

**Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 апреля 2020 г. № 02/7495-2020-32 “О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях торговли”**

27 апреля 2020 Приложение к письму Роспотребнадзора

**Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в организациях торговли**

1. В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции на предприятие (в организацию) рекомендуется осуществлять следующие меры:
  - 1.1. Обеспечить разделение всех работников по участкам, отделам, рабочим сменам в целях минимизации контактов.
  - 1.2. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания: уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта РФ (опрос, анкетирование и др.).
  - 1.3. Организация при входе на предприятие мест обработки рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.
  - 1.4. Ограничение доступа и служебные помещения предприятия (в организацию) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования).
2. В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращения контактов между сотрудниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции на предприятиях (в организациях) работодателям целесообразно организовать и осуществлять следующие мероприятия:
  - 2.1. Принцип групповой ячейки. Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.
  - 2.3. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования. Соблюдение мер личной гигиены сотрудниками.Обработка рук и/или перчаток кожными антисептиками работниками зала не реже, чем каждые два часа.
- 2.4. Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук дезинфицирующими средствами.  
Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.
- 2.5. Проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема ниши, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. **Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.**
- 2.6. В случае выявления заболевших COVID-19 необходимо после их изоляции проведение противоэпидемических мероприятий, включая заключительную дезинфекцию силами специализированных организаций с применением дезинфицирующих средств на основе хлорактивных и кислородоактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов.

**2.7. Обеспечение не менее чем пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.** Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке. Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату для уничтожения микроорганизмов.

**2.8. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляторного типа,** разрешенных к использованию в присутствии людей.

**2.9. Регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений. Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены;** режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета.

**2.10. Обеспечить проведение уборки и дезинфекции туалетов в установленном порядке.**

**2.11. При централизованном питании работников организация посещения столовой по утвержденному графику.**

Организация работы столовых в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания.

**2.12. Нанести разметки, позволяющие соблюдать расстояния в 1,5 м между посетителями.**

**3. Другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19):**

**3.1. Проведение информирования работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены:** режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными ант пестиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи.

Рекомендуется использование информационных материалов с сайта Роспотребнадзора и из других официальных.

**3.3. Временное отстранение от работы или перевод на дистанционную форму работы лиц из групп риска,** к которым относятся лица старше 65 лет, а также имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные, с обеспечением режима самоизоляции в период подъема и высокого уровня заболеваемости новой коронавирусной инфекции.

**3.4. Организация и течение рабочего дня осмотров работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией** (при наличии на предприятии медицинского персонала).

**3.5. Обеспечить прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров.**

Мероприятия, направленные на обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья:

**4.1. Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами,** подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре.

**4.2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.**

**4.3. Предприятие торговли должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.**

**4.4. Механическая мойка посуды, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов.**

**4.5. Максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом. Отпуск товара и прием денег проводить в одноразовых перчатках.**