

## Рекомендации (с дополнениями и изменениями от 06.04.2020) по организации санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике ОРИ и коронавирусной инфекции для **объектов торговли**

Руководителям и должностным лицам объектов организовать проведение следующих мероприятий:

- необходимо разместить дозаторы с антисептиками внутри помещений по ходу движения посетителей (на входах и выходах из магазинов, при возможности на несущих колоннах здания по центру торгового зала не задействованных для хранения товара и других местах), в санитарных узлах для персонала и посетителей;
- обеспечить рабочие места кассиров антисептиками во флаконах с распылителями мелких объемов (карманные антисептики), обязать их проводить антисептику рук каждый час;
- **настоятельно рекомендуем ношение масок и перчаток для работников, контактирующих с посетителями;**
- обеспечить в достаточном количестве запас перчаток и масок для работников объектов торговли и общественного питания;
- осуществлять мытье рук, работающего персонала каждые 2-3 часа с последующей антисептикой рук, оборудовать раковины для мытья рук дозаторами для антисептика и дозаторами для жидкого мыла;
- обеспечить утренний фильтр выхода на работу сотрудников: при наличии признаков простудных заболеваний (першение в горле, насморк, кашель, температура) отстранять от работы;
- при наличии нескольких кассовых аппаратов организовать их работу с чередованием (*через одну линию*);
- **обеспечить реализацию пищевых продуктов только в фасованном виде, в т.ч. пищевых продуктов, которые нельзя помыть и обработать, при самостоятельной фасовке покупателями (конфеты, в том числе весовые в обертке, печенье весовое без обертки и др.);**
- обеспечить постоянную работу системы приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением, а также проветривание помещений каждый час по 10 минут;
- осуществлять уборку торговых залов с применением дезинфицирующих средств не менее трех раз в день по вирусному режиму, создать запас дезинфицирующих средств на 1 месяц;
- осуществлять дезинфекцию методом орошения из механических распылителей входных дверей и ручек каждые три часа;
- **проводить обработку каждые три часа с применением дезинфицирующих средств тележек и корзин для покупателей, камер хранения для вещей покупателей, ключей от камер хранения;**
- при выборе дезинфицирующих средств отдавать предпочтение дезсредствам с коротким сроком действия по вирусному режиму (до 10 минут);

-экспедиторам пищевой продукции обеспечить смену санитарной одежды ежедневно;

-в салонах автомобилей, транспортирующих пищевую продукцию, иметь антисептики для кожи рук, влажные антисептические салфетки.

Консультацию по вопросам проведения дезинфекционных мероприятий можно получить в ГУ «Гомельский областной центр профилактической дезинфекции» по телефону 25 21 83 и 29 58 18 (приемная).