



**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ  
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

---

**ВРЕМЕННЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ  
ОРГАНОВ И ИНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, А ТАКЖЕ СУБЪЕКТОВ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В УСЛОВИЯХ ОГРАНИЧИТЕЛЬНЫХ  
МЕР В СВЯЗИ С ПАНДЕМИЕЙ COVID-19**

**(новая редакция)**

**СанПиН № 0372-20**

**Издание официальное**

**Ташкент – 2020 г.**



**САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА, НОРМЫ И ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ  
РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН**

---



**«Утверждаю»**

**Главный Государственный  
санитарный врач  
Республики Узбекистан**

**Б.К.Юсупалиев**

**« 22 » мая 2020 года**

**ВРЕМЕННЫЕ САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА И НОРМЫ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ГОСУДАРСТВЕННЫХ  
ОРГАНОВ И ИНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ, А ТАКЖЕ СУБЪЕКТОВ  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА В УСЛОВИЯХ ОГРАНИЧИТЕЛЬНЫХ  
МЕР В СВЯЗИ С ПАНДЕМИЕЙ COVID-19**

**(новая редакция)**

**СанПиН № 0372-20**

**Издание официальное**

**Ташкент – 2020 г.**

## **УЧРЕЖДЕНИЯ – РАЗРАБОТЧИКИ:**

Агентство санитарно-эпидемиологического благополучия при Министерстве здравоохранения Узбекистана (Агентство СЭБ), Научно-исследовательский институт санитарии, гигиены и профзаболеваний Министерства здравоохранения Республики Узбекистан (НИИ СГПЗ МЗ РУз)

## **СОСТАВИТЕЛИ:**

- Курбанов Б.Ж.** - первый заместитель директора Агентства СЭБ, к.м.н.
- Алматов Б.И.** - заместитель директора Агентства СЭБ, к.м.н.
- Адилов У.Х.** - директор НИИ СГПЗ МЗ РУз, д.м.н.
- Камилова Р.Т.** - заместитель директора НИИ СГПЗ МЗ РУз, д.м.н., профессор
- Исакова Л.И.** - старший научный сотрудник НИИ СГПЗ МЗ РУз, к.м.н.
- Миршина О.П.** - главный специалист Агентства СЭБ, к.м.н.
- Икрамов Р.Н.** - начальник управления Агентства СЭБ
- Ли Т.Б.** - главный специалист Агентства СЭБ
- Хасанов Р.Р.** - ведущий специалист Агентства СЭБ

## **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

- Сайдалиев С.С.** - директор Республиканского центра ПЧиООИ, к.м.н.
- Искандарова Г.Т.** - заведующий кафедрой эпидемиологии ТаШИУВ, д.м.н., профессор
- Нуралиев Н.А.** - проректор Бухарского ГМИ, д.м.н., профессор
- Хамракулова М.А.** - главный профпатолог МЗ РУз, д.м.н.
- Исакова Х.И.** - профессор курса микробиологии ТаШИУВ, д.м.н., профессор

Санитарные правила и нормы рассмотрены и одобрены на заседании Ученого Совета НИИ санитарии, гигиены и профзаболеваний Министерства здравоохранения РУз протокол №4 от «21» апреля 2020 г.

Санитарные правила и нормы рассмотрены и одобрены на заседании Комитета по гигиенической регламентации потенциально неблагоприятных факторов окружающей среды при Министерстве здравоохранения Республики Узбекистан протокол №1 от «22» апреля 2020 г.

Проведена правовая экспертиза Министерством юстиции Республики Узбекистан (письмо № )

Настоящие санитарные правила и нормы предназначены для врачей и специалистов Государственной инспекции санитарно-эпидемиологического надзора, Государственной технической инспекции труда, Агентства санитарно-эпидемиологического благополучия, преподавателей гигиенических кафедр медицинских ВУЗов и научных сотрудников НИИ

**Издание официальное**

**Перепечатка воспрещена**

---

© - Научно-исследовательский институт санитарии, гигиены и профзаболеваний Министерства здравоохранения Республики Узбекистан

## **Нормативные ссылки**

Закон Республики Узбекистан «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №ЗРУ-393 от 26.08.2015 г.

Закон Республики Узбекистан «Об охране здоровья граждан» №265-1 от 29.08.1996 г.

Закон Республики Узбекистан «О техническом регулировании» №ЗРУ-213 от 23.04.2009 г.

Трудовой кодекс Республики Узбекистан №161-1 от 21.12.1995 г.

Закон Республики Узбекистан «Об охране труда» № 410 от 22.09.2016 г.

Указ Президента Республики Узбекистан “О первоочередных мерах по смягчению негативного воздействия на отрасли экономики коронавирусной пандемии и глобальных кризисных явлений” №УП-5969 от 19.03.2020 г.

Постановление Президента Республики Узбекистан “О дополнительных мерах по предупреждению широкого распространения коронавирусной инфекции в Республике Узбекистан” №ПП-4649 26.03.2020 г.

## **Разд.1 Введение**

1.1. Настоящие Временные санитарные правила и нормы (далее – Санитарные правила) предназначены для обеспечения создания оптимальных условий труда и организации трудовой деятельности с целью охраны здоровья работников, а также проведения профилактических мер по охране труда и окружающей среды в условиях эпидемиологической ситуации, связанной с угрозой распространения коронавирусной инфекции COVID-19.

1.2. Настоящие Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к государственным органам и иным организациям, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности и ведомственной подчиненности (далее – организации). Настоящие санитарные правила также применяются к индивидуальным предпринимателям, осуществляющим деятельность без образования юридического лица.

1.3. Санитарные правила являются нормативным документом в области технического регулирования и обязательны для использования всеми организациями.

1.4. Руководители организаций несут персональную ответственность за соблюдение Санитарных правил.

1.5. Нарушение Санитарных правил влечет дисциплинарную, административную и уголовную ответственность в порядке, установленном законодательством.

1.6. Государственный контроль над соблюдением Санитарных правил осуществляют органы государственного санитарного надзора Республики Узбекистан.

## **Разд.2 Основные термины и определения**

2.1. Производственные помещения – замкнутые пространства в специально предназначенных зданиях и сооружениях, в которых постоянно (по сменам) или периодически (в течение рабочего дня) осуществляется трудовая деятельность людей.

2.2. Рабочее место – место постоянного или временного пребывания работника в процессе трудовой деятельности.

2.3. Постоянное рабочее место – место, на котором работающий находится большую часть своего рабочего времени (более 50% или более 2-х часов непрерывно). Если при этом работа осуществляется в различных пунктах рабочей зоны, постоянным рабочим местом считается вся рабочая зона.

2.4. Непостоянное рабочее место – место, на котором работник находится меньшую часть (менее 50% или менее 2 часов непрерывно) своего рабочего времени.

2.5. Рабочая зона – пространство, ограниченное по высоте 2 метров над уровнем пола или площадки, на которых находятся места постоянного или непостоянного (временного) пребывания.

2.6. Социальная дистанция – расстояние не менее 2 метров между лицами.

2.7. Средства индивидуальной защиты (далее – СИЗ) – технические и иные средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работника вредного производственного фактора и (или) опасного производственного фактора, а также для защиты от загрязнений.

2.8. СИЗ, используемые в период пандемии COVID-19 – специальная одежда, специальная обувь, смывающие и обезвреживающие средства, технические средства.

2.9. Средство коллективной защиты – технические и иные средства, конструктивно или функционально связанные с производственным помещением и производственным процессом, предназначенные для предотвращения или уменьшения воздействия на работников вредного производственного фактора и (или) опасного производственного фактора, а также для защиты от загрязнений.

### **Разд.3 Общие положения**

3.1. Работа по профилактике распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) должна быть реализована работодателями по следующим направлениям:

предотвращение заноса инфекции в организацию;

принятие мер по недопущению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) в коллективах в организациях;

осуществление организационно-технических мероприятий по предотвращению заражения работников;

другие организационные мероприятия по предотвращению заражения работников.

3.2. В рамках профилактических мер по предотвращению заноса инфекции в организацию рекомендуется осуществлять следующие меры:

3.2.1. Автобусы, микроавтобусы и легковые автомобили используются для доставки сотрудников на работу, их транспортировка организуется в соответствии с графиками на маршруте. Работники надевают маски при посадке на транспортные средства и заменяются на новые при высадке из транспортных средств. После разгрузки салон автомобиля (сиденья, ручки, пол, двери обрабатываются дезинфицирующими средствами) дезинфицируется и закрывается на 0,5 часа.

Ежедневно, прежде чем войти в офис, измерять температуру тела, используя бесконтактный пирометр или тому подобное, а в случае выявления повышения температуры

тела и / или признаков инфекционных заболеваний не допускать работников на работу.

3.2.2. Уточнение состояния здоровья работника и лиц, проживающих вместе с ним, а также информации о возможных контактах с больными лицами или лицами, вернувшимися из другой страны или области (региона) республики (опрос, анкетирование и др.) специально определенным человеком (работником медицинского пункта, отдела кадров, инженером по технике безопасности или другим, специально назначенным лицом).

Вести учет лиц, отстраненных от работы в связи с высокой температурой, кашлем и другими симптомами вирусной инфекции.

3.2.3. Организация при входе в организацию мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками, а также организация «дезинфекционного барьера» – напольных ковриков, пропитанных дезинфицирующими средствами.

3.2.4. Ограничение доступа в организацию лиц, не связанных с его деятельностью, за исключением работ, связанных с производственными процессами (ремонт и обслуживание технологического оборудования и т.п.).

