

HƯỚNG DẪN ĐÁNH GIÁ NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH COVID-19 TẠI CƠ SỞ SẢN XUẤT, KINH DOANH

Đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch bệnh COVID-19 thông qua bộ chỉ số nhằm xác định các mức độ nguy cơ lây nhiễm tại các dự án/doanh nghiệp trong khu công nghệ cao, các khu công nghiệp để có các biện pháp khắc phục, phòng chống lây nhiễm, đảm bảo an toàn trong sản xuất, kinh doanh.

II. ĐỐI TƯỢNG ÁP DỤNG

Các cơ sở sản xuất, kinh doanh tại các dự án/doanh nghiệp trong khu công nghệ cao, các khu công nghiệp trên địa bàn thành phố Đà Nẵng.

III. NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

1. Số lượng công nhân làm việc tập trung của cơ sở sản xuất, kinh doanh (10 điểm)

- Dưới 50 người	01 điểm
- Từ 50 - 199 người	02 điểm.
- Từ 200 - 499 người	04 điểm.
- Từ 500 - 999 người	06 điểm.
- Từ 1000 - 4999 người	08 điểm.
- Từ 5000 người trở lên	10 điểm.

2. Mật độ người lao động ở các phân xưởng tính bằng số diện tích làm việc cho 01 người lao động (10 điểm)

- 01 người/lớn hơn hoặc bằng 1 m ² :	0 điểm.
- 01 người lao động/dưới 01 m ² :	10 điểm.

3. Nguy cơ lây nhiễm COVID-19 từ người lao động (20 điểm)

(Chỉ tính điểm đối với người có nguy cơ cao nhất)

- Không có	0 điểm
- Người tiếp xúc vòng 2 (người tiếp xúc với người tiếp xúc gần với ca bệnh)	05 điểm.
- Người tiếp xúc vòng 1 (người tiếp xúc gần với ca bệnh)	10 điểm.
- Có ca bệnh	20 điểm.
- Có ca bệnh và lây nhiễm cho người khác	30 điểm.

4. Thông khí nhà xưởng (10 điểm)

- Thông khí tự nhiên (bằng hệ thống cửa mở/quạt hút gió)	0 điểm.
- Thông khí hỗn hợp	05 điểm

- Sử dụng điều hòa 10 điểm.

5. Tổ chức thời gian làm việc (05 điểm)

- Nhỏ hơn hoặc bằng 8 giờ/ngày 0 điểm.

- Trên 8 giờ: 05 điểm.

6. Tỷ lệ công nhân được quan sát thấy có kiểm tra thân nhiệt trước khi vào phân xưởng (10 điểm)

- 100%: 0 điểm.

- 80% đến dưới 100%: 07 điểm.

- 60% đến dưới 80%: 09 điểm.

- Dưới 60%: 10 điểm.

7. Điều kiện vệ sinh cá nhân cho người lao động (20 điểm)

7.1. Bố trí khu vực rửa tay bằng xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn có tối thiểu 60% nồng độ còn trước khi vào và ra khỏi phân xưởng

- Tất cả các bộ phận đều có 0 điểm.

- Tỷ lệ các bộ phận không có giảm từ 90% xuống 10% 01 - 09 điểm.

- Tất cả các bộ phận đều không có 10 điểm

7.2. Tỷ lệ người lao động thực hiện rửa tay bằng xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn có tối thiểu 60% nồng độ còn trước khi vào và ra khỏi phân xưởng

- 100% người lao động quan sát được thực hiện: 0 điểm.

- Tỷ lệ thay đổi giảm từ 90% xuống 10% 01 -09 điểm.

- Dưới 10% người lao động quan sát thấy thực hiện: 10 điểm.

8. Sử dụng khẩu trang tại nơi làm việc (30 điểm)

8.1. Cung cấp khẩu trang cho công nhân mỗi ngày hoặc phát đủ khẩu trang giặt được và người lao động đảm bảo khẩu trang được giặt khô sạch hằng ngày.

