

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях торговли пищевыми продуктами

Требования к персоналу организации торговли

- обеспечить контроль температуры тела работников в начале рабочего дня (обязательно), в течение рабочего дня (по показаниям). Измерение температуры проводить 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 с занесением данных в соответствующий журнал;
- перед одеванием спецодежды обеспечить возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с контролем за соблюдением этой гигиенической процедуры;
- обеспечить контроль за соблюдением персоналом правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук и лица с мылом не реже 1 раза в 2 часа и после каждого посещения туалета или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;
- обязать персонал организации торговли носить маски и перчатки, охрану носить маски с обязательной сменой 1 раз в 2 часа;
- установить защитные экраны на узлах расчета между покупателем и персоналом организации торговли.

Требования к соблюдению режима

- обеспечить по окончанию рабочей смены (или не реже, чем 1 раз в 6 часов) проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств, содержащих хлор, а также протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, витрин, прилавков, холодильного оборудования;
- обеспечить обработку дезинфицирующими средствами не реже 1 раза в 2 часа ручек тележек и корзин;
- обеспечить неснижаемый запас дезинфицирующих средств;
- обеспечить наличие в туалете для персонала моющих и дезинфицирующих средств.

Требования к реализации пищевой продукции

- обеспечить продажу пищевых продуктов, не подлежащих вторичной термической обработке, исключительно в индивидуальной потребительской упаковке;
- запретить продажу на разновес пищевых продуктов в режиме самообслуживания.

Требования для посетителей

- обеспечить соблюдение посетителями расстояния между ними не менее 1,5 м в зоне расчета путем нанесения соответствующей разметки;
- обеспечить в туалетах для посетителей наличие моющих и дезинфицирующих средств;
- установить в торговом зале диспенсеры для обработки рук посетителей из расчета на 50 кв. м торговой площади 1 диспенсер, с размещением соответствующей информации;
- обеспечить наличие наглядной и аудио-информации для посетителей о правилах поведения в организации торговли.