Магазины — места, которые ежедневно посещает большое количество человек, особенно продуктовые отделы. Ввиду особой нужности для населения, их работу остановить затруднительно, даже в эпидемиологически неблагоприятный период.

Торговые точки могут стать источником распространения различных инфекционных болезней. Поэтому перед администрацией и работниками этих организаций стоит важная задача — строгое соблюдение санитарных норм и правил.

**Санитарно-гигиенические правила для продовольственных магазинов**

Недавно вышедший документ СП 2.3.6.3668-20 определяет санитарно-эпидемиологические требования к деятельности торговых объектов, реализующих пищевую продукцию. К непродовольственным магазинам они менее жесткие, но основная суть та же — проведение всего комплекса мероприятий по обеспечению чистоты и безопасности для людей и самих сотрудников.

Основные условия:

* дезинфекция помещений, торгового оборудования и инвентаря;
* обеспечение чистоты и необходимых параметров воздуха;
* соблюдение сроков годности продукции, производственных потоков и торгового соседства товаров, норм хранения и утилизации;
* гигиенические правила для сотрудников (санитарные книжки, профосмотры, контроль за состоянием персонала, дезинфекция рук).

Роспотребнадзор и подчиненные ему службы контролируют санитарное состояние торговых объектов, берут смывы с поверхностей и пробы продуктов на анализ.

**Обработка поверхностей в магазине**

Обязательна ежедневная влажная уборка помещений с моющими и дезинфицирующими препаратами в конце рабочей смены. Во время неё протирают стеллажи, стены, двери, подоконники, места у касс, витрины, холодильное оборудование, корзины и другой торговый инвентарь ветошью, сначала смоченной в дез. растворе, а затем чистыми влажными тряпками. Дезинфицируют пол. Очищают урны от мусора. Проветривают залы.

Санузлы, подсобные и складские помещения подлежат уборке и дезинфекции также ежедневно (туалеты чаще).

В течение всего времени работы магазина проводится текущая уборка в местах особого загрязнения, обеззараживаются ручки дверей, корзины и тележки

Генеральная уборка (санитарный день) устанавливается согласно графику не реже 1 раза в месяц. Моются и очищаются все поверхности, включая радиаторы, вентиляционную и канализационную систему.

Весь уборочный инвентарь маркируют по назначению работ и месту применения, используют его только в предназначенных местах. После уборки замачивают в дез. растворе, промывают водой, сушат и складывают в специальные шкафы или комнаты.

**Средства для дезинфекции поверхностей**

Роспотребнадзор рекомендует использовать для обработки поверхностей в торговых организациях средства, которые удовлетворяют следующим требованиям:

* широкий спектр действия в отношении большинства патогенных микроорганизмов: вирусов, бактерий, грибков;
* низкая токсичность и безопасность для здоровья людей и материалов поверхностей;
* хорошая растворимость в воде, небольшое время экспозиции, быстрая смываемость;
* наличие моющих свойств;
* наличие подробной инструкции и необходимой документации.