3.2.5. Для предотвращения скопления большого количества людей на входе/выходе (в том числе на проходной), при наличии технологической возможности, рекомендуется:

максимальное упрощение процедуры идентификации работников на контрольно-пропускном пункте (далее – КПП), предпочтительно использование автоматических устройств, исключающих визуальную проверку документов;

при прохождении пропускных пунктов рекомендуется обеспечить соблюдение дистанции между гражданами не менее 2 метров, для чего рекомендуется нанести «дистанционную метку» на полу помещения пропускного пункта и на подходе к нему;

разделение окончания и начала рабочих смен на несколько последовательных периодов;

периоды между началом и окончанием рабочих смен должны быть достаточными для прохождения всех работников смены через КПП без очереди.

3.2.6. Использование охранных и других служб с целью обеспечения безопасности и ограничения доступа посторонних лиц на территорию организаций.

3.2.7. Организация работы курьерской службы и прием корреспонденции бесконтактным способом (выделение специальных мест и устройств приема корреспонденции, применение мобильных средств связи и т.п.).

3.3. В рамках профилактических мер по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), сокращение контактов между работниками для ограничения воздушно-капельного и контактного механизмов передачи инфекции в организациях работодателям целесообразно организовать и осуществлять следующие мероприятия:

3.3.1. Ограничение контактов между коллективами отдельных цехов, участков, отделов и функциональных рабочих групп, не связанных общими задачами и производственными процессами (принцип групповой ячейки), с соблюдением правил социальной дистанции.

Разделение рабочих потоков и разобщение коллектива посредством размещения работников на разных этажах, в отдельных кабинетах, организации работы в несколько смен.

Смена домашней одежды на специальную одежду должна осуществляться строго в отведенных для этого местах (бытовых помещениях).

3.3.2. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых: выхода за территорию организации, перемещение на другие участки, в отделы, помещения, не связанные с выполнением прямых должностных обязанностей.

3.3.3. При необходимости – выделение работников, отвечающих за перемещение материалов, изделий и документов между цехами, участками, отделами и обеспечение их СИЗ (органов дыхания и перчатками).

3.3.4. Внедрение преимущественно электронного взаимодействия, а также использование телефонной связи для передачи информации.

3.3.5. Прекращение проведения любых массовых мероприятий в организациях, запрет участия работников в мероприятиях других коллективов.

3.3.6. Оборудование умывальников для мытья рук с мылом и дозаторов для обработки рук кожными антисептиками в местах общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, курительной и т.п.).

3.3.7. Обеспечение работников запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), но не менее 5 штук на 1 работника в смену, а также дезинфицирующих салфеток, кожных антисептиков для обработки рук, дезинфицирующих средств.

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

3.3.8. Проведение ежедневной (ежесменной) влажной уборки служебных помещений и мест общественного пользования с применением разрешенных дезинфицирующих средств специально выделенным штатным работником.

3.3.9. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники.

3.3.10. Обеспечение организации не менее чем пятидневным запасом моющих и дезинфицирующих средств, СИЗ органов дыхания (маски, респираторы), перчаток.

3.3.11. Организация регулярного проветривания (каждые 2 часа или не реже двух раз в смену) рабочих помещений.

3.3.12. Организация усиленного внутреннего контроля по применению работниками средств индивидуальной защиты, обеспечив централизованный сбор и утилизацию использованных средств индивидуальной защиты в специально отведенном месте в специальные емкости.

3.3.13. Организация обеспечения работников централизованным снабжением едой с использованием одноразовой посуды, с целью ограничения перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерывов на отдых.

3.3.14. При централизованном питании работников организация посещения столовой коллективами цехов, участков, отделов в строго определенное время с размещением обедающих на посадочных местах в шахматном порядке с соблюдением социальной дистанции, по утвержденному графику, с минимальной регламентацией времени приема пищи (не более 30 минут).

3.3.15. 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.

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

#### **3.4. Организационно-технические мероприятия:**

если организация, торговые площади и строительная площадка находятся в открытой зоне, необходимо обеспечить её ограждение, строго запретить въезд посторонних лиц;

нанесение «дистанционной метки» на полу в местах возможного наиболее массового скопления людей (контрольно-пропускной пункт, столовая, туалет, перед кассой, на торговых площадях рынков и супермаркетов и т.д.);

экранирование между работниками, а также между работниками и покупателями в случаях невозможности соблюдения социальной дистанции;

предупреждение перетекания воздуха с одного участка на другой (увеличение объема вытяжки по отношению к притоку воздуха);

организовать изолятор в медпунктах (при их наличии) на случай выявления больного с высокой температурой или с отдельными симптомами острой респираторной вирусной инфекции (отсутствие обоняния, сухой кашель, недомогание и т.п.) и изолирования его от трудового коллектива;

санитарно-бытовое обеспечение работающих должно отвечать требованиям действующих строительных норм и правил «Административные и бытовые здания» и настоящих Санитарных правил, с учетом санитарно-гигиенической характеристики технологических процессов. Использование бытовых помещений не по назначению не допускается;

количество мест для хранения одежды в гардеробных должно соответствовать списочной численности. Способ хранения одежды в гардеробных должен быть закрытым, с отдельным хранением уличной и рабочей одежды;

для профилактики грибковых заболеваний кожи стоп в помещениях душевых следует использовать резиновые коврики, пластиковые решетки и дорожки. Уборку душевых и гардеробных следует производить ежедневно с обработкой пола и дорожек дезинфицирующим раствором, коврики должны замачиваться в емкостях с дезинфекционными растворами.

3.4.1. Лица, поступающие на работу, подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с порядком и сроками, установленными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан.



3.5. Другие организационные мероприятия по предотвращению распространения коронавирусной инфекции (COVID-19) должны включать следующие меры:

3.5.1. Перед началом трудовой деятельности руководители (должностные лица) организации обязаны провести инструктаж с коллективом о правилах профилактики коронавирусной инфекции (COVID-19) и своевременной самоизоляции работников в случае ухудшения его состояния здоровья (повышение температуры, кашель, потеря обоняния и т.д.), а также возможном применении к нему, в противном случае, мер воздействия, вплоть до уголовных.

Работодатель обязан информировать работников о действиях при выявлении признаков коронавирусной инфекции COVID-19 (ОРВИ) у работника на рабочем месте:

акцент на необходимости обращения к уполномоченному должностному лицу, для последующей изоляции и организации транспортировки;

акцент на запрете самостоятельного передвижения по территории организации, за исключением места временной изоляции, до принятия решения о способах транспортировки.

3.5.2. Организация регулярного проведения информирования работников о необходимости соблюдения мер профилактики, правил личной и общественной гигиены, режиме регулярного мытья рук с мылом не менее 20 секунд или обработкой кожными антисептиками в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета, перед каждым приемом пищи.

3.5.3. Ограничение направления работников в командировки.

3.5.4. Временное обеспечение мер самоизоляции или перевод на дистанционную форму работы лиц из групп риска, к которым относятся лица старше 65 лет, а также имеющие хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных, с обеспечением режима самоизоляции на период карантина по заболеваемости коронавирусной инфекции (COVID-19).

3.5.5. В случае, если у какого-либо работника организации развивается сухой кашель, лихорадка, слабость и подобные клинические признаки, немедленно обращаться по телефону «103».

Если сотрудник (работник) плохо себя чувствует на рабочем месте с типичными симптомами COVID-19, его следует удалить в зону, недоступную для других людей: комнату или зону, где они могут быть изолированы за закрытой дверью, открыть окно для проветривания помещения, принять меры к тому, чтобы нездоровый работник был быстро удален с территории пищевого объекта.

Все поверхности, с которыми соприкасался зараженный сотрудник, должны быть очищены, включая все поверхности и предметы, все потенциально загрязненные участки «с высоким контактом», такие как туалеты, дверные ручки и телефоны. Для очистки следует использовать дезинфицирующие средства на основе спирта/дезинфицирующие средства.

3.5.6. Недопущение персонала, у которых срок результатов медицинских осмотров истек, к работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (работники организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли, бытового обслуживания, водопроводных сооружений,

образовательных организаций).

3.5.7. Организовать размещение наглядных пособий (плакатов, постеров, памяток и т.п.) в местах массового пользования по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19).

#### **Разд.4 Организация и режим работы работников**

4.1. В случае решения вопроса администрацией по организации трудового процесса вахтовым методом, категорически запрещается размещать для проживания работников в санитарно-бытовых или других, специально не приспособленных для жилья, помещениях.

4.2. Работодатель организует проживание на период одной вахты (не более 14 дней) всех работников в отдельно отведенном для этого месте (общежитие, специально оборудованные вагончики или арендованные близ расположенные гостиницы, и т.п., с соблюдением правил социального дистанцирования).

4.3. При отсутствии возможности вахтового метода работы – обеспечить работников специальным транспортом для доставки на работу и обратно до места жительства.

4.3.1. Доставка на работу/с работы:

4.3.1.1. С целью минимизации контактов для лиц, у которых отсутствует личный транспорт, необходимо организовать доставку на работу (и с работы) специальным транспортом со сбором (высадкой) в определенных точках населенного пункта.

4.3.1.2. Транспортные средства, которыми осуществляется доставка, должны подвергаться дезинфекции после каждой высадки пассажиров.

4.4. В дежурном специальном автотранспорте при транспортировке работников обеспечить социальную дистанцию, организуя посадку пассажиров в шахматном порядке и по принципу «групповой ячейки» (цеховому, участковому, сменному и т.п.)

4.5. Не допускать перевозку работников в автобусах, заполненных на 100% посадочных мест, и тем более, стоя.

4.6. В целях обеспечения соблюдения работниками социального дистанцирования не рекомендуется допускать превышения предельного количества лиц, которые могут одновременно находиться в одном помещении:

до 50 м<sup>2</sup> – не более 5 человек;

до 100 м<sup>2</sup> – не более 10 человек;

до 200 м<sup>2</sup> – не более 25 человек;

свыше 200 м<sup>2</sup> – не более 50 человек.

