

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИНИНГ ДАВЛАТ СТАНДАРТИ

Корхоналар фаолиятининг хавфсиз шароитларини стандартлар тизими

**ЖАМОАТ ОВҚАТЛАНИШ ЖОЙЛАРИГА НИСБАТАН БОШҚАРУВ
ПРИНЦИПЛАРИ ВА ТАВСИЯЛАР**

Расмий нашр

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Система стандартов безопасных условий деятельности предприятий

**РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ В ОТНОШЕНИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Издание официальное

**УЗБЕКСКОЕ АГЕНСТВО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И
СЕРТИФИКАЦИИ**
г. Ташкент

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

**Система стандартов безопасных условий деятельности предприятий
РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ В ОТНОШЕНИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Издание официальное

**УЗБЕКСКОЕ АГЕНТСТВО СТАНДАРТИЗАЦИИ,
МОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
г.Ташкент**

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН: Государственным учреждением «Научноисследовательский институт стандартизации, сертификации и технического регулирования»

2 УТВЕРЖДЕН постановлением Узбекского агентства стандартизации, метрологии и сертификации (агентство "Узстандарт") от _____ № _____

3 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменения к нему на территории Республики Узбекистана публикуется в указателе, издаваемом агентством "Узстандарт". В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе, издаваемом агентством "Узстандарт".

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории Узбекистана принадлежит агентству "Узстандарт"

СОДЕРЖАНИЕ

1	Цель и область применения.....	1
2	Требования к управлению рисками.....	1
2.1	Общие требования.	1
2.2	Риск и аварийная рабочая группа	1
2.3	Материальные ресурсы.....	2
2.4	Общие меры для предприятий общественного питания.....	3
2.5	Защитные меры для персонала.....	4
2.5.1	Общие требования.....	4
2.5.2	Особые требования к уборщикам.....	5
2.6	Меры по раскрытию информации.....	6
3	Требования к обслуживанию.....	6
3.1	Общие требования.....	6
3.2	Предоставление услуги.....	7
3.2.1	Поступление сырья.....	7
3.2.2	Хранение сырья.....	8
3.2.3	Кухня.....	8
3.2.4	Сервис.....	8
3.3	Туалеты.....	10
4	Требования к чистке и дезинфекции.....	11
4.1	План уборки	11
4.2	Очистка и дезинфекция транспортных средств.....	11
4.3	Чистка текстиля.....	12
5	Требования к обслуживанию.....	12
	Приложение А (для информации) Рекомендации ВОЗ по стирке руки.....	13
	Приложение В (для информации) Правильное использование СИЗ: маска...14	
	Приложение С (для информации) Правильное использование СИЗ: перчатки.....	16
	Приложение D (Информативное) Способ действия в случае заражения или риск.....	17
	Приложение E (для информации) Моющие и дезинфицирующие средства..	18

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

Система стандартов безопасных условий деятельности предприятий

**РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ В ОТНОШЕНИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Корхоналар фаолиятининг хавфсиз шароитларини стандартлар тизими

**ЖАМОАТ ОВҚАТЛАНИШ ЖОЙЛАРИГА НИСБАТАН БОШҚАРУВ
ПРИНЦИПЛАРИ ВА ТАВСИЯЛАР**

System of standards for safe conditions of enterprises

FOOD GUIDING PRINCIPLES AND RECOMMENDATIONS

Дата введения с «__» «_____» 2020 г.

1 ЦЕЛЬ И СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Этот документ устанавливает, без ущерба действующему законодательству и ранее внедренной системе анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР), руководящие принципы и рекомендации, которые должны применяться предприятиями общественного питания для минимизации рисков заражения вирусом COVID-19 в предоставлении своих услуг.

Этот документ применим к кейтеринговым услугам независимо от их типологии, категории или размера.

2 ТРЕБОВАНИЯ К УПРАВЛЕНИЮ РИСКАМИ

2.1 Общие требования

Предприятие должно взять на себя твердую приверженность управлению рисками, руководя систематическим осуществлением мер, направленных на его минимизацию.

Управление рисками должно быть частью всех процессов учреждения; поэтому различные процессы должны быть скоординированы друг с другом.

2.2 Риск и аварийная рабочая группа

Учреждение должно сформировать рабочую группу, в которой будет участвовать юридическое представительство работников, если таковое имеется, или назначить лицо, ответственное за управление рисками. Эта рабочая группа примет определение стратегий и принятие решений для минимизации гигиенических рисков для здоровья, вызванных коронавирусом COVID-19.

