

Читайте в 2023 году

Темы журнала «Санэпидконтроль. Охрана труда»

НАДЗОР И КОНТРОЛЬ

- Как подготовиться к проверке и чего ждать от проверяющих
- Приостановка деятельности предприятий по новому закону о госконтроле
- Критерии добросовестности: что это и как работает?
- Тонкости досудебного обжалования проверок
- Получили предупреждение о недопустимости действий: что дальше?

ОХРАНА ТРУДА

- Как провести обучение по охране труда работников организации с наименьшими финансовыми затратами? Как организовать обучение своими силами?
- Охрана труда глазами статистики
- Служба охраны труда по новым правилам: определяем численность, структуру и требования к подготовке
- Near Miss: что это такое и для чего нужно
- Практикум для СОТа: разрабатываем комплект и организуем обучение по новым правилам
- Цифровизация и автоматизация охраны труда: кейсы авторов и подписчиков
- Разрабатываем инструкции по охране труда: новые подходы, новые требования
- Профессиональные риски: выбираем методы оценки и меры снижения
- Как самостоятельно провести оценку профессиональных рисков
- Информирование работников об их трудовых правах
- Расследование несчастных случаев: новый порядок, тонкости квалификации
- Меры по профилактике падения работников на ровной поверхности
- Строительство: взаимодействие заказчика и подрядчиков в свете охраны труда
- Средства защиты от падения: правила приемки, проверка работоспособности, критерии выбраковки
- Электробезопасность: как присвоить I группу после изменений ПОТЭУ
- Лестницы и стремянки: правила осмотра

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

- Производственный контроль — 2023: точки замеров и периодичность
- Производственный контроль: организация, проведение, применение результатов

СИЗ И СИОС

- Практикум для СОТа: составляем нормы выдачи СИЗ и СИОС для работников
- Как провести занятие по применению СИЗ
- Как рассчитать потребность в СИЗ при возникновении инфекционных заболеваний
- Аренда СИЗ: возможность и реальность
- Маркировка СИЗ: что должен знать СОТ
- СИЗОД: правильный подбор
- Выбор приборов контроля газовой среды

ЭПИДЕМИОЛОГИЯ

- Мониторинг санитарной и эпидемиологической обстановки на предприятиях
- Биобезопасность в лаборатории по новым СанПиН
- Мониторинг в клиниках и медицинских центрах: вопросы и ответы
- Новые старые эпидемиологические требования к медицинским манипуляциям
- Обращение с отходами в медицинских организациях в вопросах и ответах
- План профилактических и противоэпидемических мероприятий на год: что учесть при составлении

СФЕРА УСЛУГ

- Дезинфекция и стерилизация в салоне красоты и косметологической клинике
- Уборки по требованиям Роспотребнадзора
- О мероприятиях по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в бассейнах, СПА и фитнес-залах
- Правила безопасности для клининговой службы отеля

МЕДИЦИНА

- Очистка и дезинфекция воздуха в медицинских организациях по новым требованиям
- Инструктаж медицинских работников по вопросам охраны труда, в том числе по разделам профилактики профессионального инфицирования и безопасного обращения с медицинскими отходами
- Профилактика ИСМП по новому СанПиН 3.3686-21 (цикл статей)
- Особенности учета и регистрации ИСМП в стационаре
- Публикуем СОПы для манипуляций, имеющих эпидемиологическое значение (цикл статей)
- Эпидемиологический анализ заболеваемости ИСМП. Тонкости проведения оперативного и ретроспективного анализа заболеваемости
- Сложности при микробиологическом анализе

ДЕЗИНФЕКЦИЯ. ДЕЗИНСЕКЦИЯ. ДЕРАТИЗАЦИЯ

- Дезинфекционная обработка кроватей и бокс спринг
- Распространенные ошибки при дезинсекции и дератизации промышленных предприятий
- Pest-контроль: практические аспекты для салонов красоты, отелей и промышленных предприятий
- Документирование мероприятий в сфере дезинфекции и дезинсекции

ПИТАНИЕ

- Комментируем чек-листы по общественному питанию
- Гигиена профессиональной кухни по ХАССП: оборудование, инвентарь, моющие средства. Ручная и машинная мойка
- Как составить блок-схему технологического процесса
- Транспортировка, прием и хранение пищевых продуктов: требования МР 2.3.6.0233-21
- Как составить план мероприятий по внедрению ХАССП
- ХАССП в общественном питании: выявляем и описываем опасные факторы, анализируем риски

И многое-многое другое

Санэпидконтроль Охрана труда

№ 5 сентябрь/октябрь 2022

Учредитель

ООО «Профессиональное издательство»

**Генеральный директор,
шеф-редактор**

О. А. Иванова

Над номером работали:

М. А. Бочарова, Е. В. Дубель, О. Н. Ермолина,
Н. А. Ким, А. А. Лопатина, И. И. Назимкин,
С. Г. Подберезина, И. А. Позняков, Л. И. Познякова,
О. В. Силенова

Отдел рекламы

А. М. Васильев,
reklama@profiz.ru

Отдел подписки

В. С. Красавина,
podpiska@profiz.ru

Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-65316
от 12.04.2016 выдано Федеральной службой
по надзору за соблюдением законодательства
в сфере связи и массовых коммуникаций.

