**ТИМЧАСОВІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**щодо протиепідемічних вимог при здійсненні торгівлі непродовольчими товарам в магазинах, в т. ч. розміщених**

**у торгівельно-розважальних центрах**

1. Проведення температурного скринінгу всіх працівників перед початком робочої зміни з документуванням (журнал, листок спостережень) з зазначенням прізвища, дати вимірювання та параметрів температури.

2. Не допускати до виконання обов'язків працівників, в яких при проведенні температурного скринінгу було виявлено температуру тіла понад 37,0 С або з ознаками респіраторних захворювань та скеровувати до сімейного лікаря/лікаря-терапевта за місцем обслуговування. У разі захворювання працівника респіраторним захворюванням вдома, без приїзду на роботу інформувати керівника суб’єкта господарювання телефоном.

3. При проведенні вимірювань температури тіла контактними засобами вимірювання необхідно забезпечити обов’язкову дезінфекцію термометра після кожного його використання з застосуванням 70% етилового спирту або спиртовмісного деззасобу експрес дії.

4. У разі виявлення працівника з ознаками гострого респіраторного захворювання під час робочої зміни вживати заходів для його тимчасової ізоляції від здорових осіб та негайно повідомляти про цей випадок заклад охорони здоров’я (за місцем обслуговування працівника) для вирішення питання необхідності госпіталізації та /або можливості амбулаторного лікування хворого.

5. Після госпіталізації та/або направлення на амбулаторне лікування працівника з ознаками гострого респіраторного захворювання необхідно забезпечити проведення заключної дезінфекції в приміщеннях, де перебував працівник.

6. На вході до закладу організувати вимірювання температури відвідувачам безконтактним термометром. Осіб, у яких при проведенні температурного скринінгу було виявлено температуру тіла понад 37,0 С або з ознаками респіраторних захворювань до закладу не допускати.

7. На вході до закладу облаштовується місце для обробки рук антисептиками спиртовмісними з концентрацією активно діючої речовини понад 60% для ізопропілових спиртів та понад 70% для етилових спиртів в диспенсерах.

8. Кількість клієнтів, що одночасно можуть перебувати у закладі - не більше однієї особи на 10 квадратних метрів площі зали обслуговування. Допуск відвідувачів у заклад та перебування у закладі дозволяється лише у засобах індивідуального захисту органів дихання (у тому числі саморобних) так, щоб були повністю прикриті ніс та рот.

9. Очікування черги організовується ззовні приміщення з контролем з боку адміністрацїї/персоналу дотриманням відвідувачами соціального дистанціювання (не менше 1,5 м).

10. Організація перебування та обслуговування відвідувачів у закладах забезпечується шляхом обслуговування з дотриманням дистанціювання між відвідувачами та відвідувачами і персоналом не менше 1,5 м.

11. Працівники закладу повинні обов’язково використовувати медичні маски, або респіратор та одноразові рукавички.

12. Суб’єкт господарської діяльності повинен забезпечити працівників п'ятиденним запасом засобів індивідуального захисту (для обличчя, очей та рук), зареєстрованих дезінфікуючих засобів та антисептиків і організувати контроль за їх використанням.

13. Після кожного зняття засобів індивідуального захисту (відпрацьованої маски медичної, одноразових рукавичок) перед одяганням чистої маски, одноразових рукавичок працівник повинен ретельно помити руки з милом та обробити антисептичним засобом.

14. Організувати безпечне видалення використаних засобів індивідуального захисту (маски медичні, одноразові рукавички), паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та одноразовими поліетиленовими пакетами. Після заповнення пакети щільно зав’язувати та видалити, як побутове сміття.

15. Забезпечити необхідні умови для дотримання всіма працівниками закладу вимог особистої гігієни (рукомийники, рідке мило, одноразові рушники, серветки тощо) та проведення антисептичної обробки рук.

16. Провести навчання з працівниками закладу щодо використання масок медичних, серветок, одноразових рукавичок та їх видалення після відпрацювання, встановити контроль за дотриманням встановлених вимог.

17. Інформування клієнтів щодо встановлених обмежень та умов обслуговування шляхом розміщення відповідних матеріалів при входах до закладів та з використанням інших засобів комунікації, в т. ч. соціальних мереж.

18. Нанесення тимчасового маркування, в тому числі і поза межами приміщень закладу, з метою уникнення скупчення перед входом та дотримання умов перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами не менше 1,5 м.

19. Збільшення кратності (через кожні 3 години робочого часу та в кінці робочого дня) проведення дезінфекційних заходів (вологі прибирання з використанням зареєстрованих дезінфікуючих засобів у приміщеннях (двері, дверні ручки, підлога, мийки, унітази, крани, раковини, інше обладнання. Забезпечення провітрювання приміщень через кожні 2 години та після закінчення робочого дня.