В частности, она должна:

- установить цели для достижения;
 - установить механизмы сбора информации, позволяющей принимать оптимальные решения (консультации с властями, сотрудниками, специалистами и т.д.);
 - установить способ его координации (между компонентами комитета, между сотрудниками и с компетентными органами в каждом вопросе, с поставщиками и субподрядчиками);
 - определить риски с учетом характера ресторана (приток клиентов, тип клиентов, предоставляемые услуги и т.д.). В зависимости от типа или размера предприятия, если оно имеет собственную или внешнюю службу по предотвращению профессиональных рисков, оно должно проводить эту оценку.
 - разработать необходимые меры защиты, включенные в план действий в чрезвычайных ситуациях.
 - запланировать выполнение плана действий в чрезвычайных ситуациях.
 - реализовать план действий в чрезвычайных ситуациях, в зависимости от размера и сложности предприятия, и контролировать его соответствие, оценивая его эффективность и изменяя его при необходимости на основе продемонстрированной эффективности.
- Этот план действий в чрезвычайных ситуациях должен включать как минимум:
- возможность модификации процессов, направленных на принятие решений, при необходимости.
 - распределение полномочий и ответственности в рамках управления рисками.
 - распределение людских и материальных ресурсов, включая определение использования средств индивидуальной защиты (СИЗ) (см. Приложения В и С), отвечающих потребностям, вытекающим из оценки профессиональных рисков, и без ущерба для положений настоящего документа, и в действующем законодательстве по предотвращению профессиональных рисков.
 - определение и реализация протокола действий в случае, если у сотрудника или клиента проявляются симптомы, совместимые с COVID-19 (см. Приложение D), в любом случае в соответствии с руководящими принципами по предотвращению профессиональных рисков и органами здравоохранения, соответственно; и рассмотрение пересмотра документов по очистке и дезинфекции для потенциально загрязненных поверхностей.
 - надзор за соблюдением рекомендаций и руководств, выпущенных органами здравоохранения в отношении специальных мер против COVID-19, как работниками, так и потребителями, а также дополнительных мер, содержащихся в плане действий в чрезвычайных ситуациях, вытекающих из оценка риска.

2.3 Материальные ресурсы

Предприятие должно принять необходимые меры для получения необходимых ему ресурсов в соответствии с результатами оценки риска и разработанным планом действий в чрезвычайных ситуациях с учетом в любом

случае рекомендаций органов здравоохранения (например, масок, перчаток и т.д.).

Предприятие должно учитывать ограничения, которые могут существовать для предоставления материальных ресурсов, и ограничения услуг, которые могут возникнуть в результате указанных ограничений, оценивая, где это уместно, другие возможности, отличные от первоначально предложенных, всегда согласованных с юридическим представительством работников, сделать их осуществимыми.

В случае, когда в любое время обнаруживается нехватка материальных ресурсов, комитет по управлению должен проанализировать и зарегистрировать его, чтобы защитить туристическую организацию и ее сотрудников перед компетентными органами, чтобы иметь возможность проанализировать и предложить альтернативные ресурсы и меры.

2.4 Общие меры для предприятий общественного питания

Ресторан должен:

- планировать задачи и рабочие процессы таким образом, чтобы было гарантировано безопасное расстояние, установленное органами здравоохранения;

Организация рабочих мест, организация движения людей и распределение мест (столы, мебель, коридоры и т. д.) в ресторане должны быть адаптированы при необходимости. В случае невозможности будут приняты альтернативные меры, чтобы избежать риска заражения при контакте.

Если существуют смены, их следует планировать по мере возможности, чтобы одни и те же сотрудники были сосредоточены в одних и тех же сменных группах. Аналогичным образом, если персоналу необходимо переодеться, должно быть также предусмотрено место, которое также обеспечивает указанное межличностное расстояние или устанавливает максимальную вместимость раздевалок для персонала, если таковые имеются.

Кроме того, социальное дистанцирование должно поддерживаться на внутренних собраниях:

- вы должны оценить присутствие уязвимых работников в рабочей среде в отношении COVID-19 и определить конкретные меры безопасности для этого персонала.

- завершите комплект термометром.

- если невозможно обеспечить дезинфекцию метода контроля времени контакта (отпечаток пальца, цифры), если таковой имеется, внедрите метод, позволяющий избежать использования одной и той же поверхности разными сотрудниками. Если дезинфекцию выбирают после каждого использования, необходимо обеспечить наличие дезинфицирующего раствора.

- обеспечить адекватную защиту работников, облегчая мытье рук с мылом и водой и, если это невозможно, использование дезинфицирующих растворов.

- распространение руководств по гигиене с полной, четкой и понятной информацией о правилах гигиены, которые будут использоваться на рабочем месте, до, во время и после него, что может быть полезно при вывеске.

