



**ДОНЕЦКАЯ НАРОДНАЯ РЕСПУБЛИКА**  
**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ**

ул. Розы Люксембург, 12 А, г. Донецк, 83015 тел./факс: (062) 300-30-31  
e-mail: info@mptdnr.ru, Идентификационный код 51017918

08.04.2020 № 06-50/1444

На № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_

Председателю Профсоюза  
работников предпринимателей  
торговли и общественного  
питания Донецкой Народной  
Республики

Г.И. Мовчко

О направлении рекомендаций

Уважаемая Галина Ивановна!

Министерство промышленности и торговли Донецкой Народной Республики во исполнение Указа Главы Донецкой Народной Республики «О введении режима повышенной готовности» от 14.03.2020 № 57 (с изменениями), сообщает.

С целью предотвращения распространения коронавирусной инфекции направляем Рекомендации Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики по профилактике COVID-19 среди посетителей (покупателей) торговых центров, предприятий торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера с приложениями 1-4, утвержденные Главным государственным санитарным врачом Донецкой Народной Республики от 30.03.2020 (прилагается).

- Приложения: 1. Рекомендации по профилактике COVID-19 среди посетителей и (покупателей) торговых центров, предприятий торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера - на 2 л., в 1 экз.;
2. Приложение 1 «Рекомендации по уборке всех типов помещений в объектах торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера с целью профилактики COVID-19» - на 7 л., в 1 экз.;
3. Приложение 2 «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной

COVID-19 в организациях общественного питания и оказывающих услуги досугового характера» - на 3 л., в 1 экз.;

4. Приложение 3 «Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников предприятий, учреждений, организаций всех форм собственности и любых сфер деятельности» - на 3 л., в 1 экз.;

5. Приложение 4 «Рациональное использование средств индивидуальной защиты и средств гигиены рук с целью профилактики COVID-19 в объектах торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера» - на 2 л., в 1 экз.

Министр



В.М. Рушак

УТВЕРЖДАЮ

Главный государственный  
санитарный врач  
Донецкой Народной Республики  
Сидченко  
«          »            2020 г.

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ COVID-19  
СРЕДИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ (ПОКУПАТЕЛЕЙ) ТОРГОВЫХ ЦЕНТРОВ,  
ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ, ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И  
ОКАЗЫВАЮЩИХ УСЛУГИ ДОСУГОВОГО ХАРАКТЕРА**

В торговых центрах, предприятиях торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера необходимо незамедлительно принять следующие меры:

1. Обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями было не менее 1 метра;
2. В объектах, предусматривающих тесное размещение посетителей, организовать работу таким образом, чтобы обеспечить расстояние между посетителями не менее 1 метра;
3. Обеспечить выполнение рекомендаций Государственной санитарно-эпидемиологической службы:
  - по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) среди работников предприятий, учреждений, организаций (приложение 1);
  - по предупреждению распространения новой коронавирусной COVID-19 в организациях общественного питания и оказывающих услуги досугового характера (приложение 2);
  - по уборке всех типов помещений в объектах торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера с целью профилактики COVID-19 (приложение 3);
  - по рациональному использованию, с целью профилактики COVID-19, средств индивидуальной защиты и средств гигиены рук в объектах торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера (приложение 4).
4. Обеспечить допуск посетителей в торговые центры, предприятия общественного питания и оказывающие услуги досугового характера только после мытья рук с мылом, с обработкой кожными дезинфицирующими средствами (в том числе антисептическими средствами на основе изопропилового и/или этилового спирта);

5. Организовать работу по минимизации очередей и скоплений покупателей (посетителей). Постоянно предупреждать покупателей (посетителей) о необходимости соблюдать дистанцию минимум 1 метр друг от друга, нанести соответствующую разметку перед кассами и перед входом в объекты;

6. Уточнять у посетителей наличие у них простудных и респираторных заболеваний и не допускать таких лиц в зал обслуживания, как и лиц с очевидными признаками респираторных заболеваний;

