**Обязательные требования и рекомендуемые мероприятия**

**по профилактике ОРВИ, гриппа, новой коронавирусной**

**инфекции (COVID-19) на предприятиях торговли**

**и общественного питания**

**Обязательные требования:**

**Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»**

*(далее - СП 3.1.3597-20)*

**1.** Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1.3597-20 устанавливают требования к комплексу организационных, профилактических, санитарно-противоэпидемических мероприятий, проведение которых обеспечивает предупреждение возникновения и распространения случаев заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19) на территории Российской Федерации.

Пунктом 4.4. установлены мероприятия, направленные на «разрыв» механизма передачи инфекции:

- соблюдение всеми физическими лицами правил личной гигиены (в том числе мытье рук, использование антисептиков, медицинских масок);

- организация дезинфекционного режима на предприятиях общественного питания, объектах торговли, транспорте, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха;

- обеспечение организациями и индивидуальными предпринимателями проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств, ограничения или отмены выезда за пределы территории Российской Федерации;

- организация выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу.

**Рекомендуемые мероприятия:**

В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции на предприятиях торговли, общественного питания, рекомендуем осуществлять следующие меры:

1. Проведение генеральной уборки с применением дезинфицирующих средств перед открытием предприятия.

2. Организация 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.

3. Организация при входе на предприятие мест обработки рук сотрудников кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью дозаторов), или дезинфицирующими салфетками.

4. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования, местах приема пищи.

Соблюдение мер личной гигиены сотрудниками предприятия.

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

5. Обеспечение персонала запасом одноразовых или многоразовых со сменными фильтрами масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа, сменных фильтров - в соответствии с инструкцией) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

6. Проведение ежедневной (ежесменной) в течение рабочего дня, а также после окончания смены влажной уборки торговых залов, служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты) с применением дезинфицирующих средств.

7. 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, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники и т.д.

8. Применение в помещениях с постоянным нахождением работников устройств для обеззараживания воздуха.

9. Регулярное (каждые 2 часа) проветривание помещений (по возможности).