

Постанова про внесення змін до Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв’язку з поширенням коронавірусної хвороби.

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ ЛІКАР УКРАЇНИ
ПОСТАНОВА

м. Київ

02.06.2020 32

Про внесення змін до Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв’язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)

Відповідно до статті 40 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», на виконання пункту 2 постанови Кабінету Міністрів України від 20 травня 2020 р. № 392 «Про встановлення карантину з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2, та етапів послаблення протиепідемічних заходів», **постановляю:**

1. Унести зміни до Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв’язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 09 травня 2020 року № 18, виклавши їх в редакції, що додається.

2. Директорату громадського здоров’я Міністерства охорони здоров’я України довести цю постанову до відома зацікавлених центральних органів виконавчої влади, Київської міської, обласних державних адміністрацій та органів місцевого самоврядування.

3. Ця постанова набирає чинності з 5 червня 2020 року.

Заступник Міністра охорони здоров’я – головний державний санітарний лікар України **В. ЛЯШКО**

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Головного державного санітарного лікаря України
від 09.05.2020 № 18
(в редакції постанови Головного державного санітарного лікаря України
від 01.06.2020 № 32

Тимчасові рекомендації щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)

Обслуговування в закладах громадського харчування здійснюється відповідно до законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, санітарних норм та правил і з урахуванням цих тимчасових рекомендацій, спрямованих на запобігання ускладнення епідемічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби (COVID-19).

1. Перед початком зміни проводиться температурний скринінг усім працівникам.

Працівники, в яких при проведенні температурного скринінгу виявлено температуру тіла понад 37,2 ^{0}C або ознаки респіраторних захворювань не допускаються до виконання обов'язків.

При проведенні вимірювання температури тіла контактним методом, забезпечується обов'язкова дезінфекція виробу, яким здійснюється термометрія, після кожного його використання згідно з інструкцією виробника дезінфекційного засобу.

2. На вході до закладу або поруч з місцем видачі замовлень (при роботі закладу на виніс) організовуються 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).

3. У закладі громадського харчування:

біля місць потенційного скупчення людей повинно бути нанесено маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами не менше 1.5 м;

забезпечується дотримання відстані не менше 1,5 м між сусідніми столами та розміщення не більш як чотирьох клієнтів за одним столом (без урахуванням дітей віком до 14 років), якщо столи не відокремлені один від одного суцільною перегородкою;

дозволяється відокремлення частини стола перегородкою, що унеможливлює 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 його миття при високих температурах у посудомийній машині з використанням миючих засобів;

дозволяється користуватись одноразовим посудом з картону або паперу. Прибори й кондименти до напоїв (цукор, мішалки, трубочки тощо) мають бути в індивідуальній упаковці;

забезпечується можливість безготівкового (безконтактного) розрахунку.

4. 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 працівників закладу, які здійснюють обслуговування клієнтів на відкритих (літніх) майданчиках (офіціантів);

забороняється очікування черги (в тому числі для користування санвузлами) в приміщенні закладу;

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.

5. У закладах, що здійснюють обслуговування в приміщенні:

забороняється самостійний вхід відвідувачів до закладу без супроводу працівника закладу;

забороняється функціонування дитячих кімнат;

забороняється проведення свят, банкетів, майстер-класів, публічних подій тощо, в яких беруть участь більше 10 осіб;

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.

6. Адміністрація/персонал самостійно забезпечує та контролює виконання умов з недопущення черг та скупчень відвідувачів.

7. Працівники закладів громадського харчування, в тому числі ті, які видають замовлення та здійснюють розрахунок, повинні бути одягнені в медичну маску або респіратор, окуляри (або захисний екран між працівником та відвідувачем при видачі замовлень на виніс) та одноразові рукавички (ЗІЗ).

Після кожного зняття ЗІЗ та одяганням чистої маски/респіратора, одноразових рукавичок працівник повинен ретельно помити руки з милом або обробити їх антисептичним засобом.

Адміністрація закладу громадського харчування повинна провести навчання серед працівників щодо правил використання ЗІЗ, їх утилізації та забезпечити контроль за дотриманням зазначених правил.

9. Суб'єкт господарської діяльності повинен забезпечити:

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 працівників 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 використаних ЗІЗ, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та одноразовими поліетиленовими пакетами з подальшою утилізацією;

тимчасове відсторонення від роботи осіб з груп ризику, визначених відповідно до Стандартів медичної допомоги «Коронавірусна хвороба (COVID-19)», затверджених наказом МОЗ України від 28.03.2020 р. № 722.

10. Працівники повинні:

регулярно мити руки з 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.

11. Відвідувачі повинні:

обробити руки антисептичним засобом перед входом на територію закладу громадського харчування;

дотримуватись соціальної дистанції в 1,5 м;

заходити до закладу та пересуватись по ньому вдягненими в захисну маску, що прикриває ніс та рота (крім часу сидіння за столом з цілю приймання їжі та/або напоїв).