

Препоръки към бизнес операторите и работодателите от хранителния бизнес

Търговските обекти (в това число - хранителни магазини, аптеки и дрогерии) е необходимо да създадат организация, така че в обектите да не се допуска струпване на много хора. На местата, където се очаква да се събират повече хора, да се поставят табели, указващи да се спазва дистанция както между гражданите, така и между служителите на обекта, на разстояние минимум 1,5 – 2,0 м, включително и пред търговските обекти.

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

Не се забранява достъпът на лица над 60-годишна възраст на територията на търговските обекти в интервала след 10.30 ч.

Външното пространство извън обектите следва да се оразмери – с указателни табели за спазване дистанция от най-малко 1,5-2,0 м. между чакащите клиенти пред магазините.

Обектите за търговия с храни трябва да осигурят и следните изисквания:

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

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

- Алтернативен вариант е опаковане, което може да се извърши пред клиента, като тази дейност се извършва от служители, използващи предпазни средства.

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

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

Дейността на бизнес операторите, предлагащи доставката на храна на адрес като самостоятелна дейност или като част от дейността на операторите на храни (в т. ч. общински социален патронаж и детски кухни, подготвящи храна за домашна консумация за деца от 0 до 3-годишна възраст), следва да бъде организирана така, че да не се допуска

пряк контакт между доставчика и клиента, при спазване на изискванията за засилени противоепидемични мерки, за което персоналът следва да бъде инструктиран.

Препоръчително е доставчиците да са снабдени с предпазни средства (маски и ръкавици), както и подходящи средства за дезинфекция на ръце.

Ограничителните мерки за посещение обхващат залите за хранене към хранителните обекти. Когато лечебни и здравни заведения предлагат организирано хранене, както и когато работодатели са организирали места за хранене на персонала, следва да бъдат взети мерки за недопускане струпване на много хора.

В тази връзка храненето в лечебни и здравни заведения следва да бъде организирано по възможност в болничната стая или разделено по време в обособеното място за хранене така, че да не се допуска едновременно посещение от всички пациенти.

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

Бизнес операторите, предлагащи храни, следва да осигурят на работещите лица подходящо работно облекло (не е необходимо специално защитно облекло) и предпазни средства в обособените от тях рискови зони. Ползването им следва да бъде изисквано, само когато служителят влиза в пряк контакт или се очаква дадена дейност да изисква пряк контакт с клиента, външни на организацията лица (напр. доставчици и др.), както и при боравенето с непредварително опаковани храни, предмети или парични средства.

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

Обръщаме внимание, че на интернет страницата на Министерството на здравеопазването, Националния център по заразни и паразитни болести, Националния център по обществено здраве и анализи, са публикувани информационни материали, вкл. и илюстрирани такива, които биха могли да бъдат адаптирани и поставени на видно място в хранителните магазини, с цел по-добра информираност на клиентите, включващи и информация за личната отговорност на всеки.

На интернет страницата на Министерството на здравеопазването са посочени и временни насоки за почистване на околната среда в обекти, различни от лечебни заведения, които

могат да бъдат ползвани от всички бизнес оператори и работодатели:

https://www.mh.government.bg/media/filer_public/2020/02/13/vremenni_nasoki_za_pochistvane_na_okolna_sreda_v_obekti_tR5jTiQ.pdf

На интернет страницата на Центъра за оценка на риска по хранителната верига също има публикувани редица информационни материали, вкл. и такива, свързани с „Устойчивост на коронавирусите върху контактни повърхности и тяхното унищожаване чрез биоцидни препарати“.

Контролът по спазването на добри практики за производство и търговия с храни и личната хигиена на работещите в местата където се предлагат храни, следва да бъде осъществяван от съответния бизнес оператор.

За всички други обекти контролът е в задълженията на работодателя.

Настоящите препоръки са разработени съвместно от Министерство на здравеопазването и Българска агенция за безопасност на храните.