**Прокуратура Баяндаевского района разъясняет.**

**О мерах, принимаемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, деятельность которых не приостановлена, а также юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность в той части, в которой она не приостановлена, при введении режима повышенной готовности на территории Иркутской области, в соответствии с Указом Губернатора Иркутской области от 18 марта 2020 г. N 59-уг "О введении режима функционирования повышенной готовности для территориальной подсистемы Иркутской области единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций" (с изменениями и дополнениями)**

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, деятельность которых не приостановлена, а также юридические лица и индивидуальные предприниматели, осуществляющие деятельность в той части, в которой она не приостановлена [указом](http://garant-01.op.ru/#/document/73763345/entry/0) Губернатора Иркутской области от 18 марта 2020 года N 59-уг "О введении режима функционирования повышенной готовности для территориальной подсистемы Иркутской области единой государственной системы предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуации", обязаны:

1) установить в помещениях площадью более 100 кв.м., в которых могут находиться работники или иные граждане (крупные торговые, производственные, офисные и подобные им помещения), бактерицидные лампы или рецеркуляторы воздуха с целью регулярного обеззараживания воздуха; каждое помещение площадью менее 100 кв.м, при отсутствии в нем бактерицидных ламп или рецеркуляторов воздуха проветривать каждые два часа не менее 10 минут;

2) обеспечить наличие в помещениях, в которых могут находиться работники или иные граждане, не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты (маски, респираторы, перчатки, шапочки или марлевые косынки);

3) организовать контроль температуры тела работников в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела контактным или бесконтактным способом (электронные, инфракрасные термометры, тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторного заболевания (ОРВИ), таких, как повышенная температура тела, кашель и др.;

4) допускать работников к работе, предполагающей контакты их между собой и с иными гражданами не иначе как в средствах индивидуальной защиты (маски, респираторы, перчатки, шапочки или марлевые косынки);

5) помещения, в которых могут находиться работники или иные граждане, подвергать уборке с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия каждые два часа, с обязательной дезинфекцией дверных ручек, столов, кресел и других контактных поверхностей;

6) при продаже товаров и оказании услуг исключить непосредственные (телесные, без средств индивидуальной защиты) контакты работников с другими гражданами и их вещами;

7) организовать возможность обработки рук и (или) перчаток работников кожными антисептиками каждый час;

8) организовать оказание услуг гражданам (требующего очного присутствия граждан) не иначе как по предварительной записи по телефону или через Интернет с обязательным интервалом времени между посещениями не менее 30 минут;

9) организовать оказание услуг гражданам (требующего очного присутствия граждан) в отдельных кабинетах с условием обязательного ношения посетителями масок;

10) организовать при продаже товаров заполнение торгового зала посетителями из расчета не более одного человека на четыре квадратных метра доступной для посетителей площади; при отсутствии такой возможности рассмотреть вопрос об организации торговли через оборудование торгового окна;

11) контролировать соблюдение работниками и другими гражданами требования социального дистанцирования (1,5 метра) в используемых для осуществления деятельности помещениях, транспортных средствах, на открытых пространствах;

12) обеспечить организацию расчета, выдачи и реализации товара с наличием физического барьера (кассовый терминал, прилавок, стойка и т.д.) между работником и посетителем;

13) исключить вход в свои помещения (в том числе в торговые залы) и транспортные средства граждан без минимальных средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок и т.п.);

14) при обслуживании дистанционным способом принимать меры по минимизации близкого контакта работников с гражданами;

15) приоритетно обеспечивать возможность дистанционного получения заказов от граждан с последующей выдачей укомплектованного заказа на территории, где расположено юридическое лицо (индивидуальный предприниматель), в том числе через зону бесконтактной выдачи;

16) при продаже товаров и оказании услуг разместить на информационных стендах для граждан информацию о проведении дополнительных профилактических мероприятий, усилении дезинфекционного режима;

17) осуществлять реализацию пищевой продукции в упакованном виде;

18) проводить ежедневные мероприятия по дезинфекции транспорта общего пользования городского, пригородного и междугороднего сообщения.

Несоблюдение указанных требований влечет за собой административную ответственность по части 2 статьи 6.3 КоАП РФ в виде штрафа на граждан в размере от пятнадцати тысяч до сорока тысяч рублей; на должностных лиц - от пятидесяти тысяч до ста пятидесяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, - от пятидесяти тысяч до ста пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от двухсот тысяч до пятисот тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.

Кроме того, разъясняю, что в соответствии с временным руководством ВОЗ от 07.04.2020 "COVID-19 и безопасность пищевых продуктов: руководство для предприятий пищевой промышленности", персонал, работающий на пищевых предприятиях, должен быть обеспечен письменными инструкциями и обучен тому, как предотвратить распространение COVID-19.

Практика обеспечения безопасности пищевых продуктов на пищевых объектах должна и впредь соответствовать самым высоким гигиеническим стандартам в соответствии с установленными FSMS (Система управления безопасностью пищевых продуктов).

Надлежащая гигиеническая практика персонала включает в себя:

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

- частое использование дезинфицирующих средств для рук на спиртовой основе;

- респираторная гигиена (при кашле или чихании прикрывать рот и нос; утилизировать салфетки и мыть руки);

- частая очистка/дезинфекция рабочих поверхностей и тех, к которым чаще всего прикасаются, таких как дверные ручки;

- избегать тесного контакта с кем-либо, у кого проявляются симптомы респираторного заболевания, такие как кашель и чихание.

Одноразовые перчатки могут использоваться работниками общественного питания, но их необходимо часто менять, а руки следует мыть между сменой перчаток и при снятии перчаток. Одноразовые перчатки не должны использоваться в помещениях, где работают с пищевыми продуктами, в качестве замены мытья рук. Мытье рук является более эффективным защитным барьером для инфекции, чем ношение одноразовых перчаток.

Все предприятия пищевой промышленности должны следовать указаниям физического дистанцирования, насколько это возможно.

Примерами практических мер по соблюдению руководящих принципов физического дистанцирования в пищевой промышленности являются:

- расставлять рабочие станции 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. Когда персонал одет в СИЗ, возможно уменьшить расстояние между работниками;

- разнести рабочие места, что может потребовать снижения скорости производственных линий;

- ограничить количество персонала в зоне приготовления пищи в любое время;

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

При транспортировке и доставке пищевых ингредиентов и продуктов питания водители и другой персонал, доставляющий еду на пищевые объекты, не должны оставлять свои транспортные средства во время доставки. Водители должны быть обеспечены санитайзером на спиртовой основе, дезинфицирующим средством и бумажными полотенцами. Водители должны использовать дезинфицирующее средство для рук перед передачей документов на доставку персоналу пищевого объекта. Следует использовать одноразовые контейнеры и упаковку, чтобы избежать необходимости очистки при любых возвратах заказов. В случае многоразовых контейнеров должны быть соблюдены соответствующие гигиенические и санитарные протоколы.

Водители должны помнить о физическом дистанцировании при получении посылок и осуществлении доставки клиентам, а также о необходимости поддерживать высокую степень личной гигиены и носить чистую защитную одежду.