

Уважаемые руководители предприятий потребительского рынка!

Рекомендуем Вам к использованию в работе

перечень превентивных мер для организаций торговли, общественного питания и бытового обслуживания Ленинградской области в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции для доведения руководителям организаций предприятий осуществляющих деятельность в сфере потребительского рынка, согласованный Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области .

1. Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям при осуществлении деятельности по организации торговли, общественного питания и бытового обслуживания на территории Ленинградской области обеспечить соблюдение карантинных и профилактических мер по отношению к клиентам, контрагентам и работникам и выполнять следующие мероприятия на территории своих организаций (предприятий) в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции.

1.1. Обеспечить регулярную уборку всех помещений и поверхностей с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (мебели, технологического оборудования), мест общего пользования (туалетных комнат, торговых залов и т.д.). Кратность уборки помещений и обработки поверхностей должна составлять не менее 2 часов.

1.2. Обеспечить проветривание помещений и (или) применение принудительной вентиляции, а также устройств для обеззараживания воздуха.

1.3. Обеспечить наличие в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук работников и посетителей, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы) и одноразовых перчаток.

1.4. Обеспечить наличие в торговых залах, местах расчета и выдачи товара (кассах, прилавках, стойках и т.д.), туалетах антисептических средств для кожи рук работников и посетителей.

2. Юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям при осуществлении деятельности по организации торговли, общественного питания и бытового обслуживания на территории Ленинградской области *в отношении своих работников* принимать следующие меры в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции.

2.1. Осуществлять мероприятия, направленные на выявление работников с признаками инфекционного заболевания (повышенная температура тела, кашель и др.) и недопущение нахождения таких работников на рабочем месте.

2.1.1. Обеспечить ежедневный контроль температуры тела работников при входе в организацию (предприятие) и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) и фиксацией данных в специальном журнале.

2.1.2. Обеспечить незамедлительное отстранение от нахождения на рабочем месте работников с повышенной температурой тела и (или) с признаками инфекционного заболевания. Обеспечить контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому.

2.1.3. Обеспечить контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

2.1.4. При поступлении запроса Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области и его территориальных отделов незамедлительно представлять информацию о всех контактах работника, заболевшего коронавирусной инфекцией, в связи с исполнением им трудовых функций.

2.1.5. При поступлении информации от Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области и его территориальных отделов о заболевании работника коронавирусной инфекцией организовать проведение дезинфекции помещений, где находился указанный заболевший работник.

2.2. Обеспечить работников запасом одноразовых перчаток и масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для обязательного использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

2.3. Обеспечить при входе работников в организацию (предприятие) обязательную обработку рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры.

2.4. Обеспечить информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного (каждый час) мытья рук с мылом и обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, в том числе после каждого посещения туалета.

2.5. В зависимости от условий питания работников:

При наличии столовой для питания работников:

- обеспечить использование посуды однократного применения с последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

- при использовании посуды многократного применения - ее обработку проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкцией по ее эксплуатации с применением режимов обработки,

обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 град. С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

При отсутствии столовой для питания работников:

- запретить прием пищи на рабочих местах, пищу принимать только в специально отведенной комнате - комнате приема пищи;

- при отсутствии комнаты приема пищи, обеспечить выделение помещения для этих целей с раковиной для мытья рук (подводкой горячей и холодной воды), обеспечив его постоянную уборку с помощью дезинфицирующих средств.

3. При организации торговли, общественного питания и бытового обслуживания на территории Ленинградской области принимать следующие усиленные профилактические меры *в отношении потребителей*.

3.1. Обеспечить контроль потока покупателей (посетителей) с минимизацией очередей и скоплений людей, а также ограничением одновременного их нахождения в очереди при обслуживании посетителей непосредственно на территории организации (предприятия).

3.1.1. Обеспечить организацию расчета, выдачи и реализации товара (продукции общественного питания) с наличием физического барьера (кассовый терминал, прилавок, стойка и т.д.) между работником и посетителем.

3.1.2. Обеспечить соблюдение интервала между посетителями не менее 1,5 метров с нанесением на полу соответствующей разметки.

3.1.3. Постоянно предупреждать покупателей о необходимости соблюдать дистанцию минимум 1,5 м друг от друга, в том числе посредством средств громкой голосовой связи.

3.1.4. Обеспечить установку информационных плакатов для покупателей о необходимости соблюдения дистанции и возможности использования кожных антисептиков на кассах, стойках, прилавках, пунктах выдачи, информационных зонах и т.д.

3.2. При обслуживании дистанционным способом принимать меры по минимизации близкого контакта работников с покупателями.

3.3. При оплате, выдаче и реализации товара (продукции общественного питания) использовать преимущественно расчеты безналичным способом.

3.4. Приоритетно обеспечивать возможность дистанционного получения заказов от потребителей с последующей выдачей укомплектованного заказа покупателю на территории организации (предприятия), в том числе через зону бесконтактной выдачи.

4. *Организациям торговли* дополнительно предпринять следующие меры.

4.1. Обеспечить обязательную дезинфекцию торгового инвентаря, ванн для обработки инвентаря, тары, инвентаря для мойки и уборки, мусоросборников, туалетных комнат и их оборудования, уборочного инвентаря, поверхностей с наиболее интенсивным контактом с руками потребителей – ручки потребительских

тележек, корзин, дверные ручки холодильного оборудования и т.д., ежедневную мойку покупательских тележек и корзин с использованием моющих средств.

4.2. Обеспечить выделение специализированного транспорта с соответствующей маркировкой в зависимости от перевозимых продуктов для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты). Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов и продовольственного сырья, ежедневно подвергать мойке с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.3. Обеспечить постоянное наличие в торговом зале наиболее востребованных товаров. В случае повышения спроса на них обеспечить увеличение количества данных товаров в торговом зале и их выкладку на полки.

4.4. Обеспечить усиленные товарные запасы наиболее востребованных товаров, учитывая имеющийся у торговых организаций опыт, местную специфику и рекомендации федеральных и региональных властей. Усилить работу с поставщиками для планирования и обеспечения бесперебойных поставок товаров.

5. *Организациям общественного питания* осуществлять услуги по реализации продукции общественного питания в соответствии с п.4.5 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования» в части реализации продукции общественного питания и покупных товаров на вынос из зала предприятия общественного питания и реализации продукции общественного питания и покупных товаров через столы заказов, буфеты, окна раздачи и т.д. без предоставления услуги по организации потребления продукции общественного питания и обслуживания.

Организациям общественного питания осуществлять производство и адресную доставку готовой продукции, а также дистанционную торговлю и торговлю через зону бесконтактной выдачи с обеспечением вышеперечисленных мероприятий, а также строгим соблюдением санитарных правил и норм.

Зоной бесконтактной выдачи товара (продукции общественного питания) может являться место отпуска товара (в том числе специально оборудованное) для передачи упакованного товара продавцом покупателю, исключая возможность обслуживания и приема в пищу продукции.

Организациям общественного питания дополнительно предпринять следующие меры.

5.1. Обеспечить обязательную дезинфекцию технологического инвентаря, посуды, ванн для обработки инвентаря, тары, инвентаря для мойки и уборки, мусоросборников, туалетных комнат и их оборудования, уборочного инвентаря, поверхностей с наиболее интенсивным контактом с руками потребителей.