

Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на объектах общественного питания и предприятий продовольственной торговли.

Управление Роспотребнадзора по Амурской области в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции даны рекомендации в адрес отраслевого министерства и глав муниципальных образований Амурской области по организации работы объектов общественного питания и предприятий продовольственной торговли в условиях неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания и продовольственной торговли учетом эпидемиологической ситуации

1. Режим ограничений, связанный с COVID-19

Предприятия общественного питания работают исключительно с обслуживанием на вынос и доставку своей продукции.

- ✓ Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
- ✓ Противоэпидемические мероприятия:
- ✓ работа всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- ✓ организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей (курьеров);
- ✓ влажная уборка производственных помещений, оборудования каждые 2 часа с использованием дезинфицирующих средств;
- ✓ проветривание помещений (при наличии возможности) каждые 2 часа; -обеззараживание воздуха производственных помещений с использованием бактерицидных ламп;
- ✓ -социальная дистанция.

2.Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции).

Работают предприятия общественного питания площадью не более 50 кв,м. при условии установки в обеденном зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места (расстояния между столами должно быть не менее 1 метра).

Массовые мероприятия (банкеты, поминки и другое) запрещены.

Работа предприятий осуществляется с использованием одноразовой посуды или с использованием многоразовой с обязательной дезинфекцией.

- ✓Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры

тела работников.

Противоэпидемические мероприятия:

- ✓ работа персонала всего персонала в СИЗ (маски, перчатки);
- ✓ организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
- ✓ влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 3-4 часа с использованием дезинфицирующих средств;
- ✓ проветривание (при наличии возможности);
- ✓ обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп в обеденных залах;
- ✓ социальная дистанция.

3. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID- 19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

Работают предприятия общественного питания с числом посадочных мест **не** более 20 с соблюдением социального дистанцирования (расстояние между столами не менее 1 метра). Массовые мероприятия разрешены **при** условии размещении столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1-2 человека.

- ✓ Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

Противоэпидемические мероприятия:

- ✓ - работа персонала в СИЗ (маски, перчатки с учетом технологических операций);
 - организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала и посетителей;
 - влажная уборка производственных помещений, оборудования, обеденного зала, столов, санузлов каждые 5-6 часов с использованием дезинфицирующих средств;
- проветривание (при наличии возможности);
 - обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд;
- социальная дистанция.

4. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

Работают все предприятия общественного питания при соблюдении нормативных требований (санитарных правил, технических регламентов и т.п.).

- ✓ Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
- ✓ Противоэпидемические мероприятия:
- ✓ работа персонала в масках и перчатках с учетом технологических

- операций;
- ✓ организация условий обработки рук кожными антисептиками для персонала;
- ✓ текущая уборка с использованием моющих средств по мере необходимости в течение дня,
- ✓ -дезинфекционные обработки ежедневно в конце рабочей смены; - обеззараживание воздуха с использованием бактерицидных ламп только в холодном цехе и на участке порционирования блюд.

5. Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации

Режим ограничений, связанный с COVID-19

- ✓ Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.
- ✓ Противоэпидемические мероприятия:
 - ✓ работа персонала в СИЗ (маски, перчатки);
 - ✓ организация условий обработки рук персонала кожными антисептиками;
 - ✓ текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 2 часа;
 - ✓ -проветривание торгового зала при наличии возможности;
 - ✓ -соблюдение социальной дистанции покупателями.
- ✓

6. Переходный режим (начало выхода людей из массовой самоизоляции)

- ✓ Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.
- ✓ Противоэпидемические мероприятия:
 - ✓ Работа персонала в СИЗ;
 - ✓ Организация условий обработки рук кожными антисептиками;
 - ✓ Текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств каждые 3-4 часа;
 - ✓ Проветривание торгового зала при наличии возможности;
 - ✓ -Соблюдение социальной дистанции покупателями.

7. Режим стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране)

Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.

Противоэпидемические мероприятия:

- ✓ работа персонала в СИЗ;
- ✓ организация условий обработки рук кожными антисептиками;
- ✓ текущая уборка с использованием моющих и дезинфицирующих средств 2 раза в день;
- ✓ соблюдение социальной дистанции покупателями.
- ✓

8. Штатный режим (отсутствие заболеваний COVID-19 в регионе и стойкая тенденция к снижению в стране)

- ✓ Организация ежедневного перед началом рабочей смены «входного фильтра» с проведением бесконтактного контроля температуры тела работников.
- ✓ Противоэпидемические мероприятия:
 - ✓ - работа персонала в масках и перчатках в зависимости от технологических операций;
 - ✓ текущая уборка с использованием моющих средств;
 - ✓ по окончании рабочего дня уборка с использованием дезинфицирующих средств