4.7. Работники должны соблюдать:

надлежащую гигиену рук - мытье водой с мылом в течение не менее 20 секунд (следуйте рекомендациям ВОЗ);

частое использование дезинфицирующих средств для рук на спиртовой основе;

респираторную гигиену (при кашле или чихании прикрывать рот и нос; утилизировать салфетки и мыть руки);

избегать тесного контакта с кем-либо, у кого проявляются симптомы респираторного

заболевания, такие как кашель и чихание.

Соблюдать правила применения перчаток:

перчатки, используемые сотрудниками (работниками) необходимо часто менять, а руки следует мыть между сменой перчаток и при снятии (ношение перчаток может привести к накоплению бактерий на поверхности рук);

сотрудники (работники) не должны касаться рта и глаз при ношении перчаток.

Дезинфицирующие средства для рук должны использоваться в качестве дополнительной меры, но не должны заменять мытье рук.

## **5 Требования, к содержанию производственных зданий, сооружений и помещений**

5.1. Производственные здания, сооружения и помещения должны соответствовать требованиям Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов к данному виду производства или деятельности.

### **5.1.1. Аптеки и аптечные склады**

5.1.1.1. Помещения аптечных складов и аптек должны содержаться в чистоте; периодически (не реже одного раза в день) убираться влажным способом с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

5.1.1.2. Рабочие места персонала аптеки в зоне обслуживания населения должны быть оснащены устройствами, предохраняющими работников от прямой капельной инфекции. Кроме того, работники аптек должны носить на лице маски (респираторы), перчатки.

5.1.1.3. Перед входом в аптеку, в тамбуре туалета на полу должны быть резиновые коврики, смоченные дезинфицирующим раствором.

5.1.1.4. Для мытья рук персонала в ассистентской, моечной, туалете должны быть установлены раковины (рукомойники), которые целесообразно оборудовать педальными кранами или кранами с локтевыми (или сенсорными) приводами. Рядом с умывальником устанавливаются емкости с дезрастворами, воздушные электросушилки. Пользоваться раковинами в производственных помещениях лицам, не занятым с расфасовкой лекарств, запрещается.

5.1.1.5. Аптека (филиалы) должна быть оснащена переносной кварцевой лампой для проведения профилактических дезинфекционных работ.

5.1.1.6. Прием пищи в производственных помещениях аптеки запрещается.

5.1.1.7. Работники аптек (филиалов) обязаны соблюдать следующие правила:

придя на работу снять верхнюю одежду и обувь;

перед началом работы надеть санитарную одежду (халат, шапочку) и санитарную обувь, вымыть (не менее 20 секунд) и продезинфицировать руки, надеть СИЗ;

перед посещением туалета снимать халат, а после посещения тщательно мыть и дезинфицировать руки;

не выходить за пределы аптеки в санитарной одежде и обуви.

5.1.1.8. Производственному персоналу не допускается хранить на рабочих местах

и в карманах халатов предметы личного пользования, кроме чистого носового платка.

Лица, занятые изготовлением, контролем, фасовкой лекарств, должны коротко стричь ногти, не покрывать их лаком и не носить на пальцах колец.

5.1.1.9. Санитарная одежда и санитарная обувь выдается работникам аптек в соответствии с действующими нормами. Смена санитарной одежды должна проводиться не реже 2 раз в неделю, а при необходимости и чаще. Для этого каждый работник аптеки должен быть обеспечен не менее чем двумя комплектами спецодежды.

5.1.1.10. Работникам, занятым изготовлением и фасовкой лекарств, перед началом смены должны выдавать чистые полотенца для личного пользования.

5.1.1.11. Работники аптеки при поступлении на работу проходят медицинское обследование, а в дальнейшем периодический медицинский осмотр в соответствии с Положением о порядке проведения медицинского осмотра сотрудников (рег. №2387 от 29 августа 2012 г.). Результаты обследования заносятся в санитарную книжку, что дает допуск к изготовлению, контролю и расфасовке лекарств, мойке аптечной посуды и другим производственным процессам.

5.1.1.12. Выявленные больные, а также вирусоносители направляются на лечение или санацию. Допуск этих лиц к работе, связанной с изготовлением, фасовкой, контролем качества, отпуском лекарств, производится только при наличии справки лечебно-профилактического учреждения о выздоровлении или отрицательных результатах на бактерионосительство.

**5.1.2. Торговые точки и торговые комплексы как продовольственных, так и не продовольственных товаров, объекты оптовой торговли и магазины непродовольственных товаров, в том числе автозапчастей, одежды, ювелирных изделий, оптики, цветочных магазинов, ломбардов и др.**

5.1.2.1. Интернет-магазинам и сервисам доставки товаров потребителям принять меры по минимизации близкого контакта с покупателем.

5.1.2.2. Торговым сетям и иным организациям торговли, а также объектам оптовой торговли и магазинам непродовольственных товаров, в том числе автозапчастей, одежды, ювелирных изделий, оптики, цветочных магазинов и др. внедрить в практику дистанционное обслуживание населения.

5.1.2.3. Обеспечить обслуживание оптовых покупателей по заявкам, в соответствии с намеченным графиком, для исключения создания очереди и перекрестного обслуживания нескольких заказчиков одновременно и обеспечения социального дистанцирования.

5.1.2.4. Для посетителей:

использовать охранные и другие службы с целью обеспечения безопасности и социальной дистанции как на территории самой торговой точки, так и на прилегающей к ней территории;

организовать проведение бесконтактного контроля температуры тела каждого посетителя на входе в торговую точку. При выявлении повышенной температуры у посетителя не допускать его в магазин, с вызовом работников медицинской службы по телефону 103;

разместить на входе в торговую точку специальный коврик, пропитанный

дезинфекционным средством (дезинфекционный барьер) со сменой его с периодичностью не реже 1 раза в смену;

в крупных супермаркетах (площадью более 500 м<sup>2</sup>) установить контуры для обработки антисептиком поверхности тела посетителя;

организовать при входе в магазин место обработки рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов);

5.1.2.5. Для работников торговой точки:

обеспечить соблюдение мер личной гигиены, с не допуском к работе персонала с проявлением признаков острых респираторных инфекций (температура, кашель, насморк);

обеспечить персонал запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), но не менее 5 штук на 1 работника в смену для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами (зарегистрированных и разрешенных к применению), строго соблюдать правила использования перчаток, масок и физического дистанцирования;

проводить ежедневные (ежесменные) влажные уборки служебных помещений и мест общественного пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, ручек тележек и корзин, а также проветривание всех помещений не реже двух раз в день.

### **5.1.3. Дехканские рынки**

5.1.3.1. На дехканских рынках, включая крупные продуктовые магазины, расположенные за пределами рыночной площади, должны быть установлены «зигзагообразные» ограждения (через трубы, ленты и другие подобные барьеры), сохраняющий торговую социальную дистанцию (2 метра).

При входе на каждый рынок создаются «дезинфекционный туннель» и санитарные посты, дезинфекционные группы и их функции определяются следующим образом:

дезинфекция лиц, выходящих на рынок (продавцы, покупатели, работники рынка и т.д.);

немедленно уведомить компетентные органы в случае обнаружения лиц с лихорадкой или другими симптомами заболевания;

дезинфекция площадей рынка в течение дня (2-3 раза);

проверка на соответствие требованиям карантинных мероприятий (наличие медицинских масок, перчаток, для продавцов и персонала);

на дехканских рынках, в том числе в продуктовых магазинах, расположенных за пределами рыночной площади, неупакованные продукты хранятся в закрытом состоянии (завернутые в полиэтиленовую пленку, упакованные в одноразовые пакеты и т. д.);

в торговых точках предусмотрено социальное расстояние (2 метра) между продавцами;

на дехканских рынках, в том числе вокруг продуктовых магазинов, расположенных

за пределами рыночной площади, должно быть создано несколько мест для мытья рук (в случае необходимости, портативные пункты для мытья рук), оборудованных средствами для мытья рук.

на входах в продуктовые магазины устанавливаются специальные барьеры (столы, стулья, доски и т.д.), а продажа осуществляется через специальное «окно».

Территория дехканского рынка строго разграничивается на зоны:

торговую;

административно-складскую (административно-бытовые помещения, включая предприятия общественного питания для персонала рынка, складские помещения);

благоустроенную рыночную для покупателей;

стоянок индивидуального транспорта,

хозяйственную, площадку для сбора мусора.

5.1.3.2. При этом, в торговой зоне отводятся площади для:

торговли сельхозпродуктами в крытых павильонах, ларьках, киосках;

торговли сельхозпродуктами на площадках, открытых или под навесом;

торговли сельхозпродуктами с автомашин;

предприятий общественного питания и бытового обслуживания;

торговли продовольственными и непродовольственными товарами.

Торговые места прилавков должны быть оснащены устройствами (экранами, полиэтиленовой пленкой и т.п.), предохраняющими продавцов от прямой капельной инфекции. Кроме того, все работники рынка, включая продавцов, должны носить на лице маски (респираторы), перчатки.

5.1.3.3. Для торговли с автомашин продовольственными товарами крупными партиями на территории продовольственного рынка необходимо предусмотреть отдельную площадку, оборудованную удобным въездом - выездом. Проезд автотранспорта через торговую зону в часы торговли запрещается.

Торговля на дехканских рынках осуществляется на специально оборудованных торговых рядах и местах.

5.1.3.4. Рынки должны быть оборудованы моечными помещениями для мытья инвентаря, посуды, тары, которые оснащаются моечными ваннами (не менее 2-х) с подводом горячей и холодной проточной воды через смесители, с подключением их к канализационной сети (с разрывом струи не менее 20 мм от верха приемной воронки), стеллажами, решетками для сушки, хранения инвентаря и посуды.