- 100% người lao động: 0 điểm.

- Tỷ lệ người lao động được cấp giảm từ 90% xuống 10% 02 - 09 điểm.

- Dưới 10% người lao động: 10 điểm.

8.2. Tỷ lệ công nhân đeo khẩu trang trong lúc làm việc.

- 100% người lao động: 0 điểm.

- Tỷ lệ thay đổi giảm từ 90% xuống 10% 02 – 18 điểm.

- Dưới 10% người lao động: 20 điểm.

9. Hoạt động của các khu dịch vụ không thiết yếu tại cơ sở sản xuất, kinh doanh (quán cà phê, thư viện, phòng tập thể thao, ...) (5 điểm)

- Không có 0 điểm

- Đảm bảo các quy định 01 điểm.

- Không đảm bảo các quy định 05 điểm.

10. Bố trí dung dịch sát khuẩn tay nhanh có chứa ít nhất 60% cồn tại các vị trí có tiếp xúc chung như: cây ATM, bình nước uống công cộng, máy bán hàng tự động ... (10 điểm)

- Không có các vị trí tiếp xúc chung 0 điểm
- Có đầy đủ dung dịch sát khuẩn tất cả các vị trí 01 điểm.
- Có dung dịch sát khuẩn nhưng không đầy đủ 05 điểm.
- Không có dung dịch sát khuẩn 10 điểm.

11. Tổ chức bữa ăn ca cho người lao động (45 điểm)

11.1. Hình thức tổ chức ăn ca

- Tổ chức tại cơ sở sản xuất, kinh doanh 0 điểm.
- Không tổ chức ăn 45 điểm.

(Nếu không tổ chức ăn ca thì không giá các chỉ số từ 11.2 đến 11.8)

11.2. Giám sát sức khỏe hàng ngày của đơn vị cung cấp bữa ăn ca

- Có khai báo y tế, đo nhiệt độ, đeo khẩu trang, găng tay 0 điểm.
- Không 05 điểm.

11.3. Số người ăn cùng một lúc ở nhà ăn, căng tin.

- Dưới 50 người: 01 điểm.
- Từ 50 đến dưới 100 người: 02 điểm.
- Từ 100 đến 500 người: 03 điểm.
- Từ 500 đến 1.000 người: 04 điểm.
- Trên 1.000 người: 05 điểm.

11.4. Bố trí vách ngăn giữa các vị trí ngồi ăn hoặc đảm bảo khoảng cách khi ăn (tối thiểu 1 m, bố trí so le):

- Có đầy đủ hoặc đảm bảo khoảng cách 0 điểm
- Có nhưng không đầy đủ 03 điểm.
- Không bố trí 05 điểm.

11.5. Điều kiện vệ sinh, khử khuẩn các bề mặt tiếp xúc tại khu ăn, uống

- Có thực hiện ngay sau mỗi lượt ăn, uống: 0 điểm
- Thực hiện nhưng không đầy đủ 05 điểm.
- Không thực hiện 10 điểm.

11.6. Bố trí khu vực và người lao động thực hiện rửa tay trước và sau khi ăn

- Có bố trí và thực hiện 0 điểm.
- Có 50% người lao động thực hiện rửa tay 50% 05 điểm.
- Không bố trí hoặc không rửa tay 10 điểm.

11.7. Hình thức cung cấp suất ăn

- Cung cấp suất ăn cá nhân 0 điểm.
- Cung cấp suất ăn theo nhóm 05 điểm.

11.8. Hình thức trả tiền bữa ăn ca

- Không phải sử dụng tiền mặt 0 điểm.
- Sử dụng phiếu ăn 03 điểm.
- Phải sử dụng tiền mặt hoặc phiếu ăn 05 điểm.

