**Mẫu báo cáo kết quả tự đánh giá nguy cơ lây nhiễm và cam kết thực hiện đầy đủ các quy định phòng, chống dịch COVID-19 tại doanh nghiệp**

*(Theo Quyết định số 2194/QĐ-BCĐQG, ngày 27/5/2020 của Ban Chỉ đạo Quốc gia về phòng, chống dịch Covid-19 2020 về việc ban hành “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”)*

 TÊN DOANH NGHIỆP:

|  |  |
| --- | --- |
| **....................................** | *, ngày tháng năm 2021* |

Kính gửi: Ban Quản lý các Khu công nghiệp tỉnh Đắk Lắk

Tên doanh nghiệp:………………………………………………………

Địa chỉ:…………………………………………………..………………

Điện thoại liên hệ:………………………………………...……………..

Email:……………..……………………………………………………..

Người đại diện theo pháp luật:

* Họ và tên:……………………………………………………………
* Chức vụ:…………………………………………………………….

Người liên hệ khi cần thiết:

* Họ và tên:……………………………………………………………
* Chức vụ:…………………………………………………………….
* Điện thoại liên hệ:…………………………………...……………..
* Email:………..……………………………………………………..

Tổng số lao động trong tỉnh:…………………………………………..

Tổng số lao động ngoài tỉnh:…………………………………………

Địa chỉ ký túc xá cho người lao động(nếu có):………………………

…………………………………………………………………………

Số lao động đang lưu trú tại ký túc xá (nếu có):………………………

Thực hiện công văn số ……/KCN-QLNV ngày tháng 5 năm 2021 của Ban Quản lý các Khu công tỉnh Đắk Lắkvề việc tiếp tục tăng cường phòng, chống dịch COVID-19 tại cơ sở sản xuất kinh doanh, KCN, Doanh nghiệp đã tiến hành tự đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19 tại doanh nghiệp theo hướng dẫn tại Quyết định số 2194/QĐ-BYT ngày 27 tháng 5 năm 2020 của Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19 và cam kết thực hiện đầy đủ các quy định phòng, chống dịch COVID-19 như sau:

**I. Báo cáo kết quả tự đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch COVID-19**

1.Tổng số điểm chấm đạt:……….%

2.Tự xếp loại nhóm nguy cơ lây nhiễm: (đánh dấu “X” vào cột “TỰ XẾP LOẠI” tương ứng với 1 trong 5 nguy cơ trong cột “NHÓM NGUY CƠ”)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| STT | NHÓM NGUY CƠ | TỰ XẾP LOẠI |
| 1 | Rất ít nguy cơ |  |
| 2 | Nguy cơ lây nhiễm thấp |  |
| 3 | Nguy cơ lây nhiễm trung bình |  |
| 4 | Nguy cơ lây nhiễm cao |  |
| 5 | Nguy cơ lây nhiễm rất cao |  |

3. Các tồn tại cần khắc phục:

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

4. Giải pháp và thời gian khắc phục các tồn tại:

5. Doanh nghiệp đính kèm các bảng thống kê việc thực hiện những việc cần làm theo hướng dẫn tại các Phụ lục : 1,2,3,4,5,6 kèm theo Quyết định số 2194/QĐ-BYT ngày 27 tháng 5 năm 2020 của Ban Chỉ đạo Quốc gia phòng, chống dịch COVID-19.

**II. Cam kết thực hiện đầy đủ các quy định phòng, chống dịch COVID-19 tại doanh nghiệp**

Doanh nghiệp cam kết thực hiện đầy đủ các quy định phòng, chống dịch COVID-19, chịu trách nhiệm về công tác phòng, chống dịch tại cơ sở sản xuất kinh doanh và ký túc xá cho người lao động của Doanh nghiệp.

Doanh nghiệp chịu trách nhiệm về nội dung báo cáo và cam kết nêu trên.

|  |  |
| --- | --- |
|  | **NGƯỜI ĐẠI DIỆN THEO PHÁP LUẬT CỦA DOANH NGHIỆP***(ký tên, đóng dấu, ghi rõ họ tên,* *chức vụ)***Họ và Tên:………………………****Chức vụ:…………………………** |

**PHỤ LỤC**

# HƯỚNG DẪN TỰ ĐÁNH GIÁ

**NGUY CƠ LÂY NHIỄM DỊCH COVID-19 TẠI NƠI LÀM VIỆC VÀ KÝ TÚC XÁ CHO NGƯỜI LAO ĐỘNG**

Căn cứ 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 ban hành “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”;

# NỘI DUNG ĐÁNH GIÁ

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 |

1. **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 |

1. **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

(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 |

1. **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 điểu hòa
 | 10 điểm |

1. **Tổ chức thời gian làm việc ( 05 điểm)**

|  |  |
| --- | --- |
| * Nhỏ hơn hoặc bằng 8 giờ/ngày
 | 0 điểm |
| * Trên 8 giờ
 | 05 điểm |

