

## Організація санітарно-гігієнічних, протиепідемічних заходів для закладів громадського харчування в умовах карантину під час святкування Дня міста

- до участі допускаються суб'єкти підприємницької діяльності, які мають експлуатаційний дозвіл або рішення про державну реєстрацію;

- заборонена діяльність закладів громадського харчування із організацією дозвілля;

- торговельне місце повинно бути обладнане: торговим устаткуванням, призначеним для викладки товарів (столи, підтоварники для зберігання продукції тощо) та спеціалізованим обладнанням (в тому числі холодильним) у разі продажу товарів, що вимагають певних умов зберігання;

- у разі встановлення столів необхідно забезпечити відстань один від одного не менше 1,5 м між сусідніми столами та розміщення не більше як чотирьох клієнтів за одним столом (без урахування дітей віком до 14 років);

- забезпечити дотримання відвідувачами соціальної дистанції 1,5 м (робити попередження відвідувачам, розмістити інформаційні матеріали тощо);

- меню повинно бути в обкладинці, що піддається обробці або написаним на рекламній дошці закладу;

- при реалізації харчової продукції: утримувати в належному стані виробниче устаткування й інвентар, своє робоче місце, дотримуватись товарного сусідства (окремо зберігати продовольчу сировину та готові страви, вироби, харчові продукти різних груп), обов'язково зберігати швидкопсувну продукцію в холодильному обладнанні;

- дотримуватись умов та термінів зберігання;



- термін реалізації готових страв та виробів визначається не з моменту завезення їх на торгівельну точку, а з моменту закінчення процесу виготовлення;

- забороняється реалізація товарів: без дотримання відповідних умов для зберігання і продажу, без наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, якість та безпеку, з порушенням цілісності упаковки та в забрудненій тарі, без етикеток (або аркушів-вкладишів), без наявності на етикетці маркування державною мовою відповідно до чинного законодавства, із вичерпаними термінами придатності, продовольчої сировини і нефасованих харчових продуктів без надання покупцеві пакувальних матеріалів (папір, пакети тощо), м'яса і субпродуктів сільськогосподарських тварин без нанесеної позначки придатності, продукції домашнього виготовлення;

- організувати місце для обробки рук спиртовмісним антисептиком для покупців;

- видача замовлень повинна здійснюватись в одноразовому посуді (на виніс - в закритому одноразовому посуді);

- здійснення температурного скринінгу перед початком роботи, особи (суб'єкти підприємницької діяльності та їх працівники), у яких при проведенні температурного скринінгу виявлено температуру тіла понад 37,2°C або ознаки респіраторних захворювань не допускаються до участі в заході;

- працівники, які видають замовлення та здійснюють розрахунок повинні використовувати засоби індивідуального захисту (захисну маску або респіратор, окуляри або захисний екран, одноразові рукавички), чистий санітарний одяг, головний убір та дотримуватись правил особистої гігієни;

- працівники на робочому місці повинні мати особову медичну книжку встановленого зразка з відміткою про проходження медичного огляду;

- здійснювати прибирання виробничих поверхонь, місць контакту рук працівників і клієнтів з використанням миючих та дезінфікуючих засобів не рідше, ніж кожні 2 години;

- встановити урни з полімерним пакетом для сміття та використаних засобів індивідуального захисту, забезпечити постійне прибирання території, очищення урн;

- організація своєчасного вивезення твердих побутових відходів під час проведення заходу для запобігання приваблення комах та гризунів, які є переносниками та розповсюджувачами інфекційних захворювань людей.

**Адміністрація заходу, закладу забезпечує контроль за дотриманням вимог чинного законодавства у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та санітарного законодавства та оперативне усунення порушень.**

У разі виникнення епідемічних ускладнень серед населення (інфекційних хвороб, харчових отруєнь), пов'язаних із діяльністю суб'єктів господарювання незалежно від форми власності, передбачена адміністративна відповідальність.