Для посетителей и персонала на территории рынка должны быть оборудованы устройства для мытья рук, торгового инвентаря, фруктов и овощей, расчетное число кранов должно быть не менее одного на каждые 50 торговых мест.

5.1.3.5. В лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы должно быть предусмотрено несколько изолированных комнат: смотровой зал, который предназначен для

экспертизы туш, мясных продуктов и рыбы. В зале устанавливают столы, покрытые кафелем или обитые пищевым алюминием, помещения для исследования пищевых продуктов, моечная, кабинет заведующей, помещения для хранения дезинфекционных средств и туалет для работников лаборатории.

5.1.3.6. Запрещается использовать помещения рынка, независимо от их назначения, под жилье или ночлег. Вход посторонних лиц в помещения, предназначенные для приема, хранения и подготовки пищевых продуктов к продаже, допускается с разрешения администрации и при обязательном использовании санитарной одежды.

5.1.3.7. Торговое оборудование, инвентарь, тара, посуда и упаковка, а также решетки, стеллажи, поддоны для хранения продукции должны иметь гладкую поверхность и изготовлены из специальных материалов для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.

5.1.3.8. Для сбора мусора в торговых и складских помещениях должны быть педальные бачки или ведра с крышками. По мере заполнения их не более чем на 2/3 объема, должны очищаться и по окончании работы промываться 1 %-ным горячим раствором (45-50 °С) кальцинированной соды или другими моющими средствами, которые должны использоваться в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и храниться в специально отведенных местах в таре производителя.

5.1.3.9. При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах, должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.

5.1.3.10. Текущая уборка проводится непрерывно в течение всего торгового дня, при условии предупреждения загрязнения продуктов. Торговое и механическое оборудование (весы, прилавки, витрины) по окончании работы должно быть обработано щелочным раствором, затем горячей водой, с последующим орошением антисептическими растворами.

5.1.3.11. Территория рынка очищается до начала торговли и по окончании ее, с обязательной поливкой территории в теплое время года. После окончания торговли и проведенной уборки проводится дезинфекция всей территории рынка хлорсодержащими дезинфицирующими средствами.

5.1.3.12. Моющие и дезинфекционные средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в которых не допускается хранение пищевых продуктов.

5.1.3.13. Туалеты в течение рабочего дня каждые 2-3 часа и после окончания работы рынка очищают, промывают и дезинфицируют путем орошения раствором хлорной извести или другим дезинфицирующим раствором. При каждой уборке туалетов протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором, вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности, которых касаются руки человека при посещении туалета. Для дезинфекции туалетов используют дезинфекционный раствор с концентрацией активного хлора 500 мг/л.

5.1.3.14. Работники рынка и торгующие, занятые приемкой, хранением, транспортировкой и продажей пищевых продуктов (весовщики, рубщики мяса, кладовщики и т.д.) обязаны:

соблюдать чистоту одежды, лица, тела, рук, волос, коротко стричь ногти;

личные вещи оставлять в гардеробной, хранение домашней и санитарной одежды должно быть отдельным;

перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, а также маску, подобрать волосы под шапку, косынку, одеть перчатки;

снимать санитарную одежду при выходе на территорию и перед посещением туалета;

принимать пищу и курить только в отведенных для этой цели местах;

при повышении температуры, появлении признаков кожных и желудочно-кишечных заболеваний, симптомов других заболеваний сообщать об этом администрации, изолировать его в медпункт (при наличии) с вызовом работников медицинской службы по телефону 103.

#### **5.1.4. Строительное производство**

5.1.4.1. В целях минимизации контакта обеспечить разделение всех работников, задействованных в работах одного строительного проекта, по бригадам в зависимости от выполняемых работ.

Указанное разделение учитывать также при расселении в местах проживания.

5.1.4.2. В целях обеспечения бесперебойного выполнения строительных работ рекомендуется сформировать резервные бригады рабочих или организовать работу по типу вахтового метода с недопущением контакта между разными сменами вне работ (по месту проживания, питания и т.д.).

5.1.4.3. При организации работ в строительном производстве и организации строительных работ, отдельным видам строительных работ, условиям труда и организации трудового процесса, все работы, при производстве которых выделяется пыль, должны проводиться в условиях, исключающих или максимально ограничивающих выделение и распространение пыли.

5.1.4.4. Инструменты для работы по снятию теплоизоляционных покрытий должны быть оборудованы приспособлениями для автоматического сухого пылеулавливания; надлежит выполнять только после увлажнения; для предотвращения вторичного пылеобразования все пылесодержащие строительные отходы должны убираться во влажном состоянии.

5.1.4.5. Строительные материалы и конструкции должны поступать на строительные объекты в готовом для использования виде. При их подготовке к работе в условиях строительной площадки (приготовление смесей и растворов, резка материалов и конструкций и др.) необходимо предусматривать помещения, оснащенные средствами механизации, специальным оборудованием в целях соблюдения социальной дистанции (не менее 2-х метров).

5.1.4.6. Хранение, транспортировка, перегрузка сыпучих строительных материалов и сырья должна быть организована с максимальным пылеподавлением.

5.1.4.7. Доставка сырья, материалов на строительную площадку, все работы по складированию и перемещению их на территории строительства должны осуществляться способами, максимально устраняющими ручные операции, исключающими опасность травматизма и обеспечивающими социальное дистанцирование.

5.1.4.8. Погрузочно-разгрузочные работы следует выполнять механизированным



способом с использованием подъемно-транспортного оборудования.

5.1.4.9. Обрабатывать естественные камни в пределах территории строительной площадки следует в специально-отведенных местах, где не допускается нахождение лиц, не участвующих в данной работе.

5.1.4.10. Рабочие места, расположенные на расстоянии менее 2 метров друг от друга, разделяются защитными экранами.

При совместной работе монтажников и машинистов подъемных механизмов следует использовать радиотелефонную связь.

5.1.4.11. Все участки и бытовые помещения оборудуются аптечками первой помощи. На участках, где используются токсические вещества, оборудуются профилактические пункты. Подходы к ним должны быть освещены, легко доступны и не загромождены строительными материалами, оборудованием и коммуникациями. Обеспечивается систематическое снабжение профилактического пункта защитными мазями, перевязочными материалами, аварийным запасом средств индивидуальной защиты (респираторами, перчатками, сапогами).

5.1.4.12. В состав санитарно-бытовых помещений входят гардеробные, душевые, умывальни, санузлы, курительные, места для размещения полудушей, устройство питьевого водоснабжения, помещения для обогрева или охлаждения, обработки, хранения и выдачи спецодежды и СИЗ.

5.1.4.13. Автомобильные дороги на территории стройплощадки и за ее пределами должны постоянно увлажняться в целях предупреждения выноса пыли с территории стройплощадки.

5.1.4.14. При организации технологических процессов необходимо отдавать предпочтение автоматизированным, непрерывным и герметическим процессам и оборудованию.

### **5.1.5. Животноводческое производство**

5.1.5.1. Производственный процесс должен предусматривать обеспечение биологической безопасности персонала посредством систематически осуществляемых мероприятий по снижению уровня бактериальной и вирусной загрязненности в производственных помещениях (дезинфекция, обеззараживание ультрафиолетовым излучением, использование средств индивидуальной защиты и т.д.) в соответствии с требованиями санитарных правил и норм, гигиенических нормативов и инструкций по профилактике заразных и особо опасных инфекций.

5.1.5.2. Работников, имеющих непосредственный контакт с животными, своевременно информируют о вспышках инфекционных заболеваний для обеспечения мер своевременной защиты и профилактики.

5.1.5.3. При проведении санитарной обработки помещений и территории животноводческого объекта необходимо строго соблюдать продолжительность и кратность обработки, нормы расхода и концентрации рабочих дезинфицирующих растворов и сроки ожидания.

5.1.5.4. На каждом животноводческом комплексе должны быть предусмотрены способ и технические средства для обеззараживания навоза. С этой целью жидкий навоз и навозные

стоки должны подвергаться механической, искусственной и естественной биологической очистке или физико-химической обработке.

5.1.5.5. Сооружения подготовки навоза к использованию должны предусматривать карантинирование всех видов навоза, навозосодержащих стоков, применять эффективные технологии и технические средства для их обеззараживания (дезинфекция, дезинвазия) с учетом эпизоотической ситуации.

5.1.5.6. При выполнении работ по уходу за животными с целью профилактики травматизма необходимо строго соблюдать правила техники безопасности. Лица, участвующие в забое животных и обработке шкур, обеспечиваются индивидуальными средствами защиты, аптечками для оказания первой медицинской помощи.

### **5.1.6. Организация производства мясоперерабатывающих предприятий**

5.1.6.1. Для мясоперерабатывающих комплексов (при наличии бойни) при въезде и выезде с территории предприятия у ворот должны быть устроены специальные кюветы (дезинфекционные барьеры), заполняемые дезинфицирующим раствором (в зависимости от эпидемиологической и эпизоотической обстановки). Предприятия, не имеющие бойни при входе в предприятия устанавливают дезинфекционные коврики.

5.1.6.2. Вертикальная планировка территории должна обеспечивать отвод атмосферных, талых вод и стоков от смывки площадок. Сточные воды с базы содержания скота, санитарного блока и топливного хозяйства не должны попадать на остальную территорию предприятия.

5.1.6.3. Территория предприятия должна содержаться в чистоте. Уборка производится ежедневно. В теплое время года перед уборкой, по мере необходимости, территорию и зеленые насаждения поливают водой.

5.1.6.4. Для сбора мусора используют металлические бачки с крышками или металлические контейнеры, которые устанавливают на асфальтированные площадки, в 3 раза превышающие площадь основания бачков. Такие площадки должны располагаться не ближе 25 метров от производственных и вспомогательных помещений.