7. Усилить работу с персоналом с целью выполнения перечисленных мер и рекомендаций, а также с целью недопущения к работе лиц, имеющих признаки респираторных заболеваний, повышенную температуру тела, а также вернувшихся в течение последних 2-х недель из зарубежных поездок;

8. Настоятельно рекомендовать посетителям старше 60 лет воздержаться от посещения торговых центров, предприятий общественного питания и оказывающих услуги досугового характера;

9. Интернет-магазинам и сервисам доставки товаров потребителям принять меры по минимизации близкого контакта с покупателем с соблюдением дистанции минимум 1 метр;

10. Торговым центрам и иным организациям торговли изучить возможность дистанционного получения заказов от потребителей с последующей выдачей укомплектованного заказа покупателю.

Рекомендации подготовлены специалистами отделения коммунальной гигиены, отделения гигиены питания, дезинфекционного отдела РЦ СЭН ГСЭС МЗ ДНР и отдела эпидемиологического надзора МЗ ДНР.

**Приложение 1**  
**к рекомендациям по**  
**профилактики covid-19**  
**среди посетителей (покупателей)**  
**торговых центров, предприятий**  
**торговли, общественного**  
**питания и оказывающих услуги**  
**досугового характера**

**Рекомендации по уборке всех типов помещений в объектах торговли, общественного питания и оказывающих услуги досугового характера с целью профилактики COVID-19**

Необходимо использовать отдельный инвентарь для уборки различных типов помещений (помещений для покупателей, посетителей, помещений для персонала, туалетов) и соблюдать следующие правила:

- проводится уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, с кратностью обработки во всех помещениях каждые 2 часа, уделяя особое внимание дезинфекции дверных ручек, и поверхностей дверей, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев, подлокотников, столешниц, ручек тележек и корзин для продуктов, прилавков, прилавков самообслуживания, оргтехники, гаджетов, водопроводных кранов, кнопок лифтов и т. д.), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, комнаты и оборудование для занятия спортом и т.п.);

- обеспечивается качественная уборка туалетов, раковин и санузлов с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия;

- персонал, занимающийся уборкой помещений должен использовать маску, перчатки, защитные очки и халат (при отсутствии халатов допускается использование обычного фартука;

- по окончании уборки маски и перчатки утилизируются, защитная одежда стирается при температуре 90°C;

- уборочный инвентарь дезинфицируется после каждой уборки;

- после снятия средств индивидуальной защиты персонал обрабатывает руки кожными антисептиками или моет с использованием мыла и воды;

- отходы, образующиеся при уборке, утилизируются в обычном порядке.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными спиртосодержащими антисептиками, дезинфекцию столовой и

кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства (3-4 класса токсичности).

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств. Протирание дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук - каждые 2 часа.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в образовательных организациях, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных и особо опасных инфекциях.

Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (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%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%) спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по поверхностям изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в методических рекомендациях (инструкциях) по применению конкретных дезинфицирующих средств.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в Инструкциях по их применению.

**МЕТОДИКА РАСЧЁТА ПОТРЕБНОСТИ В ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВАХ** Потребность в дезсредствах определяется расчётным методом.

1. Рассчитывается расход дезсредства для проведения профилактической (текущей) дезинфекции поверхностей помещений и оборудования по установленным формулам. Для концентрированных дезсредств расчёт производится по формуле:  $X1 = Q * (N * K) / 100 * (S1 + S2 + S3)$  где:  $X1$  – годовая потребность учреждения в дезсредствах для проведения профилактической дезинфекции поверхностей помещений и оборудования (в кг или литрах);  $Q$  – число дезинфекций (определяют исходя из числа рабочих дней и кратности проведения дезинфекции);  $N$  – норма расхода дезинфицирующего раствора на 1 кв.м (л);  $K$  – концентрация дезинфицирующего раствора (%);  $S1$  – площадь помещений, подлежащих дезинфекции ( $m^2$ );  $S2$  – площадь санитарно-технического оборудования, подлежащего дезинфекции;  $S3$  – ориентировочная площадь прочих объектов (посуда, игрушки и т.п.), подлежащих дезинфекции  $S3 = 0,1 * (S1 + S2)$ . Площади поверхностей санитарно-технического оборудования, как объекта обеззараживания рассчитываются, исходя: площадь одной ванны принимается за  $3 m^2$ ; площадь одного унитаза или «биде» -  $0,5 m^2$ ; площадь одной раковины -  $0,5 m^2$ ; площадь одного душевого поддона –  $1,0 m^2$ ; Например: в учреждении 2 ванны, 5 унитазов и 5 раковин. Всего площадь поверхностей (в  $m^2$ ):  $2 * 3 + 5 * 0,5 + 5 * 0,5 = 11 m^2$  Необходимая концентрация хлорсодержащего дезинфицирующего раствора определяется по активному хлору, т.е. с учётом его содержания в дезсредствах.

