



СТОЛИЧНА ОБЩИНА РАЙОН ПАНЧАРЕВО

1137, с. Панчарево, ул. „Самоковско шосе“ № 230, тел.: 02/992 31 20,
www.pancharevo.org, e-mail: info@pancharevo.org

ИНСТРУКЦИИ И ПРЕПОРЪКИ

Относно: недопускане и ограничаване разпространението на COVID 19, във връзка със *Заповед № РД-01-124/13.03.2020г.*,/ изм. и доп. със *Заповед № РД-01-131/17.03.2020г.*, изм. и доп. със *Заповед № РД-01-139/ 19.03.2020 г.*, изм. и доп. със *Заповед № РД-01-144/ 22.03.2020 г.* и изм. и доп. със *Заповед № РД-09-154/ 26.03.2020 г.* на г-н Кирил Ананиев, министър на здравеопазването на Република България, с цел осигуряване на максимална защита здравето на гражданите на територията на Столична община - район „Панчарево“ препоръчваме въвеждането и прилагането на следните противоепидемични мерки:

- 1) **ТЪРГОВСКИТЕ ОБЕКТИ НА ТЕРИТОРИЯТА НА РАЙОН ПАНЧАРЕВО-СО**, (*в т. ч. хранителни магазини, аптеки и дрогерии*) да създадат организация, така че в обектите да не се допуска струпване на много хора.
 - › На местата, където се очаква да се събират по-голям брой 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, вкл. и пред търговските обекти.
 - › Не се налагат ограничения по възрастов признак за брой лица, 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 часа.

- › Външното пространство извън обектите следва да се обозначи с указателни табели за спазване дистанция от най-малко 1.5-2.0 м. между чакащите клиенти пред магазините.

2) ОБЕКТИТЕ ЗА ТЪРГОВИЯ С ХРАНИ, ТРЯБВА ДА ОСИГУРЯТ СПАЗВАНЕТО И НА 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 неопакован вид или в насипно състояние, следва задължително да бъдат съхранявани по начин, който възпрепятства прекия досег на клиента с тях (предпазна бариера - стъклена, плексигласова и т.н.) или да са предварително индивидуално пакетирани.
- › Служителите, съгласно добрите хигиенни практики, задължително да работят с предпазни средства. В случаите, когато не може да бъде избегнат контактът с клиента, следва да бъдат предвидени мерки от страна на работодателите, с цел спазване на личната хигиена.

3) ОБРЪЩАМ ВНИМАНИЕ, ЧЕ ВСИЧКИ ПРОИЗВОДИТЕЛИ И ТЪРГОВЦИ НА ХРАНИ СЛЕДВА ДА СПАЗВАТ СТРИКТНО ВЪВЕДЕНИТЕ:

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

Трябва да бъде създадена и организация за стриктен контрол по отношение спазване на въведените процедури за почистване и дезинфекция на помещения и оборудване,

поддържането на лична хигиена и здравословно състояние на персонала, съгласно европейското и националното законодателство.

По отношение спазването на добри практики за производство и търговия с храни и личната хигиена на работещите в местата, където се предлагат храни, контрол следва да бъде осъществяван от съответния бизнес оператор. За всички други търговски обекти контролът е в задълженията на работодателя.

В заключение обръщам внимание, че гореизложеното е разработено със съдействието на експерти от Българската агенция по безопасност на храните и същото не подлежи на интерпретации.

Кмет на СО - район "Панчарево"

/Николай Гюров/

