

Приложение к письму
Роспотребнадзора
от 14.02.2020 № 02/2230-2020

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций

В связи с неблагополучной ситуацией по новой коронавирусной инфекции в Китайской Народной Республике 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 общественного питания.

Механизмы передачи инфекции – воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

Меры профилактики:

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).

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.

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.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в

соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций 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°C в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не осуществляется.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б – в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородоактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – 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.

В случае выявления заболевших после удаления больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные дезинфицирующие средства на основе хлорактивных и кислородактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения. Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

1

Общие рекомендации

- Обеспечение дистанционной работы с соблюдением режима самоизоляции, в первую очередь для работников старше 65 лет, а также имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет и беременных женщин
- Работа курьерской службы и прием корреспонденции бесконтактным способом
- Электронное взаимодействие, использование телефонной и видеоконференцсвязи для передачи информации
- Запрет на проведение массовых мероприятий на предприятии и на участие работников в мероприятиях других организаций
- Ограничение командировок
- Проведение предварительных и периодических медицинских осмотров на предприятии с использованием мобильных комплексов медицинских организаций
- Первоочередное проведение медицинских осмотров работников организаций, пищевой промышленности, общественного питания, бытового обслуживания, водопроводных сооружений, образовательных организаций

2

Рекомендации на этапах деятельности предприятия

- Информирование о симптомах коронавирусной инфекции, о действиях при выявлении признаков заболевания в домашних условиях и на рабочем месте
- Информирование о мерах профилактики, правилах личной и общественной гигиены
- Нежелательность планирования отпусков в странах и регионах РФ, неблагополучных по коронавирусной инфекции
- Правила использования спецодежды и СИЗ, в том числе масок и перчаток
- «Горячие» телефоны для вызова врача и получения необходимых консультаций
- Официальные информационные ресурсы (сайты ВОЗ, региональных органов власти, Роспотребнадзора).
- Ответственность за распространение ложной информации

3

Доставка на работу/с работы

- Доставка на работу/с работы транспортом предприятия со сбором/ высадкой в определенных точках населенного пункта для работников, не имеющих личный транспорт
- Дезинфекция транспорта для доставки персонала
- Упрощенная процедура идентификации работников на КПП с использованием автоматических устройств с магнитными картами
- Социальная дистанция между работниками при прохождении КПП, нанесение сигнальной разметки на полу КПП и на подходе к нему
- Разделение начала и окончания рабочих смен на несколько периодов для предотвращения скопления работников на КПП
- Максимальное разделение входов на территорию и в здания организации
- Обязательный бесконтактный контроль температуры у работников
- Опрос о состоянии здоровья работника, его близких, о возможных контактах с больными лицами или лицами, прибывшими из-за границы или другого региона
- Обработка рук антисептиками или дезинфицирующими салфетками при входе
- Запрет доступа на предприятие лиц, не связанных с его деятельностью

4

Технологический процесс

- Ограничение контактов между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных рабочих групп
- Разобщение коллектива путем размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организация работы в несколько смен
- Определение сотрудников, отвечающих за перемещение изделий и документов между подразделениями
- Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых
- Повышенное внимание на промышленных предприятиях к функционированию систем вентиляции и пылеподавления, обеспечению предельно-допустимых концентраций пыли и вредных веществ в воздухе рабочей зоны, механизации, автоматизации технологических процессов, максимальному сокращению контакта работающих с промышленными аэрозолями, парами, газами
- Предельное количество работников, которые могут одновременно находиться в одном помещении:
 - до 50 кв.м - не более 5 человек
 - до 100 кв.м - не более 10 человек
 - до 200 кв.м - не более 25 человек
 - свыше 200 кв.м - не более 50 человек
- Социальная дистанция между работниками в производственных помещениях, нанесение сигнальной разметки на полу
- Осмотр работников на признаки респираторных заболеваний с проведением термометрии 1 раз в 4 часа
- Регулярная влажная уборка производственных, служебных помещений и мест общественного пользования с применением дезинфицирующих средств
- Дезинфекция каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники)
- Бактерицидные облучатели воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников
- Проветривание рабочих помещений каждые 2 часа
- Обеспечение работников на рабочих местах масками, дезинфицирующими средствами, кожными антисептиками и перчатками
- Посещение столовой сотрудниками подразделений по утвержденному графику
- Запрет приема пищи на рабочих местах, выделение специальной комнаты для питания при отсутствии столовой
- Работа столовых с обязательным проведением профилактических и дезинфекционных мероприятий
- Умывальники и дозаторы с кожными антисептиками в местах общественного пользования

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 3.1/2.3.5.0143/8 -20

Москва 2020

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в организациях торговли. МР 3.1/2.3.5. 01/23/8 -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

«21» 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. 0193/8-20

В связи с неблагоприятной 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 коронавирусной 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. Рекомендуются 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°C в течение 90 минут.