5.1.6.5. Удаление отходов и мусора из бачков и контейнеров должно производиться при их накоплении не более чем на 2/3 емкости, но не реже 1 раза в день. После освобождения мусора бачки моют и дезинфицируют.

5.1.6.6. Расположение производственных помещений в здании должно обеспечивать поточность технологических процессов и исключать возможность вторичного обсеменения готовой продукции.

5.1.6.7. Чаны, ванны, металлическая технологическая посуда, лотки, желоба должны иметь легко очищаемую гладкую поверхность, без щелей, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

5.1.6.8. Поверхности столов должны быть гладкими, без щелей и других дефектов. Столы, служащие для приема, опускаемого по желобам и люкам сырья, должны иметь ограждения для предотвращения падения сырья на пол. Для обвалки и жиловки мяса используют специальные доски из твердых пород дерева или материалов. По окончании смены их тщательно очищают, моют и дезинфицируют или обрабатывают паром в паровой камере.

### **5.1.7. Организации общественного питания по реализации и доставке готовой пищи, а также пункты быстрого питания и доставки**

5.1.7.1. Организация доставки пищи должна осуществляться в одноразовой посуде в специальной упаковке.

5.1.7.2. При доставке пищи необходимо соблюдать рекомендации по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции автотранспортных средств.

5.1.7.3. Все производственные цеха должны бесперебойно обеспечиваться подачей горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

5.1.7.4. При осуществлении технологического процесса приготовления пищи необходимо обеспечить соблюдение технологической поточности приготовления пищи, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, условий хранения пищевых продуктов и условий мойки кухонной посуды.

5.1.7.5. Для временного хранения готовых блюд до их реализации на предприятии общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами.

5.1.7.6. В цехах для приготовления холодных блюд, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

5.1.7.7. После окончания рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук, витрин самообслуживания.

5.1.7.8. 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.

5.1.7.9. При наличии туалетов проводятся их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

5.1.7.10. Организации общественного питания 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°C в течение 90 минут.

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

5.1.7.12. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

механическое удаление остатков пищи;

мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;

мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C 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°C 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.

5.1.7.13. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний:

разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку («СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб, «РГ» - рыбная гастрономия);

колода для разуба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически, по мере необходимости, колоду спиливают и обстругивают.

5.1.7.14. Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал. Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

5.1.7.15. При оказании организацией общественного питания кейтеринговых услуг (приготовление блюд и доставка их по месту заказа, подогрев блюд, сервировка стола, уборка посуды, помещений и территории, осуществляемые обслуживающим выездным персоналом) количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения. При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

5.1.7.16. 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 Б (в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 1,0%), кислородактивные (перекись водорода – в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КЛАВ) – 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 площади поверхностей – изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе).

5.1.7.17. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. Посуду, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по изложенной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ орошения.

Воздух в отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.

5.1.7.18. К работе в объектах общественного питания, осуществляющих приготовление пищи «на вынос» допускаются лица, прошедшие обучение санитарному минимуму и профилактический медицинский осмотр согласно приказа Министерства здравоохранения Республики Узбекистан от 2012 года 10 июля №200 в полном объеме.

5.1.7.19. Руководитель пунктов быстрого питания и доставки должен обеспечить практические меры по соблюдению физического дистанцирования:

расставлять рабочие места по обе стороны технологических линий, чтобы работники сферы питания не сталкивались друг с другом;

обеспечить СИЗ, такие как маски для лица, сетки для волос, одноразовые перчатки, чистый комбинезон и нескользящую рабочую обувь. Использование СИЗ должно быть рутинным в зонах повышенного риска пищевых объектов, где производятся готовые к употреблению и приготовленные продукты питания;

ограничить количество персонала в зоне приготовления пищи;

организовать персонал в рабочие группы или команды, чтобы способствовать сокращению взаимодействия между группами.

5.1.7.20. Персонал, который чувствует себя плохо, не должен приходить на работу, ему следует обратиться за медицинской помощью по телефону 103.

Если сотрудник (работник) плохо себя чувствует на рабочем месте с типичными симптомами COVID-19, его следует удалить в зону, недоступную для других людей: комнату или зону, где они могут быть изолированы за закрытой дверью, открыть окно для проветривания помещения, принять меры к тому, чтобы нездоровый работник был быстро удален с территории пищевого объекта.

5.1.7.21. В пунктах быстрого питания и доставки обеспечить частую очистку и дезинфекцию рабочих поверхностей и тех мест, к которым чаще всего прикасаются, таких как прилавков, дверные ручки и т.п.

5.1.7.22. Перчатки необходимо менять после выполнения действий, не связанных с пищевыми продуктами, таких как ручное открывание / закрывание дверей и опорожнение мусорных баков.

Одноразовые перчатки не должны использоваться в помещениях, где работают с пищевыми продуктами, в качестве замены мытья рук.

5.1.7.23. Обеспечить бесперебойную работу средств бесконтактной оплаты за оказанную услугу.

#### **5.1.8. Организация деятельности гостиниц (состоящих из 10 и более номеров)**

5.1.8.1. Деятельность гостиниц, осуществляющих туристические и экскурсионные услуги должна обеспечивать безопасность жизни и здоровья туристов и экскурсантов (далее - туристов).

5.1.8.2. В гостиницах вестибюли, залы ожидания, коридоры, лестницы, лифты, санитарные помещения каждые 8 часов и общие предметы (ручки дверей, кнопки лифтов, стол в зале ожидания, стойку регистрации и ручки в них) как минимум каждые 2 часа дезинфицируют;

бесперебойное обеспечение антисептиками общественных мест (лифты, санитарно-гигиенические пункты, пункты обмена валют, рестораны и т. д.) и наличие предупреждающих знаков на узбекском, русском и английском языках о периодической чистке рук;

формирование и постоянное наличие как минимум пятидневного запаса средств индивидуальной защиты (маска, перчатки, антисептик и т. д.) в зависимости от количества работников и клиентов;

обеспечение постоянной деятельности медицинского персонала при занятости гостиницы более 50%;

При размещении в номерах количество гостей не должно превышать семейных 3-х, количество других гостей не должно превышать 1-го.

5.1.8.3. Обеспечить в местах общего пользования, в том числе на входе в гостиницу, на входах на этажи и в ресторан дозаторами для дезинфицирования рук, наполненными антисептиками для кожи.

5.1.8.4. Помещения с постоянным пребыванием людей должны регулярно проветриваться.

5.1.8.5. Для проведения профилактических дезинфекционных работ гостиницы должны быть оснащены переносной кварцевой лампой.

5.1.8.6. Санузлы общего пользования должны убираться не реже, чем через каждые три часа, при этом уборка и дезинфекция проводятся в специально выделенной одежде, при этом, горничная или уборщица обязаны надеть темный халат, резиновый фартук, косынку, калоши или резиновые боты, капролактамовые или резиновые перчатки.

Каждый участок умывальника должен быть снабжен жидким мылом, которое наливается в специальные сенсорные дозаторы. Здесь обязательно должны находиться индивидуальные салфетки, бумажные полотенца или электрополотенца. Вывешивать тканевые полотенца категорически запрещается.

Ручки дверей санитарных кабин, поверхность и крышки унитазов, ручки для спуска воды также протирают дезинфицирующим раствором.

5.1.8.7. Особое внимание следует уделять уборке душевых общего пользования. Как правило, в душевых под ноги кладут деревянные решетки, выкрашенные масляной краской. Эти решетки нужно несколько раз в день промывать горячей водой с мылом. Ополаскивать

холодной водой и раствором хлорной извести во избежание распространения инфекционных и грибковых заболеваний. Пол в душевых моют ежедневно. Необходимо следить за тем, чтобы не было засоров железных решеток трапов. Душевые не должны использоваться для сушки белья и тряпок.

#### 5.1.8.8. При приеме гостей:

уточнять, есть ли у них признаки недомогания, температура/жар, кашель, затрудненное дыхание;

в случае выявления гостей с вышеназванными признаками как при заезде, так и в процессе проживания СРОЧНО! обратиться за медицинской помощью по месту размещения гостиницы по телефону 103 и сообщить об истории всех перемещений по месту проживания этого гостя.

5.1.8.9. Обеспечить изоляцию гостей с признаками недомогания, температурой (жар), кашлем, затрудненным дыханием до приезда медиков в номере по месту проживания;

#### 5.1.8.10. В случае установления подозрения на коронавирус:

медицинский работник должен оставаться в гостинице до приезда консультативно - эвакуационной и дезинфекционной бригад;

после госпитализации больного, дезинфекционной бригадой проводится заключительная дезинфекция в очаге.

5.1.8.11. В остальных случаях, при наличии симптомов острой респираторной инфекции (ОРИ):

обеспечить изоляцию этого гостя в номере по месту проживания, закрепив за ним отдельного служащего (горничную) для необходимого ухода, а также медицинского работника гостиницы – до полного исключения возможного развития коронавируса или выздоровления от ОРВИ, на срок не менее 14 дней;

на весь период ухода и контроля состояния больного гостя ухаживающий персонал при его посещении должен находиться строго в специальной одежде, используемой для коронавируса.

5.1.8.12. После госпитализации (или выезда) гостей с признаками недомогания, температурой (жар), кашлем, затрудненным дыханием из номера (комнаты) провести его уборку с использованием СИЗ (средства защиты: органов дыхания (маски), очки, перчатки, комбинезон) и применением дезинфицирующих средств.

#### 5.1.8.13 Сотрудникам гостиниц:

строго соблюдать правила личной гигиены при осуществлении своих функциональных обязанностей, а также использования средств индивидуальной защиты;

часто обрабатывать/мыть руки, используя антисептические средства на спиртовой основе или мыло и воду (согласно рекомендаций ВОЗ);

при кашле и чихании прикрывать рот и нос рукой или салфеткой - сразу же выбрасывать использованную салфетку и вымойте руки;

избегать близкого контакта с людьми, у которых имеются признаки жара и кашель.

