

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження керівника робіт з
ліквідації наслідків надзвичайної
ситуації

25.03.2020 року № 2

(у редакції розпорядження керівника
робіт з ліквідації наслідків
надзвичайної ситуації

08.05.2020 № 40)

ВИМОГИ

щодо якості реалізації продуктів харчування у закладах громадського харчування

Загальні вимоги

1. Суб'єкти господарювання повинні дотримуватись вимог Конституції та законів України, актів Президента України та Кабінету Міністрів України, актів Міністерства охорони здоров'я України, постанов Головного державного санітарного лікаря України, розпоряджень керівника робіт з ліквідації наслідків медико-біологічної надзвичайної ситуації державного рівня, пов'язаної із поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), рішень Київської міської ради, розпоряджень Київського міського голови та виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації), рішень Штабу з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації та розпоряджень керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації, інших актів законодавства.

2. Забезпечити дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та Ветеринарно-санітарних правил для ринків, затверджених наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 04.06.1996 року № 23 (заресстровано в Міністерстві юстиції України 19 червня 1996 року за № 314/1339).

3. Забезпечити роботу тимчасових споруд (малих архітектурних форм) з реалізації харчових продуктів, приготування їжі та/або напоїв лише за умови державної реєстрації потужностей відповідно до вимог законодавства про харчові продукти.

4. Допускати до реалізації продукцію тваринного та рослинного походження, яка пройшла контроль у лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи в установленому порядку.

5. Операторам ринків забезпечити належний захист харчових продуктів від будь-якого забруднення на всіх етапах обігу: під час транспортування, прийняття, розвантаження, підготовки до реалізації та безпосередньо при реалізації.

6. Діяльність з надання послуг громадського харчування закладами, які є операторами ринку харчових продуктів відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових

продуктів» (крім самовільно встановлених майданчиків для харчування біля стаціонарного закладу ресторанного господарства) дозволяється на:

6.1. відкритих (літніх) майданчиках для харчування біля стаціонарного закладу ресторанного господарства;

6.2. сезонних майданчиках для харчування біля стаціонарного закладу ресторанного господарства відкритого типу (без відокремлення від вулиці суцільними зашкеленими або іншими суцільними конструкціями).

Вимоги до обслуговування на відкритих (літніх) майданчиках для харчування біля стаціонарного закладу ресторанного господарства або сезонних майданчиках для харчування біля стаціонарного закладу ресторанного господарства відкритого типу (без відокремлення від вулиці суцільними зашкеленими або іншими суцільними конструкціями)

7. Забезпечити:

7.1. дотримання відстані не менш як 1,5 м між місцями для сидіння за сусідніми столами

7.2. розміщення не більш як 2 клієнтів за одним столом (без урахування дітей віком до 14 років).

8. Приготування їжі, напоїв дозволяється лише в приміщеннях без доступу споживачів.

9. Замовлення здійснюється дистанційно (через спеціально облаштоване вікно (вхідні двері) закладу. Прийняття замовлення офіціантом може здійснюватися за умови дотримання відстані між ним та клієнтами не менше 1,5 м.

10. Видача замовлень забезпечується через спеціально облаштоване вікно (вхідні двері) закладу. Видача замовлення офіціантом може здійснюватися за умови дотримання відстані між ним та клієнтами не менше 1,5 м.

11. Місце видачі замовлень та розрахунку повинно унеможлилювати вхід відвідувачів до приміщення закладу та мати можливості безготівкового (безконтактного) розрахунку, бути обладнаним столиком/полочкою для передачі замовлення без особистого контакту з клієнтом.

12. Меню має бути розміщене для ознайомлення поруч із місцем прийняття/видачі замовлення із унеможливленням видачі меню клієнтам.

Вимоги до обслуговування із здійсненням адресної доставки замовлень та замовлень на винос

13. Приготування їжі, напоїв дозволяється лише в приміщеннях без доступу споживачів.

14. Продаж їжі, чайних, кавових напоїв здійснюється за відсутності майданчиків, вказаних у пункті 6 - із здійсненням адресної доставки замовлень та замовлень на винос, споживання приготованої їжі та/або чайних, кавових напоїв на місці продажу не допускається.

