

## **Вимоги до організації протиепідемічних заходів в закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)**

Організація роботи та обслуговування в закладах громадського харчування (далі - заклад) здійснюється відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, вимог встановлених Кабінетом Міністрів України на період карантину та і з урахуванням необхідності забезпечення належних протиепідемічних заходів в закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 06 жовтня 2021 року № 13, а саме:

1. Відповідальність за організацію та виконання протиепідемічних заходів покладається на керівника та/або адміністратора закладу.

2. Особа, яка пройшла відповідний інструктаж та призначена відповідальною за дотриманням протиепідемічних заходів у закладі, забезпечує:

щоденний контроль за виконанням заходів,  
проведення роз'яснювальної роботи з персоналом щодо індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів COVID-19 серед персоналу,

інформування персоналу з питань вакцинації, профілактики та протидії поширенню коронавірусної хвороби (COVID-19),

розробку алгоритмів дій на випадок надзвичайної ситуації, пов'язаною з реєстрацією випадків захворювання на COVID-19 серед персоналу закладу,

недопущення до роботи персоналу, визначеного таким, який потребує самоізоляції відповідно до галузевих стандартів у сфері охорони здоров'я,

проведення інструктажу для персоналу щодо запобігання поширенню COVID-19, дотримання правил респіраторної гігієни та протиепідемічних заходів.

3. Допуск до роботи персоналу закладу здійснюється за умови використання засобів індивідуального захисту, зокрема респіраторів або захисних масок, що закривають ніс та рот, у тому числі виготовлених самостійно, після проведення термометрії.

4. Проведення вимірювання температури тіла рекомендується здійснювати безконтактним методом, у разі здійснення контактним методом - забезпечується обов'язкова дезінфекція виробу, яким здійснюється термометрія, після кожного його використання.

5. У разі виявлення співробітника з підвищеною температурою тіла понад 37,2 °C або із ознаками гострого респіраторного захворювання, такий співробітник не допускається до роботи з наданням рекомендацій звернутись за медичною допомогою.

Особи, хворі на гостре респіраторне захворювання COVID-19 та особи, щодо яких встановлено в процесі епідеміологічного розслідування підозру, підлягають самоізоляції або госпіталізації в порядку, визначеному галузевими стандартами в сфері охорони здоров'я, а також відсторонюються від роботи на час самоізоляції або хвороби.

6. Персонал закладу забезпечується засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на не менше, ніж 2 робочі дні.

Після кожного зняття засобів індивідуального захисту та перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту, працівник повинен ретельно вимити руки з милом або обробити антисептичним засобом.

7. Всередині (поряд з входом) закладу та/або поруч з місцем видачі замовлень (при роботі закладу на виніс) організуються місця для обробки рук спиртовмісними антисептиками з концентрацією активно діючої речовини понад 60 % для ізопропілових спиртів та понад 70 % для етилових спиртів. Доцільно розмістити яскравий вказівник про необхідність дезінфекції рук (банер, наклейка тощо).

8. У закладі громадського харчування:

здійснюється вимірювання температури тіла відвідувачів безконтактним методом. У разі виявлення відвідувача з підвищеною температурою тіла понад 37,2 °C або із ознаками гострого респіраторного захворювання, такий відвідувач не допускається до закладу,

біля місць потенційного скупчення людей повинно бути нанесено маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами відповідно до вимог встановлених Кабінетом Міністрів України,

забезпечується розміщення відвідувачів у закладах громадського харчування відповідно до вимог встановлених Кабінетом Міністрів України,

дозволяється відокремлення частини стола перегородкою, що унеможливорює контакт між відвідувачами, розміщеними по обидві її сторони,

меню розміщуються для безконтактного ознайомлення біля входу або місця прийняття замовлення, у кількості, достатній, щоб уникнути скупчення людей, або на столах з матеріалу, що дозволяє проведення обробки дезінфекційним засобом. Дозволяється видача одноразових паперових меню з їх подальшою утилізацією,

видача замовлень в багаторазовому посуді здійснюється виключно за наявності умов для механізованого миття посуду з застосуванням посудомийної машини,

дозволяється користуватись одноразовим посудом з картону або паперу.

