



ОБЩИНА ГОРНА ОРЯХОВИЦА

ЗАПОВЕД

№ 997
гр. Горна Оряховица, 30.03.2020г.

На основание чл. 44, ал. 1, т. 1 и т. 8 и ал. 2 от ЗМСМА, обявеното с Решение от 13.03.2020г. на Народното събрание на Република България извънредно положение и препоръки от Националния оперативен щаб, и Писмо с изх. № 16-00-4/25.03.2020г. на Министъра на здравеопазването

НАРЕЖДАМ:

1. Търговските обекти (в т.ч. хранителни магазини аптеки и дрогерии) да създадат организация, така че в обектите да не се допуска струпване на много хора. На места, където се очаква да се съберат по-голям брой от 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 метра, включително и пред търговските обекти.

2. Да 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 броя на посетителите, например да бъдат осигурени 10-15 метра от търговската зала на посетител.

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

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

- да се учести периода на провеждана 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 изключват последваща обработка на повърхностите например отмиване;

- храните, които се предлагат в неопакван вид или в насипно състояние следва задължително да бъдат съхранявани по начин, който възпрепятства прекия досег на клиента с тях (бариера – стъклена, плексигласова и т.н.) или да са индивидуално предварително пакетирани. Служителите съгласно добрите хигиенни практики, задължително работят с предпазни средства;

- Алтернативен вариант е опаковане, което може да извърши пред клиента като тази дейност се извършва от служители, използващи предпазни средства съгласно добрите хигиенни практики. Това може да бъде прилагано за храна, която не подлежи на последваща обработка и тук стриктно трябва да се спазват хигиенните норми.

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

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

5. Всички производители и търговци на храни следва да спазват структурно въведение:

- добри практики за производство и търговия с храни и система 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 неприложим;
- система за управление на безопасността на храните.

6. Да бъде създадена и организация за стриктен контрол по отношение спазване на въведените процедури за почистване и дезинфекция на помещения и оборудване, поддържане на лична хигиена и здравословното състояние на персонала съгласно европейското и национално законодателство.

7. Бизнес операторите, предлагащи доставка на храна на адрес или продажба на гише, като самостоятелна дейност или като част от дейността на операторите на храни в т.ч. Домашен социален патронаж и детски кухни, подготвящи храни за домашна консумация за деца от 0 до 3 годишна възраст, следва да я организират така, че да не се допуска пряк контакт между доставчика/продавача и клиента при спазване на изискванията за засилени противоепидемични мерки, за което персонала следва да бъде инструктиран.

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

8. Ограничителните мерки за посещение обхващат хранителни обекти, към които има изградени зали за хранене. 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 на струпване на много хора.

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

9. Във всички обекти, където са организирали изхранване на работещи и др. (тип работнически стол или бюфет), следва да осигури възможност за разделяне по време и/или място на лицата от различни структурни звена (отдели, цехове и др.), като се ограничи контакта с други лица от други структурни звена. Като алтернативни варианти, 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.

10. Бизнес операторите, предлагащи храни, следва да осигурят на работещите лица подходящо работно облекло (не е необходимо специално защитно облекло) и предпазни средства (маски и ръкавици) в определените от тях рискови зони. Ползването им следва да бъде изисквано само, когато служителя влиза в пряк контакт или се очаква дадена дейност да изисква пряк контакт с клиента, външни на организацията лица (например доставчици и други), 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 идването 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.

Информационните материали включително и илюстрираните такива, които са публикувани на интернет страницата на Министерство на здравеопазването, Националния център по заразни и паразитни болести, Националния център по обществено здраве и анализи, биха могли да бъдат адаптирани и поставени на видно място в хранителните обекти с цел по-добра информираност на клиентите, включващи и информация за личната отговорност на всеки.

На интернет страницата на Министерство на здравеопазването са посочени временни насоки за почистване на околната среда в обекти, различни от лечебни заведения, които могат да бъдат ползвани от всички бизнес оператори и работодатели: http://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 включително и такива, свързани с „Устойчивост на коронавирусите върху контактни повърхности и тяхното унищожаване чрез биоцидни препарати“.

По отношение спазването на добри практики за производство и търговия с храни и лична хигиена на работещите в местата където се предлагат храни, контрол следва да бъде осъществяван от съответния бизнес оператор.

За всички други търговски обекти контрола е в задълженията на работодателя.

Препис от настоящата заповед да се връчи на секретаря на общината, ресорните заместник-кметове, кметовете и кметските наместници, началника на Районно управление Горна Оряховица, управителя на МБАЛ „Св.Иван Рилски“, гр. Горна Оряховица и да се публикува на официалната интернет страница на Община Горна Оряховица.

Контрол по изпълнение на заповедта възлагам на Анелия Димитрова - Секретар на Община Горна Оряховица.

инж. Добромир Добрев

Кмет на Община Горна Оряховица

