

Относно: Изпълнение на мерки за защита на здравето на населението в област Монтана.

1. Мерки по отношение на търговските обекти.

Търговските обекти (в т. ч. хранителни магазини, аптеки и дрогерии) следва да създадат организация за недопускане на струпване на много хора на място. В местата, където се очаква да се събират по-голям брой от хора следва да се поставят табели, указващи необходимостта да се спазва дистанция както между гражданите, така и между служителите на обекта на разстояние минимум 1, 5 - 2.0 м, вкл. и пред търговските обекти.

Не се налагат ограничения за брой лица по възрастов признак, които да присъстват в магазините по едно и също време. Препоръчително е при организирането на дейността в търговските обекти да бъде съобразяван броя на посетителите (например да бъдат осигурени 10-15 кв. м. от търговската зала на посетител).

Не се забранява достъпа на лица над 60-годишна възраст на територията на търговските обекти в интервала след 10:30 часа.

Външното пространство извън обектите следва да се оразмери посредством указателни табели за спазване на дистанция от най-малко 1,5-2 м между чакащите клиенти пред магазините. Обектите за търговия с храни следва да подсиgurят изпълнението и на следните изисквания:

Да се учести периода на провежданата дезинфекция на търговските площи, колички и кошници за пазаруване и други контактни повърхности, като се извършва най-малко три пъти дневно. Необходимо е при възможност да се използват препарати, които не изискват последваща обработка на повърхностите (напр. отмиване).

Храните, които се предлагат в неопакован вид или в насипно състояние, следва задължително да бъдат съхранявани по начин, който възпрепятства прекия досег на клиента с тях (предпазна бариера-стъклена, плексигласова и т.н.) или да са индивидуално предварително пакетирани. Служителите, съгласно добрите хигиенни практики, задължително работят с предпазни средства.

Алтернативен вариант е опаковане, което може да се извърши пред клиента, като тази дейност се извършва от служители, използващи предпазни средства, съгласно добрите хигиенни практики. Това може да бъде прилагано за храна, която не подлежи на последваща обработка и тук стриктно трябва да се спазват хигиенните норми.

За предлаганите плодове и зеленчуци на видно място да се постави информация за гражданите, че същите преди каквото и да е използване следва да бъдат добре измити, като при възможност от бизнес-оператора е добре да бъдат осигурени еднократни найлонови ръкавици/пликове/торбички и др. подобни с оглед намаляване риска от контаминиране на продуктите.

В случаите когато не може да бъде избегнат контактът с клиента, следва да бъдат предвидени мерки от страна на работодателите с цел спазване на личната хигиена.

Всички производители и търговци на храни следва да спазват стриктно въведените, както следва:

- добри практики за производство и търговия с храни и системата за анализ на опасностите и критични контролни точки или внедрените процедури в съответствие с нейните принципи, в случаите, при които цялостното внедряване на системата е неприложимо;
- система за управление на безопасността на храните.

Необходимо е да бъде създадена и организация за стриктен контрол по отношение на спазването на въведените процедури за почистване и дезинфекция на помещения и оборудване, поддържане на лична хигиена и здравословното състояние на персонала съгласно европейското и националното законодателство.

2. Мерки по отношение на бизнес-операторите, предлагащи храна на адрес.

Бизнес операторите, предлагащи доставката на храна на адрес като самостоятелна дейност или като част от дейността на операторите на храни (в т. ч. общински социален патронаж и детски кухни, подготвящи храна за домашна консумация за деца от 0 до 3 годишна възраст) следва да създадат организация за недопускане на пряк контакт между доставчика и клиента при спазване на изискванията за засилени противоепидемични мерки, за което персоналът следва да бъде инструктиран. Бизнес операторите, предлагащи храни, следва да осигурят на работещите лица подходящо работно облекло (не е необходимо специално защитно облекло) и предпазни средства (маски и ръкавици и дезинфектанти за ръце) в определените от тях рискови зони. Ползването им следва да бъде изисквано само когато служителя влиза в пряк контакт или се очаква дадена дейност да изисква пряк контакт с клиента, външни на организацията лица (напр. доставчици и др.), както и при боравенето с непредварително опаковани храни, предмети или парични средства.

3. Мерки по отношение на организирано хранене в лечебни и здравни заведения.

Когато лечебни и здравни заведения предлагат организирано хранене, следва да бъдат взети мерки за недопускане струпване на много хора. В тази връзка храненето в лечебни и здравни заведения следва да бъде организирано по възможност в болничната стая или разделено по време в обособеното място за хранене, така че да не се допуска едновременно посещение от всички пациенти.

4. Мерки в обекти, където работодателите са организирали изхранване на работещи.

Във всички обекти, където работодателите са организирали изхранване на работещи и др. (тип работнически стол или бюфет), следва да се осигури възможност за разделяне по време и/или място на лицата от различни структурни звена (отдели, цехове и др.), като се ограничи контактът с други лица от други структурни звена. Като алтернативни варианти може да бъде осигурено временно предоставянето на храна на място в рамките на структурното звено (чрез индивидуални пакети или индивидуални опаковки) или обособяването на други възможности за ограничаване на прекия контакт между служителите.

Добра практика е обособяването на самостоятелни дейности за отделни групи от персонала с идентични трудови задачи, като разделяне по време на идването на работа, дейностите по преобличане, ползване на почивки, хранене и спазване на предварително разписани маршрути. Изпълняването на едни и същи дейности в рамките на работния ден от ограничен брой хора ще ограничи броя на лицата, които ще трябва да бъдат карантинирани в случай на установено заболяване.