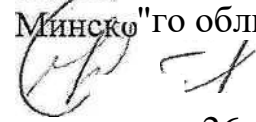


УТВЕРЖДАЮ

Заместитель председателя
Минского областного исполнительного комитета



Рогашук

26 мая 2020г.

Основные санитарно-противоэпидемические мероприятия, направленные на предотвращение заноса, возникновения и распространения вирусных инфекций, в том числе COVID-19 на объектах торговли, общественного питания и бытового обслуживания в период регистрации случаев инфекции COVID-19

В целях предотвращения распространения вирусных инфекций, в том числе COVID-19, необходимо:

1. Обеспечить всеми субъектами хозяйствования и индивидуальными предпринимателями выполнение требований санитарно-эпидемиологического законодательства, в том числе санитарных норм и правил «Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение заноса, возникновения и распространения гриппа», утвержденных постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.12.2012 № 217, с изменениями, внесенными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.04.2020 №37.

2. На объектах торговли, общественного питания и бытового обслуживания обеспечить:

2.1. наличие информационно-образовательных материалов о профилактике коронавирусной инфекции, в том числе размещение при входе в объект (на входных дверях) информации для посетителей о необходимости соблюдения ими дистанции не менее 1-1,5 м друг от друга при ожидании отпуска товара в отделах и при ожидании расчёта на кассах;

2.2. наличие дезинфицирующих средств, разрешенных к применению для этих целей в соответствии с инструкцией по применению, в достаточном количестве. На период регистрации случаев инфекции COVID-19 применять дезинфицирующие средства, обладающие вирулицидным эффектом (режим обработки (концентрация средства и экспозиция), который уничтожает вирусы), в соответствии с инструкцией по применению;

2.3. условия хранения дезинфицирующих средств, определенные производителем, наличие инструкций по применению;

2.4. рассмотреть кратность проведения влажной уборки с применением дезинфицирующих средств мест наибольшего скопления (перемещения) посетителей, работников. Проведение не менее 1 раза в сутки уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств (в соответствии с рекомендациями производителя по вирулицидному режиму, с акцентом на дезинфекцию ручек дверей, поручней, инвентарных корзин и тележек, дверей и ключей от индивидуальных ячеек камер хранения личных вещей покупателей при входе в торговый зал, компьютерных клавиатур и мышек, телефонных аппаратов, торгового-кассового оборудования и иных поверхностей);

2.5. внести изменения в инструкции по санитарной обработке потребительских корзин, в части проведения их обработки с использованием дезинфицирующих средств;

2.6. наличие у всех входов в торговые объекты, объекты общественного питания и бытового обслуживания функционирующих дозаторов с антисептическими средствами для обработки рук посетителями, а также в местах общественного пользования (столовые, комнаты приема пищи работниками, туалеты и другие). Наличие дозаторов с жидким мылом в туалетах;

2.7. наличие на каждом объекте запаса жидкого мыла и антисептических средств не менее недельной потребности;

2.8. нанесение разметки на полу в зоне узла расчетов, отделов за прилавочной торговли и отпуска товара, линий раздачи на объектах общественного питания, для обеспечения посетителями соблюдения социального дистанцирования 1-1,5 метра друг от друга;

2.9. допуск к работе лиц без признаков респираторных заболеваний (повышение температуры тела, кашель). Обеспечить наличие документов (журнал, ведомость, лист учета и пр.), подтверждающих проведение данного контроля ответственными специалистами объекта. Кроме того, при необходимости обеспечить ежедневную термометрию всего персонала до начала работы и при необходимости в течение рабочего времени, с отражением результатов в отчетной документации (форма произвольная);

2.10. наличие запаса средств индивидуальной защиты (далее - СИЗ) органов дыхания (масок), перчаток для персонала объектов. Смена СИЗ осуществлять с учетом рекомендаций по использованию. Режим использования одноразовых масок и многоразовых масок (тканевых) - смена через каждые два часа. Исходя из этого, на объекте необходимо создать должные условия хранения чистых масок, а также отработанных (использованных). Отработанные (использованные) одноразовые маски собираются в специально выделенную емкость с дезинфицирующим раствором при полном их погружении с учетом экспозиционного времени

