

Дети и коронавирус.

Дети тоже болеют коноравирусной инфекцией, по статистике, заболевших среди них меньше. Дети гораздо чаще переносят коронавирусную инфекцию, среди них много бессимптомных носителей, а также стертые формы заболевания. Они оказываются источником инфекции гораздо чаще, чем взрослые.

Как правильно гулять, когда риски сохраняются?

- необходимо соблюдать социальную дистанцию, по возможности носить маски,
- при длительной прогулке необходимо обрабатывать руки дезинфицирующими средствами,
- при планировании посетить магазин детей лучше оставить дома.

Как защитить детей после снятия самоизоляции?

- по возможности соблюдать социальную дистанцию, либо гулять в менее людных местах,
- объяснить детям, что нельзя дотрагиваться до лица, брать пальцы в рот, трогать нос, тереть глаза, потому, что это все дополнительные факторы распространения инфекции,
- приучайте детей с самого раннего возраста соблюдать правила личной гигиены. Чаще мойте руки с мылом, покажите детям как это правильно делать.

Нужно ли носить маску детям?

- для детей в возрасте до 7 лет основная рекомендация это соблюдение социальной дистанции. Дети старшего возраста и подростки должны носить маски.

Для размещения на сайтах ОМС

Основные требования к помещениям торговых объектов реализующих пищевую продукцию.

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей/ граждан (потребителей)

Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.11.2020 № 36 утверждены санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию». Настоящие санитарно-эпидемиологические правила направлены на охрану жизни и здоровья населения, предотвращение возникновения и распространения инфекционных, неинфекционных заболеваний и устанавливают санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции, в том числе на рынках и ярмарках. Обращаем внимание на необходимость соблюдения требований к помещениям торговых объектов:

- при осуществлении торговой деятельности необходимо соблюдать требования к последовательности (поточности), исключая встречные или перекрестные потоки неупакованной пищевой и непищевой продукции, а также неупакованной переработанной и готовой к употреблению пищевой продукции;
- в торговых объектах, при наличии в них специализированных отделов, должны предусматриваться специально оборудованные помещения или зоны в указанных отделах для подготовки (фасовки) пищевой продукции к продаже: мяса, рыбы, овощей, гастрономических и молочно-жировых продуктов;
- фасовочные помещения, участки по фасовке непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки (мытьё, термическая обработка) продукции должны быть оборудованы моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть оборудованы холодильным оборудованием в случае ее хранения;
- используемые в торговых объектах контейнеры, тележки и корзины для самообслуживания покупателей должны обрабатываться и храниться отдельно от торгового оборудования и инвентаря;
- в торговых объектах должно быть предусмотрено помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфекционных растворов, оборудованное подводкой к нему холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения допускается хранение уборочного инвентаря в специально отведенном месте (местах);
- должны быть выделены складские помещения для отдельного хранения пищевой и непищевой продукции. При невозможности выделения отдельных складских помещений для пищевой и непищевой продукции допускается наличие одного помещения с размещением пищевой и непищевой продукции в разных зонах (участках), обеспечивающих условия, исключающие соприкосновение пищевой и непищевой продукции, загрязнение и (или) изменение органолептических свойств пищевой продукции. В торговых залах для реализации непищевой продукции должны быть выделены отдельные торговые зоны (отделы, секции, стеллажи);
- складские помещения для хранения пищевой продукции и помещения для подготовки пищевой продукции к продаже, а также охлаждаемые камеры не должны размещаться под душевыми, туалетами, моечными и помещениями, оборудованными устройствами для приема и отвода в канализационную сеть сточных вод с полов помещений (канализационные трапы);
- материалы, используемые для внутренней отделки помещений торговых объектов, должны быть нетоксичными, устойчивыми к проведению уборки влажным способом и обработки дезинфицирующими средствами. Потолки, стены и полы всех помещений должны быть без дефектов и признаков поражения плесневыми грибами;
- для работников торговых объектов должны быть предусмотрены туалеты, раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со смесителем. Туалеты для посетителей (при наличии) должны быть оборудованы отдельно от туалетов для работников торговых объектов.