- обеспечьте время и средства для надлежащей гигиены рук.

- предоставить соответствующие СИЗ после оценки профессиональных рисков в контексте COVID-19. В случае субподряда с какой-либо услугой ресторан будет следить за тем, чтобы персонал имел необходимые средства индивидуальной защиты.

- установить правила использования помещений, в которых выполняются работы, и общих помещений для поддержания безопасного расстояния (например, в лифтах, столовых, подъездах и местах общего пользования, раздевалках, комнатах для встреч).

- проветривать, по крайней мере, ежедневно и чаще, когда это возможно, различные зоны заведения.

Также:

- межличностные безопасные расстояния должны соблюдаться во всех видах деятельности. Для этого и, при необходимости, соответствующий контроль производительности должен осуществляться персоналом предприятия. Если это невозможно, необходимо обеспечить необходимые защитные меры и оборудование.

- ресторан должен определить, в зависимости от типа униформы, тип уборки и частоту стирки. Поскольку униформу следует использовать только в течение рабочего дня, рекомендуется, чтобы учреждение позаботилось о стирке рабочей одежды персонала вместе со своим собственным столовым бельем, обеспечив, чтобы они были очищены при температуре 60 °C. В случае, если стирка униформы персонала проводится по месту жительства персонала, учреждение должно сообщить работникам, что стирка должна проводиться при температуре 60 °C. При транспортировке рабочей одежды ее следует помещать в закрытый пакет. В тех случаях, когда форму нельзя стирать при этой температуре, необходимо провести надлежащую дезинфекцию в соответствии с методами стирки, утвержденными органами здравоохранения.

- рабочие должны быть обучены правильному использованию и обслуживанию масок, перчаток и СИЗ, которые они используют. Там должна быть внутренняя запись этого обучения.

2.5 Защитные меры для персонала

2.5.1 Общие требования

Персонал должен знать план действий в чрезвычайных ситуациях, и, в частности, свои обязанности в рамках управления рисками в соответствии с COVID-19.

В частности, персонал должен:

- иметь четкую и понятную информацию, а также конкретную и обновленную подготовку по конкретным мерам, которые реализуются.

- избегайте приветствия с физическим контактом, включая рукопожатие, как с другими сотрудниками, так и с клиентами. Безопасное расстояние должно соблюдаться при любой возможности.

- принимать участие в оценке риска каждой работы, которая будет определять, использовать ли маску или ее характеристики в зависимости от выполняемой задачи (например, гигиеническая, хирургическая), а также время использования в соответствии с его характеристиками.

- выбрасывайте любые отходы личной гигиены, особенно одноразовые салфетки, а также средства индивидуальной защиты непосредственно в мусорные ведра или контейнеры с включенным не ручным управлением и внутренней сумкой.

- тщательно мойте руки после чихания, сморкания, кашля или касания потенциально загрязненных поверхностей (денег, писем от заведений и т.д.). Однако документ по очистке рук должен быть адаптирован в соответствии с характеристиками установки, например, когда из-за физических характеристик предприятия персонал не может периодически мыть руки. В этом случае использование дезинфицирующего раствора должно быть обеспечено.

- предоставьте сотруднику возможность переодеться и переодеться по прибытии в ресторан и в конце смены, прежде чем покинуть учреждение. В этом помещении должны быть запирающиеся шкафчики или, по крайней мере, держатели костюмов или аналогичные вещи (полиэтиленовый пакет и т.д.), в которых сотрудники оставляют свою одежду. Следует напомнить, что униформу и обувь можно использовать только на рабочем месте.

- в течение рабочего дня часто дезинфицируйте предметы личного пользования (очки, мобильные телефоны и т.д.), с мылом и водой или, если это невозможно, дезинфицирующим раствором, а также элементы рабочего места с помощью пересмена. Для дезинфекции электронного оборудования необходимо использовать специальные продукты, использовать ткань или специальные дезинфицирующие салфетки.

- оставляйте личные вещи (в том числе мобильные) в месте, предназначенном для эффекта (ящик, шкафчик и т.д.).

- не делитесь рабочим оборудованием или устройствами других сотрудников. В случае чередования использования определенного оборудования или устройств (например, коробки, кассовых терминалов, ручек, карточек, меню и т.д.), предприятие должно установить руководящие принципы по чистке и дезинфекции между использованием и использованием, чтобы уменьшить риск заражения.

- не надевайте кольца, браслеты, серьги или тому подобное.

- держите ногти короткими и аккуратными.

- носите чистую рабочую одежду ежедневно.

