

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 21 апреля 2020 г. № 02/7515-2020-24 “О направлении рекомендаций по организации работы на предприятиях общепита и торговли”

27 апреля 2020

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека направляет “Рекомендации по организации работы на предприятиях общественного питания и торговли в условиях сохранения рисков распространения COVID-19” для руководства в работе.

Органам исполнительной власти субъектов Российской Федерации довести до соответствующих организаций всех форм собственности.

Приложение: на 3 л. в 1 экз.

Руководитель А.Ю. Попова
Приложение
к письму Роспотребнадзора
от 21.04.2020 г. № 02/7515-2020-24

Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

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

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

2. Противозидемические 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.

II. 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.

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

2. Противозидемические 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.

III. 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 размещения столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1-2 человека.

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

2. Противозидемические 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.

IV. 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.).

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

2. Противозидемические 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.

Рекомендации для работы предприятий продовольственной торговли с учетом эпидемиологической ситуации

I. Режим ограничений, связанный с COVID-19

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.

2. Противозидемические 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.

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

1. Организация ежедневного перед началом рабочей смены "входного фильтра" с проведением бесконтактного контроля температуры тела работника.

2. Противозидемические 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.

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

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

2. Противозидемические 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.

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

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

2. Противозидемические 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.

Обзор документа

Приведены рекомендации по организации работы общепита с учетом эпидемиологической ситуации.

В период максимальных ограничений предусмотрена работа только на вынос и доставку.

В переходный период (начало выхода людей из массовой самоизоляции) заработают объекты площадью не более 50 кв. м при условии установки в зале не более 5 столов по 1-2 посадочных места и обеззараживания воздуха бактерицидными лампами.

Расстояние между столами должно быть не менее 1 метра. Массовые мероприятия типа банкетов запрещены.

В период стабилизации (стойкая тенденция к снижению заболеваний COVID-19 в регионе и тенденция к снижению в стране) заработают объекты с числом посадочных мест не более 20 с соблюдением дистанции не менее 1 метра между столами. Массовые мероприятия разрешены при условии размещения столов на расстоянии не менее 1 метра с посадкой по 1-2 человека.

Также приведены аналогичные рекомендации для торговли. В частности, они предусматривают поэтапное снижение частоты дезинфицирующей уборки - от обработки каждые 2 часа до обработки 1 раз в сутки в конце рабочего дня.