1. **Tỷ lệ người lao động được quan sát thấy có kiểm tra thân nhiệt trước khi vào phân xưởng (10 người)**

|  |  |
| --- | --- |
| * 100%
 | 0 điểm |
| * 80% đến dưới 100%
 | 07 điểm |
| * 60% đến dưới 80%
 | 09 điểm |
| * Dưới 60%
 | 10 điểm |

1. **Điều kiện vệ sinh cá nhân cho người lao động (20 điểm)**
	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 cồn 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 |

* 1. *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 cồn 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 |

1. **Sử dụng khẩu trang tại nơi làm việc (30 điểm)**
	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% lao động
 | 10 điểm |

* 1. *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% lao động
 | 20 điểm |

1. **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 |

1. **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 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 |

1. **Tổ chức bữa ăn ca cho người lao động (45 điểm)**
	1. *Hình thức tổ chức ăn ca.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Tổ chức tại cơ sở sản xuất kinh doanh
 | 0 điểm |
| * Không tổ chức
 | 45 điểm |

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

* 1. *Giám sát sức khỏe hằng ngày của đơn vị cung cấp bữa ăn ca.*

|  |  |
| --- | --- |
| * 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 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| * Dưới 50 người
 | 01 điểm |
| * Từ 50 đến 100 người
 | 02 điểm |
| * Từ 100 đến 500 người
 | 03 điểm |
| * Từ 500 đến 1000 người
 | 04 điểm |
| * Trên 1.000 người
 | 05 điểm |

* 1. *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 |

* 1. *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 |

* 1. *Bố trí khu vực và người lao động thực hiển 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 |

* 1. *Hình thức cung cấp suất ăn.*

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

* 1. *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 |

1. **Tổ chức đưa đón người lao động (20 điểm)**
	1. *Phương tiện di chuyển đến nơi làm việc của người lao động (20 điểm)*

|  |  |
| --- | --- |
| * Có tổ chức đưa đón

*(Nếu có, tiếp tục đánh giá các chỉ số từ 12.2 đến 13.5)* | 0 điểm |
| * Không tổ chức đưa đón 100%

*(Nếu không, không đánh giá chỉ số từ 12.2 đến 13.5)* | 20 điểm |

* 1. *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 |

* 1. *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 |

1. **Các trang thiết bị hỗ trợ phòng, chống dịch trên phương tiện đưa đón người lao động (15 điểm)**
	1. *Thông gió trên phương tiện.*

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| * Có
 | 0 điểm |
| * Không
 | 03 điểm |

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

|  |  |
| --- | --- |
| * Có
 | 0 điểm |
| * Không
 | 03 điểm |

* 1. *Lập danh sách hoặc theo dõi người đi xe bằng thẻ.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Có
 | 0 điểm |
| * Không
 | 03 điểm |

* 1. *Thực hiện vệ sinh, khử khuẩn xe trước/sau mỗi lần đưa đón.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Có
 | 0 điểm |
| * Không
 | 03 điểm |

1. **Phương án ứng phó phòng, chống dịch (50 điểm).**
	1. *Kế hoạch ứng phó.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Có kế hoạch
 | 0 điểm |
| * Không có kế hoạch
 | 10 điểm |

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

|  |  |
| --- | --- |
| * Có
 | 0 điểm |
| * Không
 | 05 điểm |

* 1. *Bố trí khu vực/phòng cách ly tạm thời*

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

* 1. *Có trạm y tế/người làm công tác y tế hoặc hợp đồng với cơ sở khám bệnh chữa bệnh theo quy định.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Có
 | 0 điểm |
| * Không
 | 05 điểm |

* 1. *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 |
| * Tỷ lệ không được phổ biến, hướng dẫn giảm từ 90% xuống 10%
 | 01-09 điểm |
| * Dưới 10% người lao động
 | 10 điểm |

* 1. *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, …)*

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

* 1. *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 |

* 1. *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 |

1. **Vệ sinh, khử khuẩn môi trường tại nơi làm việc/ ký túc xá (30 điểm)**
	1. *Thực hiện vệ sinh, khử khuẩn.*

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

* 1. *Sử dụng dung dịch khử khuẩn.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Đúng quy định
 | 0 điểm |
| * Không đúng quy định
 | 05 điểm |

* 1. *Thực hiện làm sạch bề mặt trước khi khử khuẩn hằng ngày.*

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

* 1. *Phương pháp khử khuẩn.*

|  |  |
| --- | --- |
| * Đúng quy định
 | 0 điểm |
| * Không đúng quy định
 | 05 điểm |

* 1. *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 |

# KẾT QUẢ ĐÁNH GIÁ

**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 sổ từ 1 đến 15 ở trên nhân với 100.

CSNCLN = (CS1 + CS2 + CS3 + … + CS15)/300\*100

**Xếp loại nhóm nguy cơ lây nhiễm:**

- Tổng số điểm chấm đạt dưới hoặc bằng 15%: Rất ít nguy cơ. 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. 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. 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. 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 tạm dừng hoạt động.

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