12. Tổ chức đưa đón người lao động (20 điểm)

12.1. Phương tiện di chuyển đến nơi làm việc của người lao động (20 điểm)

- Có tổ chức đưa đón 0 điểm

(Nếu có, tiếp tục đánh giá các chỉ số từ 12.2 đến 13.5)

- Không tổ chức đưa đón 100% 20 điểm

(Nếu không, không tiếp tục đánh giá chỉ số từ 12.2 đến 13.5)

12.2. Số công nhân đi làm bằng xe đưa đón.

- Dưới 50 người 01 điểm.
- Từ 50 – 99 người 02 điểm.
- Từ 100 – 199 người 03 điểm.
- Từ 200 – 499 người 04 điểm.
- Từ 500 – 999 người 05 điểm.
- Từ 1000 – 5000 người 07 điểm.
- Trên 5000 người. 10 điểm.

12.3. Mật độ người trên xe

- Sử dụng dưới 50% số ghế ngồi của xe 0 điểm.
- Sử dụng 50%-dưới 70% số ghế ngồi của xe 05 điểm.
- Sử dụng trên 70% số ghế ngồi của xe 10 điểm.

13. Các trang thiết bị hỗ trợ phòng chống dịch trên phương tiện đưa đón người lao động (15 điểm)

13.1. Thông gió trên phương tiện

- Thông gió tự nhiên (mở cửa): 0 điểm.
- Sử dụng điều hòa: 03 điểm.

13.2. Có sẵn dung dịch sát khuẩn tay chứa trên 60% nồng độ cồn

- Có: 0 điểm.
- Không: 03 điểm.

13.3. Thực hiện đo nhiệt độ cho người lao động trước khi lên xe

- Có: 0 điểm.

- Không:	03 điểm.
<i>13.4. Lập danh sách hoặc theo dõi người đi xe bằng thẻ</i>	
- Có:	0 điểm.
- Không:	03 điểm.
<i>13.5. Thực hiện vệ sinh, khử khuẩn xe sau mỗi lần đưa đón</i>	
- Có:	0 điểm.
- Không:	03 điểm.
14. Phương án ứng phó phòng chống dịch (50 điểm)	
<i>14.1. Kế hoạch ứng phó</i>	
- Có kế hoạch	0 điểm.
- Không có kế hoạch	10 điểm.
<i>14.2. Cán bộ đầu mối thông tin về phòng chống dịch</i>	
- Có:	0 điểm.
- Không:	05 điểm.
<i>14.3. Bố trí khu vực cách ly tạm thời</i>	
- Có:	0 điểm.
- Không:	05 điểm.
<i>14.4. Có trạm y tế/người làm công tác y tế hoặc hợp đồng với cơ sở khám bệnh chữa bệnh theo quy định</i>	
- Có:	0 điểm
- Không:	05 điểm
<i>14.5. Tỷ lệ người lao động được phổ biến, hướng dẫn các thông tin về phòng chống dịch tại nơi làm việc/ ký túc xá/ nơi lưu trú của người lao động.</i>	
- 100% người lao động:	0 điểm.
- Tỷ lệ không được phổ biến, hướng dẫn giảm từ 90% xuống 10%	01 - 09 điểm.
- Dưới 10% người lao động:	10 điểm.
<i>14.6. Hướng dẫn/tuyên truyền tại các vị trí cần thiết (nơi làm việc, căng tin, khu vệ sinh, ký túc xá cho người lao động, cây ATM, trên phương tiện vận chuyển, ...).</i>	
- Có đầy đủ	0 điểm.
- Có nhưng không đầy đủ	03 điểm.
- Không có	05 điểm.
<i>14.7. Phân công người giám sát thực hiện ở từng khâu</i>	
- Có đầy đủ	0 điểm.
- Có nhưng không đầy đủ	03 điểm.

- Không có 05 điểm.
- 14.8. Thành lập đoàn tự kiểm tra và đi kiểm tra ít nhất 1 tuần/03 lần
- Có đầy đủ 0 điểm.
 - Có nhưng không đầy đủ 03 điểm.
 - Không có 05 điểm.

