

Số: 572 /QĐ-BCĐ

Hải Dương, ngày 16 tháng 02 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH
Về việc Ban hành Bộ tiêu chí đánh giá nguy cơ lây nhiễm
dịch COVID-19 tại cơ sở lao động

TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG, CHỐNG
DỊCH BỆNH COVID-19 TỈNH HẢI DƯƠNG

Căn cứ Luật Phòng chống bệnh truyền nhiễm ngày 21/11/2007;

Căn cứ Quyết định số 447/QĐ-TTg ngày 01/4/2020 của Thủ tướng Chính phủ về việc công bố dịch COVID-19;

Quyết định số 2194/QĐ-BCĐQG ngày 27 tháng 5 năm 2020 của Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 về việc “Hướng dẫn phòng, chống và đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại nơi làm việc và ký túc xá cho người lao động”;

Căn cứ Chỉ thị số 11 - CT/TU ngày 15/02/2021 của Ban Thường vụ Tỉnh ủy về thực hiện các biện pháp cấp bách phòng, chống dịch Covid-19 trên địa bàn tỉnh;

Căn cứ Quyết định số 340/QĐ-UBND, ngày 29/01/2021 của UBND tỉnh Hải Dương về việc kiện toàn Ban chỉ đạo phòng, chống dịch COVID -19 tỉnh;

Theo đề nghị Giám đốc Sở Y tế tỉnh tại Tờ trình số 75/TTr-SYT ngày 15/02/2021.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Bộ tiêu chí đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại cơ sở lao động.

Điều 2. Phạm vi áp dụng.

Bao gồm văn phòng, công sở, khu dịch vụ (trung tâm thương mại, trung tâm hội nghị, siêu thị, chợ, nhà hàng, khách sạn, công viên, khu du lịch, ngân hàng, bưu điện), cơ sở sản xuất, kinh doanh, doanh nghiệp... sau đây gọi là cơ sở lao động.

Điều 3. Tổ chức thực hiện.

Yêu cầu các cơ sở lao động gửi bản tự chấm điểm về Ban Quản lý các khu công nghiệp (đối với doanh nghiệp trong khu công nghiệp), về Ủy ban nhân

dân cấp huyện (đối với doanh nghiệp ngoài khu công nghiệp và các cơ sở lao động khác) để theo dõi, giám sát. Các cơ sở lao động đủ điều kiện đảm bảo an toàn về phòng, chống dịch COVID-19 thì được hoạt động và phải tự chịu trách nhiệm về quyết định của mình.

Điều 4. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký.

Chánh Văn phòng UBND tỉnh; Các thành viên Ban chỉ đạo phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tỉnh Hải Dương; Chủ tịch UBND các huyện, thành phố, thị xã; Thủ trưởng các cơ quan, đơn vị có liên quan và các cơ sở lao động trên địa bàn tỉnh Hải Dương chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như điều 4;
- Thường trực Tỉnh ủy; (để báo cáo)
- Thường trực HĐND tỉnh
- UB MTTQ tỉnh;
- Chủ tịch, các Phó Chủ tịch UBND tỉnh;
- Lãnh đạo Văn phòng UBND tỉnh;
- Các Sở, ngành và Đoàn thể tỉnh;
- Ban Quản lý các KCN tỉnh;
- Công Thông tin điện tử tỉnh;
- Báo Hải Dương, Đài PT-TH tỉnh;
- Lưu: VT, KGVX (15).

**KT. TRƯỞNG BAN
PHÓ TRƯỞNG BAN**



**PHÓ CHỦ TỊCH UBND TỈNH
Lương Văn Cầu**

NỘI DUNG BỘ TIÊU CHÍ

(Ban hành kèm theo Quyết định số 572 /QĐ-BCĐ ngày 16/02/2021 của Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch bệnh COVID-19 tỉnh Hải Dương)

1. Số lượng người lao động 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 lao động/lớn hơn hoặc bằng 01 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 (30 điểm) <i>(Chỉ tính điểm đối với người có nguy cơ cao nhất)</i>	
- Không có	0 điểm
- Người tiếp xúc vòng 2 <i>(người tiếp xúc với người tiếp xúc gần với ca bệnh)</i>	05 điểm
- Người tiếp xúc vòng 1 <i>(người tiếp xúc gần với ca bệnh)</i>	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 <i>(bằng hệ thống cửa mở/quạt hút gió)</i>	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 người lao động 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 với nước sạch và xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn tay 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 với nước sạch và xà phòng hoặc dung dịch sát khuẩn tay có tối thiểu 60% nồng độ còn trước khi vào và ra khỏi phân xưởng; trước và sau khi ăn.	
- 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 người lao động mỗi ngày hoặc khẩu trang giặt được	
- 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 người lao động 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 phòng, chống dịch	01 điểm
- Không đảm bảo các quy định phòng, chống dịch	05 điểm
10. Bố trí dung dịch sát khuẩn tay có chứa ít nhất 60% còn tại các vị trí có tiếp xúc chung như: cây ATM, bình nước uống công cộng, máy bán hàng tự động, thang máy,... (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
<i>(Nếu không tổ chức ăn ca thì không đánh giá các chỉ số từ 11.2 đến</i>	

11.8).	
<i>11.2. Giám sát sức khỏe hằng ngày của đơn vị cung cấp bữa ăn ca.</i>	
- Có khai báo y tế, đo nhiệt độ, đeo khẩu trang, găng tay	0 điểm
- Có nhưng không đầy đủ	03 điểm
- Không	05 điểm
<i>11.3. Số người ăn cùng một lúc ở nhà ăn, căng tin.</i>	
- 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
<i>11.4. Bố trí vách ngăn giữa các vị trí ngồi ăn hoặc bố trí so le.</i>	
- Có bố trí đầy đủ	0 điểm
- Có bố trí nhưng không đầy đủ	03 điểm
- Không bố trí	05 điểm
<i>11.5. Điều kiện vệ sinh, khử khuẩn các bề mặt tiếp xúc tại khu ăn, uống.</i>	
- Có thực hiện ngay sau mỗi lượt ăn, uống	0 điểm
- Thực hiện nhưng không đầy đủ	05 điểm
- Không thực hiện	10 điểm
<i>11.6. Bố trí khu vực và người lao động thực hiện rửa tay trước và sau khi ăn.</i>	
- Có bố trí và thực hiện	0 điểm
- Có 50% người lao động thực hiện rửa tay	05 điểm
- Không bố trí hoặc không rửa tay	10 điểm
<i>11.7. Hình thức cung cấp suất ăn.</i>	
- Cung cấp suất ăn cá nhân	0 điểm
- Cung cấp suất ăn theo nhóm	05 điểm
<i>11.8. Hình thức trả tiền bữa ăn ca.</i>	
- 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)	
<i>12.1. Phương tiện di chuyển đến nơi làm việc của người lao động (20 điểm)</i>	
- Có tổ chức đưa đón	0 điểm
<i>(Nếu có, tiếp tục đánh giá các chỉ số từ 12.2 đến 13.5)</i>	
- Không tổ chức đưa đón 100%	20 điểm
<i>(Nếu không, không đánh giá chỉ số từ 12.2 đến 13.5)</i>	
<i>12.2. Số người lao động đi làm bằng xe đưa đón.</i>	
- 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
<i>12.3. Mật độ người trên xe.</i>	
- Sử dụng dưới 50% số ghế ngồi của xe	0 điểm
- Sử dụng 50% đến 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)	
<i>13.1. Thông gió trên phương tiện.</i>	
- Thông gió tự nhiên (mở cửa)	0 điểm
- Sử dụng điều hòa	03 điểm
<i>13.2. Có sẵn dung dịch sát khuẩn tay chứa trên 60% nồng độ cồn.</i>	
- Có	0 điểm
- Không	03 điểm
<i>13.3. Thực hiện đo nhiệt độ cho người lao động trước khi lên xe.</i>	
- 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 trước/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/phòng cách ly tạm thời.</i>	
- Có	0 điểm
- Có nhưng không đúng quy định	03 điểm
- Không có	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 cơ sở 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
<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 cây nước uống công cộng, máy bán hàng tự động, 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
<i>14.8. Thành lập đoàn tự kiểm tra và đi kiểm tra hằng ngày.</i>	
- Có đầy đủ	0 điểm
- Có nhưng không đầy đủ	03 điểm
- Không có	05 điểm
15. Vệ sinh, khử khuẩn môi trường tại cơ sở lao động (30 điểm)	
<i>15.1. Thực hiện vệ sinh, khử khuẩn.</i>	
- Có đầy đủ	0 điểm
- Có nhưng không đầy đủ	05 điểm
- Không có	10 điểm
<i>15.2. Sử dụng dung dịch khử khuẩn.</i>	
- Đúng quy định	0 điểm
- Không đúng quy định	05 điểm
<i>15.3. Thực hiện làm sạch bề mặt trước khi khử khuẩn hằng ngày.</i>	
- Có đầy đủ theo quy định	0 điểm
- Có nhưng không đầy đủ	03 điểm
- Không có	05 điểm
<i>15.4. Phương pháp khử khuẩn.</i>	
- Đúng quy định	0 điểm
- Không đúng quy định	05 điểm
<i>15.5. Bố trí thùng rác có nắp đậy tại các vị trí thuận tiện.</i>	
- Có đầy đủ	0 điểm

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

ĐÁNH GIÁ VÀ KẾT LUẬN NGUY CƠ

1. Chỉ số nguy cơ lây nhiễm (sau đây gọi tắt là 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 II ở trên nhân với 100.

$$CSNCLN = (CS1+CS2+CS3+...+ CS15)/300*100.$$

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 nội dung số **8, 14, 15** đạt trên 50% sẽ bị coi là điểm liệt và sẽ xếp luôn thuộc nhóm có nguy cơ lây nhiễm cao.

- Việc tạm dừng hoạt động hay thực hiện các biện pháp khắc phục 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.

- Đối với nội dung số 2 (*Mật độ người lao động ở các phân xưởng tính bằng số diện tích làm việc cho 01 người lao động*) và nội dung số 12.3 (*Mật độ người trên xe*) thực hiện chấm điểm khi có yêu cầu giãn cách của Chính phủ hoặc Ban Chỉ đạo quốc gia hoặc Bộ, ngành liên quan. Nếu không chấm điểm thì được tính là 0 điểm (không điểm) và số điểm tối đa của nội dung số 2 và nội dung số 12.3 không tính vào mẫu số chung khi tính chỉ số nguy cơ lây nhiễm chung của cơ sở sản xuất, kinh doanh.

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 từ 51- 80%: Nguy cơ lây nhiễm cao. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất, kinh doanh phải có ngay giải pháp khắc phục các tồn tại để giảm thiểu nguy cơ. Nếu không, có thể phải tạm dừng hoạt động.

- Tổng số điểm chấm từ 81 - 100%: Nguy cơ lây nhiễm rất cao. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất, kinh doanh phải dừng hoạt động và thực hiện ngay giải pháp khắc phục các tồn tại để giảm thiểu nguy cơ.