(время, за которое дезинфицирующее средство уничтожает болезнетворные микроорганизмы);

2.11. расстояние (дистанцию) в 1-1,5 метра между рабочими местами сотрудников;

2.12. максимально частое проветривание помещений;

2.13. работу продавцов и кассиров торговых объектов, а также барменов и официантов объектов общественного питания с использованием ими СИЗ органов дыхания и одноразовых перчаток (для кассиров - использование одноразовых перчаток на усмотрение субъекта хозяйствования при условии реализации продукции в производственной упаковке и (или) упакованной на объекте

в одноразовые полиэтиленовые пакеты, пленку и др., и наличия и использования кассирами непосредственно на рабочем месте антисептика для обработки рук (наличие дозатора-распылителя или персональных санитайзеров);

2.14. на объектах общественного питания для надлежащего социального дистанцирования посетителей расстановку обеденных столов на расстоянии не менее 1,5 метра друг от друга; обеспечить силами работников объектов контроль рассадки посетителей через стол в шахматном порядке; рекомендовать работу объектов общепита преимущественно на вынос блюд;

2.15. при организации торговли посредством использования автомагазина, его торговый работник должен работать при обязательном использовании СИЗ органов дыхания и одноразовых перчаток, быть обеспечен дозатором-распылителем или персональным санитайзером с антисептиком для периодической обработки рук; при таком обслуживании покупателей допускается отпуск только товара в промышленной упаковке (без расфасовки на месте обслуживания); а также обеспечить размещение на видном месте информации для покупателей о необходимости соблюдения ими дистанции не менее 1-1,5 м друг от друга при ожидании отпуска товара и расчёта;

2.16. при организации службы доставки товара непосредственно по адресам пребывания заказчиков, продавец-экспедитор должен работать в одноразовых перчатках и при обязательном использовании СИЗ органов дыхания (с учетом сйены через каждые два часа); иметь возможность обработки рук антисептиком;

2.17. при организации выездной и сезонной торговли должны выполняться следующие требования:

2.17.1 .размещение торгового объекта и объекта общественного питания в палатке (павильоне из сборных конструкций) с целью предотвращения попадания на продукты атмосферных осадков, пыли;

2.17.2.объекты торговли и общественного питания должны быть обеспечены:

- достаточным количеством поддонов;
- урнами (допускается вариант - одноразовые мешки для мусора, закрепленные на стойках), предусмотреть запас мешков;
- достаточным количеством холодильного оборудования при хранении и реализации скоропортящейся продукции;
- торговыми горками, подтоварниками высотой не менее 15 см, стеллажами;
- щипцами, вилками, лопатками и др. торговым инвентарём, упаковочным материалом для отпуска продукции;
- только одноразовой посудой (достаточным количеством на весь период торговли), бумажными салфетками;
- отдельными весами и прилавками при реализации сырой продукции, овощей, фруктов и готовой продукции;
- запасом питьевой бутилированной воды для технологических нужд (приготовление пищи, чая, кофе и т.д.);
- разделочными досками, ножами с соответствующей маркировкой;
- емкостями достаточного объёма для хранения запаса питьевой воды;
- рукомойником с современными моющими и дезинфицирующими средствами, жидким мылом, антисептиком для обработки рук, одноразовыми полотенцами;
- сопроводительными документами установленной формы на продукцию, удостоверяющими её качество и безопасность;
- достаточным количеством комплектов санитарной и форменной одежды с головными уборами, СИЗ органов дыхания (одноразовые или многоразовые маски с возможностью их замены через каждые 2 часа работы), одноразовыми перчатками;

2.17.3.требования к отпуску пищевых продуктов:

- соблюдение товарного соседства при выкладке пищевых продуктов;
- отпуск сырых и готовых продуктов, овощей, фруктов отдельным продавцом на отдельных весах;
- обеспечение реализации скоропортящихся пищевых продуктов только при наличии достаточного количества холодильного оборудования;
- г- продажа мороженого, рыбных пресервов, крабовых палочек, рыбы свежемороженой и т.д. - только при наличии низкотемпературных прилавков или ларей;

-
обеспечение реализации бакалейной группы товаров,
кондитерских изделий промышленного производства только в фасованном
виле:

