

## **Рекомендации по минимизации риска возникновения и распространения инфекции, вызванной коронавирусом COVID-19, при осуществлении деятельности в области торговли и бытового обслуживания населения**

В целях минимизации риска возникновения и распространения инфекции, вызванной коронавирусом COVID-19, **рекомендуем** юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим деятельность в области торговли и бытового обслуживания населения (за исключением пунктов 6-10, подпунктов 11.3, 11.9 пункта 11):

1. обеспечить измерение температуры тела работников и не допускать к работе работников с признаками респираторной инфекции (в том числе насморк, чихание, кашель, повышенная температура тела). При измерении температуры тела контактными средствами измерения обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами;

2. обеспечить всех работников индивидуальными средствами защиты органов дыхания (в том числе масками или повязками для лица), дезинфицирующими средствами (в том числе салфетками, гелями, спреями и другими средствами) для обработки рук и перчатками;

3. обеспечить возможность соблюдения работниками правил личной и общественной гигиены: оборудовать в местах общего пользования умывальники для мытья рук с мылом и диспенсеры (дозаторы) с дезинфицирующими средствами и организовать контроль их регулярной заправки;

4. информировать работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки дезинфицирующими средствами – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета и перед каждым приемом пищи;

5. отпуск товаров, оказание бытовых услуг и расчеты с потребителями проводить в индивидуальных средствах защиты органов дыхания и в перчатках;

6. обеспечить хранение пищевых продуктов с соблюдением условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству;

7. не допускать использование посуды, торгового оборудования и инвентаря с трещинами, сколами, отбитыми краями;

8. исключить возможность покупателям проводить самостоятельно нарезку пищевых продуктов;

9. передачу покупателям пищевых продуктов осуществлять в упакованном виде либо предоставить покупателям возможность для самостоятельного упаковывания пищевых продуктов, не упакованных изготовителем или продавцом;

10. расфасовку товаров производить в отдельном помещении или на безопасном (не менее 1-1,5 метра) расстоянии от покупателей;

11. в торговых объектах, торговых центрах и на рынках, в объектах бытового обслуживания населения:

11.1. ограничить доступ в служебные помещения лиц, не связанных с деятельностью объекта, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.п.);

11.2. оборудовать на входе и выходе, а также на иных видных местах по ходу движения места для обработки посетителями рук дезинфицирующими средствами (в том числе с помощью установленных диспенсеров, дозаторов);

11.3. не проводить дегустации продуктов питания или другие подобные мероприятия;

11.4. организовать регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений;

11.5. в течение рабочего дня (не реже, чем через 2 часа) организовать проведение влажной уборки помещений, а также часто используемых предметов и мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими средствами ручек дверей, корзин, тележек, касс, витрин, другого торгового оборудования, а также оборудования, размещенного в объектах бытового обслуживания населения. Для дезинфекции применять наименее токсичные средства;

11.6. не допускать скопления людей. Организовать безопасное перемещение работников и посетителей: по одному или по двое с соблюдением дистанции в 1-1,5 метра;

11.7. нанести специальную разметку (не менее 1-1,5 метра) для дистанцирования покупателей в местах расположения контрольно-кассовых узлов;

11.8. при наличии возможности установить перед кассами оргстекло;

11.9. обеспечить информирование посетителей (в том числе с трансляцией по громкоговорителям) о необходимости при посещении объектов массового скопления людей (в том числе торговых объектов, торговых центров и рынков) соблюдения безопасной дистанции 1-1,5 метра (в том числе в очереди на кассу), использования средств индивидуальной защиты (масок и перчаток), как можно меньше прикасаться к товарам.

## **Рекомендации по минимизации риска возникновения и распространения инфекции, вызванной коронавирусом COVID-19, при осуществлении деятельности в области общественного питания**

В целях минимизации риска возникновения и распространения инфекции, вызванной коронавирусом COVID-19, **рекомендуем** юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, осуществляющим деятельность в сфере общественного питания:

1. обеспечить измерение температуры тела работников и не допускать к работе работников с признаками респираторной инфекции (в том числе насморк, чихание, кашель, повышенная температура тела). При измерении температуры тела контактными средствами измерения обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами;

2. обеспечить всех работников индивидуальными средствами защиты органов дыхания (в том числе масками или повязками для лица), дезинфицирующими средствами (в том числе салфетками, гелями, спреями и другими средствами) для обработки рук и перчатками;

3. обеспечить возможность соблюдения работниками правил личной и общественной гигиены: оборудовать в местах общего пользования умывальники для мытья рук с мылом и диспенсеры (дозаторы) с дезинфицирующими средствами и организовать контроль их регулярной заправки;

4. информировать работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки дезинфицирующими средствами – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета и перед каждым приемом пищи;

5. оказание услуг общественного питания и расчеты с покупателями проводить в индивидуальных средствах защиты органов дыхания и в перчатках;

6. в объектах общественного питания:

6.1. ограничить доступ в служебные помещения лиц, не связанных с деятельностью объекта, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.п.);

6.2. при наличии возможности организовать обслуживание на вынос без посещения посетителями помещений таких объектов (в том числе с использованием линий автораздачи, через окна экспресс-обслуживания), либо обслуживание с закрытым залом (в том числе с использованием терминалов и аппаратов самообслуживания,

бесконтактных зон оформления и выдачи заказов), либо доставку продукции общественного питания и товаров по заказам;

6.3. не допускать скопления людей. Организовать безопасное перемещение и размещение посетителей в обеденном зале: по одному или по двое с соблюдением дистанции в 1-1,5 метра;

6.4. оборудовать на входе и выходе, а также на иных видных местах по ходу движения места для обработки посетителями рук дезинфицирующими средствами (в том числе с помощью установленных диспенсеров, дозаторов);

6.5. организовать регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений;

6.6. в течение рабочего дня (не реже, чем через 2 часа) организовать проведение влажной уборки помещений, а также часто используемых предметов и мест общего пользования с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими средствами ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания. Для дезинфекции применять наименее токсичные средства;

6.7. обеспечить использование одноразовой столовой посуды и приборов с последующим ее сбором и уничтожением;

6.8. в случае использования посуды многократного применения не допускать использования посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями и поврежденной эмалью. Оборудовать объекты общественного питания посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическую мойку посуды в посудомоечных машинах производить в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применять режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут;

6.9. для мытья посуды ручным способом предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов;

6.10. при наличии возможности установить перед кассами оргстекло;

6.11. обеспечить информирование посетителей (в том числе с трансляцией по громкоговорителям) о необходимости при посещении объектов массового скопления людей (в том числе объектов общественного питания) соблюдения безопасной дистанции 1-1,5 метра (в том числе в очереди на кассу) и использования средств индивидуальной защиты (масок и перчаток).