15. Vệ sinh, khử khuẩn môi trường tại nơi làm việc/ ký túc xá (40 điểm)

15.1. Thực hiện vệ sinh, khử khuẩn

- Có đầy đủ 0 điểm.
- Có nhưng không đầy đủ 05 điểm.
- Không có 10 điểm.

15.2. Sử dụng dung dịch khử khuẩn

- Đúng quy định 0 điểm.
- Không đúng quy định 10 điểm.

15.3. Thực hiện làm sạch bề mặt trước khi khử khuẩn hàng ngày

- Có đầy đủ theo quy định 0 điểm
- Có nhưng không đầy đủ 03 điểm
- Không có 05 điểm

15.4. Phương pháp khử khuẩn

- Đúng quy định 0 điểm
- Không đúng theo quy định 05 điểm

15.5. Bố trí thùng rác có nắp đậy tại các vị trí thuận tiện

- Có đầy đủ 0 điểm
- Có nhưng không đầy đủ 03 điểm
- Không có 05 điểm

IV. ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN NGUY CƠ

1. Chỉ số nguy cơ lây nhiễm (CSNCLN)

CSNCLN được tính bằng tổng số điểm thực tế chấm tại cơ sở sản xuất, kinh doanh chia cho tổng số điểm của các chỉ số từ 1 đến 15 phần I ở trên nhân với 100.

$$\text{CSNCLN} = (\text{CS1} + \text{CS2} + \text{CS3} + \dots + \text{CS15})/300*100.$$

2. Phương pháp đánh giá

- Đánh giá đối với từng phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất,... để xác định nguy cơ của từng phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất, ...

- Đánh giá đối với toàn bộ cơ sở sản xuất, kinh doanh bằng trung bình cộng điểm đánh giá của từng phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất,...

- Nếu số điểm của từng chỉ số 8, 14, 15 đạt trên 50% sẽ bị coi là điểm liệt và sẽ xếp luôn nhóm có nguy cơ lây nhiễm cao.

- Việc khắc phục, dừng hoạt động của cơ sở sản xuất, kinh doanh sẽ áp dụng theo từng phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất,... và theo mức độ nhóm nguy cơ lây nhiễm.

3. Xếp loại nhóm nguy cơ lây nhiễm

- Tổng số điểm chấm đạt dưới hoặc bằng 15%: Rất ít nguy cơ. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất, kinh doanh được hoạt động tuy nhiên vẫn thường xuyên duy trì và đánh giá nhằm đảm bảo các điều kiện phòng chống dịch.

- Tổng số điểm chấm đạt từ 16 - 30%: Nguy cơ lây nhiễm thấp. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất, kinh doanh được hoạt động, phải kiểm tra định kỳ để khắc phục các hạn chế ở chỉ số thành phần cao nhất.

- Tổng số điểm chấm đạt từ 31 - 50%: Nguy cơ lây nhiễm trung bình. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất, kinh doanh có thể được hoạt động với điều kiện phải thường xuyên đánh giá và khắc phục các chỉ số thành phần cao nhất mới được phép hoạt động.

- Tổng số điểm chấm đạt từ 51 - 80%: Nguy cơ lây nhiễm cao. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất, kinh doanh không được hoạt động. Phải có giải pháp giảm rủi ro và đạt chỉ số rủi ro phù hợp mới được hoạt động.

- Tổng số điểm chấm đạt từ 81 - 100%: Nguy cơ lây nhiễm rất cao. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất, kinh doanh không được hoạt động. Thực hiện đầy đủ các biện pháp phòng chống dịch: Giảm cách vị trí làm việc, tổ chức lao động, áp dụng sử dụng khẩu trang và vệ sinh khử khuẩn, vệ sinh môi trường.

