ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації

\_\_\_\_\_\_.2020 року № \_\_\_

(у редакції розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_)

**О С О Б Л И В И Й П О Р Я Д О К**

**проведення профілактичних і протиепідемічних, у тому числі дезінфекційних та інших заходів для ТС (МАФ), у яких здійснюється торгівля продовольчими та/або непродовольчими товарами без приготування та/або споживання їжі та напоїв**

**Загальні вимоги**

1. Суб’єкти господарювання повинні дотримуватись вимог Конституції та законів України, актів Президента України та Кабінету Міністрів України, актів Міністерства охорони здоров’я України, постанов Головного державного санітарного лікаря України, розпоряджень керівника робіт з ліквідації наслідків медико-біологічної надзвичайної ситуації державного рівня, пов’язаної із поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), рішень \_\_\_\_\_\_\_\_\_ міської/сільської/селищної ради, розпоряджень \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ міського/сільського/селищного голови та виконавчих органів \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ міської/сільської/селищної ради, рішень Штабу з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації та розпоряджень керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації, інших актів законодавства.
2. Забезпечити роботу ТС (МАФ) лише за умови державної реєстрації потужності, відповідно до статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
3. Забезпечити дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.
4. Операторам ринку харчових продуктів забезпечити належний захист харчових продуктів від будь-якого забруднення на всіх етапах виробництва (за наявності) та обігу: під час транспортування, прийняття, розвантаження, зберігання, підготовки до реалізації та безпосередньо при реалізації.
5. У разі надання послуг швидкого харчування, а саме приготування та продажу їжі, чайних, кавових напоїв – виконувати Вимоги щодо якості реалізації продуктів харчування під час надання послуг швидкого харчування, а саме приготування та продажу їжі, чайних, кавових напоїв у стаціонарних та/або пересувних ТС (МАФ) закритого типу.

**Вимоги щодо персоналу**

1. Проводити роз’яснювальну роботу з персоналом щодо індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів серед працівників.
2. Допуск до роботи працівників здійснюється за умови наявності у них вдягнених засобів індивідуального захисту: зокрема респіратора або захисної маски, у тому числі виготовлених самостійно, одноразових рукавичок.
3. Забезпечити проведення щоденної термометрії всіх працівників (перед початком робочої зміни та після її завершення), результати термометрії вносити до оформлених на кожного працівника листків термометрії.
4. У разі проведення контактного температурного скринінгу забезпечується обов’язкова дезінфекція виробу, яким здійснюється термометрія, після кожного його використання згідно з інструкцією виробника дезінфекційного засобу.
5. Не допускати до роботи осіб із ознаками гострого респіраторного захворювання, підвищеною температурою тіла та скеровувати їх до закладу охорони здоров’я за місцем обслуговування працівника.
6. У разі виявлення працівника з ознаками респіраторного інфекційного захворювання вжити заходів для його тимчасової ізоляції від здорових осіб та негайно повідомити про цей випадок заклад охорони здоров’я за місцем обслуговування працівника.
7. Забезпечити усіх працівників засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи, одноразові рукавички, які необхідно змінювати після кожної дії (виробничого процесу), не пов’язаних між собою.
8. Після кожного зняття засобів індивідуального захисту (захисної маски, одноразових рукавичок) перед одяганням чистих засобів індивідуального захисту працівник повинен ретельно вимити руки з милом та обробити антисептичним засобом.
9. Організувати централізований збір використаних засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та одноразовими поліетиленовими пакетами. Після заповнення контейнеру (урни) – пакет має бути щільно зав’язаний та утилізований.
10. Утилізацію засобів індивідуального захисту проводити відповідно до вимог Державних санітарно-протиепідемічних правил і норм щодо поводження з медичними відходами, затверджених наказом МОЗ України від 08 червня
 2015 року № 325.
11. Провести навчання працівників щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації після використання, встановити контроль за дотриманням цих вимог.
12. Забезпечити необхідні умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило, одноразові рушники, серветки тощо) та використання антисептиків для відвідувачів.
13. Забезпечити дотримання дистанції працівниками, які мають найбільший контакт із відвідувачами, на відстань як мінімум 1,5 метра, або встановити захисні екрани для захисту працівників.
14. Обмежити масові заходи в закритих приміщеннях.
15. Забезпечити медичні пункти (при наявності) необхідними засобами та обладнанням (термометрами, бактерицидними випромінювачами, дезінфекційними та антисептичними засобами, засобами особистої гігієни та індивідуального захисту тощо).

**Вимоги щодо відвідувачів**

1. Забезпечити наявність споживачів у торгівельному приміщенні із розрахунку 1 особа на 10 кв. м та заходи щодо дотримання санітарних норм.
2. Забезпечити на входах проведення санітарного контролю персоналу та відвідувачів:
* візуальний огляд на наявність ознак гострого респіраторного захворювання,
* проведення безконтактного температурного скринінгу.
1. У разі проведення контактного температурного скринінгу забезпечується обов’язкова дезінфекція виробу, яким здійснюється термометрія, після кожного його використання згідно з інструкцією виробника дезінфекційного засобу.
2. Не допускати відвідувачів без вдягнених засобів індивідуального захисту: респіратор або захисна маска, у т.ч. виготовлена самостійно.
3. Забезпечити дотримання відстані не менше 1,5 м між відвідувачами, які очікують дозволу на вхід до торгівельних приміщень, відстані у прикасовій та касовій зонах та/або у черзі до терміналів самообслуговування між особами (за винятком між покупцем і продавцем) не менше ніж 1,5 метра та/або наявність між ними відповідних захисних екранів.
4. Встановити на кожному вході диспенсери (дозатори) з антисептичними засобами. Забезпечити можливість використання антисептиків для відвідувачів.
5. Забезпечити обробку рук відвідувачів при вході антисептиками спиртовмісними з концентрацією активно діючої речовини понад 60% для ізопропилових спиртів та 70% - для етилових спиртів.
6. У разі виявлення особи із ознаками гострого респіраторного захворювання, підвищенням температури тіла, така особа не допускається до відвідування закладів та скеровується до закладу охорони здоров’я за місцем обслуговування.

