**Рекомендації щодо проведення профілактичних заходів з недопущення поширення випадків COVID-19 в закладах громадського харчування, які забезпечують доставку їжі на замовлення**

**Організація роботи закладу**

* Проведення роз’яснювальної роботи з персоналом щодо індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів серед працівників;
* роздрукувати та/або оновити інформаційні постери та інструкції персоналу щодо техніки миття рук та/або обробку рук спиртовмісними антисептиками;
* встановити щоденний внутрішній контроль стану здоров’я з вимірюванням температури **ВСІХ** працівників закладу, включаючи адміністрацію та допоміжний персонал. Уразі використання контактних термометрів забезпечити їх знезараження протиранням 70% розчином спирту етилового;
* **КАТЕГОРИЧНО не допускати** працівників, які мають ознаки респіраторних захворювань до роботи. Бажано налагодити інформування працівниками про симптоми захворювання по телефону до початку роботи. Рекомендувати захворілим самоізоляцію вдома та звернення по телефону до сімейного лікаря;
* Оптимізувати виробничі процеси таким чином, щоб забезпечити дотримання дистанції між працівниками не менше 1,5 м з одночасним перебуванням в приміщенні не більше 10 осіб (5 м2 на одну особу) ;
* забезпечити та контролювати постійну наявність рідкого мила, спиртовмісних антисептичних засобів, одноразових паперових рушників для використання персоналом,
* рекомендувати дотримання маскового режиму з заміною кожні 2-3 години одноразових (або прасуванням марлевих 4 шарових). У разі використання масок багаторазового використання забезпечити їх щоденне прання з використанням традиційних миючих засобів
* забезпечити наявність засобів індивідуального захисту (ЗІЗ) для кожного працівника з розрахунку 1 медична маска на 3 години роботи на особу, для осіб, які проводять доставку харчових продуктів додатково 1 флакон (100 мл) спиртовмісного антисептика на 1 особу на зміну (до 12 годин),
* провести відповідне навчання з використання та знешкодження відпрацьованих масок, серветок, рукавичок та встановити внутрішній контроль за дотриманням правил їх використання та утилізації;
* користуватися послугами постачальників харчових продуктів які зареєстровані як оператори ринку, мають відповідні дозвільні документи /впроваджені процедури, засновані на принципах НАССР, актуальні результати аудиту Компетентним органом (Держпродспоживслужба);
* Забезпечити дотримання вимог щодо приймання, умов зберігання та термінів реалізації продовольчої сировини та харчових продуктів відповідно до чинного законодавства України; основні процеси приготування та фасування страв проводити з використанням рукавичок.
* Забезпечити фасування страв що доставляються – в посуд (упаковку) одноразового використання, що має відповідні документи, які підтверджують безпечність для життя та здоров’я людей.
* забезпечити заклад транспортом для доставки харчових продуктів, який відповідає вимогам ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
* оновити контактну інформацію про заклади охорони здоров’я, які надають медичну допомогу при виникненні інфекційних хвороб та використовувати її в роботі, поширити серед працівників;

**Дезінфекція, прибирання та утилізація**

* забезпечити вологе прибирання з використанням миючих (не рідше 3 разів на добу та дезінфікуючих (в обідню перерву та в кінці зміни) засобів з дотриманням регламентованої експозиції деззасобу, ефективну роботу вентиляційного обладнання та раціональний режим провітрювання;
* проводити обробку поверхонь, місць контакту рук працівників (ручки дверей, місця сидіння, раковини, тощо) спиртовмісними дезінфекційними засобами з мінімальним терміном експозиції відповідно до інструкції або іншими дозволеними деззасобами з дотриманням терміну експозиції;
* мінімізувати ручне миття посуду та інвентарю, за можливості, забезпечити ці процеси в посудомийних машинах при високих температурах;
* забезпечити окреме місце для знешкодження використаних персоналом засобів індивідуального захисту та одноразового посуду, що використовується, в пластикові пакети, що закриваються;
* забезпечити знезараження (дезінфекцію) зібраних матеріалів та харчових відходів перед знешкодженням протягом або в кінці зміни.

**Використання дезінфікуючих засобів**

При проведенні дезінфекційних заходів необхідно використовувати дезінфекційні засоби, зареєстровані відповідно до законодавства (Закон України «Про захист населення від інфекційних хвороб» ст.. 33,34 та Постанова Кабінету Міністрів України № 908).

Використання препаратів (приготування робочих дезрозчинів) здійснювати відповідно до Методичних рекомендацій, затверджених Міністерством охорони здоров’я України (враховувати об’єкти обробки, концентрацію препарату та термін експозиції).

* антисептики для обробки шкіри рук – спиртовмісні препарати (діючі речовини – ізопропіловий, етиловий спирт чи їх комбінації тощо);
* препарати для дезінфекції поверхонь з мінімальним терміном експозиції (експозиція від 30 сек до 2 хв) - спиртовмісні препарати (діючі речовини – ізопропіловий, етиловий спирт чи їх комбінації тощо)
* для поверхонь, обладнання тощо – деззасоби бажано таблетованих форм для забезпечення чіткого дозування препарату

**Основні профілактичні індивідуальні заходи**

* гігієна рук – часте миття з рідким милом або обробка спиртовмісними антисептиками не рідше ніж раз на 3 години, та після кожного відвідування громадських місць, використання туалету, прибирання, перед приготуванням їжі тощо;
* гігієна кашлю – прикриття роту та носа при кашлі та чханні зігнутою рукою в лікті або одноразовою серветкою, яку необхідно знешкодити відразу після використання;
* утримання від контактів з особами, що мають симптоми респіраторних захворювань – кашель, лихоманка, ломота в тілі, або збереження обов’язкової дистанції та обмеження часу при контакті (не менше 1 метра);
* утримання від дотиків обличчя руками;
* у разі виникнення симптомів захворювання, таких як лихоманка, кашель, ломота в тілі тощо, слід залишитися вдома та утриматись від відвідувань місць скупчень людей;
* використання медичної маски на роботі та в місцях громадського користування, її своєчасна заміна (кожні 3 години або негайно після забруднення) з подальшим знешкодженням та миттям рук з милом або обробкою рук спиртовмісним антисептиком відразу після знімання маски.