15. Замовлення здійснюється дистанційно (телефоном, засобами телекомунікацій) або через спеціально облаштоване вікно (вхідні двері) закладу.

16. Видача замовлень забезпечується через спеціально облаштоване вікно (вхідні двері) закладу.

17. Місце видачі замовлень та розрахунку повинно унеможливлювати вхід відвідувачів до приміщення закладу та мати можливості безготівкового (безконтактного) розрахунку, бути обладнаним столиком/полочкою для передачі замовлення без особистого контакту з клієнтом.

18. Видача замовлень здійснюється виключно в одноразовому посуді та в закритій тарі.

19. Меню має бути розміщене для ознайомлення поруч із місцем прийняття/видачі замовлення із унеможливленням видачі меню клієнтам.

Вимоги щодо персоналу

20. Вирішити питання організованого перевезення працівників на їх робочі місця.

21. Забезпечити недопущення до роботи осіб, визначених такими, які потребують самоізоляції у відповідності до Порядку проведення протиепідемічних заходів, пов'язаних із самоізоляцією осіб, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 11 березня 2020 № 211.

22. Проводити роз'яснювальну роботу з персоналом щодо індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів серед працівників.

23. Допуск до роботи працівників здійснюється за умови наявності у них вдягнених засобів індивідуального захисту: зокрема респіратора або захисної маски, у тому числі виготовлених самостійно, одноразових рукавичок.

24. Забезпечити проведення щоденної термометрії всіх працівників (перед початком робочої зміни та після її завершення), результати термометрії вносити до оформлених на кожного працівника листків термометрії.

25. Надання послуг без одягнених засобів індивідуального захисту (респіратор або захисна маска (у т.ч. виготовлені самостійно), одноразові рукавички заборонено.

26. Не допускати до роботи осіб із ознаками гострого респіраторного захворювання, підвищеною температурою тіла понад 37,2°C та скеровувати їх до закладу охорони здоров'я за місцем обслуговування працівника.

27. У разі виявлення працівника з ознаками респіраторного інфекційного захворювання вжити заходів для його тимчасової ізоляції від здорових осіб та негайно повідомити про цей випадок заклад охорони здоров'я за місцем обслуговування працівника.

28. Забезпечити усіх працівників засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи, одноразові рукавички, які необхідно змінювати після кожної дії (виробничого процесу), не пов'язаних між собою.

29. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на наступні 5 робочих днів.

30. Після кожного зняття засобів індивідуального захисту (захисної маски, одноразових рукавичок) перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту працівник повинен ретельно вимити руки з милом та обробити антисептичним засобом.

31. Організувати централізований збір використаних засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та одноразовими поліетиленовими пакетами. Після заповнення контейнеру (урни) – пакет має бути щільно зав'язаний та утилізований.

32. Провести навчання працівників щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації після використання, встановити контроль за дотриманням цих вимог.

33. Забезпечити необхідні умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило, одноразові рушники, серветки тощо) та використання антисептиків для відвідувачів.

34. Забезпечити дотримання дистанції працівниками, які мають найбільший контакт із відвідувачами, на відстань як мінімум 1,5 метра, або встановити захисні екрани для захисту працівників.

35. Обмежити масові заходи в закритих приміщеннях.

36. Забезпечити медичні пункти (при наявності) необхідними засобами та обладнанням (термометрами, бактерицидними випромінювачами, дезінфекційними та антисептичними засобами, засобами особистої гігієни та індивідуального захисту тощо).

Вимоги щодо відвідувачів

37. Забезпечити на входах проведення санітарного контролю відвідувачів:

- візуальний огляд на наявність ознак гострого респіраторного захворювання,

- проведення безконтактного температурного скринінгу.

38. Не допускати відвідувачів без вдягнених засобів індивідуального захисту: респіратор або захисна маска, у т.ч. виготовлена самостійно (крім часу приймання їжі та/або напоїв).

39. Очікування надання послуги має відбуватися за межами приміщень.

40. Забезпечити дотримання відстані не менше 1,5 м між відвідувачами, які очікують дозволу на вхід до приміщень. Нанести відповідні візуальні маркування для забезпечення дотримання відстані у місцях очікування.

41. Встановити на кожному вході диспенсери (дозатори) з антисептичними засобами.

