

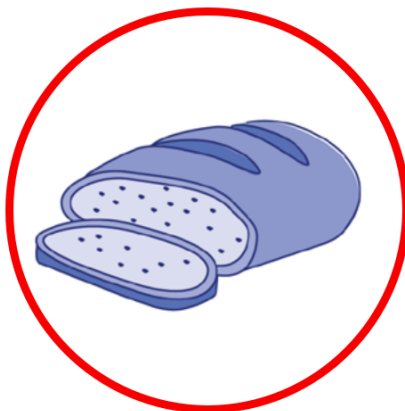


**MINISTÈRE
DU TRAVAIL**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

**РОБОТА В ХЛІБНІЙ ЛАВЦІ:
КОМПЛЕКС ЗАХОДІВ ПРОТИ COVID-19**



COVID-19 і робота в хлібній лавці: яких превентивних заходів слід вжити?



Переклад українською мовою здійснено за підтримки проєкту ЄС-МОП
«На шляху до безпечної, здорової та задекларованої праці в Україні»

Документ розроблений Міністерством праці в співпраці з Національним агентством з безпеки харчових продуктів, навколишнього середовища і праці, Мережею страхування від професійних захворювань і ризиків, Національним інститутом безпеки праці, Національним агентством поліпшення умов праці, фахівцями професійної медицини, Центром "Презанс", 27 березня 2020 р.
Викладені тут рекомендації можуть доповнюватися та коригуватися залежно від отримання нових даних.
З метою оновлення інформації відвідайте сайт travail-emploi.gouv.fr.

Коли є ризик передачі COVID-19 ?

Коли на вас потрапить інфікована слина або краплинки:

- Виділень, що вилітають при чханні або кашлі, в разі тісного контакту: спільне місце проживання, прямий контакт на відстані менше одного метра за відсутності захисних засобів і заходів.
- Пам'ятайте, що ви теж можете бути носієм вірусу і передавати його.

Коли ви підносите до обличчя руки або заражений предмет:

- Серйозним ризиком передачі вірусу є контакт з немитими руками.
- На заражених поверхнях (предмети, коробки, руки тощо) вірус може жити кілька годин.
- Коли ви їсте, п'єте, курите звичайну чи електронну сигарету, якщо у вас брудні руки, або берете їжу зі спільного посуду, спільно користуєтесь пляшками й склянками, існує серйозний ризик при контакті руки з ротом.



1. ПІДГОТОВКА

- **Встановіть на вході до магазину** щит із корисною інформацією для клієнтів (рекомендації, організація роботи, порядок входу із обмеженням кількості клієнтів у магазині, організація черг, порядок оплати, отримання товару або навіть наявність товару чи можливість замовити телефоном, щоб скоротити очікування в магазині)
- **Визначте період роботи залежно від завантаженості**, щотижневої роботи з урахуванням обмежень для персоналу та посилення заходів гігієни
- **Розробіть план прибирання/дезинфекції** з потрібною періодичністю та обстеженням робочих поверхонь, виробничого устаткування, інструментів, дверних ручок і кнопок, зони оплати, обладнання і взагалі всіх предметів і поверхонь, які можуть бути заражені (контактують з руками), робоче обладнання спільного користування, прилади колективного користування (кавоварки тощо)
- **Вивісіть попередження: "Мийте руки або дезинфікуйте їх після використання обладнання спільного користування"**
- **Заблокуйте питні фонтанчики**
- **Забезпечте постійну наявність на робочих місцях або поруч із ними, включно з роздягальнями і кімнатами відпочинку, потрібних засобів:** водно-спиртовий гель, гігієнічні серветки, мило, паперові рушники, пакети для сміття тощо ...
- **За можливості забезпечте індивідуальне робоче знаряддя**



У торговельному залі залі:

- **Організуйте окремі потоки вході й виходу.** За наявності подвійних дверей уникайте повернення назад (тільки один напрямок руху). Якщо це неможливо забезпечити, обмежуйте кількість людей, що заходять (напр., одна людина)
- **Відмітьте на підлозі** будь-яким способом відстань в 1 метр для соціального дистанціювання
- **Призначте за можливості одного працівника тільки для отримання оплати**, щоб уникнути будь-який контакт між харчовими продуктами і грошима
- **Використовуйте якомога більше оплату безконтактною банківською картою.** В разі оплати готівкою обов'язково помийте руки, перш ніж підносити їх до обличчя.
- **Організуйте передачу товару й грошей так**, щоб уникати передачі "з рук у руки" (напр., працівник кладе товар на поверхню, звідки клієнт може його забрати, систематичне використання тарілочки для монет).
- **Встановіть за потреби прозору перегородку** (плексиглас 1 x 1 м, або прозора плівка)
- **Захищайте всі виставлені на продаж продукти від покупців**, з тим, аби вони не могли кашляти на них, чхати або торкатися їх

Між робочою зоною і торговельним залом:

- **Залишайте двері відчиненими**, щоб уникати частого контакту рук із ручками, за умови, що це дає змогу контролювати кількість клієнтів у магазині
- **Передбачте, за можливості, зону складання готової продукції** перед її розміщенням на полицях продавцями

2. ВИКОНАННЯ



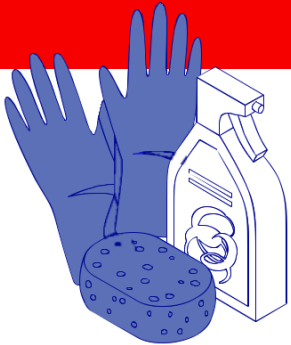
- **Чистіть кожне робоче місце** як мінімум на початку й у кінці зміни.
- **Якомога частіше мийте руки** з милом або водно-спиртовим гелем.
- **Витирайте руки разовими рушниками** і встановіть смітник із педаллю або спеціальний автоматичний смітник.
- Більш ніж колись **обмежуйте контакт із продуктами, користуйтеся, зокрема, щипцями.**
- **Регулярно, згідно з встановленим планом прибирання**, чистіть всі предмети, обладнання спільного користування або ті, з якими контактують клієнти (картковий термінал, каса, прилавок, вітрина)

Санвузли/кімната відпочинку та обіду:

- **Забезпечте індивідуальні пляшки води**
- **Адаптуйте часи перерви** (щоб дати змогу помити руки) і передбачте ротацію
- **Прибирайте/дезинфікуйте кімнату відпочинку** і всі поверхні чи устаткування, де можливий контакт з руками, після кожної перерви



3. КОНТРОЛЬ



- **Переконайтесь у постійній наявності потрібних засобів** (водно-спиртовий гель, гігієнічні серветки, мило, пакети для сміття...)
- **Регулярно виносьте сміття**
- **Перевіряйте регулярне прибирання санвузлів** не менше двох разів на день, забезпечте постійну наявність мила і засобів для сушіння рук
- **Стежте за виконанням графіка прибирання й дезинфікування**