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

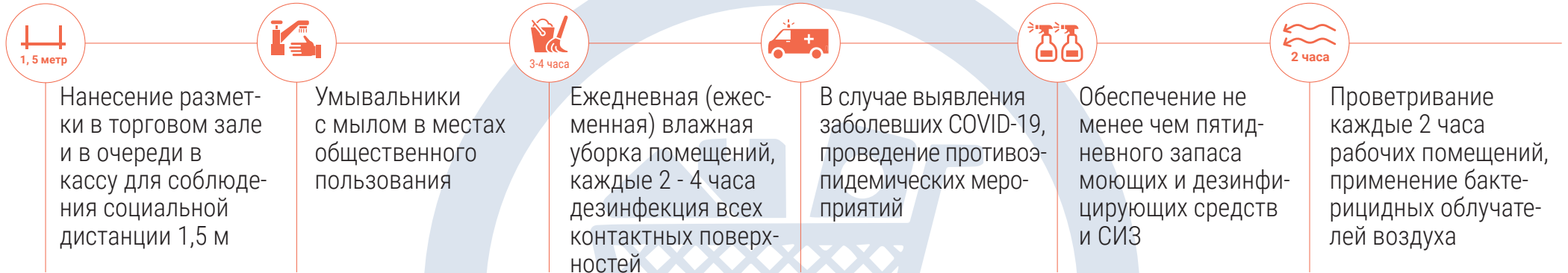
4.6. Исключить возможность покупателям проводить самостоятельно навеску продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

4.7. Усилить контроль за выполнением работниками предприятий настоящих рекомендаций.

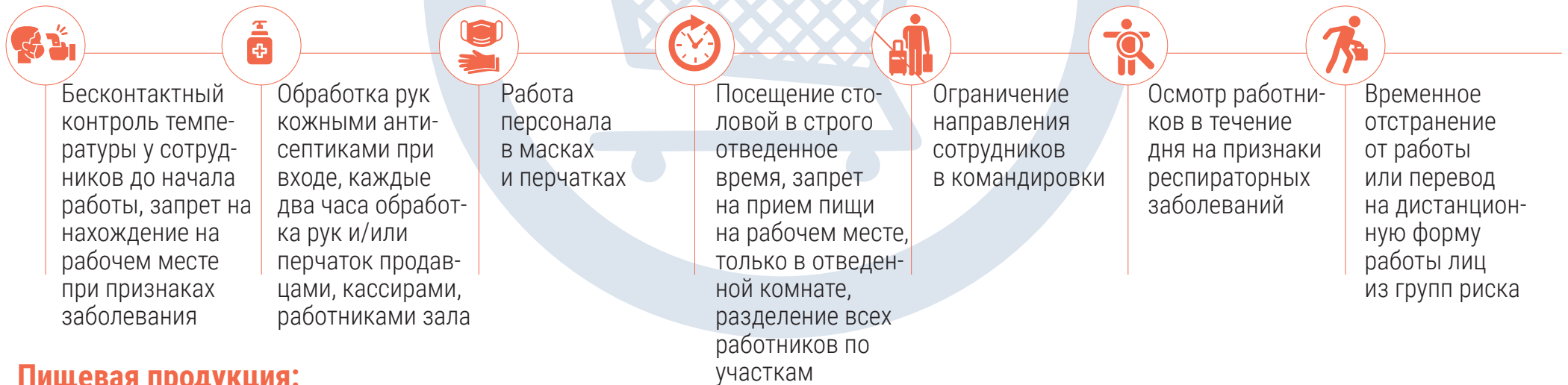
Рекомендации по организации работы предприятий торговли

СТ  ПКОРОНАВИРУС.РФ

Помещения:



Люди:



Пищевая продукция:

1	Пищевые продукты хранятся с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товару	2	Максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом	3	Отпуск товара и прием денег проводить в одноразовых перчатках	4	Реализацию развесных товаров осуществлять в упакованном виде
---	--	---	---	---	---	---	--

! При оказании услуг тот, кто оказывает услугу и тот, кто получает услугу, обязательно должны быть в масках



РОСПОТРЕБНАДЗОР