2.5.2 Особые требования к уборщикам

Уборщики должны использовать соответствующие средства индивидуальной защиты в зависимости от уровня риска и результатов оценки профессионального риска. Как минимум, персонал должен носить маску и перчатки.

После каждой чистки используемые материалы и защитные средства должны утилизироваться безопасным способом, после чего руки моются.

Перчатки и маски следует утилизировать после использования в конце срока их службы и безопасно.

Ведра с крышками должны быть включены для депозита и последующего управления.

В случае если услуги, описанные в настоящем документе, являются субподрядными, предприятие должно контролировать, что персонал имеет необходимые средства индивидуальной защиты и действует в соответствии с установленными процедурами.

2.6 Меры по раскрытию информации

План действий в чрезвычайных ситуациях должен быть доведен до сведения работников, если таковые имеются, и работников для его надлежащего запуска, и технического обслуживания. Кроме того, клиенты должны быть проинформированы о тех мерах плана, которые непосредственно влияют на них и должны применяться (например, использование маски, мытье рук, безопасные расстояния и т.д.). Информационные меры должны предусматривать:

- вывески с профилактическими и гигиеническими мероприятиями, реализуемыми в учреждении.
- отмечены на полу помещения, террасы, бары и там, где необходимо соблюдать безопасное расстояние в соответствии с этим документом.

3 ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

3.1 Общие требования

Должны соблюдаться следующие профилактические меры:

- иметь дезинфицирующий раствор в местах, доступных для использования клиентами и, по крайней мере, на входе в зону обслуживания (например, вход в ресторан, буфет). Персонал должен убедить клиентов дезинфицировать руки перед входом.
- контролировать пропускную способность в результате применения различных мер безопасности и расстояний (между клиентами, таблицами ...).
- содействовать оплате с помощью карты или других электронных средств, предпочтительно бесконтактных (карты, мобильные телефоны ...), избегая, насколько это возможно, использование наличных денег. Если это невозможно, рекомендуется централизовать сбор денежных средств у одного работника и с помощью какого-либо типа опоры (лоток, стекло или аналогичный), чтобы избежать возможного загрязнения.
- дезинфицировать терминал торговой точки (POS), если человек, использующий его, не всегда один и тот же.
- периодически дезинфицировать дозирующие и развлекательные машины, используемые клиентами.
- расставьте приоритеты использования одноразовых скатертей. В случае, если это невозможно, следует избегать использования одних и тех же скатертей с различными клиентами для разных материалов, выбирая материалы и решения, облегчающие их переход между службами. Должна быть обеспечена чистота поверхностей стола или стульев, соприкасающихся с клиентами. Поверхность столов (если они не покрыты) и подлокотников, в зависимости от обстоятельств, необходимо очищать после каждого использования.
- избегать использования карточек общего пользования, чтобы избежать риска заражения, например, выбирать технологию (оцифрованные буквы, QR)

или другие системы, такие как доски, плакаты, одноразовые карточки в каждом использовании и т.д. Если ни одно из предыдущих решений не может быть выбрано, гастрономическое предложение должно быть представлено в ламинированном документе, который дезинфицируется после каждого использования.

- хранить вспомогательные элементы обслуживания (посуды, столовые приборы, скатерти, корзины для хлеба, кофейные чашки, сахар и т.п.) в закрытых помещениях или, по крайней мере, вдали от мест, где проходят клиенты и рабочие. Любой декоративный элемент должен быть удален со столов.

- если характеристики услуги позволяют это (за исключением собраний мероприятий и мест, где нет обычного присутствия клиентов перед обслуживанием), избегать установки столов с предметами домашнего обихода без защиты.

- продукты самообслуживания (кольца для салфеток, держатели зубочисток, щетки, канистры с маслом и т.д.) должны быть исключены, отдавая предпочтение одноразовым пакетикам или их обслуживанию в других форматах официантами по запросу клиента. Пространства должны проветриваться с достаточной частотой.

3.2 Предоставление услуги

3.2.1 Поступление сырья

В любом случае, положения системы НАССР должны соблюдаться. В частности, должно быть место, отведенное для приема и возврата товара (определенная зона, стол, отметка на полу и т.д.), расположенное рядом с дверью для доступа к товару, физически или временно отделенное от других зон. Персонал службы доставки, который должен соблюдать правила по профилактике и гигиене, не должен выходить за пределы этой зоны приема, и следует следить за соблюдением применимого законодательства о защите.

В этом пространстве:

- упаковка полученного товара должна быть исключена;
- дезинфекция должна проводиться на тех контейнерах, которые были в контакте с внешней стороной во время процесса поставки;
- предметы, которые не могут быть продезинфицированы, например, свежие, должны быть заменены из контейнера поставщика на контейнер, принадлежащий предприятию в зоне приема.

