

Số: 91 /QĐ-BCĐ

Thừa Thiên Huế, ngày 14 tháng 6 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH

**Ban hành Bộ tiêu chí đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại nhà máy,
cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế**

TRƯỞNG BAN CHỈ ĐẠO PHÒNG, CHỐNG DỊCH TỈNH THỪA THIÊN HUẾ

*Căn cứ Luật Tổ chức chính quyền địa phương ngày 19 tháng 6 năm 2015;
Căn cứ Luật Phòng, chống bệnh truyền nhiễm ngày 21 tháng 11 năm 2007;
Căn cứ Nghị định số 101/2010/NĐ-CP ngày 30 tháng 9 năm 2010 của
Chính phủ quy định chi tiết thi hành một số điều của Luật Phòng, chống bệnh
truyền nhiễm về áp dụng biện pháp cách ly y tế, cưỡng chế cách ly y tế và chống
dịch đặc thù trong thời gian có dịch;*

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

*Căn cứ Quyết định số 1012/QĐ-UBND ngày 07 tháng 5 năm 2021 của
UBND tỉnh Thừa Thiên Huế về việc kiện toàn Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch
bệnh viêm đường hô hấp cấp do chủng mới của vi rút Corona gây ra của tỉnh
Thừa Thiên Huế;*

*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 hướng dẫn phòng, chống và đánh
giá đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại nơi làm việc và ký túc xá;*

*Theo đề nghị của Giám đốc Sở Công Thương tại Tờ trình số 1165/TTr-
SCT ngày 04 tháng 6 năm 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 nhà máy, cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

1. UBND các huyện, thị xã và thành phố Huế; Ban Quản lý Khu Kinh tế, công nghiệp tỉnh phối hợp Sở Y tế, Sở Công Thương thành lập tổ kiểm tra, ban hành quy trình đánh giá đối với Bộ tiêu chí theo thẩm quyền quy định (*trong Khu kinh tế, khu công nghiệp do Ban Quản lý chủ trì kiểm tra; ngoài Khu kinh tế, khu công nghiệp do UBND các huyện, thị xã và thành phố chủ trì kiểm tra*).

2. Các cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế có trách nhiệm thực hiện việc đánh giá nguy cơ tại cơ sở sản xuất công nghiệp theo Bộ tiêu chí ban hành kèm theo Quyết định này.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký và thay thế Quyết định số 127/QĐ-BCĐ ngày 30 tháng 7 năm 2020 của Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 tỉnh về việc ban hành bộ tiêu chí đánh giá mức độ an toàn trong phòng, chống dịch Covid-19 tại nhà máy, cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế.

Điều 3. Chánh Văn phòng Ủy ban nhân dân tỉnh, Giám đốc Sở Công Thương, Giám đốc Sở Y tế, Trưởng Ban Quản lý Khu kinh tế, công nghiệp tỉnh, Thủ trưởng các Sở, ban ngành liên quan, Chủ tịch Ủy ban nhân dân các huyện, thị xã và thành phố Huế và các tổ chức, cá nhân liên quan chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Bộ Công Thương;
- TV Tỉnh ủy;
- TT HĐND tỉnh;
- CT và các PCT UBND tỉnh;
- VP: CVP và các PCVP ;
- Cổng Thông tin Điện tử tỉnh;
- Lưu: VT, CT.

TRƯỞNG BAN

CHỦ TỊCH UBND TỈNH
Phan Ngọc Thọ

BỘ TIÊU CHÍ

Đánh giá nguy cơ lây nhiễm dịch Covid-19 tại nhà máy, cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn tỉnh

*(Ban hành kèm theo Quyết định số 91 /QĐ-BCĐ ngày 14 tháng 6 năm 2021
của Trưởng Ban chỉ đạo phòng, chống dịch COVID-19 tỉnh)*

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 nhà máy, cơ sở sản xuất 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 nhà máy, cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn tỉnh Thừa Thiên Huế không bao gồm quy mô sản xuất hộ gia đình.