прибори та додатки до напоїв (цукор, мішалки, трубочки тощо) мають бути в індивідуальній упаковці,

забезпечується можливість безготівкового (безконтактного) розрахунку.

9. У закладах, що здійснюють обслуговування на виніс та/або на відкритих (літніх) майданчиках:

прийом замовлень відбувається дистанційно (телефоном, з використанням засобів телекомунікацій), через спеціально облаштоване вікно (вхідні двері) закладу або безпосередньо через персонал закладу, які здійснюють обслуговування клієнтів на відкритих (літніх) майданчиках (офіціантів),

видача замовлень клієнтам або офіціантам та розрахунок здійснюється через спеціально облаштоване вікно або через вхідні двері закладу,

видача замовлень на виніс здійснюється виключно в закритій тарі/упаковці,

персонал, що здійснює обслуговування на відкритих (літніх) майданчиках отримує замовлення та здійснює розрахунок без входу до приміщення.

10. У закладах, що здійснюють обслуговування в приміщенні:

забороняється функціонування дитячих кімнат,

забороняється проведення заходів визначених Кабінетом Міністрів України,

забороняється приготування їжі на відкритих кухнях (окрім тих, що відгороджені від відвідувачів перегородкою),

забороняється функціонування буфетів (окремих зон) самообслуговування, в тому числі для самостійного наливу напоїв клієнтами,

у закладах швидкого харчування страви, напої, підноси та столові прибори повинні видаватися персоналом на прохання відвідувача.

11. Суб'єкт господарської діяльності повинен забезпечити:

виконання умов з недопущення утворення черг та скупчення відвідувачів, постійну наявність рідкого мила, антисептиків та паперових рушників в санвузлах/пеленальних кімнатах. Використання багаторазових рушників заборонено,

інформування клієнтів щодо встановлених обмежень та умов обслуговування в закладі та на офіційних сторінках в мережі Інтернет та соціальних мережах,

вологе прибирання виробничих приміщень та поверхонь на літніх майданчиках, місць контакту рук персоналу і клієнтів (ручки дверей, місця сидіння, раковини, столи тощо з використанням миючих та дезінфекційних (в кінці зміни) засобів не рідше ніж кожні 2 години, перед відкриттям та після закінчення робочого дня/зміни,

централізований збір та утилізацію використаних засобів індивідуального захисту (захисні маски, респіратори, захисні щитки), паперових серветок в окремі контейнери/урни (картонні або пластикові), з кришками та поліетиленовими пакетами, наступним чином:

поліетиленові пакети з контейнерів, у яких зібрано використані засоби індивідуального захисту (захисні маски, респіратори, захисні щитки), необхідно замінювати після заповнення або за графіком, щільно зав'язувати та наносити маркування («використані засоби індивідуального захисту»),

щоденно здійснювати дезінфекцію контейнерів/урн, картонні контейнери/урни одноразового використання після використання підлягають утилізації.

12. Персонал повинен:

регулярно мити руки з рідким милом або обробляти їх спиртовмісними антисептиками не рідше ніж раз на 3 години, та після відвідування громадських місць, використання туалету, прибирання, обслуговування тощо,  
утримуватись від дотиків обличчя руками,  
утримуватись від контактів з особами, що мають симптоми респіраторних захворювань – кашель, лихоманка, ломота в тілі тощо,  
самоізолюватись у разі виникнення симптомів респіраторних захворювань.

Персонал закладів громадського харчування, в тому числі той, який видає замовлення та здійснює розрахунок, повинен бути одягнений в засоби індивідуального захисту, зокрема респіратор або захисну маску, що закривають ніс та рот, у тому числі виготовлених самостійно (або захисний екран між працівником та відвідувачем при видачі замовлень на виніс).

Персонал закладів громадського харчування, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами, повинен бути одягнений в засоби індивідуального захисту, зокрема респіратор, захисну маску або ж захисний щиток.

---