**Рекомендации для работодателей по профилактике новой коронавирусной инфекции на рабочих местах в предприятиях общественного питания и розничной торговли продовольственными товарами**

Для профилактики коронавирусной инфекции в рабочих коллективах работодателям рекомендуется:

- при входе работников в организацию (предприятие) обеспечить возможность обработки 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;

- контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие) и по показаниям в течение рабочего дня с применением аппаратов для измерения температуры тела (бесконтактных, контактных) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания;

- контроль вызова работником врача для оказания первичной медицинской помощи заболевшему на дому;

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

- информирование работников о необходимости соблюдения правил личной гигиены и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработку их кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;

- качественную уборку всех помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекцииручек дверей, выключателей, поручней, перил, спинки стульев, подлокотники кресел, столы, раковины для мытья рук, кассовых зон, ручек тележек (корзин) для покупателей, витрин самообслуживания, оргтехники, телефонных аппаратов, комнат приема пищи, туалетных комнат – с кратностью обработок каждые 2 часа;

- для проведения дезинфекции поверхностей могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануроновой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородоактивные (перекись водорода в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) – четвертичные аммониевые соединения в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), полимерные производные гуанидина в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%). Гипохлорит кальция (натрия) в концентрации не менее 0,5% по активному хлору, средства на основе дихлорантина 0,05% по активному хлору; этиловый спирт 70%, изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе (для небольших поверхностей);

- рабочие растворы дезинфицирующих средств следует готовить в соответствии с инструкцией по их применению, выбирая режимы, предусмотренные для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях;

- для гигиенической обработки рук: кожные антисептики с содержанием спирта этилового не менее 70% по массе, спирта изопропилового не менее 60% по массе, смесь спиртов не менее 60% по массе, парфюмерно-косметическая продукция (жидкости, лосьоны, гели, одноразовые влажные салфетки с аналогичным содержанием спирта;

- регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;

- применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха (по возможности);

- ежедневная смена санитарной и специальной одежды, в том числе по мере загрязнения;

**Рекомендуется ограничить (**на период эпидемиологического неблагополучия):

- любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях, направление сотрудников в командировки в другие субъекты РФ, при планировании отпусков желательно остаться дома.

 **Для организации питания сотрудников:**

- наличие раковины для мытья рук сотрудников с подводкой горячей и холодной воды мыло, дезинфицирующее средство, одноразовые полотенце;

- запретить прием пищи на рабочих местах, принимать пищу только в специально отведенном месте (комнате приема пищи или столовой для сотрудников);

- при использовании посуды многократного применения – ее обработку желательно проводить на специализированных моечных машинах в соответствии с инструкциями по их эксплуатации с применением режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65°С в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению;

- при использовании посуды однократного применения обеспечить сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня;

При поступлении запросов из Управления Роспотребнадзора по Самарской области незамедлительно представлять информацию обо всех контактах заболевшего новой коронавирусной инфекцией в связи с исполнением им трудовых функций, обеспечить проведение дезинфекции помещений, где находился заболевший.