



**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
(РОСПОТРЕБНАДЗОР)**

Валковский пер., д. 18, стр. 5 и 7, г. Москва, 127994
Тел.: 8 (499) 973-26-90; Факс: 8 (499) 973-26-43
E-mail: depart@gsen.ru <http://www.rosпотребнадзор.ru>
ОКПО 00083339 ОГРН 1047796261512
ИНН 7707515984 КПП 770701001

Руководителям
территориальных
органов Роспотребнадзора

28.03.2020 № 02/5343-2020-27

На № _____ от _____

О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и при организации питания непосредственно в зданиях проживания (санатории, гостиницы, санаторно-оздоровительные лагеря, дома отдыха, пансионаты и др.)

Вх. № 21-2748/20
31.03 2020
Департамент организации населения

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в связи с поручением уполномоченного представителя Правительства Российской Федерации М.В.Мишустина о вреде самоназначении приема и размещения граждан с 28 марта 2020 года по 2 июня 2020 года в пансионатах, домах отдыха, санаторно-курортных организациях (санаториях), санаторно-оздоровительных детских лагерях круглогодичного действия и гостиницах, расположенных в курортах федерального, регионального и местного значения, а также в иных санаторно-курортных организациях (санаториях), предлагает довести до вышеуказанных организаций информацию о необходимости обеспечения условий для самоизоляции и проведение профилактических и санитарно-эпидемиологических мероприятий, а также организовать прием пищи в комнатах или в гостиничных номерах вне помещений объектов общественного питания.

Одновременно Роспотребнадзор направляет «Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции» в

организациях общественного питания и для организации питания непосредственно в зданиях проживания детей и подростки, санаторно-оздоровительные лагеря, дома отдыха, пансионаты и др.)).

Приложение: на 4 л. в 1 экз.

Руководитель



А.Ю. Попова

«Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания при организации питания непосредственно в зданиях проживания (санатории, гостиницы, санаторно-оздоровительные лагеря, дома отдыха, пансионаты и др.)»

В связи с неблагоприятной ситуацией по поводу распространения новой коронавирусной инфекции и в целях недопущения распространения заболевания на территории Российской Федерации необходимо обеспечить соблюдение мер предосторожности, а также проведение профилактических и дезинфекционных мероприятий при оказании услуг общественного питания.

Механизмы передачи инфекции - воздушно-капельный, контактный, фекально-оральный.

Меры профилактики:

Соблюдение мер личной гигиены. Недопуск персонала с проявлениями острых респираторных инфекций (повышенной температуры, кашель, насморк).

Обеспечение персонала запасом одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук дезинфицирующими средствами. Повторное использование одноразовых масок, а также использование увлажненных масок не допускается.

Для проведения дезинфекции применяются дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и предназначенные к применению в организациях общественного питания, в инструкциях к которым применению которых указаны режимы обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

Профилактическая дезинфекция проводится на системной основе в рамках проведения мероприятий по недопущению распространения новой коронавирусной инфекции и включает меры личной гигиены, ношение масок для защиты органов дыхания, частое мытье рук с мылом, обработку их кожными антисептиками, дезинфекцию столовой и кухонной посуды, проветривание и обеззараживание воздуха, проведение влажной уборки помещений с использованием дезинфицирующих средств. Для дезинфекции следует использовать наименее токсичные средства.

По окончании рабочей смены (или не реже, чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с использованием дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими растворами (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, столешниц, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья посуды и выходе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией к препарату. При необходимости после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

При наличии туалетов проводится их уборка и дезинфекция в установленном порядке.

Рекомендуется обеспечить прием пищи в комнатах или гостиничных номерах вне помещений объектов общественного питания.

Поступающие в организации продовольственные сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативных и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Хранение пищевых продуктов обеспечивается созданием условий хранения, сроков годности, требований к товарному соседству.

Ассортимент блюд, изготавливаемых на предприятии общественного питания, должен соответствовать имеющемуся набору оборудования, технологическому и холодильному оборудованию, установленному в соответствующих помещениях.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий производится при строгом соблюдении поточности технологических процессов. Предприятие должно быть обеспечено в достаточном количестве технологическим и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и тарой, обеспечивающих предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь маркируется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на объекте, качества и безопасности поступающего сырья, условий хранения, приготовления и реализации вырабатываемой продукции, во всех помещениях, независимо от форм собственности, должен быть организован регулярный контроль с отбором проб пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований.

На предприятии общественного питания в процессе производства (изготовления), хранения и реализации пищевых продуктов и блюд должна быть обеспечена их безопасность. Не могут находиться в обороте следующие продукты, материалы и изделия, которые:

- не соответствуют требованиям нормативных документов;
- имеют явные признаки недоброкачества;
- не имеют установленных сроков годности или сроки годности которых истекли;
- не имеют маркировки, содержащей сведения предусмотренные законом или нормативными документами.

Самыми опасными продуктами в плане развития желудочно-кишечных заболеваний являются:

- молочные продукты,
- яйца, особенно сырые,
- мясные блюда, корнеплоды и зелень,

- рыбные блюда, особенно с сырой рыбой,
- кондитерские изделия с кремом,
- домашние консервы и соленья, маринады, грибки,
- скоропортящиеся продукты, требующие хранения при холоде,
- продукты с нарушением целостности упаковки и сроков хранения.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации. Не допускается использование посуды с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформацией, а также посуды с поврежденной эмалью.

Организации общественного питания рекомендуются оснащать современными посудомоечными машинами с дезинфицирующим циклом для механизированного мытья посуды и столовых приборов. Механизированная 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 иметь трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные ванны для кухонной посуды и столовых приборов.

Мытье столовой посуды ручным способом производится 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, не менее, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической ванне 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 ванне с ручками в третьей секции ванны проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых поддонах и поддонах.

При выходе из строя посудомоечной машины создаются условия для соблюдения технологии ручного мытья и дезинфекции посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации не останавливается.

Рекомендуется применение одноразовой посуды при организации питания в комнатах или гостиничных номерах.

При применении одноразовой посуды производится сбор использованной одноразовой посуды в одноразовые плотные герметичные пластиковые пакеты, которые подвергаются дезинфекции в конце рабочего дня.

В случае выявления заболевших после ухода больного и освобождения помещений от людей проводится заключительная дезинфекция силами специализированных организаций. Для обработки используют наиболее надежные

дезинфицирующие средства на основе хлорамина и кислородоактивных соединений. Обеззараживанию подлежат все помещения, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденная зала. Посуду больного, загрязненную остатками пищи, дезинфицируют путем погружения в дезинфицирующий раствор и далее обрабатывают по описанной выше схеме. При обработке поверхностей применяют способ опрыскивания. В отсутствие людей рекомендуется обрабатывать с использованием открытых переносных ультрафиолетовых облучателей, аэрозолей дезинфицирующих средств.