

Пам'ятка

«Протиепідемічні заходи в закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)

Обов'язки суб'єкта господарювання

Суб'єкт господарської діяльності повинен забезпечити, зокрема:

- 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;
- 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 (ЗІЗ), паперових серветок в окремі контейнери/урни (картонні або пластикові), з кришками та поліетиленовими пакетами;
- розробку алгоритмів дій на випадок надзвичайних ситуацій, пов'язаною з реєстрацією випадків захворювання на COVID-19 серед персоналу закладу. Персонал закладу забезпечується ЗІЗ із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи. ЗІЗ мають бути в наявності із розрахунку на не менше, ніж 2 робочі дні.

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

Обов'язки персоналу закладу

Допуск до роботи персоналу закладу здійснюється за умови використання ЗІЗ, після проведення термометрії. У разі виявлення співробітника з підвищеною температурою тіла понад 37,2° С або із ознаками гострого респіраторного захворювання (ГРЗ), такий співробітник не допускається до роботи з наданням рекомендацій звернутись за медичною допомогою. Після кожного зняття ЗІЗ та перед одяганням чистих ЗІЗ, працівник повинен ретельно вимити руки з милом або обробити антисептичним засобом. 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.

Облаштування закладу

Всередині (поряд з входом) закладу та/або поруч з місцем видачі замовлень (при роботі закладу на виніс) організовуються місця для обробки рук спиртовмісними антисептиками.

У закладі громадського харчування, серед іншого:

- здійснюється вимірювання температури тіла відвідувачів безконтактним методом. У разі виявлення відвідувача з підвищеною температурою тіла понад 37,2° С або із ознаками ГРЗ, такий відвідувач не допускається до закладу;
- біля місць потенційного скупчення людей повинно бути нанесено маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами;
- забезпечується розміщення відвідувачів відповідно до вимог, встановлених КМУ;
- меню розміщуються для безконтактного ознайомлення біля входу або місця прийняття замовлення;
- 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.

Обов'язки відвідувачів

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 КМУ.

Миргородське районне управління
Головного управління
Держпродспоживслужби в Полтавській області