

Білоцерківське міськрайонне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Київській області доводить до відома підприємців, власників закладів громадського харчування.

На фахівців Держпродспоживслужби покладено повноваження щодо здійснення державного нагляду і контролю щодо дотримання протиепідемічних вимог та при виявленні порушень притягувати суб'єктів господарювання та посадових осіб до адміністративної відповідальності.

Тому керівникам закладів необхідно озброїтись знаннями та внести корективи в організацію роботи персоналу.

Нагадуємо, що Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 30.12.2020 №57 для закладів громадського харчування затверджено нові протиепідемічні заходи на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19). Відповідно втратила чинність постанова від 02.06.2020 р. №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)".

Новими вимогами передбачено, що організація роботи та обслуговування в закладах громадського харчування має здійснюватися відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів і з урахуванням цих протиепідемічних заходів, спрямованих на запобігання ускладнення епідемічної ситуації внаслідок поширення коронавірусної хвороби (COVID-19).

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

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,

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

Загальні вимоги до приміщень закладів громадського харчування

У закладі громадського харчування:

- здійснюється вимірювання температури тіла відвідувачів безконтактним методом. У разі виявлення відвідувача з підвищеною температурою тіла понад 37,2° С 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 дотримання відстані між сусідніми столами та розміщення клієнтів за одним столом 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.

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.

У закладах, що здійснюють обслуговування в приміщенні:

- забороняється самостійний вхід відвідувачів до закладу без супроводу представника персоналу закладу;

- 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.

Вимоги до персоналу

- 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.
- 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 згідно з інструкцією виробника дезінфекційного засобу.
- В разі виявлення співробітника з підвищеною температурою тіла понад 37,2° С або із ознаками гострого респіраторного захворювання, такий співробітник не допускається до роботи з наданням рекомендацій звернутись за медичною допомогою;
- Особи, хворі 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.

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. Водночас 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.

Вимоги до відвідувачів

Відвідувачі повинні:

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

- дотримуватись фізичної дистанції відповідно до вимог, встановлених Кабінетом Міністрів України;
- 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 ціллю приймання їжі та/або напоїв);
- дотримуватись вимог та посилених 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.