Для готовых форм расчёт дезсредств проводится по формуле:  $X1 = Q * N * (S1 + S2 + S3)$  где:  $X1$  – годовая потребность учреждения в дезсредствах для проведения профилактической дезинфекции поверхностей помещений и оборудования (в кг или литрах);  $Q$  – число дезинфекций (определяют из числа рабочих дней и кратности проведения дезинфекции);  $N$  – норма расхода дезинфицирующего раствора на  $1 m^2$  (л);  $K$  – концентрация дезинфицирующего раствора (%);  $S1$  – площадь помещений, подлежащих дезинфекции ( $m^2$ );  $S2$  – площадь санитарно-технического оборудования, подлежащего дезинфекции;  $S3$  – ориентировочная площадь прочих объектов (посуда, бельё, игрушки и т.п.), подлежащих дезинфекции  $S3 = 0,1 * (S1 + S2)$ ;

Для хлорсодержащих дезсредств расчёт также проводится по вышеуказанной формуле.

2. Рассчитывается расход дезсредств при проведении генеральных уборок по установленным формулам. Для концентрированных дезинфицирующих средств расчёт проводится по формуле:  $X2 = n * (N * K / 100) * S4$ , где:  $X2$  – годовая потребность учреждения в дезсредствах на проведение генеральных уборок (в кг или литрах);  $n$  – число планируемых генеральных уборок в помещениях;  $N$  – норма расхода дезинфицирующего раствора на  $1 m^2$  (л);  $K$  – концентрация дезинфицирующего раствора (%);  $S4$  – оперативная площадь, подлежащая генеральной уборке ( $m^2$ );  $S4 = S_{\text{пола}} + S_{\text{стен}}$ ;  $S_{\text{стен}} = 2 h * (a + b)$  где:  $a$  – длина помещения;  $b$  – ширина помещения;  $h$  – высота помещения. Для готовых форм дезсредств расчёт проводится по формуле:  $X2 = n * N * S4$  где:  $X2$  – годовая потребность учреждения в дезсредствах на проведение генеральных

уборок (в кг. или литрах);  $n$  – число планируемых генеральных уборок в помещениях;  $N$  – норма расхода дезинфицирующего раствора на  $1 \text{ м}^2$  (л);  $S_4$  – оперативная площадь, подлежащая генеральной уборке ( $\text{м}^2$ );  $S_4 = S_{\text{пола}} + S_{\text{стен}}$ ;  $S_{\text{стен}} = 2 h * (a + b)$  где:  $a$  – длина помещения;  $b$  – ширина помещения;  $h$  – высота помещения.

Ответственные за хранение и приготовление растворов средств назначаются приказом руководителя после прохождения соответствующей подготовки и инструктажа.

Профилактическую дезинфекцию осуществляет персонал не моложе 18 лет, прошедший инструктаж по технике безопасности, эксплуатации технологического оборудования и медицинские осмотры в соответствии с действующим законодательством.

#### **Мытье и дезинфекция рук.**

Работники должны мыть руки или дезинфицировать их: перед началом работы, перед и после приема пищи, при посещении туалета; в случае соприкосновения с предметами, которые могут загрязнять руки, их моют в каждом случае дополнительно.

Для профилактической дезинфекции рук используют спиртсодержащие антисептики.

