Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование
Российской Федерации

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3.5.0173/8 -20

Москва 2020

gost.e-ecolog.ru

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в организациях торговли. МР 3.1/2.3.5. 0173/8 -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 «21» апреля 2020 г.

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



А.Ю. Попова

«24» апреля 2020 г.

3.1. ПРОФИЛАКТИКА ИНФЕКЦИОННЫХ БОЛЕЗНЕЙ
2.3.5. ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОВЕДЕНИЮ ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ И ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ (COVID-19) В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ

Методические рекомендации
МР 3.1/2.3.5.0173/8-20

В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции (COVID-19) и в целях, недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг 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 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.

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 в 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. Ограничение контактов между коллективами отдельных участков, отделов, смен, не связанных общими задачами и производственными процессами (принцип групповой ячейки). Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.

2.2. Обеспечение контроля соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении из стран, где зарегистрированы случаи новой короновирусной инфекции.

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 торгового объекта, 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.

2.4. 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.

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.

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

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 кислородактивных 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 и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. 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 коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время по утвержденному графику.

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.

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. В торговом зале и в очереди в кассу 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 антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи.

Рекомендуется использование информационных материалов с сайта Роспотребнадзора и из других официальных источников (сайты Всемирной организации здравоохранения, органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, территориальных органов Роспотребнадзора).

3.2. Ограничение направления сотрудников в командировки.

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 (COVID-19).

3.4. Организация в 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 отдельных категорий работников, указанных в пунктах 14 – 26 приложения № 2 приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда», а также медицинских осмотров, проводимых для отдельных категорий работников в начале рабочего дня (смены), а также в течение и (или) в конце рабочего дня

(смены), проведение которых регламентировано частью третьей ст. 213 Трудового кодекса Российской Федерации.

4. 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. Рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. 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 температуре не ниже 65°С в течение 90 минут.

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

4.6. Исключить возможность покупателям проводить самостоятельно навеску продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

4.7. Усилить контроль за выполнением работниками предприятий настоящих рекомендаций.

gost.e-ecolog.ru