РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на здравеопазването

Изх. № 16-00-4/25.03.2020 г.

ДО
ДИРКЕТОРА НА
РЗИ.....

КОПИЕ:
ПРОФ. Д-Р ПАСКАЛ ЖЕЛЯЗКОВ, Д.В.М.
ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР НА
БЪЛГАРСКА АГЕНЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

УВАЖАЕМИ КОЛЕГИ,

Във връзка със Заповед № РД-01-124/13.03.2020 г. и с цел осигуряване на максимално защита здравето на гражданите обръщаме внимание на следното:

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 местата където се очаква да се събират 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 - 2.0 м, вкл. 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 броя на посетителите, например да бъдат осигурени 10-15 кв. м. от търговската зала на посетител.

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

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

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

Да се учести периода на провежданата дезинфекция на търговските площи, колички и кошници за пазаруване и други контактни повърхности, като се извършва най-малко три

гр. София, пл. „Света Неделя“ № 5
тел. +359 2 9301 171, +359 2 981 01 11, факс: +359 2 981 18 33
e-mail: press@mh.government.bg
www.mh.government.bg

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 индивидуално предварително пакетирани. Служителите, съгласно добрите хигиенни практики, задължително 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, съгласно добрите хигиенни практики. Това може да бъде прилагано за храна, която не подлежи на последваща обработка и тук стриктно трябва да се спазват хигиените норми.

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 контакта с клиента следва да бъдат предвидени мерки от страна на работодателите, с цел спазване на личната хигиена.

Обръщаме 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, поддържане на лична хигиена и здравословното състояние на персонала, съгласно европейското и националното законодателство.

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 персонала 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 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 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 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.

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 (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 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.

Обръщаме внимание, че на интернет страницата на Министерство на здравеопазването, Националния център по заразни и паразитни болести, Националния център по обществено здраве и анализи, са публикувани информационни материали, вкл. и илюстровани 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 Министерство 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“.

Във връзка с гореизложеното напомняме че:

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 контрола е в задълженията на работодателя.

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

Регионалните здравни инспекции следва да се запознаят с горните инструкции и да уведомят областните управители, кметовете на общини на територията на съответната област, с цел еднаквост на практиката на територията на страната.

С уважение,

КИРИЛ АНАНИЕВ
Министър на здравеопазването

МИНИСТЕРСТВО НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО
РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
2
* СОФИЯ *