

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций.

**Федеральный Закон №52-ФЗ
«О санитарно-эпидемиологическом
благополучии населения»**

Статья 11 Обязанности индивидуальных предпринимателей и юридических лиц

«Индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны:

Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор»

Постановление главного государственного врача №2 от 24.01.2020г.

«О дополнительных мероприятиях по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 –пCoV»

п.1.2 «Организовать (при необходимости) совместно с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность в местах массового скопления людей (в том числе на торговых объектах...) мероприятия по усилению режима текущей дезинфекции»

Постановление главного государственного врача №3 от 31.01.2020г.

«О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятиях по недопущению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной 2019 –пCoV»

п.1.3 «Организовать совместно с юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, осуществляющими деятельность в сфере общественного питания и торговли продуктами питания, мероприятия по обеспечению усиленного дезинфекционного режима»

МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ:

- Соблюдение мер личной гигиены.
- Не допускается к работе персонал с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
- Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями,
- дезинфицирующими салфетками,
- кожными антисептиками для обработки рук,
- дезинфицирующими средствами.

Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается

Применяют дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания

Дезинфицирующие средства должны сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность – свидетельство о государственной регистрации

- Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты
- - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б
- - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%),
- кислородактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%),
- катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%),
- третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%),
- полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%),
- спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе).
Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

Дезинфицирующие средства используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать **время экспозиции и концентрацию рабочего раствора** дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату.

Дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах в таре изготовителя. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации.

Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированной, с поврежденной эмалью.

Рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с **дезинфицирующим эффектом** для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов **при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут**.

Рекомендуется оснащать современными посудомоечными машинами с **дезинфицирующим эффектом** для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов **при температуре не ниже 65°C в течение 90 минут**.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть:

- трехсекционные ванны для столовой посуды
- двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов
- двухсекционные - для кухонной посуды

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°C и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическое очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье столовых приборов:

- столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой;
- прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 *C с добавлением моющих средств, дезинфицируют, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, **не используются**.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды **работа организации не осуществляется**.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотно закрываемые пластиковые пакеты, **которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня**.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся:

- проветривание помещений
 - влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств
 - **протираание дезинфицирующими салфетками** (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания
- для уборки туалетов для персонала и для посетителей выделяется отдельный инвентарь;
- инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску;
 - инвентарь для мытья туалетов и спецодежда хранятся в отдельно выделенных местах, изолированно от уборочного инвентаря других помещений отдельно окраску;
 - при каждой уборке туалетов вентили водопроводных кранов, ручки и затворы дверей, спусковые ручки и другие поверхности протирают отдельно выделенной тканью, смоченной дезинфицирующим раствором;

Профилактическая дезинфекция включает:

- меры личной гигиены,
- использование масок для защиты органов дыхания,
- частое мытье рук с мылом или обработку их кожными антисептиками,
- дезинфекцию столовой и кухонной посуды,
- проветривание и обеззараживание воздуха,
- проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств.