

BỘ Y TẾ
BỘ PHẬN THƯỜNG TRỰC CỦA BỘ Y TẾ TẠI TP HỒ CHÍ MINH



HƯỚNG DẪN

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

(Kèm theo QĐ số 2194/QĐ-BCĐQG ngày 27/5/2020)

TP HCM– 6.2021



I. MỤC ĐÍCH

Đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 thông qua bộ chỉ số nhằm xác định các mức độ nguy cơ lây nhiễm tại các cơ sở sản xuất, kinh doanh 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 trên phạm vi toàn quốc không bao gồm quy mô sản xuất, kinh doanh hộ gia đình.

III. NỘI DUNG

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. |



III. NỘI DUNG

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 m² 0 điểm.
- 01 người lao động/dưới 01 m² 10 điểm.

3. Nguy cơ lây nhiễm COVID-19 từ người lao động (30 điểm) (Chỉ tính điểm đối với người có nguy cơ cao nhất)

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



III. NỘI DUNG

4. Thông khí nhà xưởng

(10 điểm)

- Thông khí tự nhiên

0 điểm.

(bằng hệ thống cửa mở/quạt hút gió)

- 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.

III. NỘI DUNG



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. |

III. NỘI DUNG

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 - 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 DD sát khuẩn tay có tối thiểu 60% nồng độ còn trước khi vào và ra khỏi phân xưởng; trước và sau khi ăn.

- 100% NLĐ quan sát được thực hiện 0 điểm.
- Tỷ lệ thay đổi giảm từ 90-10% 01-09 điểm.
- Dưới 10% NLĐsát thấy thực hiện 10 điểm.

III. NỘI DUNG

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 NLĐ 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.

III. NỘI DUNG

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 PCD 05 điểm.

10. Bố trí dung dịch sát khuẩn tay 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 TĐ, thang máy,... (10 điểm)

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



III. NỘI DUNG

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 đánh giá các chỉ số từ 11.2 đến 11.8).

11.2. Giám sát SK hằng ngày của đơn vị cung cấp bữa ăn ca.

- Có khai báo y tế, đo nhiệt độ, đeo KT găng tay 0 điểm.
- Có nhưng không đầy đủ 03 điểm.
- Không 05 điểm.

III. NỘI DUNG

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 bố trí so le.

- Có bố trí đầy đủ 0 điểm
- Có bố trí nhưng không đầy đủ 03 điểm.
- Không bố trí 05 điểm.

III. NỘI DUNG

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 | 05 điểm. |
| - Không bố trí hoặc không rửa tay | 10 điểm. |

III. NỘI DUNG

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.

III. NỘI DUNG



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 đánh giá chỉ số từ 12.2 đến 12.5)

12.2. Số người lao động 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% đến dưới 70% số ghế ngồi của xe **05 điểm.**

- Sử dụng trên 70% số ghế ngồi của xe **10 điểm.**

III. NỘI DUNG

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 DD sát khuẩn tay chứa trên 60% nồng độ cồn.

- Có 0 điểm.
- Không 03 điểm.

13.3. Thực hiện đo nhiệt độ cho NLĐ trước khi lên xe.

- Có 0 điểm.
- Không 03 điểm.

III. NỘI DUNG

14. Phương án ứng phó phòng, chống dịch (50 điểm)

14.1. Kế hoạch ứng phó.

- Có kế hoạch 0 điểm.
- Không có kế hoạch 10 điểm.

14.2. Cán bộ đầu mối thông tin về phòng, chống dịch.

- Có 0 điểm.
- Không 05 điểm.

14.3. Bố trí khu vực/phòng cách ly tạm thời.

- Có 0 điểm.
- Có nhưng không đúng quy định 03 điểm.
- Không có 05 điểm

14.4. Có trạm YT/người làm công tác YT hoặc HD với CS KCB

- Có 0 điểm.
- Không 05 điểm.

III. NỘI DUNG

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.

- 100% người lao động 0 điểm.
- TL không được phổ biến, HD giảm từ 90-10%: 01-09 điểm.
- Dưới 10% người lao động: 10 điểm.

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 bàn hàng tự động, trên phương tiện vận chuyển,...).

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



III. NỘI DUNG

14.7. Phân công người giám sát thực hiện ở từng khâu.

- 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 hằng ngày.

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

III. NỘI DUNG

15. Vệ sinh, khử khuẩn môi trường tại nơi làm việc/ ký túc xá (30 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 05 điểm.

III. NỘI DUNG

15.3. Thực hiện làm sạch bề mặt trước khi khử khuẩn hằng 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 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 VỀ NGUY CƠ



1. Chỉ số nguy cơ lây nhiễm (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.

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

III. NỘI DUNG

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,...

- Số điểm của nội dung 8 -14 – 15 trên 50% bị coi là điểm liệt và luôn xếp là nhóm nguy cơ lây nhiễm cao

III. NỘI DUNG



3. Xếp loại nhóm nguy cơ lây nhiễm

- Tổng số đạt 15%: Ít nguy cơ
- Tổng số đạt từ 16- 30%: Nguy cơ lây nhiễm thấp.
- Tổng số đạt từ 31-50%: Nguy cơ lây nhiễm trung bình.
- Tổng số đạt từ 51- 80%: Nguy cơ lây nhiễm cao.
- Tổng số đạt từ 81 - 100%: Nguy cơ lây nhiễm rất cao.



Trân trọng cảm ơn!



Viện Sức khỏe nghề nghiệp và môi trường - NIOEH

<http://nioeh.org.vn/>

TS.BS. Nguyễn Đình Trung - Trưởng khoa Bệnh nghề nghiệp

SĐT: 0942355688

BS. Nông Ngọc Trang - Thường trực Viện SKNN&MT tại phía Nam

SĐT: 0908888363

CHUNG SỐNG AN TOÀN VỚI ĐẠI DỊCH COVID-19



Hãy giữ an toàn cho Bạn và Chúng ta trước Đại dịch COVID-19



<https://infographics.vn>