

Превентивные меры незамедлительного характера для защиты граждан в организациях общественного питания

Организациям общественного питания незамедлительно принять следующие меры:

1. Обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями было не менее 1 метра;
Барам, кафе, ресторанам, иным предприятиям общественного питания и досугового характера, предусматривающим тесное размещение посетителей, организовать работу таким образом, чтобы обеспечить расстояние между посетителями не менее 1 метра;
2. Обеспечить допуск посетителей в зал обслуживания только после мытья рук с мылом, а также с обработкой кожными дезинфицирующими средствами (в том числе антисептическими средствами на основе изопропилового и/или этилового спирта);
3. Уточнять у посетителей на предмет их заболеваний простудными и респираторными заболеваниями и не допускать таких лиц в зал обслуживания, как и лиц с очевидными признаками респираторных заболеваний;
4. Усилить работу с персоналом в целях выполнения указанных мер, а также в целях недопущения к работе лиц, имеющих признаки респираторных заболеваний, повышенную температуру тела, а также вернувшихся в течение последних 2-х недель из стран с высоким уровнем заболеваний коронавирусом;
5. Настоятельно рекомендовать посетителям старше 60 лет воздержаться от посещения заведения общественного питания;
6. Выполнять рекомендации и предписания Роспотребнадзора по дезинфекции помещений и инвентаря.

Превентивные меры незамедлительного характера для защиты граждан в организациях торговли

Организациям торговли незамедлительно принять следующие меры:

1. Обеспечить санитарные меры в соответствии с предписаниями и рекомендациями Роспотребнадзора, в том числе регулярно протирать дезинфицирующим раствором поверхности с наиболее интенсивным контактом рук потребителей – ручки тележек, дверные ручки и т.д.;
2. Организовать работу по минимизации очередей и скоплений покупателей. Постоянно предупреждать покупателей о необходимости соблюдать дистанцию минимум 1 метр друг от друга;
3. Обеспечить постоянное наличие в торговом зале наиболее востребованных товаров. В случае повышения спроса на них обеспечить увеличение количества данных товаров в торговом зале и их выкладку на полки.
4. Обеспечить усиленные товарные запасы наиболее востребованных товаров, учитывая имеющийся у торговых организаций опыт, местную специфику и рекомендации федеральных и местных властей. Усилить работу с поставщиками для планирования и обеспечения бесперебойных поставок товаров;
5. Интернет-магазинам и сервисам доставки товаров потребителям принять меры по минимизации близкого контакта с покупателем;
6. Торговым сетям и иным организациям торговли проработать вопрос о дистанционном получении заказов от потребителей с последующей выдачей укомплектованного заказа покупателю;
7. Усилить работу с персоналом в целях выполнения указанных мер, а также в целях недопущения к работе лиц, имеющих признаки респираторных заболеваний, повышенной температуры тела и вернувшихся в течение последних 2-х недель из стран с высоким уровнем заболеваний коронавирусом.

Работодателям рекомендуется обеспечить:

- при входе работников в организацию (предприятие) - возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками;
- контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;
- 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 на рабочем месте, после каждого посещения туалета;
- уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, спиртовыми салфетками или спреем для рук - орг.техники, мобильные телефоны, ручки телефонов, панели клавиатур, экран смартфона, пульты дистанционного управления, клавиатура и мышь компьютера и т.д.), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях - с кратностью обработки каждые 2 часа;
- наличие в организации неснижаемого недельного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений, дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовые маски, респираторы);

- регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;
- применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности).

Рекомендуется ограничить:

- любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;
- направление сотрудников в командировки, особенно в зарубежные страны, где зарегистрированы случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);
- при планировании отпусков воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

В зависимости от условий питания работников рекомендовать:

При наличии столовой для питания работников:

- обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

- при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град.С в течение 90 минут;

или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

При отсутствии столовой:

- запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате – комнате приема пищи;
- при отсутствии комнаты приема пищи, предусмотреть выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его ежедневную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

Дезинфицирующие средства

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора, в рабочем рас пюре не менее 0,06%, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КЛАВ) ~ четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем: растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для:

обработки небольших по площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.