5.1.8.14. Питание гостей должно осуществляться по принципу кейтеринговых услуг – непосредственно в номер.

5.1.8.15. Сотрудники гостиницы подлежат прохождению предварительных и периодических медицинских осмотров в соответствии с порядком и сроками, установленными Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, а также прошедшие гигиеническое обучение (санитарный минимум).

### **5.1.9. Организация работы санаториев**

5.1.9.1. Санаторные объекты, в том числе противотуберкулезные, предназначенные для профилактики, медицинской реабилитации и отдыха с использованием приоритетно природных лечебных физических факторов (климат, минеральные воды, грязи), физиотерапевтических методов, лечебной физкультуры и других условий при соблюдении установленного режима (далее – санатории) перед началом осуществления своей деятельности, а также по окончании каждой смены должны организовать проведение техническим персоналом генеральной уборки (мытьем полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, отопительных приборов, вентиляционных решеток и протиранием мебели) с использованием разрешенных моющих и дезинфицирующих средств. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем очищаются от пыли, прикрывать их следует при резком перепаде температуры воздуха помещений и наружного воздуха.

5.1.9.2. Уборка жилых комнат проводится ежедневно с проветриванием помещений, уборкой постелей, удалением пыли с мебели, ковров, напольного покрытия, уборкой пола и санитарного узла с использованием дезинфицирующих средств. Проветривание помещений обеспечиваются не менее 2-х раз в день.

Радиаторы, подоконники, шкафчики для одежды – ежедневно протираются спиртосодержащим дезинфицирующим средством и один раз в неделю моются с применением моющих средств.

Внутренняя поверхность стекол окон протирается еженедельно спиртосодержащим дезинфицирующим средством, моется с применением моющих средств один раз в месяц. Внутренний туалет убирают один раз в день с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Смена постельного белья проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в семь дней и после выезда проживающих. Смена полотенец проводится по мере загрязнения.

5.1.9.3. В местах общего пользования полы моются два раза в день. Общие туалеты убираются дважды в день с применением моющих и дезинфицирующих средств, они должны быть оснащены в том числе сенсорными смесителями и урнами с педальным механизмом, дозаторами жидкого мыла, электрополотенцами либо одноразовыми бумажными полотенцами. Смена раствора средства дезинфекции должна проводиться ежедневно при проведении текущей уборки.

5.1.9.4. В зданиях санатория высотой 3 этажа и более пассажирские лифты должны ежедневно дезинфицироваться.

На каждом этаже перед лифтом необходимо расставить столики с дезинфицирующими салфетками и одноразовыми палочками (для нажатия кнопки вызова).



5.1.9.5. Уборочный инвентарь (тазы, ведра, щетки, тряпки и др.) должен быть промаркирован и закреплен за отдельными помещениями. После использования уборочный инвентарь моют горячей водой с моющими и дезинфицирующими средствами и хранят в специально выделенных для этого шкафах или помещениях. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов должен иметь сигнальную окраску (красную, оранжевую) и храниться отдельно.

5.1.9.6. Стирка белья проводится в собственной прачечной или иной прачечной по договору с применением отбеливателя (дезинфицирующего средства).

5.1.9.7. Уборка территории санатория проводится ежедневно. Мусор собирают в мусоросборники и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны дезинфицирующими средствами, разрешенными к применению в установленном порядке.

5.1.9.8. Запрещается сжигать на территории санатория бытовой мусор и листья.

Оборудование участка (столы, скамьи, физкультурное оборудование и малые архитектурные формы) должно содержаться в исправном состоянии и дезинфицироваться с использованием разрешенных дезинфицирующих средств.

5.1.9.10. Профилактические мероприятия: ежедневно (утром и вечером) проводить термометрию контингента, пребывающего в санатории (сотрудники санатория, пациенты)

5.1.9.11. Проведение физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятий должны осуществляться при строгом соблюдении социальной дистанции (не менее 2-х метров).

Строго распределять на медицинские группы пациентов для занятий физкультурой. Дети основной медицинской группы допускаются к участию во всех физкультурно-оздоровительных и спортивно-массовых мероприятиях без ограничений.

С детьми подготовительной медицинской группы проводятся физкультурно-оздоровительные мероприятия с учетом состояния здоровья и индивидуальной переносимости.

Утренняя гимнастика проводится ежедневно в течение 10 – 15 минут на открытом воздухе, в дождливую погоду в хорошо проветриваемом помещении.

Солнечные ванны назначаются в утренние или вечерние часы на пляже, специальных площадках (соляриях), защищенных от ветра, спустя час-полтора после еды.

5.1.9.12. Купание на период ограничительных мер запрещается!

5.1.9.13. В санатории организуется групповая система лечебно-профилактического питания в столовой с расстановкой столов в шахматном порядке и не более двух посадочных мест за одним столом.

5.1.9.14. Выдача готовой пищи осуществляется после проведения органолептической оценки качества готовых блюд медицинским работником после записи в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный).

5.1.9.15. В санатории ежедневно повар оставляет суточную пробу готовой продукции.

Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от +2С<sup>0</sup> до +6 С<sup>0</sup>.

Медицинские работники санатория осуществляют контроль качества продуктов, поступивших на пищеблок, условий хранения продуктов и соблюдения сроков реализации, правильности отбора и хранения суточной пробы, соблюдения правил личной гигиены персоналом и дежурными по столовой.

5.1.9.16. Требования к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудованию, инвентарю, посуде и таре должны соответствовать Санитарным требованиям в области общественного питания.

Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить на автотранспорте, имеющем санитарно-эпидемиологическое заключение. Пищевые продукты транспортируются с соблюдением требований к условиям их перевозки с обеспечением (товарного соседства), не допускается использование специального автотранспорта, предназначенного для других целей. Тара для продуктов маркируется и используется по назначению. Экспедитор обеспечивается специальной одеждой и личной медицинской книжкой с допуском к работе.

5.1.9.17. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений не допускается использовать: 1) консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток; 2) подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты.); 3) крупу, муку, сухофрукты и др. продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненными механическими примесями; 4) овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили; 5) грибы; 6) закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты; 7) продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению).

Не допускается употреблять в пищу: 1) остатки от предыдущего приема пищи; 2) кондитерские изделия с кремом, крема, напитки, морсы собственного изготовления, квас, студни, паштеты, заливные блюда (мясные и рыбные), фаршмак из сельди; 3) изделия во фритюре, яичница-глазунья; 4) острые соусы, горчицу, хрен, перец, уксус, соки и напитки в виде сухих концентратов, майонез; 5) молочную и кисломолочную продукцию, приготовленных из не пастеризованного молока; 6) кровяных и ливерных колбас; 7) простокваши и других кисломолочных продуктов; 8) блинчиков фаршированных мясом и макарон по-флотски; 9) яиц и мяса водоплавающей птицы; 10) консервированных продуктов домашнего приготовления; 11) газированных и безалкогольных энергетических напитков, (за исключением минеральных и питьевых вод); 12) чипсы, кириешки, гамбургеры, хот-доги, сухие концентраты в качестве гарниров.

5.1.9.18. Отпуск минеральной воды отдыхающим должен производиться только в индивидуальную или одноразовую посуду.

5.1.9.19. Ежедневно дезинфицировать свободную от зеленых насаждений территорию, подъездные пути, разгрузочные площадки, тротуары, места для стоянок транспортных средств, которые должны иметь твердое покрытие и уклоны для стока дождевых и талых вод.

5.1.9.20. Сотрудники санатория подлежат предварительным и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с порядком и сроками, установленными

Министерством здравоохранения Республики Узбекистан, а также прошедшие гигиеническое обучение (санитарный минимум).

## **Разд.6 Организации работы объектов сферы услуг**

### **6.1. Салоны красоты и парикмахерские**

6.1.1 Перед открытием необходимо провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств.

6.1.2. Организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками.

6.1.3. Запрещается вход в салоны красоты или парикмахерскую лиц, не связанных с их деятельностью.

6.1.4. В целях ограничения/минимизации контактов между работниками и между посетителями:

6.1.5. Организовать обслуживание по предварительной записи с соблюдением временного интервала не менее 15 минут между посетителями для исключения контакта между ними.

6.1.6. Исключение ожидания обслуживания посетителями внутри салона красоты или парикмахерской; при непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с соблюдением принципа социального дистанцирования (2,0 метра).

6.1.7. Оказание услуг каждому посетителю в отдельном кабинете (при наличии такой возможности) или размещением кресел с обеспечением стеклянной перегородкой.

Средства индивидуальной защиты обслуживающего персонала - медицинский халат или спецодежда, медицинская маска (респиратор М-95 или двойная обычная маска), щиток и медицинские перчатки. Разрешено работать при сохранении социальной дистанции по принципу «1 обслуживающий человек - 1 клиент»

6.1.8. Организация посменной работы работников.

6.1.9. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию предприятия (организации), перемещение внутри салона.

6.1.10. Запрет приема пищи на рабочих местах, а также исключение для посетителей чая, кофе и т.д.

6.1.11. Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6.1.12. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования переносных бактерицидных облучателей не реже 2-х раз за смену, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

6.1.13. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены работников, а именно

частое мытье рук с мылом, использование кожных антисептиков.

6.1.14.Рекомендуется ношение защитного комбинезона.

6.1.15.При проведении дезинфекции и стерилизации инструментов, используемых для маникюра, педикюра, татуажа, косметических процедур, применять:

- дезинфекционные химические средства (средства для дезинфекции, включая кожные антисептики; средства для предстерилизационной очистки и стерилизации);
- дезинфекционное и стерилизационное оборудование (дезинфекционные установки и моечные машины, в том числе ультразвуковые, установка для инактивации вирусов, бактерий и эндоспоров, стерилизаторы);
- вспомогательное оборудование и материалы (распыляющие устройства, бактериальные фильтры, стерилизационные коробки и упаковочные материалы, химические индикаторы и т.п.).

