



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, на основание т. II от Заповед № РД-01-274/29.04.2021 г. на Министъра на здравеопазването.

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 прилагане на задължителните изисквания на Заповед № РД-01-274/29.04.2021 г. на Министъра на здравеопазването.

Съгласно т. I.15 от заповедта посещенията в заведенията за хранене и развлечения по смисъла на чл. 124 от Закона за туризма се допускат при носене на защитни маски за лице от персонала.

Всички оператори в областта на храните е необходимо да преразгледат разписаните процедури и инструкции в добрите хигиенни практики, така че да се осигури прилагането от персонала на противоепидемичните мерки във връзка с COVID 19 необходимо е да проведат обучение на персонала по прилагането им.

За прилагане противоепидемичните мерки е необходимо да се предприемат следните действия:

1. Бизнес операторите незабавно да предприемат мерки за отстраняването от работа на служители с прояви на остри респираторни болести (повишена температура, кашлица, затруднено дишане, загуба на обонянието, нарушение или загуба на вкуса и други).

2. Бизнес операторите да осигурят на работещите лица/персонала и препарати за дезинфекция на ръцете, подходящо работно облекло и лични предпазни средства - ръкавици /при необходимост/ и защитни маски за лице за еднократна или многократна употреба. Защитните маски за лице следва да се носят задължително както от персонала, обслужващ клиентите, така и от персонала приготвящ храните и напитките. Защитните маски за лице и ръкавиците е необходимо да се подменят периодично, като е задължително подмянето при нарушаване на целостта им. В Приложение № 3 към т. 7 и 8 от Заповед № РД-01-273/29.04.2021 г. на Министъра на здравеопазването е посочена Инструкцията за правилното носене на защитна маска за лице.

3. Да се учести периодът на провежданата дезинфекция и проветряване на помещенията за приготвяне на храни и напитки, 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. 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. по препоръка на СЗО, с цел

превенция на разпространението на COVID-19, следва да се използват дезинфектанти (биоциди) с доказано вирусцидно или частично/ограничено вирусцидно 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).

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

6. В преддверията 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 осигурят дезинфектант за ръце на входа на обектите.

7. 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 РД-01-273/29.04.2021 г. на Министъра на здравеопазването.

8. 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-01-273/29.04.2021 г. на Министъра на здравеопазването.

9. 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.

10. 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, трябва да носят предпазни средства (защитни маски за лице и ръкавици) и да са инструктирани да осъществяват минимален контакт с доставчиците. В тези случаи задължително да са подsigурени условия и средства за дезинфекция на ръце.

11. При доставката на храна на адрес, 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.

12. За опаковането на храни, предназначени за доставка на потребителите се използват само опаковки, които съответстват на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

13. Работниците, транспортиращи и доставящи храни, трябва да носят предпазни средства (защитни маски за лице и ръкавици). Да се извършва учестена дезинфекция на превозни средства за транспорт на храни.

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 илюстрирани 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



За Изпълнителен директор:	<i>Проф. д-р Паскал Желязков</i>
Зам. Изп. директор:	<i>РМ-883</i>
Заповед за заместване №	<i>28.04.2021</i>
от	<i>28.04.2021</i>

НЗ/КХ