Последовательность мытья и дезинфекции рук:

- нанести мыло или мыльный раствор на ладони, тщательно оттирая ладони и тыльную часть рук, причем внимание обращать на неровности кожи и пространства под ногтями;
- промыть мыльным раствором вентили водопроводного смесителя, ополоснуть водой;
- смыть водой мыльную пену с рук, намылить вторично, протереть им руки и вновь смыть водой, высушить;
- при применении антисептических средств на **сухие** руки наносят 3-5 мл антисептического спиртсодержащего средства, протирая им руки в течение 30 - 40 секунд.

Дезинфекцию рук можно проводить гигиеническими (антисептическими) салфетками следующим образом: вскрывают пакет, достают салфетку и протирают руки не менее 30 секунд.

При дефиците бумажных полотенец, должны использоваться хлопчатобумажные полотенца. Которые заменяются при намочении и подвергаются стирке с применением обычного стирального порошка при температуре  $90^\circ\text{C}$ .









**Приложение 2**  
**к рекомендациям по**  
**профилактики covid-19**  
**среди посетителей (покупателей)**  
**торговых центров, предприятий**  
**торговли, общественного**  
**питания и оказывающих услуги**  
**досугового характера**

**Рекомендации по проведению профилактических**  
**и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения**  
**новой коронавирусной COVID-19 в организациях общественного**  
**питания и оказывающих услуги досугового характера**

В связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции COVID-19 необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Механизмы передачи инфекции воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

Меры профилактики:

Соблюдение мер личной гигиены. Недопущение к работе персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк

Обеспечение возможности мытья рук с мылом и водой для всего персонала и посетителей.

Организация работы таким образом, чтобы обеспечить расстояние между посетителями не менее 1 метра;

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 4 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.

Для проведения дезинфекции применяют дезинфицирующие средства, в инструкциях по применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях. Дезинфицирующие средства должны быть зарегистрированы в установленном порядке и разрешены к применению в организациях общественного питания

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения COVID-19 и включает меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание

воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции применяют наименее токсичные средства.

Каждые 2 часа и по окончании рабочей смены проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) дверных ручек и поверхностей дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания и пищеблоки образовательных организаций рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;

- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, работа организации может осуществляться только с использованием одноразовой столовой посуды и приборов.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей. Меры предосторожности при проведении дезинфекционных мероприятий и первой помощи при случайном отравлении изложены для каждого конкретного дезинфицирующего средства в инструкциях по их применению.

В случае выявления заболевших COVID-19, или лиц, подозрительных на это заболевания среди персонала, или посетителей, после изоляции источника инфекции и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций.

**Приложение 3**  
**к рекомендациям по**  
**профилактики covid-19**  
**среди посетителей (покупателей)**  
**торговых центров, предприятий**  
**торговли, общественного**  
**питания и оказывающих услуги**  
**досугового характера**

**Рекомендации по профилактике новой коронавирусной**  
**инфекции (COVID-19) среди работников предприятий,**  
**учреждений, организаций всех форм собственности и любых сфер**  
**деятельности.**

**Работодателям рекомендуется обеспечить:**

- при входе работников в организацию (предприятие) - возможность обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с обязательным установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры;
- контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактном способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) 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 их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции;
- информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: физической дистанции от других работников не менее 1 метра. режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками – в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета;
- обеспечение возможности мытья рук, с использованием воды и мыла для всего персонала;
- условия и контроль за соблюдением физической дистанции между работниками не менее 1 метра;
- использование для решения производственных вопросов

телефонной, мобильной и других видов связи;

- максимальное использование сотрудниками режима работы в удаленном доступе;

- качественную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники, гаджетов), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетные комнаты, комнаты и оборудование для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях – с кратностью обработки каждые 2 часа;

- наличие в организации не менее чем пятидневного неснижаемого запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками заболевания (маски, респираторы);

- регулярное (каждые 2 часа) проветривание рабочих помещений;

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

#### **Рекомендуется ограничить:**

- не предусмотренные технологией и производственной необходимостью перемещения персонала;

