



ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ
ПО ЧЕЧЕНСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

«20» апреля 2020г.

№ 9

г. Грозный

О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в
организациях торговли в Чеченской Республике

Я, Главный государственный санитарный врач по Чеченской Республике Термулаева Р.М., в связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции (COVID-2019) и в целях недопущения распространения заболевания на территории Чеченской Республики, руководствуясь пунктом 6 части 1 статьи 51 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1. Министерству экономического территориального развития и торговли Чеченской Республики, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам, занимающимся торговлей:

1.1. Обеспечить разделение всех работников по участкам, отделам, рабочим сменам в целях минимизации контактов.

1.2. Организовать проведение ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и/или с признаками респираторного заболевания: уточнением состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или субъекта Российской Федерации (опрос, анкетирование и др).

При измерении температуры тела контактными средствами измерения, обеспечить обязательную дезинфекцию приборов для контактного применения после каждого использования способом протирания рекомендованными для этих целей средствами.

1.3. Обеспечить при входе на предприятие мест обработки рук

кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

1.4. Обеспечить ограничение доступа в служебные помещения предприятия (в организацию) лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования)

2. Работодателям организаций торговли:

2.1. Ограничить контакты между коллективами отдельных участков, отделов, смен, не связанных общими задачами и производственными процессами (принцип групповой ячейки). Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения сотрудников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.

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

2.3. Оборудовать умывальник для рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования. Соблюдать меры личной гигиены сотрудниками торгового объекта, распределительного центра, водителями-экспедиторами, мерчандайзерами и представителями поставщиков и т.д.

Обработка рук и или перчаток кожными антисептиками продавцами, кассирами, работниками зала должны проводиться не реже, чем каждые два часа.

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

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Организовать централизованный сбор использованных одноразовых масок. Перед их размещением в контейнеры для сбора отходов герметично их упаковывать в 2-х полиэтиленовых пакетах.

2.5. Обеспечить проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, ручек покупательских тележек и корзин, прилавков, транспортеров, кассовых аппаратов, считывателей банковских карт, лотков для продуктов, выключателей, поручней, перилл, поверхностей столов, спинок, стульев, оргтехники.

2.6. В случае выявления заболевших COVID-19 необходимо после их изоляции проведение противоэпидемических мероприятий, включая заключительную дезинфекцию, силами специализированных организаций с применением дезинфицирующих средств на основе хлорактивных и кислородаактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудования и инвентарь производственных помещений, обеденных залов и санитарных узлов.

2.7. Обеспечить не менее чем 5 дневного запаса моющих и дезинфицирующих средств, средств индивидуальной защиты органов дыхания (маски, респираторы), перчатки. Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях, по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Соблюдение времени экспозиции и концентрации рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату для уничтожения микроорганизмов.

2.8. Обеспечить применение в помещениях с постоянным пребыванием работников бактерицидных облучателей воздуха рециркуляционного типа, разрешенных к использованию в присутствии людей.

2.9. Обеспечить регулярное проветривание (каждые 2 часа) рабочих помещений. Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками — в течение всего рабочего дня.

2.10. Обеспечить проведение уборки и дезинфекции уборных помещений в установленном порядке.

2.11. При централизованном питании работников организация посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время по утвержденному графику.

При отсутствии столовой - запрет приема пищи на рабочих местах, выделение для приема пищи специально отведенной комнаты или части помещения, с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

Организация работы столовых в соответствии с рекомендациями по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания.

2.12. В торговом зале и в очереди в кассу нанести разметки, позволяющие соблюдать расстояния в 1,5 метров между посетителями.

3. Дополнительные организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) на территории Чеченской Республики:

3.1. Обеспечить информирование работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками в течение всего рабочего дня после каждого посещения уборного помещения перед каждым приемом пищи.

3.2. Ограничить направление сотрудников в командировки.

3.3. Временно отстранить от работы или перевести на дистанционную форму работы лиц из группы риска, к которым относятся лица старше 65 лет, а также имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременные, с обеспечением режима самоизоляции, в период подъема и высокого уровня заболеваемости новой коронавирусной инфекцией COVID-19.

3.4. Организовать в течение рабочего дня осмотр работников на признака респираторных заболеваний и с термометрией (при наличии на предприятии медицинского персонала).

3.5. Обеспечить прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров отдельных категорий работников указанных в пунктах 14 – 26 приложения №2 приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 г. №302н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, а также медицинских осмотров проводимых для отдельных категорий работников в начале рабочего дня (смены), а также в течении и (или) в конце рабочего дня (смены), проведение которых регламентировано частью 3 статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации.

4. Обеспечение мероприятий направленных на безопасность пищевой продукции и продовольственного сырья:

4.1. Поступающее в организацию продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, находиться в исправной, чистой таре.

4.2. Хранение пищевых продуктов обеспечивается с соблюдением условий хранения, срока годности и требований к товарному соседству.

4.3. Предприятия торговли должны быть обеспечены в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой.

4.4. Не допускать использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, поврежденной эмалью.

4.5. Проводить дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65° С в течение 90 минут.

4.6. Максимально исключить отпуск товара и прием денег одним лицом. Отпуск товара и прием проводить в одноразовых перчатках.

4.7. Не допускать проведение покупателями самостоятельной навески продуктов питания, реализацию товаров осуществлять в упакованном виде.

4. Контроль за выполнением постановления оставляю за собой.

Главный государственный
санитарный врач
по Чеченской Республике



Р.М. Термулаева