Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3.5. 0191 -20

Москва 2020

gost.e-ecolog.ru

Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в предприятиях торговли. МР 3.1/2.3.5. 0191 -20

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «08» июня 2020 г.

3. МР 3.1/2.3.5.0191 -20 введены взамен МР 3.1/2.2.0173/5-20 от 21.04.2020 «Рекомендации по организации работы магазинов непродовольственных товаров с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», МР 3.1/2.3.5.0173/7-20 от 21.04.2020 «Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации», МР 3.1/2.3.5.0173/8-20 от 21.04.2020 «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в организациях торговли».

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Федеральной службы
по надзору в сфере защиты прав
потребителей и благополучия человека,
Главный государственный санитарный
врач Российской Федерации



А.Ю. Попова

30 ноября 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3.5 0194-20

1. В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции на предприятиях торговли, распределительных центрах рекомендуется осуществлять следующие меры:

1.1. Проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств перед открытием предприятия торговли.

1.2. Обеспечение разделения всех работников по участкам, отделам, рабочим сменам в целях минимизации контактов.

1.3. 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 Российской Федерации (опрос, анкетирование и др.).

При измерении температуры тела контактными средствами измерения, обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения

после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами.

Организация осмотров работников на признаки инфекционных заболеваний с термометрией. Проведение термометрии не менее 2-х раз в день (утром и вечером).

1.4. Организация при входе на предприятие мест обработки рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

1.5. Запрет доступа в служебные помещения предприятия 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. Ограничение контактов между коллективами отдельных участков, отделов, смен, не связанных общими задачами и производственными процессами. Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен, соблюдения принципов социального дистанцирования.

2.2. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования, местах приема пищи. Соблюдение мер личной гигиены сотрудниками предприятия торговли, распределительного центра, водителями-экспедиторами, мерчандайзерами и представителями поставщиков и т.д.

Обработка рук и/или перчаток кожными антисептиками продавцами, кассирами, работниками зала не реже, чем каждые два часа.

2.3. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, сменных фильтров – в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование *увлажненных масок не допускается.*

Организация централизованного сбора использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметичная упаковка в 2 полиэтиленовых пакета.

2.4. Проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки торговых залов, служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств.

Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2 - 4 часа всех контактных поверхностей, дверных ручек, ручек покупательских тележек и корзин,

прилавков, транспортеров, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, лотков для продуктов, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники и т.д.

2.5. Использование для дезинфекции дезинфицирующих средств, зарегистрированных в установленном порядке, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

2.6. Незамедлительная изоляция и информирование медицинского учреждения в случаях выявления сотрудников с повышенной температурой тела, другими признаками ОРВИ. При выявлении больного с новой коронавирусной инфекцией объем и перечень необходимых противоэпидемических мероприятий определяют должностные лица, проводящие эпидемиологическое расследование, в порядке, установленном соответствующими рекомендациями.

2.7. Обеспечение не менее пятидневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

2.8. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

2.9. Регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений (по возможности).

2.10. При централизованном питании работников организация посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов 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.

При отсутствии столовой - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения, с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

2.11. В торговом зале и перед кассами нанести разметки, позволяющие соблюдать расстояния между посетителями не менее 1,5 м.

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

3.1. Рекомендуется оснащение предприятий торговли, осуществляющих изготовление полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, хлебобулочных изделий, современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при максимальных температурных режимах.

3.2. Исключить возможность покупателям проводить самостоятельно [illegible] стов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

gost.e-ecolog.ru