

Рекомендации Роспотребнадзора



Как выбрать антисептик

В условиях активного распространения коронавирусной инфекции Роспотребнадзор напоминает, что чистые руки - залог здоровья и взрослых, и детей. В условиях, когда у вас нет возможности помыть руки, целесообразно использовать кожные антисептики.

Кожный антисептик – современное дезинфицирующее средство, предназначенное для обработки рук. Простота использования и разнообразные формы выпуска сделали их очень популярными и востребованными, особенно в период пандемии коронавирусной инфекции. В момент выбора, какое именно средство приобрести, стоит обратить внимание на спектр действия антисептика, содержание спирта, а также внимательно изучить инструкцию для того, чтобы понимать сколько времени его нужно втирать в кожу и в каком количестве использовать.

При выборе дезинфицирующего средства всегда нужно обращать внимание, на возбудителей какой этиологии он воздействует. Если вы выбрали средство только с антибактериальным действием, то имейте в виду, что в период распространения ОРВИ, гриппа и других респираторных заболеваний, он вам может не помочь, так как эффективность этого средства в отношении вирусов не изучалась. В таком случае стоит выбрать кожный антисептик с широким спектром действия, который сможет уничтожить и бактерии, и вирусы. Чтобы понять, на каких возбудителей воздействует средство, необходимо прочитать инструкцию.

В состав эффективного антисептика для рук должно входить не менее 60–80 % изопропилового или этилового спирта.

Важно понимать, что потереть антисептик между ладонями в течение 5 секунд недостаточно. В инструкции по применению стоит обратить внимание на время экспозиции и количество средства, которое необходимо для однократной обработки рук. Обработка рук антисептиком включает в себя тщательную обработку кожи между пальцами, кончиков пальцев, втирание средства до полного высыхания, но не менее 30

секунд. В инструкциях к некоторым кожным антисептикам есть рекомендации проводить эту процедуру трижды и не менее 2-х минут, чтобы убить все вирусы. Будьте здоровы!

О рекомендациях по безопасной доставке еды на дом в период пандемии коронавируса

Правила безопасной доставки еды на дом в период самоизоляции или карантина в домашних условиях

В условиях соблюдения режима самоизоляции или карантина услуга доставки еды на дом становится все более востребованной. Доставка готовых блюд по заказу потребителя осуществляется через интернет или по телефону. Со всей информацией о меню конкретного кафе или ресторана и изображением блюд можно ознакомиться на интернет-сайтах или в мобильных приложениях.

В большинстве случаев реализация продукции общественного питания осуществляется через специальные сервисы владельцев агрегатора, поэтому владелец агрегатора обязан в соответствии с п. 1.2 ст. 9 Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» довести до сведения потребителей информацию о себе и о продавце (исполнителе).

Такую информацию владелец агрегатора обязан разместить на своем сайте и (или) странице сайта в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Информацию о продавце (исполнителе) владелец агрегатора вправе довести посредством размещения на своем сайте ссылки на сайт продавца (исполнителя).

Не менее важна информация о предлагаемой продукции общественного питания, которая также подлежит размещению на сайте (см. п. 1 ст. 10 Закона о защите прав потребителей, п.п. 12, 13 Правил оказания услуг общественного питания, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 15.08.1997 № 1036).

Закон о защите прав потребителей, в частности статья 12, разделяет ответственность продавца (исполнителя) и владельца агрегатора.

Кроме этого, курьеры должны соблюдать правила личной гигиены: надевать медицинские маски (респираторы), перчатки, использовать дезинфицирующие салфетки и кожные антисептики для обработки рук, а также приезжать к заказчику в чистой форменной одежде, с чистыми продезинфицированными емкостями (коробами) для транспортировки готовых блюд, с личной медицинской книжкой, оформленной в установленном порядке.

При получении заказа обратите внимание на наличие информации на блюдах:

- фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
- сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия);

- сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);

- обозначение нормативных или технических документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция;

Для продукции, которая не изготавливается по индивидуальному заказу:

- дата и час изготовления;
- срок годности, условия хранения;
- наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции;

- рекомендации заказчику по приготовлению (при необходимости).

При получении заказа соблюдайте правила безопасности:

- осуществляйте бесконтактную оплату заказа с помощью онлайн-оплаты и выбирайте бесконтактную доставку заказа;

- при оплате через мобильный терминал используйте перчатки или после оплаты вымойте руки с мылом и протрите их дезинфицирующим средством;

- при вручении заказа курьер по доставке готовых блюд должен поставить емкость (короб) у двери, отойти от двери на расстояние около 1,5 метров и сообщить вам о доставке по телефону.