**Вимоги щодо дезінфекції**

1. Збільшення кратності (через кожні 3 години робочого часу) проведення дезінфекційних заходів (вологі прибирання з використанням дезінфікуючих засобів у приміщеннях, особливо в місцях найбільшого контакту з поверхнями - ручки дверей, санітарно-технічні прилади).
2. Дезінфекцію контактних поверхонь кожні 3 години під час роботи.
3. Дотримання нормативних показників мікроклімату приміщень (вологість, температура повітря) та забезпечити наскрізне провітрювання приміщень.
4. Для дезінфекції необхідно використовувати стандартні дезінфекційні засоби, зареєстровані в Україні відповідно до законодавства, та мають чинне Свідоцтво про державну реєстрацію. Необхідно дотримуватись інструкції до застосування кожного окремого дезінфекційного засобу, в тому числі щодо дотримання його ефективної концентрації та експозиції (з дотриманням часу перебування на оброблюваній поверхні).

**Вхідний санітарний контроль**

1. Забезпечити вхідний санітарний контроль, не допускати до торгових залів більше ніж 1 особу на 10 м² та осіб без вдягнутих засобів індивідуального захисту, зокрема респіратора або захисної маски, у тому числі виготовлених самостійно.
2. Вхідний санітарний контроль відповідно до Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб» є елементом протиепідемічних заходів та відноситься до медико-санітарних заходів, що застосовуються для запобігання поширенню особливо небезпечних інфекційних хвороб.
3. Вхідний санітарний контроль являє собою контроль за станом здоров’я осіб з метою виявлення ризиків передачі захворювання в організованих колективах (трудові колективи підприємств, установ, та організацій) та в місцях великого скупчення людей (розважальні заклади, заклади торгівлі, тощо).
4. Забезпечення вхідного санітарного контролю здійснюється шляхом:
	* візуального огляду (загальний стан, ознаки лихоманки, наявність ознак гострого респіраторного захворювання – кашель, чхання, нежить);
	* у разі необхідності, проведення температурного скринінгу (вимірювання температури тіла безконтактним термометром, при наявності);

**Інші заходи**

1. Забезпечити постійне інформування відвідувачів щодо встановлених обмежень, яких необхідно дотримуватись з метою профілактики коронавірусної хвороби COVID-19.
2. Забезпечити контроль за дотриманням вимог щодо профілактичних заходів протидії поширення коронавірусної хвороби COVID-19 та оперативне усунення порушень.

Примітка:

Відповідно до статті 11 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», організація та проведення профілактичних і протиепідемічних заходів покладаються, у тому числі, і на підприємства, установи та організації незалежно від форм власності, а також на громадян.

## У разі отримання від Державної установи «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ міський лабораторний центр Міністерства охорони здоров’я України» листа про надходження екстреного повідомлення про інфекційне захворювання на COVID-19 готується наказ і направлення на здійснення обстеження суб’єкта господарювання. За результатами обстеження складається акт санітарно-епідеміологічного обстеження за формою 315/о. Одночасно, приймається розпорядження про запровадження протиепідемічних заходів.

## Відповідно до частини четвертої статті 18 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин», заходи державного контролю можуть здійснюватися позапланово у разі виявлення невідповідності або появи обґрунтованої підозри щодо невідповідності, а також в інших встановлених законом випадках.

Якщо при здійсненні контролю у складі спільних робочих груп, встановлено загрозу для життя та/або здоров’я людини або вбачаються такі ознаки, готується наказ та направлення на здійснення позапланового інспектування, за результатами якого вживаються заходи реагування, відповідно до Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин» (складається протокол, розглядається справа про порушення законодавства про харчові продукти, приймається рішення про тимчасове припинення обігу харчових продуктів).

Порушення правил щодо карантину людей, санітарно-гігієнічних, санітарно-протиепідемічних правил і норм, передбачених Законом України «Про захист населення від інфекційних хвороб», іншими актами законодавства, а також рішень органів місцевого самоврядування з питань боротьби з інфекційними хворобами, тягне за собою адміністративну відповідальність за статтею 44-3 Кодексу України про адміністративні правопорушення (накладення штрафу на громадян від однієї до двох тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян і на посадових осіб – від двох до десяти тисяч неоподатковуваних мінімумів доходів громадян).

Порушення правил та норм, встановлених з метою запобігання епідемічним та іншим інфекційним захворюванням, а також масовим неінфекційним захворюванням (отруєнням) і боротьби з ними, якщо такі дії спричинили або завідомо могли спричинити поширення цих захворювань, тягне за собою відповідальність відповідно до статті 325 Кримінального кодексу України, (штраф до ста неоподатковуваних мінімумів доходів громадян або арештом на строк до шести місяців, або обмеженням волі на строк до трьох років).

Начальник Штабу з ліквідації

наслідків надзвичайної ситуації \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_