На столе должны быть оставлены накладные и квитанции о доставке, чтобы избежать контакта с поставщиком, и они всегда должны оставаться в этой зоне приема. Используемые устройства (термометры, ручки и т.д.) желательно всегда использовать одному и тому же человеку. При совместном использовании они должны быть продезинфицированы после каждого использования.

После получения или обработки упаковок и заказов участок следует очистить и продезинфицировать, а персонал должен вымыть руки водой с дезинфицирующим мылом.

3.2.2 Хранение сырья

Соблюдение положений системы НАССР должно быть гарантировано.

3.2.3 Кухня

Система НАССР должна быть внедрена.

Рекомендуется разделять зоны разных рабочих с помощью отметок на полу или других аналогичных мер.

Перед началом каждого обслуживания необходимо провести общую дезинфекцию рабочих поверхностей. Дозаторы дезинфицирующего мыла будут располагаться рядом с раковиной. Бумага должна использоваться для сушки, и ее следует утилизировать в мусорном ящике с крышкой без ручного управления.

В конце дня чистка инструментов и рабочего оборудования должна проводиться с использованием рекомендуемых продуктов.

3.2.4 Сервис

3.2.4.1 Доставка на дом

Как при подготовке заказа, так и при его распределении должны соблюдаться соответствующие гигиенические меры в соответствии с выявленными рисками и мерами, описанными в плане действий в чрезвычайных ситуациях.

- в частности, должны соблюдаться следующие требования при транспортировке и доставке на дом:

- в заведении должно быть место для доставки заказа доставщику (бар, стол и т.д.). Персонал службы доставки не может получить доступ к кухне ни при каких обстоятельствах.

- для службы доставки продукты должны храниться в закрытых пакетах, предпочтительно в запечатанном виде. Сумка, используемая для доставки, должна очищаться и дезинфицироваться внутри и снаружи после каждой доставки.

- персонал, отвечающий за распределение заказов, должен использовать индивидуальные средства защиты, определенные после оценки риска и в плане действий в чрезвычайных ситуациях. Если эта услуга предоставляется с помощью цифровых платформ, ресторан должен следить за тем, чтобы сотрудники доставляли эти команды.

- избегайте контакта между персоналом доставки заказа и дилером в транзакции (образец заказа и т.д.). После того, как заказ доставлен доставщику в указанном месте, персонал, который доставляет заказ, должен вымыть руки.

- должна быть создана система, чтобы избежать скопления персонала доставки.

- следует поощрять использование платежей электронными средствами, чтобы избежать установления контакта между клиентом и персоналом доставки и обработки наличных денег.

- при доставке клиенту необходимо соблюдать безопасное расстояние при отсутствии средств индивидуальной защиты (масок).

- доставщик должен должным образом продезинфицировать руки дезинфицирующим раствором в течение всего процесса доставки.

- сотрудники доставки не должны делить лифты по адресам доставки. Вы должны уведомить клиента по телефону о его прибытии, указав, что он оставит заказ у двери. Рекомендуется иметь одноразовые скатерти для одноразового использования, где можно разместить заказ.

- в случае, если доставка и доставка на дом осуществляется персоналом, внешним по отношению к учреждению (платформы доставки или аналогичные), в дополнение к вышесказанному, план действий в чрезвычайных ситуациях в отношении COVID-19 должен запрашиваться у поставщика услуг.

3.2.4.2. Забрать еду

В заведении должно быть разрешено и обозначено место для сбора заказов (например, стол, счетчик и т.д.) Для осуществления обмена и оплаты, где это необходимо. Безопасное расстояние должно быть гарантировано (рекомендуется, чтобы эту операцию выполняли с помощью видимых отметок на земле и т.п. или путем включения защитных экранов).

3.2.4.3 Бар-сервис

Что касается обслуживания в баре, необходимо соблюдать безопасное расстояние между клиентом и персоналом, используя, если это невозможно, другие меры защиты (маски, защитные одежды). В противном случае официант должен носить маску в соответствии с типом маски, который определяет оценка риска.

Должны быть установлены позиции, которые должны занимать клиент или группы клиентов в барах, чтобы избежать скопления людей и обеспечить безопасное расстояние между ними.

Продукты, отображаемые, где это уместно, в барах, должны быть надлежащим образом защищены для клиента и работника. Самообслуживание клиентов в баре не поддерживается.