- проведение совещаний с участием большого количества сотрудников, при наличии технической возможности, использовать для их проведения селекторную связь;

- любые корпоративные мероприятия в коллективах, участие работников в иных массовых мероприятиях на период эпиднеблагополучия;

- направление сотрудников в командировки, особенно в зарубежные страны, где зарегистрированы случаи заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19);

- при планировании отпусков воздержаться от посещения стран, где регистрируются случаи заболевания новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

#### **В зависимости от условий питания работников рекомендовать:**

##### При наличии столовой для питания работников:

- составить график посещения столовой и обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями столовой было не менее 1 метра;

- обеспечить использование посуды однократного применения с



последующим ее сбором, обеззараживанием и уничтожением в установленном порядке;

- при использовании посуды многократного применения - ее обработку желательно 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°C в течение 90 минут или ручным способом при той же температуре с применением дезинфицирующих средств в соответствии с требованиями санитарного законодательства.

При отсутствии столовой:

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

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

- составить график посещения столовой и обеспечить расстановку столов, стульев и иного инвентаря таким образом, чтобы расстояние между посетителями комнаты приема пищи было не менее 1 метра.

По требованию должностных лиц Республиканского центра санитарно-эпидемиологического надзора Государственной санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики, его территориальных и обособленных учреждений незамедлительно представлять информацию о всех контактах заболевшего коронавирусной инфекцией (COVID-19), или лиц с подозрением на данное заболевание, в связи с исполнением им трудовых обязанностей, обеспечить доступ в помещений, где находился заболевший, для проведения дезинфекции.

Рекомендации подготовлены специалистами отделения коммунальной гигиены, отделения гигиены питания, дезинфекционного отдела РЦ СЭН ГСЭС МЗ ДНР и отдела эпидемиологического надзора МЗ ДНР.

**Приложение 4  
к рекомендациям по  
профилактики covid-19  
среди посетителей (покупателей)  
торговых центров, предприятий  
торговли, общественного  
питания и оказывающих услуги  
досугового характера**

**Рациональное использование  
средств индивидуальной защиты и средств гигиены рук с целью  
профилактики COVID-19 в объектах торговли, общественного питания и  
оказывающих услуги досугового характера**

При ограниченном доступе к средствам индивидуальной защиты и средствам гигиены рук, необходимо организовать их рациональное использование, с учетом ниже приведенных рекомендаций.

**Приоритеты использования масок**

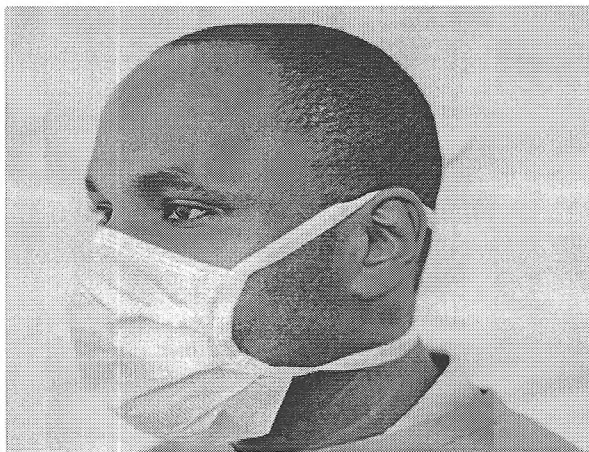
Наивысший приоритет – работники, непосредственно обслуживающие посетителей (покупателей), и работники, занимающиеся уборкой помещений. Помимо масок, персонал, занимающийся уборкой помещений должен использовать перчатки, защитные очки и халат.

Если имеются достаточные запасы, все сотрудники, контактирующие с посетителями, должны носить маску.