При выборе средств необходимо учитывать рекомендации изготовителей, касающиеся воздействия конкретных дезинфекционных средств на материалы этих изделий.

6.1.16.Удаление остриженных волос с шеи и лица клиента должно проводиться индивидуальной влажной салфеткой, пропитанной раствором антисептика.

6.1.17.Проведение влажной уборки помещений и мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств.

После завершения обслуживания каждого клиента проведение обработки всех контактных поверхностей (дверных ручек, выключателей, подлокотников и т.д.) с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Проведение дезинфекции используемого инструмента после каждого клиента по вирусному режиму.

Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото и/или видео фиксация).

## **6.2. Организация работы прачечных и химчисток**

6.2.1. Перед открытием прачечной и химчистки провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

6.2.2. Запрещение входа в химчистку или прачечную лиц, не связанных с их деятельностью.

6.2.3. Ограничение контактов между работниками и между клиентами путем организации обслуживания с организацией защитных экранов (окна приема заказов) или с соблюдением принципов социального дистанцирования.

6.2.4. При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с расстоянием между людьми не менее 2,0 метров (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

6.2.5. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию (при наличии), перемещение внутри предприятия.

6.2.6. Запрет приема пищи на рабочих местах.

6.2.7. Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6.2.8. Соблюдение принципов социального дистанцирования работников внутри предприятия (в том числе путем нанесения разметки для соблюдения расстояния 2,0 метра).

6.2.9. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования переносных бактерицидных облучателей не реже 2-х раз за смену, в соответствии с паспортом на соответствующее оборудование.

6.2.10. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены работников, с использованием кожных антисептиков.

6.2.11. Проведение проветривания помещений каждые 2 часа.

6.2.12. После завершения обслуживания каждого клиента проведение обработки всех контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото и/или видео фиксация).

### **6.3. Организация работы ателье пошивочных и по ремонту обуви**

6.3.1. Перед открытием ателье провести генеральную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму.

6.3.2. Запрещение входа в ателье лиц, не связанных с их деятельностью.

6.3.3. Ограничение контактов между работниками и между клиентами путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования:

6.3.4. Обеспечение приема по одному клиенту при условии соблюдения расстояния от работника до клиента не менее 2,0 метров (в том числе путем нанесения соответствующей разметки) при минимизации необходимости проведения примерок.

6.3.5. При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с расстоянием между людьми не менее 2,0 метров (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

6.3.6. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию (при наличии), перемещение внутри предприятия.

6.3.7. Запрет приема пищи на рабочих местах.

6.3.8. Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6.3.9. Обеззараживание воздуха в помещениях с постоянным нахождением работников и посетителей путем использования переносных бактерицидных облучателей, но не реже 2-х раз в смену.

6.3.10. Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены работников, а именно частое мытье рук с мылом, с использованием кожных антисептиков.

6.3.11. Наличие пятидневного запаса средств индивидуальной защиты, дезинфицирующих и моющих средств.

6.3.12. Проведение проветривания помещений каждые 2 часа или после каждого клиента.

#### **6.4.1. Предприятия по техническому обслуживанию автомобилей и сельскохозяйственной техники**

6.4.2. Организация обслуживания по предварительной записи с соблюдением временного интервала между посетителями не менее 20 минут для исключения контакта между ними.

6.4.3. При наличии отдельных боксов и входа (въезда) в них обслуживание одновременно не более одного транспортного средства на одном посту; при наличии общего входа (въезда) и отсутствия боксов обслуживание не более одного транспортного средства одновременно.

6.4.4. При непредвиденном скоплении очереди организация ожидания на улице с расстоянием между людьми не менее 2,0 метров (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

6.4.5. Ограничение перемещения работников в обеденный перерыв и во время перерыва на отдых: выхода за территорию предприятия, перемещение внутри предприятия.

6.4.6. Запрет приема пищи на рабочих местах.

6.4.7. Выделение для приема пищи специально отведенной комнаты с оборудованной раковиной для мытья рук и дозатором для обработки рук кожным антисептиком.

6.4.7. Организация питьевого режима сотрудников предприятия по техническому обслуживанию автомобилей и/или агросервиса, в том числе посредством установки кулеров с бутилированной питьевой водой, а также обеспечения достаточным количеством одноразовых стаканчиков.

6.4.8. Организация регулярной уборки территории предприятия с применением дезинфицирующих средств и своевременный вывоз отходов производства и потребления.

#### **6.5 На всех объектах бытового обслуживания и сферы услуг:**

6.5.1. Обеспечить на входе в учреждение специальный коврик, пропитанный дезинфекционным средством (дезинфекционный барьер) со сменой его с периодичностью не реже 1 раза в смену;

6.5.2. Проводить ежедневную уборку с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму с обязательной обработкой контактных поверхностей (поручней, ручек, подлокотников и т.д.).

6.5.3. Обеспечить подтверждение проведения дезинфекционных мероприятий, позволяющее оценить объем, качество и своевременность проведенных дезинфекционных мероприятий (фото и/или видео фиксация).

6.5.4. Организация контроля за применением работниками средств индивидуальной защиты.

6.5.5. Организация в течение рабочего дня осмотра работников на признаки респираторных заболеваний с термометрией.

6.5.6. Временное отстранение от работы лиц из групп риска (старше 65 лет, имеющих хронические заболевания, сниженный иммунитет, беременных с обеспечением режима самоизоляции).

**6.6. Деятельность банков, в т. ч. филиалов (касс) коммерческих банков, мини-банков, микрокредитных организаций, пунктов обмена валют и международных денежных переводов, расположенных за пределами здания банка (за исключением банковской инфраструктуры, расположенной в зоне таможенной границы, и мобильных касс, установленных для распределения пенсий и пособий населению) (далее – банк), а также нотариальных контор, адвокатуры и страховых компаний.**

6.6.1. Банкам, нотариальным конторам, адвокатуре и страховым компаниям принять меры по минимизации близкого контакта с клиентами.

6.6.2. Проработать вопрос о переводе всех клиентов на дистанционное обслуживание, в т. ч. с использованием мобильных приложений банков, предусматривающее последующую выдачу заказных готовых документов клиенту при необходимости.

6.6.3. Исходя из основных принципов функционирования банка, в здании можно выделить два основных блока - операционно-кассовый блок и блок, включающий помещения информатизации, офисные помещения и сопутствующие им вспомогательные помещения, а также помещения охраны и службы безопасности.

Помещения банка по степени доступности группируются следующим образом:

I - помещения свободного доступа для клиентов. Включающие вестибюль, холлы для ожидания, кассовый и операционный залы (или операционно-кассовые залы), специальные помещения по обслуживанию клиентов;

II - помещения ограниченного и подлежащего контролю доступа клиентов, сотрудников - депозитарий, помещения информатизации и офисные помещения;

III - помещения, доступ в которые разрешен строго ограниченному кругу работников банка - кассовый узел и помещения охраны и службы безопасности.

6.6.4. Предусмотреть соблюдение потока вновь прибывших и обслуженных клиентов согласно функционального зонирования здания, группировки и взаимосвязи помещений, исключая перекрестного потока обслуживания клиентов.

Предусмотреть отдельные вход и выход для клиентов, там, где это представляется возможным.

При отсутствии возможности организовать отдельные вход и выход, для клиентов предусмотреть организацию защитного экранирования или разделительных «зигзагообразных» ограждений (через трубы, ленты и другие подобные барьеры), сохраняющие социальную дистанцию (2 метра).

Нахождение в помещениях свободного доступа, в залах ожиданий и у касс клиентов при условии соблюдения расстояния между ними не менее 2-х метров (в том числе путем нанесения соответствующей разметки).

6.6.5. Помещения банков, нотариальных контор, адвокатуры и страховых компаний должны быть оснащены стационарной или переносной кварцевой лампой для проведения профилактических дезинфекционных работ за 30 минут до и после начала работы, а также во время обеденного перерыва.

6.6.5.1. При применении кварцевой лампы организовать правильное соблюдение режима её использования. После кварцевания помещения следует проветрить.

6.6.6. Для клиентов банка и/или нотариальных контор, адвокатуры и страховых компаний:

использовать охранные и другие службы с целью обеспечения безопасности и социальной дистанции как в самом здании, так и на прилегающей к ним территории;

организовать проведение с помощью пирометров бесконтактного контроля температуры тела каждого клиента на входе. При выявлении повышенной температуры у посетителя – не допускать его в помещение банка и/или нотариальных контор, адвокатуры и страховых компаний, с вызовом работников медицинской службы по телефону 103;

обеспечить вход клиентов только при наличии медицинской маски;

обеспечить на входе в здание специальный коврик, пропитанный дезинфекционным средством (дезинфекционный барьер) со сменой его с периодичностью не реже 1 раза в смену;

в крупных банках (площадью более 500 м<sup>2</sup>) установить контуры для обработки антисептиком поверхности тела клиента;

организовать при входе в здания/помещения обработку рук кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов);

6.6.7. Для сотрудников:

обеспечить соблюдение мер личной гигиены, с не допуском к работе персонала с проявлением признаков острых респираторных инфекций (температура, кашель, насморк);

обеспечить персонал запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), но не менее 5 штук на 1 работника в смену для использования их при работе с клиентами, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами (зарегистрированных и разрешенных к применению), одноразовых перчаток;

проводить ежедневные (ежесменные) влажные уборки служебных помещений и мест общественного пользования (залы ожидания, комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат) с применением дезинфицирующих средств. Дезинфекция с кратностью обработки каждые 2-4 часа всех контактных поверхностей: дверных ручек, выключателей, поручней, перил, поверхностей столов, спинок стульев, оргтехники, а также проветривание всех помещений не реже двух раз в день.