3.2.4.4 Обслуживание в номерах

а) Столовый сервис

Официанты, выполняющие обслуживание, должны гарантировать безопасное расстояние или применять строгие процедуры, исключающие риск заражения (постоянная дезинфекция рук, избегание физического контакта, совместное использование предметов и т.д.). В случае невозможности выполнения этих действий, они должны иметь другие меры защиты (маски для лица, маски и т.д.).

б) Забрать заказ у стойки

Ожидание должно быть организовано таким образом, чтобы избежать перегрузки и пересечения границ. Рекомендуется указать безопасное расстояние на земле или аналогичным образом, а также наличие табличек или плакатов разъяснение процедуры сбора.

В том случае, если клиент использует общее цифровое устройство (планшеты, киоски), это должно быть дезинфицированные для заказа. Дезинфицирующие средства должны быть доступны в этих зонах.

В зоне киосков расстояние безопасности должно поддерживаться без агломераций клиентов.

3.2.4.5 Террасный сервис

Компания должна установить, как контролировать, чтобы клиент не использовал оборудование на террасе (столы и стулья) произвольно, чтобы такое оборудование можно было продезинфицировать между одним клиентом и другим.

Должны быть показаны плакаты, информирующие клиента о правилах гигиены и дезинфекции, чтобы они знали о них и уважали их. Эта информация должна четко указывать на то, что клиент не может занимать стол, не будучи размещенным персоналом учреждения.

Определение размеров террас (шнуры, ленты, разметка грунта или другие элементы, когда это позволяют компетентные органы) также может помочь в достижении этой цели.

3.2.4.6 Шведский стол

Для осуществления буфета должны быть приняты во внимание соображения, сделанные для других ранее описанных видов обслуживания.

Такие формулы, как «шведский стол» с защитным экраном, должны быть реализованы через отдельные места и / или покрытые однократной дозой (также с защитным экраном).

Также должны быть удалены все виды обслуживания, элементы и оборудование, используемые в общем пользовании (кирки, соляные погребки, масляные банки, сахар и т.д.) и любые декоративные элементы.

Кроме того, учреждение должно рассмотреть, основываясь на его средствах, предложенный или предопределенный маршрут, чтобы избежать скопления людей в определенных областях и предотвратить контакты между клиентами.

3.2.4.7 События

Когда компетентный орган допускает проведение мероприятий, должны соблюдаться спецификации, включенные в этот документ, которые относятся к ним (безопасное расстояние, процедуры обслуживания и т.д.).

3.3 Туалеты

Туалеты, используемые как клиентами, так и, если таковые имеются, персоналом, должны иметь, как минимум, дозаторы дезинфицирующего мыла, сушильную бумагу и/или дезинфицирующий раствор.

Меры по очистке должны быть экстремальными за счет повышения частоты очистки. Во время открытия заведения для публики их необходимо чистить не менее шести раз в день.

Урны для мусора должны иметь отверстие без ручного управления и иметь двойной внутренний мешок.

Предприятие должно обеспечить замену расходных материалов (дезинфицирующее мыло, бумажные полотенца и т.п.).

4 ТРЕБОВАНИЯ К ЧИСТКЕ И ДЕЗИНФЕКЦИИ

4.1 План уборки

Предприятие должно адаптировать план очистки и дезинфекции с учетом оценки выявленных рисков. План должен учитывать как минимум следующие вопросы:

- выполните процедуру очистки и дезинфекции, которая включает в себя следующие средства и элементы, присутствующие в них:

- зона приема товаров;
- кухня;
- бар (между разными группами клиентов и, особенно, в периоды большого наплыва).

- зона сбора еды для доставки на дом и еды на вынос.

- комната.

- раздевалки, раздевалки и туалеты.

- использовать для чистки персонала средства индивидуальной защиты в соответствии с результатами проведенной оценки риска.

- провести до первоначального открытия предприятия тщательную очистку и дезинфекцию с использованием вирулицидных продуктов, разрешенных для этой цели Министерством здравоохранения.

- включите в план НАССР и/или увеличьте частоту ежедневной уборки и переделки, особенно в местах наибольшего контакта (поверхности, ручки, раковины, смесители, ручки, лифты, двери, поверхности стола, кнопка смыва унитаза, защитные барьеры, климат-контроль, меню и т.д.).

- используйте дезинфицирующие чистящие средства безопасно. Дезинфицирующие средства следует использовать в качестве разведений свежеприготовленного отбеливателя (1:50) или любых дезинфицирующих средств, обладающих вирулицидной активностью. При использовании этого продукта необходимо соблюдать указания на этикетке/листе безопасности продукта.

- найдите чистящие инструменты и изолируйте их в рабочей зоне, чтобы избежать перекрестного загрязнения.

