

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей О рекомендациях по работе библиотек.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 19 июня 2020г утвердила МР 3.1/2.1.0195-20 «Рекомендации по проведению профилактических мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в библиотеках».

В соответствии с МР 3.1/2.1.0195-20 юридические лица обязаны соблюдать данные рекомендации, чтобы обеспечить безопасность при оказании услуг потребителям:

- перед открытием библиотеки проведение влажной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму;

- организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций;

- организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками;

- ограничение контактов между работниками и между клиентами путем организации обслуживания с соблюдением принципов социального дистанцирования:

- рекомендуется установка защитных экранов в местах взаимодействия с посетителями (стойки выдачи книг), а также в читальных и компьютерных залах между посетителями;

- организация приема книг после использования в короба (корзины), хранение – на специально отведенных полках, столах, в отдельном помещении. Повторное использование возвращенных книг и журналов – через 5 дней;

- неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;

- использование работниками и посетителями средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены;

- обеспечение соблюдения социальной дистанции на расстоянии не менее 1,5 м (в том числе путем нанесения соответствующей разметки) при нахождении посетителей и сотрудников;

- исключается проведение в помещениях библиотеки массовых мероприятий.

Методические рекомендации в полном объеме размещены на сайте Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (<https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/MP%200195%20библиотеки.PDF>).

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, которые нарушают правила поведения в условиях режима повышенной готовности привлекаются к административной ответственности по части 1 статьи 20.6.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей О рекомендациях по работе фитнес-клубов.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 04 апреля 2020г утвердила МР 3.1/2.1.0192-20 «Рекомендации по профилактике распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в учреждениях физической культуры и спорта (открытых и закрытых спортивных сооружениях, физкультурно-оздоровительных комплексах, плавательных бассейнах и фитнес-клубах)».

В соответствии с МР 3.1/2.1.0192-20 юридические лица и индивидуальные предприниматели обязаны соблюдать данные рекомендации, чтобы обеспечить безопасность при оказании услуг потребителям:

- перед открытием фитнес-клуба проведение генеральной уборки помещений с применением дезинфицирующих средств по вирусному режиму;
- организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника и обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и (или) с признаками респираторных инфекций;
- организация при входе мест обработки рук кожными антисептиками, предназначенных для этих целей (с содержанием этилового спирта не менее 70% по массе, изопропилового не менее 60% по массе), в том числе с установлением дозаторов; парфюмерно-косметической продукцией (жидкости, лосьоны, гели, с аналогичным содержанием спиртов) или дезинфицирующими салфетками;
- проведение влажной уборки с применением дезинфицирующих средств: всех контактных поверхностей в местах общего пользования (дверных ручек, выключателей, поручней и т.д.), спортивного инвентаря, лежаков, скамеек – не реже 1 раза в 2 часа, общественных туалетов, помещений душевых, раздевалок и бассейнов, детских комнат – не реже 1 раза в 2 часа, помещений общего пользования – не реже 1 раза в 4 часа;
- неукоснительное соблюдение санитарно-эпидемиологического режима;
- использование работниками средств индивидуальной защиты, соблюдение правил личной гигиены, использование масок тренерским составом за исключением времени проведения тренировок;
- снижение контактов между персоналом и между посетителями:
 - Расстановка спортивного оборудования с соблюдением дистанции не менее 1,5м;
 - Площадь залов для занятий спортом – 4м² на 1 посетителя;
 - Площадь зеркала воды в бассейне для групповых занятий аквааэробикой – 5м² на 1 посетителя;
 - Использование кабинок в раздевалке с учетом социальной дистанции не менее 1,5 метров (сигнальная разметка).

Методические рекомендации в полном объеме размещены на сайте Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (https://www.rospotrebnadzor.ru/files/news/MP%203.1_2.1.0192-20%20фитнес.pdf).

Юридические лица и индивидуальные предприниматели, которые нарушают правила поведения в условиях режима повышенной готовности привлекаются к административной ответственности по части 1 статьи 20.6.1 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях.

«Нормативные требования к хлебобулочным и кондитерским изделиям»

Хлеб - пищевой продукт, к процессу изготовления которого предъявляются серьезные требования, прописанные в действующем законодательстве РФ, в том числе в санитарных правилах, а также в ГОСТах и прочих документах. Состав, процесс и технологии производства хлеба и хлебобулочных изделий жестко контролируются государством. Предприниматель, помимо решения обычных организационных вопросов по началу ведения деятельности в указанной сфере, должен изучить обширную нормативно-правовую базу пекарского дела.

Продукция пекарен имеет прямое отношение к жизни и здоровью людей. Поэтому государство всесторонне регулирует и контролирует эту деятельность. Приведенные в списке законы РФ, нормативные акты и прочие документы важны для предпринимателей и юридических лиц в целях их соблюдения:

- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральный закон от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»,
- Закон РФ от 07.02.1992г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»,
- Закон РФ от 19.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»,
- Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036,
- Правила продажи отдельных видов товаров, утв. постановлением Правительства РФ от 19.01.1998 г. № 55,
- Постановление Правительства РФ от 22.11.2000 N 883 «Об организации и проведении мониторинга качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения»,
- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»,
- СанПиН 2.3.2.1078-01. «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» вместе с СанПиН 2.3.2.2362-08;
- СанПиН 2.3.6.1079-01. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Обращаем внимание! В настоящее время не подлежат применению санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий".

Важно! Еще до открытия производства необходимо предоставить в Управление Роспотребнадзора по Вологодской области уведомление о начале деятельности вместе с

копиями выписки из ЕГРЮЛ/ЕГРИП и свидетельства о постановке на учет (пост. правительства РФ №584 от 16.07.09).