**Разд.7 Рекомендации по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции автотранспортных средств, в том числе автотранспорт, оказывающий услуги по перевозке пассажиров (такси)**

7.1. По результатам предрейсового осмотра не допускаются к работе водители с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).



7.2. Водители должны быть обеспечены запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа), а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами.

7.3. Водители должны соблюдать меры личной гигиены, использование масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом или протирку их кожными антисептиками, проветривание и проведение влажной уборки транспортных средств.

7.4. Мойку автотранспортного средства проводят после каждой смены на специальных площадках в автохозяйствах, подключенных к водопроводу и канализации.

7.4.1. Водители такси должны двигаться в направлении движения с посадкой не более 2-х пассажиров (за исключением семей), следя за тем, чтобы пассажиры располагались на заднем сидении;

7.4.2. Водитель такси, прежде чем сесть за руль, обязан провести более глубокую дезинфекцию всех мест, к которым прикасается пользователь.

Протереть ручку открывания двери, подлокотники, пряжку ремня безопасности дезинфицирующими салфетками после каждой перевозки пассажиров.

Постоянно проветривать салон автомобиля, не допуская застоя воздуха. Обрабатывать элементы управления автотранспортом дезинфицирующими средствами (перекисью водорода, 70-процентными спиртами, хлорсодержащими средствами) руль, рычаг переключения скоростей стояночного тормоза, ручки открывания дверей, клавиши стеклоподъемников и управления "климатом", а также экраны мультимедийных систем. Кожаные обивки автотранспорта обрабатывать моющими средствами.

Таксисты обязаны постоянно проводить влажную уборку салона автомобилей, обрабатывать коврики дезинфицирующими средствами и не менее двух раз в сутки проветривать автотранспорт.

7.5. Уборку автотранспортного средства начинают с мытья наружной поверхности кузова. Наружная мойка автотранспортного средства проводится на моечных механизированных установках либо же вручную щетками и раствором моющего и дезинфицирующего средств. После мытья кузов ополаскивают водой из шланга.

7.6. Мойка внутренних поверхностей автотранспортного средства производится вручную щетками и теплым раствором моющего и дезинфицирующего средств. Особое внимание нужно уделить мытью швов и углов.

7.7. Съемное оборудование предварительно удаляют из кузова и обрабатывают отдельно.

7.8. Воздух автотранспортных средств рекомендуется обрабатывать в отсутствие людей и продуктов с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей или аэрозолей дезинфицирующих средств.

7.9. Обеззараживанию подлежат все внутренние поверхности кабины, салона или кузова автотранспортного средства.

7.10. При наличии видимых загрязнений их следует обработать дезинфектантом, очистить, потом дезинфицировать поверхности.

7.11. Не используется для чистки кабины, салона или кузова сжатый воздух и/или воду под давлением, а также любые другие методы, которые могут вызвать разбрызгивание или распространение инфекционного материала в виде аэрозоля.

7.12. В длительных маршрутах, для организации питьевого режима, используется только вода в индивидуальных емкостях или одноразовая посуда.

7.13. В течение маршрута производится сбор использованной одноразовой посуды, а также средств индивидуальной защиты, масок, дезинфицирующих салфеток в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, которые размещаются в багажном отделении и подвергаются дезинфекции в пункте прибытия.

#### **7.14. Автотранспортное средство для перевозки продуктов питания, продовольственных и непродовольственных товаров, а также сельскохозяйственной продукции**

7.14.1. Для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и сельскохозяйственной продукции должны использоваться автотранспортные средства, специально предназначенные или оборудованные для таких целей.

7.14.2. Дезинфекция автотранспортного средства проводится ежедневно по окончании рабочей смены.

7.14.3. К дезинфекционной обработке можно приступать только после освобождения кузова от продуктов и проведенной тщательной мойки транспорта моющими средствами, либо же сразу использовать дезинфекционные средства с моющими свойствами.

7.14.4. Внутренние поверхности кузова протирают ветошью, смоченной в растворе дезинфицирующего средства.

7.14.5. Обработку автотранспортного средства начинают от дальнего конца к выходу. Санитарная обработка поверхностей проводится в таком порядке - сначала обрабатывают потолок, затем стены, пол, двери.

7.14.6. После окончания времени дезинфекционной выдержки внутреннюю поверхность промывают водой из шланга от остатков дезинфекционные средства, проветривают и высушивают.

7.14.7. Водитель транспортного средства по перевозке сельскохозяйственной продукции должен иметь специальную одежду.

7.14.8. На предприятии транспорта по перевозке сельскохозяйственной продукции должны выделить отдельное помещение для хранения личной и специальной одежды.

7.14.9. На предприятии транспорта по перевозке сельскохозяйственной продукции организуется регулярная уборка территории с применением дезинфицирующих средств и своевременный вывоз отходов производства и потребления.

### **Разд.8 Средства индивидуальной защиты и порядок их применения**

8.1. Специальная одежда и специальная обувь предназначены для защиты работающих от загрязнений вирусом, вызывающим коронавирусной инфекции COVID-19. К ним относятся специальные комбинезоны, халаты, костюмы, сапоги, ботинки, бахилы, косынки.

8.2. Технические средства индивидуальной защиты предназначены для защиты органов дыхания и зрения. Для защиты органов дыхания – маски, респираторы, противогазы, зрения – очки, щитки, против аэрозольных СИЗЫ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

8.3. Смывающие и обеззараживающие средства предназначены для защиты кожи рук и лица от загрязнений вирусом коронавирусной инфекции – моющие средства, хлорсодержащие и спиртосодержащие средства.

#### **8.4. Обязанности работников по применению СИЗ.**

Работник обязан:

правильно применять средства индивидуальной защиты, выданные ему в установленном порядке;

своевременно проходить инструктажи при применении СИЗ о правилах применения указанных СИЗ, простейших способах проверки их работоспособности и исправности, а также тренировку по их применению;

своевременно ставить в известность работодателя (или его представителя) о выходе из строя (неисправности) СИЗ;

не выносить использованные СИЗ по окончании рабочего дня за пределы территории работодателя или территории выполнения работ работодателем – индивидуальным предпринимателем;

использованные одноразовые СИЗ за смену собирать и выбрасывать в специальную емкость, расположенную вблизи участка (цеха), перед их размещением в контейнеры для сбора отходов – герметично упаковывать в 2-х полиэтиленовых пакета.

8.5. Сведения о выдаче СИЗ ежедневно заносятся в ведомость выдачи СИЗ работникам инженером по технике безопасности или иным лицом, назначенным работодателем.

8.6. Ответственность за своевременную и в полном объеме выдачу работникам СИЗ, за организацию контроля правильности их применения работниками, а также за хранение смывающих и (или) обеззараживающих, обезвреживающих средств возлагается на работодателя.

8.7. На каждом предприятии, учреждении, организации необходимо иметь 2 комплекта одноразовых СИЗ, состоящих из комбинезона, очков (или щитка), маски, перчаток, резиновых сапог (бахил) для оказания необходимой помощи по изоляции в случае выявления больного коронавирусной инфекцией COVID-19.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. СанПиН № 0289-10 «Санитарные правила и гигиенические требования к организации строительного производства и строительных работ».
2. СанПиН №0301-12 «Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям».
3. СанПиН РУз №0308-14 «Санитарно - гигиенические требования к устройству, содержанию и эксплуатации продовольственных рынков».
4. СанПиН РУз № 0309-14 «Санитарно- гигиенические требования для предприятий общественного питания».
5. СанПиН РУз № 0337-16 «Санитарные правила и нормы устройства, оборудования и эксплуатации аптек»
6. Роспотребнадзор письмо №02/7500-2020-24 от 21.04.2020 года прилож.1 «Рекомендации по организации работы салонов красоты и парикмахерских с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
7. Роспотребнадзор письмо №02/7500-2020-24 от 21.04.2020 года прилож.2 «Рекомендации по организации работы прачечных и химчисток с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
8. Роспотребнадзор письмо №02/7500-2020-24 от 21.04.2020 года прилож.3 «Рекомендации по организации работы ателье с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
9. Роспотребнадзор письмо №02/7500-2020-24 от 21.04.2020 года прилож.4 «Рекомендации по организации работы предприятий по техническому обслуживанию автомобилей с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
10. Роспотребнадзор письмо №02/7500-2020-24 от 21.04.2020 года прилож.5 «Рекомендации по организации работы магазинов непродовольственных товаров с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
11. Роспотребнадзор письмо №02/7500-2020-24 от 21.04.2020 года прилож.6 «Рекомендации по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции автотранспортных средств для перевозки пассажиров в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции».
12. Роспотребнадзор письмо №02/2230-2020-324 от 14.02.2020 года «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций».
13. Роспотребнадзор письмо №02/7495-2020-32 от 21.04.2020 года «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в организациях торговли».
14. Роспотребнадзор письмо №02/7376-2020-24 от 20.04.2020 года «Рекомендации по организации работы предприятий в условиях сохранения рисков распространения COVID-

**СОДЕРЖАНИЕ**

Нормативные ссылки .....	3
Разд.1 Введение .....	3
Разд.2 Основные термины и определения .....	4
Разд.3 Общие положения .....	5
Разд.4 Организация и режим работы работников .....	10
Разд.5 Требования, к содержанию производственных зданий, сооружений и помещений .....	12
Разд.6 Организации работы объектов сферы услуг .....	31
Разд.7 Рекомендации по проведению профилактических мероприятий и дезинфекции автотранспортных средств .....	38
Разд.8 Средства индивидуальной защиты и порядок их применения .....	40
Список использованной литературы.....	42