- убедитесь, что процесс дезинфекции посуды и столовых приборов проводится при температуре выше 80 °C (посудомоечная машина).

- чистите и дезинфицируйте посуду (щипцы, посуду для коктейлей, мороженых, шарики для мороженого и т.д.) в соответствии с положениями НАССР.

- постоянно дезинфицировать салфетки и губки и периодически их менять. Следует избегать использования тряпок, используя в любом случае одноразовые бумажные или одноразовые салфетки. Одноразовые рулоны бумаги должны быть помещены в соответствующий держатель рулона.

Должна быть запись о проведенной очистке и дезинфекции.

4.2 Очистка и дезинфекция транспортных средств

Если у вас есть собственный транспорт с микроавтобусами, автомобилями, мотоциклами или другими типами транспортных средств, они должны быть

включены в план очистки и дезинфекции. Этот план должен предусматривать внешний вид и интерьер автомобиля, ящики мотоциклов и т.д.

Таким же образом все транспортные элементы (изотермические ящики и сумки, рюкзаки, автомобили, шлемы и т.д.) должны быть должным образом очищены и продезинфицированы.

4.3 Чистка текстиля

Учреждение должно определить, в зависимости от характеристик и типа ткани (униформа, скатерти, чехлы на стулья), тип применяемой чистки и частоту стирки. В любом случае его следует проводить при температуре 60 °С в соответствии с методами мойки, утвержденными органами здравоохранения.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОБСЛУЖИВАНИЮ

Необходимо ответить на следующие вопросы:

- обслуживающий персонал должен защищать себя средствами индивидуальной защиты, определяемыми по результатам оценки рисков работы.
- после завершения помощи или ремонта персонал должен отказаться от СИЗ в соответствии с тем, что определено в плане действий в чрезвычайных ситуациях, а затем вымыть руки.
- следует избегать любого физического контакта.

В частности, система кондиционирования воздуха должна периодически проверяться, особенно чистка фильтров и экранов.

Приложение А (для информации)

Мойте руки

Когда руки **явно загрязнены**, мойте их с мылом под проточной водой



Когда руки **не загрязнены явно**, часто используйте антисептические спиртосодержащие средства или мойте руки с мылом и водой



 Всемирная организация здравоохранения

Защитите себя и окружающих от инфекции

Мойте руки



- после чихания или кашля
- при уходе за больными
- до, во время, и после приготовления пищи
- до употребления пищи
- после посещения туалета
- когда руки явно загрязнены
- после контакта с животными или отходами их жизнедеятельности

 Всемирная организация здравоохранения

Рисунок 1 - Правильная ручная стирка
[ИСТОЧНИК: Всемирная организация здравоохранения]

Приложение В
(для информации)
Правильное использование СИЗ: маска

Как правило, рекомендуется использовать одноразовые СИЗ, в противном случае их можно дезинфицировать после использования.

СИЗ должны быть выбраны таким образом, чтобы максимальная защита гарантировалась при наименьших неудобствах для пользователя, и для этого очень важно выбрать размер, конструкцию или размер, который адекватно адаптируется к нему.

Правильное размещение СИЗ имеет важное значение, чтобы избежать возможных путей проникновения биологического агента; не менее важным является его удаление, чтобы избежать контакта с загрязненными участками и/или рассеивания инфекционного агента.

СИЗ должны утилизироваться безопасно, в закрытых мешках, которые должны быть утилизированы в контейнере для отходов (не в контейнере для вторичной переработки).

Маски

Рекомендуемые маски в рабочих условиях в контексте нынешней эпидемии COVID-19 являются гигиеническими (одноразовые с ограниченным использованием 4 часа, или многоразовыми и можно стирать при 60 °C после периода аналогичного использования). Также можно использовать хирургические маски (O'z DSt 3452), хотя они предпочтительно зарезервированы для инфицированного персонала или лиц с симптомами, совместимыми с COVID-19.

В любом случае, и, как правило, в отношении использования масок в закрытых помещениях в присутствии других людей, положения компетентных органов будут всегда соблюдаться.

В случае доступа в зоны присутствия инфицированных людей необходимо использовать респираторные защитные маски (типа FFP2 или FFP3), за исключением случаев, когда в пределах двух метров нет приближения.

Ни в коем случае нельзя касаться передней части маски руками во время использования и снятия.


Маска также не будет оставаться на лбу, шее или храниться в кармане между использованиями.

ПРИМЕЧАНИЕ: Хирургические маски и гигиенические маски не считаются средствами индивидуальной защиты.


ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОГО НОШЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ МАСОК

who.int/epi-win


СЛЕДУЕТ →




Вымыть руки перед тем, как взять маску в руки




Осмотреть маску на предмет нарушения ее целостности




Расположить маску металлическим зажимом или плотной вставкой вверх




Расположить маску внешней окрашенной стороной от себя




Изогнуть металлический зажим или вставку по форме носа




Закрывать маской нос, рот и подбородок




Обеспечить плотное прилегание маски к лицу без зазоров по бокам




Носить маску, не дотрагиваясь до нее




Снимать маску, держась за эластичные заушные петли или завязки



Удерживать маску после снятия так, чтобы она не соприкасалась с поверхностями




Выбросить маску сразу после использования, желательно в закрывающийся контейнер




Вымыть руки после использования маски


НЕ СЛЕДУЕТ →




Не следует пользоваться поврежденной или влажной маской




Не следует закрывать маской только рот или только нос




Не следует носить плохо прилегающую маску




Не следует касаться передней части маски



Не следует снимать маску, чтобы поговорить с кем-либо; старайтесь носить маску, не прикасаясь к ней





Не следует оставлять использованную маску в открытом доступе



Не следует повторно использовать маску

Помните, что сама по себе маска не может обеспечить защиты от COVID-19. Держитесь на расстоянии не менее одного метра от окружающих, проводите тщательную и регулярную гигиеническую обработку рук, даже если вы пользуетесь маской.

Всемирная организация здравоохранения

*Рисунок 2 - Правильная ношения масок
[ИСТОЧНИК: Всемирная организация здравоохранения]*

Приложение С
(для информации)
Правильное использование СИЗ: перчатки

Защитные перчатки: рекомендуется, чтобы они были виниловыми или нитриловыми, но могут использоваться другие более стойкие материалы, если это требуется для выполнения деятельности. Перчатки должны иметь соответствующую маркировку (например CE).

Перчатки могут создавать ложное чувство защиты, поэтому гигиена рук до и после использования очень важна, особенно если вы касались потенциально загрязненных поверхностей.

Перчатки необходимо менять так часто, как указано в соответствии с их использованием. В любом случае на них можно нанести дезинфицирующий раствор, чтобы продлить их использование, но при любых признаках износа (перфорация, разрыв и т.д.) их необходимо заменить.

Правильный способ снять перчатки без загрязнения рук, выполнив следующие действия:



Рисунок 3 - Шаги, чтобы снять перчатки и избежать загрязнения

Приложение D
(для информации)

Порядок действий в случае заражения или риска персонала

Базовые знания о COVID-19 необходимо учитывать для его предотвращения:

- симптомами COVID-19 являются, в основном, кашель, лихорадка и дыхательная недостаточность, а в некоторых случаях боль в мышцах и головная боль.

- 80% случаев имеют легкие симптомы, а инкубационный период составляет 2-14 дней. В 50% случаев симптомы начинают проявляться через 5 дней после заражения.

- если у работающего человека появляются симптомы, совместимые с заболеванием, он немедленно свяжется с номером телефона соответствующим медицинским центром, и также проинформирует компанию. Если симптомы начались на рабочем месте, он доведет эту ситуацию до сведения своего непосредственного руководителя. Со своей стороны, учреждение будет уведомлять профилактическую службу, если таковая имеется, с тем чтобы оно могло принять надлежащие меры и соблюдать соответствующие требования.

- со стороны компании, протокол действий должен быть подготовлен и применен в случае обнаружения возможных зараженных людей или людей, которые были в контакте с первым.

- если какой-либо работник соответствует профилю «лица, подверженного риску» в соответствии с рекомендациями Министерства здравоохранения, либо по причине беременности, предыдущих хронических заболеваний или возраста, работа будет проверена профилактической службой, рассмотреть целесообразность или не рекомендовать их «превентивную изоляцию» в случае, если они не могут выполнять свою работу посредством телеработы, следуя вышеупомянутой процедуре.

**Приложение Е
(для информации)
Моющие и дезинфицирующие средства**

Список вирусов

Вы можете ознакомиться со списком разрешенных вирулицидных продуктов по следующей ссылке:

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

https://www.mscbs.gob.es/profesionales/saludPublica/ccayes/alertasActual/nCov-China/documentos/Listado_virucidas.pdf

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ОКС 01.140.30

Ключевые слова: COVID-19, руководство, требования к чистке и дезинфекции, требования к обслуживанию.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ

«СОГЛАСОВАНО»

Письмом агентства санитарно-
эпидемиологического
благополучия при министерстве
здравоохранения Республики
Узбекистан №_____
от «___» _____ 2020 года

«РАЗРАБОТАНО»

Вр.и.о. директора института
Стандартов

_____ А. Хамдамов