Указания към бизнес операторите, стопанисващи обекти регистрирани или одобрени по реда на Закона за храните

по прилагане на противоепидемичните мерки във връзка с COVID- 19

и с цел осигуряване на максимална защита здравето на гражданите,

във връзка с т. ІІ от Заповед № РД-01-655/13.11.2020 г. на Министъра на здравеопазването, на основание Заповед № РД 09-910/16.11.2020 г. на Министъра на земеделието, храните и горите

Бизнес операторите в областта на храните следва да организират дейностите си така, че да осигурят провеждането на противоепидемичните мерки от персонала, за да се осигури пълно прилагане на задължителните изисквания, разписани в Заповед № РД-01-655/13.11.2020 г. на Министъра за здравеопаването:

* да се проведе обучение на персонала, зает с приготвянето, сервирането и търговията с храни и напитки за прилагане на мерките от персонала, целящи да се сведе до минимум възможния риск от разпространение на COVID 19;
* по препоръка на СЗО, с цел превенция на разпространението на COVID-19, следва да се използват дезинфектанти (биоциди) с доказано вирусоцидно или частично/ограничено вирусоцидно действие. В зависимост от обектите и повърхностите, които ще бъдат третирани, дезинфектантите трябва да бъдат разрешени за Продуктов тип 2 „Дезинфектанти и алгициди, които не са предназначени за пряка употреба върху хора или животни“ и/или за Продуктов тип 4 „Област на употреба, свързана с храни и фуражи“. Препоръчително е да се избере дезинфектант, постигащ ефективност при по-кратко време на въздействие (до 15 минути). Дезинфектантите за ръце следва да отговарят на гореописаните препоръки, но да бъдат разрешени за Продуктов тип 1: „Хигиена на човека“. *Дезинфекционният ефект се постига единствено при спазване на указанията за употреба.*
* да се преразгледат разписаните процедури и инструкции в добрите хигиенни практики в обекта, така че да се осигури прилагане на следните допълнителни мерки:

1. Бизнес операторите да осигурят на работещите лица/персонала условия и препарати за дезинфекция на ръцете, подходящо работно облекло и лични предпазни средства - ръкавици /при необходимост/ и лицеви маски/лицеви шлемове. Лицевите маски/лицевите шлемове следва да се носят задължително както от персонала, обслужващ клиентите, така и от персонала приготвящ храните и напитките. Лицевата маска и ръкавиците да се подменят периодично, като е задължително подменянето при нарушаване на целостта им. По изключение се допуска обслужване на клиенти без защитна маска за лице или предпазен шлем, когато са осигурени механични прегради от стъкло или друг прозрачен материал, позволяващ влажно почистване или дезинфекция. В писмо с рег. индекс № 16-00-4/09.10.2020 г. от Министъра на здравеопазване подробно са разписани изискванията, на които трябва да отговарят лицевите маски и лицевите шлемове, които се използват от персонала, обслужващ клиенти и от персонала приготвящ храни и напитки. Важно е да се отбележи, че масово използваните в заведенията за хранене приспособления за покриване само на устата и брадичката не се считат за лицеви шлемове и същите не трябва да се използват като лично предпазно средство от персонала. Инструкция за правилното носене на лицева маска е посочена в Приложение № 3 към т. 7 и 8 от Заповед № РД-01-609/21.10.2020 г. на Министъра на здравеопазването.

2. Да се учести периодът на провежданата дезинфекция и проветряване на помещенията за приготвяне на храни и напитки, и на търговските площи, ползвани от посетители, на оборудването и инвентара и други контактни повърхности, съобразно извършваните дейности от персонала. По време на дезинфекцията да не се допуска наличие на храни върху и около обработваните повърхности. Бизнес операторите да въведат система за ефективен контрол на прилагането на дезинфекционните мероприятия. Редовното проветряване и дезинфекцията да се извършват от персонала съгласно алгоритъм, посочен в Приложение № 1 към т. 1, буква ”а” от Заповед № РД-01-609/21.10.2020 г. на Министъра на здравеопазването.

3. Кухненската посуда да се почиства и дезинфекцира след всяка употреба по начин, гарантиращ безопасността ú. Съхранението да става при условия, които не допускат замърсяване с причинителя на COVID 19 (напр. шкафове, самостоятелни помещения, покривала от непропусклив материал и др.).

4. Да се осигурят процедури, които да гарантират, че храните, приготвяни без топлинна обработка (студена кухня), са преминали през максимално почистване и измиване и са приготвени при условия, изключващи възможността от замърсяване с причинителя на COVID 19.

5. Да се осигури процедура за извършване на доставки за зареждане на обектите с храни и напитки, която гарантира липсата на контакт на доставчиците и доставяните храни с клиентите.