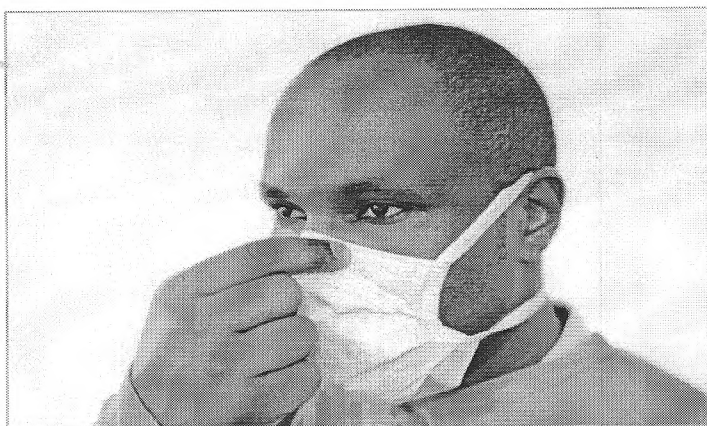
Маски можно использовать, не меняя их, в течение четырех часов, если маска не повреждена, не загрязнена и не намочена.

Маску (Рисунок 1), важно правильно расположить на лицевой стороне и отрегулировать ее металлическим зажимом для носа (Рисунок 2), чтобы добиться правильной посадки.

**Рисунок 1. Ношение маски**



**Рисунок 2. Установка металлического носового зажима маски**

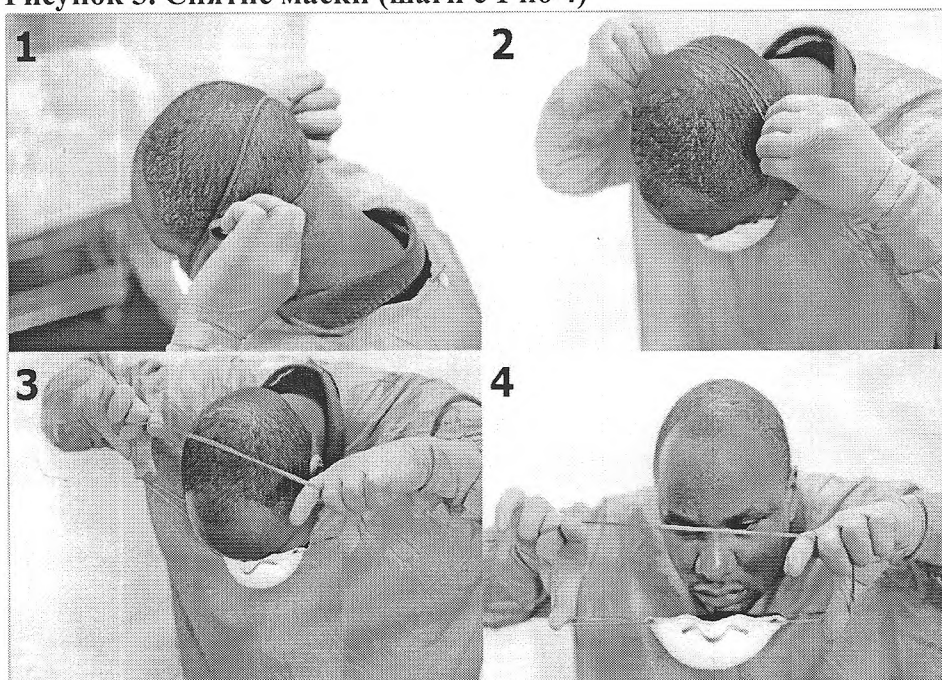


Маску снимают, как показано на рисунке 3, поместив пальцы под резинки. После снятия маску утилизируют в пакет для мусора с последующей утилизацией в контейнер для сбора твердых бытовых отходов.

Важно избегать прикосновения к маске при ее снятии и утилизации.

Руки необходимо мыть водой с мылом или обрабатывать кожным антисептиком перед надеванием маски и сразу после снятия.

**Рисунок 3. Снятие маски (шаги с 1 по 4)**



#### **Приоритеты использования средств для обработки рук**

Приоритетным является обеспечение для всех посетителей и персонала возможности мытья рук, с использованием воды и мыла, строгое соблюдение персоналом методов мытья рук.

Работники, непосредственно обслуживающие посетителей (покупателей) должны регулярно обрабатывать руки кожными антисептиками.

Работники, занимающиеся уборкой помещений, должны обрабатывать руки кожными антисептиками.