды после каждого приема пищи дополнительно проводится дезинфекция в соответствии с инструкциями по применению используемых средств.

4.6. Предварительная подготовка продуктов, поступающих на пищеблок в групповой (транспортной) упаковке, в потребительской промышленной упаковке путем протирания упаковки ветошью, смоченной дезраствором.

4.7. Расстановка посадочных мест в обеденном зале, обеденной мебели (столов, стульев) должна обеспечивать соблюдение рекомендуемой дистанции между питающимися не менее 1,5 метров, между столами – не менее 1 м.

*При отсутствии столовой и самостоятельной организации питания*

4.8. Прием пищи на рабочих местах запрещается. При отсутствии столовой выделяется комната для приема пищи с умывальником с подводкой холодной и горячей воды. Обеспечивается наличие моющих средств.

4.9. После каждого приема пищи проводится влажная уборка помещений, поверхностей установленного оборудования, столовой мебели, дверных ручек, поручней, выключателей, контактных поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств, проветривание помещения и (или) обеззараживание воздуха в помещении.

4.10. Для приема пищи должна использоваться преимущественно одноразовая посуда. Хранение продуктов питания, предназначенных для приема пищи допускается в герметичных контейнерах (в т.ч. предусматривающих разогрев пищи в микроволновой печи).

4.11. Для сбора отходов, использованной одноразовой посуды в комнате приема пищи устанавливаются контейнеры с крышками в достаточном количестве. Контейнеры подлежат ежедневной дезинфекции.

## **5. Противозидемические мероприятия в организациях, осуществляющих работу вахтовым методом.**

5.1. В случае выявления у работника признаков COVID-19, он помещается в изолированное помещение до момента направления в медицинское учреждение индивидуальным транспортом.

5.2. Контактные лица также переводятся в изолированное помещение на срок 14 календарных дней для наблюдения.

5.3. Администрацией вахтового поселка обеспечивается проведение заключительной дезинфекции помещения, где проживал больной и контактные с ним лица.

5.4. После истечения 14-дневного периода, лица, находящиеся в изолированном помещении при отсутствии признаков заболевания и отрицательных результатов исследований биоматериала на COVID-19 допускаются к работе.