6. Да се засили контролът за спазване на поточността при доставка на суровини и храни и движението на персонала по време на работа. Работниците, които са в контакт с доставчиците, шофьорите, транспортиращи и доставящи храни, трябва да носят предпазни средства (лицеви маски/лицеви шлемове и ръкавици) и да са инструктирани да осъществяват минимален контакт с доставчиците. В тези случаи задължително да са подсигурени условия и средства за дезинфекция на ръце.

7. При доставката на храна на адрес, като самостоятелна дейност или като част от дейността на операторите на храни, да се сведе до минимум възможността за пряк контакт между доставчика и клиента, при спазване от персонала на изискванията за засилени противоепидемични мерки, за което персоналът да бъде предварително инструктиран.

8. При установяване на служители с грипоподобни симптоми бизнес операторите незабавно да предприемат мерки за отстраняването им от работа и за уведомяване на здравните власти.

9. В предверията към санитарните възли и битовите помещения за персонала да бъдат създадени условия, като се осигурят почистващи, подсушаващи и дезинфекционни средства за ръце. Дозаторите за течен сапун, дозаторите за дезинфектант за ръце (биоцид) и съоръженията за еднократни кърпи за ръце да бъдат своевременно зареждани. Да се организира учестеното почистване и дезинфекция на санитарните и битовите помещения. Бизнес операторите да въведат система за ефективен контрол на прилагането на дезинфекционните мероприятия. Правилната хигиената на ръцете да се извършва от персонала съгласно Приложение № 2 към т. 1, буква „в“ от Заповед № РД-01-609/21.10.2020 г. на Министъра на здравеопазването.

10. Използваните в обектите биоциди (дезинфектанти) трябва да бъдат разрешени от министъра на здравеопазването. Биоцидите трябва да бъдат задължително етикетирани от производителя, като на етикета следва да бъдат посочени данни за тяхното предназначение, изисквания относно начина на използване, дозиране и мерки за безопасно съхранение, номер на издаденото разрешение. Министерство на здравеопазването поддържа на страницата си в Интернет Регистър на биоцидите, за които има издадено разрешение за предоставяне на пазара.

11. В обектите за обществено хранене подправките за допълнително овкусяване да се предоставят в индивидуални опаковки, а салфетките персонално на всеки клиент при сервирането. При ползването на многократни комплекти за подправки следва те да се дезинфекцират след всеки посетител.

12. При предлагане на услугата „хранене“ за посетителите в хотелските комплекси, следва да се създаде възможност за групиране на посетителите. В организацията на хранене се допускат и варианти като осигуряване на руум сървиз на всички клиенти, частични а ла карт, системи за предварителна поръчка и др.

13. Предлагането на храни с предварително излагане (бюфет) и избор на клиента се допуска, чрез организиране на работните процеси и процесите на предоставяне на услугата хранене, така че да имат възможност клиентите да се самообслужват при спазване на изискванията на дистанция и лични предпазни средства. За осигуряване на на условия за защита на храната от вторично замърсяване следва да се прилагат най-малко следните условия и варианти:

* излагането на храните може да става в закритите част на обектите за хранене;
* създаване на организация за поетапно допускането на клиенти, за да направят своя избор, като се контролира от персоналът струпването на много хора;
* влизането и излизането на клиентите към места за хранене да става безпрепятствено (напр. през постоянно отворени врати, плъзгащи се входни врати с определена автоматизация и др.);

За сервирането на храната могат да се прилагат два варианти на фокус на защита – чрез използване на предпазни средства от клиента или чрез защита на самата храната. Когато клиентите поставят сами храната и напитките си в посудата за хранене, задължително е ползване на маска от клиентите, както и поставяне на ръкавици за еднократна употреба. Необходимите прибори за хранене и салфетките трябва да са в индивидуални опаковки.

14. Ползването на автомати за храни и напитки, поставени на територията в обектите за обществено хранене да става при спазване на социална дистанция и да се учести периодът на провежданата дезинфекция, особено на частите в контакт с ръцете.

Правилното прилагане на всички мерки и препоръки от персонала в обектите, както и контрола от страна на бизнес операторите, създава възможност за постигане на всички поставени цели.

Гражданите могат да подават сигнали за нередности по дадените указания в Районите здравни инспекции, Областните дирекции по безопасност на храните, на горещия телефон на БАБХ 070012299 или през онлайн платформата на БАБХ.

На интернет страницата на Министерството на здравеопазването, Националния център по заразни и паразитни болести, Националния център по обществено здраве и анализи, са публикувани информационни материали, вкл. и илюстровани такива, които биха могли да бъдат адаптирани и поставени на видно място в обектите, с цел по-добра информираност на клиентите, включващи и информация за личната отговорност на всеки.

Указанията могат да се актуализират спрямо развитието и разпространението на COVID-19 в страната.

**ПРОФ. Д-Р ПАСКАЛ ЖЕЛЯЗКОВ, ДВМ**

*ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР*