

ЗАТВЕРДЖЕНО

постановою головного
державного санітарного
лікаря України
від 06.10.2021 № 13

Протиепідемічні заходи 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 (далі – заходи), спрямованих на запобігання ускладнення епідемічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби (COVID-19).

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 $37,2^{\circ}\text{C}$ 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 $37,2^{\circ}\text{C}$ 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 унеможливує 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 м'яких 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.

13. Відвідувачі повинні:

обробити руки антисептичним засобом перед входом до закладу громадського харчування;



заходити до закладу та пересуватись по ньому вдягненими в респіратор або захисну маску, що закривають ніс та рот, у тому числі виготовлених самостійно (крім часу сидіння за столом з цілю приймання їжі та/або напоїв);

дотримуватись фізичної дистанції та вимог, у тому числі посиленних протиепідемічних заходів, встановлених Кабінетом Міністрів України на період дії карантину у зв'язку з поширенням гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2.