III. TIÊU CHÍ ĐÁNH GIÁ

| Tiêu chí | Đơn vị tự đánh giá | Ghi chú |
|--|---------------------------|----------------|
| 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) (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 người lao động được quan sát thấy có kiểm tra thân nhiệt, quét mã QR 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) | | |
| <i>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 cồn trước khi vào và ra khỏi phân xưởng</i> | | |
| - 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 | | |
| <i>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 cồn trước khi vào và ra khỏi phân xưởng; trước và sau khi ăn</i> | | |
| - 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) | | |
| <i>8.1. Cung cấp khẩu trang cho người lao động mỗi ngày hoặc khẩu trang giặt được</i> | | |
| - 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 | | |
| <i>8.2. Tỷ lệ người lao động đeo khẩu trang trong lúc làm việc</i> | | |
| - 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% 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 | | |
| 11. Tổ chức bữa ăn ca cho người lao động (45 điểm) | | |
| <i>11.1. Hình thức tổ chức ăn ca</i> | | |
| - 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 11.8)</i> | | |
| <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 05 điểm | | |
| <i>14.2. Cam kết an toàn phòng chống dịch</i> | | |
| - Có cam kết: 0 điểm | | |
| - Không có cam kết: 05 điểm | | |
| <i>14.3. Cán bộ đầu mối thông tin về phòng, chống dịch.</i> | | |
| - Có 0 điểm | | |
| - Không 05 điểm | | |
| <i>14.4. 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>14.5. 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>14.6. Tỷ lệ người lao động được phổ biến, hướng dẫn các thông tin về phòng, chống dịch tại nơi làm việc/ ký</i> | | |

| | | |
|--|--|--|
| <i>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%: 0,5-4,5 điểm | | |
| - Dưới 10% người lao động: 05 điểm | | |
| <i>14.7. 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, ...).</i> | | |
| - Có đầy đủ 0 điểm | | |
| - Có nhưng không đầy đủ 03 điểm | | |
| - Không có 05 điểm | | |
| <i>14.8. 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>14.9. 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 | | |
| <i>14.10. Xây dựng và cập nhật dữ liệu lao động phục vụ công tác phòng chống dịch</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 nơi làm việc/ ký túc xá (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 | | |
| Tổng điểm | | |

IV. 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 công nghiệp chia cho tổng số điểm của các tiêu chí từ 1 đến 15 phần III 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 công nghiệp bằng trung bình cộng điểm đánh giá của từng phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất,...

- Nếu số điểm của từng tiêu chí 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, công nghiệp sẽ áp dụng theo từng phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất,... và theo mức độ nhóm nguy cơ lây nhiễm.

- Đối với tiêu chí số 2 (Mật độ người lao động ở các phân xưởng tính bằng số diện tích làm việc cho 01 người lao động) và tiêu chí 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 tiêu chí số 2 và tiêu chí số 12.3 không tính vào mẫu số chung khi tính chỉ số nguy cơ lây nhiễm chung của cơ sở sản xuất công nghiệp.

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 công nghiệp 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 công nghiệp 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 công nghiệp 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 công nghiệp 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 đạt từ 81-100%: Nguy cơ lây nhiễm rất cao. Phân xưởng, dây chuyền, khu vực sản xuất... /Cơ sở sản xuất công nghiệp nên dừng hoạt động và thực hiện ngay giải pháp khắc phục các tồn tại để giảm thiểu nguy cơ.

V. TỔ CHỨC THỰC HIỆN

1. Cơ sở sản xuất công nghiệp

- Tổ chức thực hiện việc đánh giá nguy cơ tại cơ sở sản xuất công nghiệp theo Bộ tiêu chí này và báo cáo kết quả đánh giá về Ban Quản lý các Khu kinh tế, công nghiệp tỉnh, UBND các huyện, thị xã và thành phố Huế thuộc địa bàn quản lý để theo dõi, phục vụ công tác phòng dịch.

- Căn cứ kết quả đánh giá, thực hiện các biện pháp khắc phục (nếu có);

- Việc thực hiện đánh giá lại được tiến hành thường xuyên ít nhất 2 tuần/lần hoặc khi có người lao động thuộc diện là ca bệnh, người tiếp xúc vòng 1, người tiếp xúc vòng 2 hay có sự cố khác.

2. Ban Quản lý Khu kinh tế, công nghiệp tỉnh; UBND các huyện, thị xã và thành phố Huế

- Phổ biến, hướng dẫn các cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn thực hiện đánh giá nguy cơ theo hướng dẫn này.

- Kiểm tra giám sát việc thực hiện công tác đánh giá nguy cơ lây nhiễm tại cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn.

- Tiến hành đánh giá nguy cơ lây nhiễm của các cơ sở sản xuất công nghiệp; định kỳ hàng tháng hoặc đột xuất tổng hợp báo cáo kết quả triển khai gửi về Sở Công Thương và Sở Y tế để báo cáo Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 tỉnh.

3. Sở Công Thương

- Phối hợp với Ban Quản lý Khu kinh tế, công nghiệp tỉnh; UBND các huyện, thị xã và thành phố Huế phổ biến, hướng dẫn; kiểm tra, giám sát việc triển khai thực hiện đánh giá nguy cơ lây nhiễm tại cơ sở sản xuất công nghiệp trên địa bàn.

- Định kỳ hàng tháng hoặc đột xuất tổng hợp báo cáo Ban Chỉ đạo phòng, chống dịch Covid-19 tỉnh kết quả thực hiện./.