Подписано в печать 05.09.2022.

Формат 72 × 104/16.

Бумага мелованная 90 г/м². Печать офсетная.

Усл. печ. л. 8. Заказ №

Цена свободная.

Отпечатано в типографии ООО «ТМ Аргос-Графикс», РБ.
Лицензия на право осуществления
полиграфической деятельности № 02330/110
выдана (продлена) решением Министерства
информации РБ от 14.04.2014 № 67.

© ООО «Профессиональное издательство», 2022

12+ Для детей
старше 12 лет

Адрес издателя (редакции):

127473, г. Москва, 1-й Щемилевский переулок,
д. 16, стр. 2, 4-й подъезд

Адрес для корреспонденции:

127055, г. Москва, а/я 75

Тел. редакции:

(495) 258-08-15 (многоканальный)

www.profiz.ru

e-mail: san@profiz.ru

Подписные индексы:

«Урал-пресс» — 81178

«Почта России» — П1445

Материалы со знаком ® публикуются на правах
рекламы. Издательство не несет ответственности
за содержание рекламных материалов.

Издательство не несет ответственности за ущерб,
который может быть нанесен в результате исполь-
зования, неиспользования или ненадлежащего ис-
пользования информации, содержащейся в настоя-
щем издании. Мнение редакции может не совпадать
с мнением авторов. Перепечатка материалов жур-
нала «Санэпидконтроль. Охрана труда» возможна
только с письменного разрешения редакции.

Сентябрь. Время, когда вступает в силу множество норматив-
ных актов.

Для вас актуальны прежде всего изменения в охране труда. 1 сен-
тября вступила в силу вторая порция нормативных актов, подзакон-
ных новой редакции раздела Х ТК РФ. Мы подготовили лаконичные
карточки со справочной информацией об НПА и о том, что нужно
сделать СОТам в связи с их вступлением в силу (с. 9).

Новый Порядок обучения по охране труда — горячая тема осени
в сфере ОТ. Продолжаем серию статей по этой теме. На этот раз
разъясняем, как организовать обучение по управлению охраной
труда, по работам во вредных условиях и по работам повышенной
опасности (с. 16), проиллюстрировав теорию готовыми програм-
мами, примерами и памятками.

Несчастные случаи на производстве и их расследование — еще
одна актуальная тема. В прошлом номере мы дали первую, ознако-
мительную статью по новому Порядку расследования НС, а в этом,
как и обещали, публикуем вторую. В ней мы привели алгоритм
расследования НС, документы, которые надо составить по новым
формам на каждом этапе, а также показали, как пользоваться
классификаторами при заполнении документов (с. 45).

С 1 сентября также вступили в силу поправки к Правилам по ох-
ране труда при эксплуатации электроустановок. Подробный ком-
ментарий к ним читайте на с. 30.

Вторая версия Практических рекомендаций по организации вну-
треннего контроля и безопасности медицинской деятельности для
больниц также вступила в силу 1 сентября. Наши эксперты расска-
зывают, как изменился раздел «Эпидемиологическая безопасность
(Профилактика ИСМП)» и как выстроить и оценить систему эпидбезо-
пасности в стационаре, используя рекомендации (с. 142).

План (программа) производственного контроля (ППК) за со-
блюдением санитарных правил — это локальный нормативный
документ, который разрабатывается индивидуально в каждой
организации. Расскажем, как составить ППК по новым требова-
ниям санитарного законодательства для лаборатории микробио-
логии и паразитологии (с. 64), а также прокомментируем новые
МР 2.3.0279-22, которые помогут составить ППК предприятиям
общественного питания и торговли (с. 83).

Нашим подписчикам, работающим в сфере общепита, рекомен-
дуем статью по внутреннему расследованию пищевого отравления,
начатого по жалобе клиента (с. 106).

Рубрика «Медицина» целиком составлена на основе ваших по-
желаний и вопросов. Судя по отзывам, вам понравился формат
блиц-ответов, который мы запустили в предыдущем номере жур-
нала. В этом номере — короткие ответы по пищеблокам в медор-
ганизациях и по эпидмероприятиям (с. 138).

Также мы продолжаем публиковать СОПы на эпидемиологиче-
ски значимые манипуляции. В этом номере это СОПы:

- на проведение ИВЛ с помощью мешка Амбу (с. 127);
- на проведение УЗИ-диагностики (с. 132);
- по правилам работы с дезинфекционной камерой (с. 136).

Ждем Ваших вопросов и пожеланий. Пишите нам, используя
сервис «Задать вопрос» (код доступа 1001). Не забывайте и о дру-
гих наших сервисах:

- «Сервис форм» (код доступа 361-418);
- Банк документов (код доступа 8497);
- Вебинары (код доступа 9005).

Ваша редакция