42. Забезпечити обробку рук відвідувачів при вході антисептиками спиртовмісними з концентрацією активно діючої речовини понад 60% для ізопропилових спиртів та 70% - для етилових спиртів.

43. У разі виявлення особи із ознаками гострого респіраторного захворювання, підвищенням температури тіла, така особа не допускається до відвідування закладів та скеровується до закладу охорони здоров'я за місцем обслуговування.

Вимоги щодо дезінфекції

44. Збільшення кратності (через кожні 2 години робочого часу) проведення дезінфекційних заходів (вологі прибирання з використанням дезінфікуючих засобів у приміщеннях, особливо в місцях найбільшого контакту з поверхнями – ручки дверей, санітарно-технічні прилади).

45. Дезінфекцію контактних поверхонь та посуду, приборів багаторазового використання проводити після кожного відвідувача, а за відсутності відвідувачів – кожні 2 години під час роботи.

46. Дотримання нормативних показників мікроклімату приміщень (вологість, температура повітря) та забезпечити наскрізне провітрювання приміщень.

47. Для дезінфекції необхідно використовувати стандартні дезінфекційні засоби, зареєстровані в Україні відповідно до законодавства, та мають чинне Свідоцтво про державну реєстрацію. Необхідно дотримуватись інструкції до застосування кожного окремого дезінфекційного засобу, в тому числі щодо дотримання його ефективної концентрації та експозиції (з дотриманням часу перебування на оброблюваній поверхні).

Інші вимоги

48. Забезпечити інформування щодо встановлених обмежень на офіційному Інтернет-сайті, сторінках у соціальних мережах, при проведенні запису телефоном чи у інший спосіб.

49. Забезпечити постійне інформування відвідувачів щодо встановлених обмежень, яких необхідно дотримуватись з метою профілактики коронавірусної хвороби COVID-19.

50. Забезпечити контроль за дотриманням вимог щодо профілактичних заходів протидії поширення коронавірусної хвороби COVID-19 та оперативне усунення порушень.

Примітка:

Відповідно до статті 11 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», організація та проведення профілактичних і протиепідемічних заходів покладаються, у тому числі, і на підприємства, установи та організації незалежно від форм власності, а також на громадян.

У разі отримання від Державної установи «Київський міський лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України» листа про надходження екстреного повідомлення про інфекційне захворювання на COVID-19 готується наказ і направлення на здійснення обстеження суб'єкта господарювання. За результатами обстеження складається акт санітарно-епідеміологічного обстеження за формою 315/о. Одночасно, приймається розпорядження про запровадження протиепідемічних заходів.

Відповідно до частини четвертої статті 18 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», заходи державного контролю можуть здійснюватися позапланово у разі виявлення невідповідності або появи обґрунтованої підозри щодо невідповідності, а також в інших встановлених законом випадках.

Якщо при здійсненні контролю у складі спільних робочих груп, встановлено загрозу для життя та/або здоров'я людини або вбачаються такі ознаки, готується наказ та направлення на здійснення позапланового інспектування, за результатами якого вживаються заходи реагування, відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» (складається протокол, розглядається справа про порушення законодавства про харчові продукти, приймається рішення про тимчасове припинення обігу харчових продуктів).

Порушення правил щодо карантину людей, санітарно-гігієнічних, санітарно-протиепідемічних правил і норм, передбачених Законом України «Про захист населення від інфекційних хвороб», іншими актами законодавства, а також рішень органів місцевого самоврядування з питань боротьби з інфекційними хворобами, тягне за собою адміністративну відповідальність за статтею 44-3 Кодексу України про адміністративні правопорушення (накладення штрафу на громадян від однієї до двох тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян і на посадових осіб – від двох до десяти тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян).

Порушення правил та норм, встановлених з метою запобігання епідемічним та іншим інфекційним захворюванням, а також масовим неінфекційним захворюванням (отруєнням) і боротьби з ними, якщо такі дії спричинили або завідомо могли спричинити поширення цих захворювань, тягне за собою відповідальність відповідно до статті 325 Кримінального кодексу України, (штраф до ста неоподатковуваних мінімумів доходів громадян або арештом на строк до шести місяців, або обмеженням волі на строк до трьох років).

Начальник Штабу з ліквідації
наслідків надзвичайної ситуації

Петро ПАНТЕЛЕСВ