




РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието, храните и горите

Българска агенция по безопасност на храните

СЪГЛАСУВАЛ:


/КИРИЛ АНАНИЕВ - МИНИСТЪР НА ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО/



Изисквания към бизнес операторите, стопанисващи обекти за обществено хранене с търговски площи на открито (градини, тераси и др.)

по прилагане на противоепидемични мерките във връзка с COVID- 19
и с цел осигуряване на максимално защита здравето на гражданите,
във връзка с т.1б от Заповед № РД 01-124 от 13.03.2020 г., изм. със Заповед
№ РД-01-249 от 03.05.2020 г. на министъра на здравеопазването

Българската агенция по безопасност на храните, като компетентен орган, извършващ официален контрол по цялата хранителна верига, Ви предоставя, съгласувани с министерство на здравеопазването, допълнителни препоръки, които следва да бъдат изпълнявани от бизнес операторите, стопанисващи обекти за обществено хранене (ресторанти, заведения за бързо обслужване, питейни заведения и кафе сладкарници) с търговски площи на открито (градини, тераси и др.) във връзка с наложените със Заповеди на Министъра на здравеопазването противоепидемични мерки:

Бизнес операторите в областта на храните, стопанисващи обекти за обществено хранене (ресторанти, заведения за бързо обслужване, питейни заведения и кафе сладкарници) с търговски площи на открито: градини, тераси и ползващи тротоарно право за разполагане на маси на открито следва да организират дейностите си така, че:

- ✓ да се проведе обучение на персонала, зает с приготвянето и сервирането на храни и напитки за прилагане на мерките, целящи да се сведе до минимум възможния риск от разпространение на COVID 19;
- ✓ да се осигури пълно прилагане на задължителните изисквания, разписани в Заповед № РД 01-249/ 03.05.2020 г. на Министъра за здравеопазването;
- ✓ да се преразгледат разписаните процедури и инструкции в добрите хигиенни практики в обекта, така че да се осигури прилагане на следните допълнителни указания:

1. Бизнес операторите да осигурят на работещите лица условия и препарати за дезинфекция на ръцете, подходящо работно облекло и предпазни средства - ръкавици /при необходимост/ и маски. Маските следва да се носят задължително както от персонала, обслужващ клиентите, така и от персонала приготвящ храните и напитките. Маската и ръкавиците да се подменят периодично, като е задължително подменянето при нарушаване на целостта им.

2. За да се опази здравето на хората, работещи в търговските обекти и здравето на клиентите да се спазват стрикто всички въведени мерки от кризисния щаб, министъра на здравеопазването и другите държавни органи. Да се осигури система за поэтапно

допускане на хора в обекта, като се контролира струпването на много хора. На местата където се очаква да се събират по-голям брой хора да се поставят табели, указващи да се спазва дистанция както между гражданите, така и между служителите на обекта. Да не се допуска свободно движение на хора между масите, особено на такива, които не са клиенти на заведението.

3. При организирането на дейността в търговските площи на открито да бъде съобразяван броят на посетителите, като бъдат осигурени най-малко 2,0 кв.м. от търговската площ на посетител, което съответства на насоките на Световната здравна организация от 10 кв. м на четири лица.

4. Да се учести периода на провежданата дезинфекция 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. 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.

5. Кухненската посуда да се почиства и дезинфекцира 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. 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.

7. 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.

8. Да се засили контрола 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 (маски 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.

9. 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 на изискванията за засилени противоепидемични мерки, за което персонала да бъде предварително инструктиран.

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

11. 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 не се допуска тоалетните клетки да остават без тоалетна хартия. Да се организира

учестеното почистване и дезинфекция на санитарните и битовите помещения. Бизнесоператорите да въведат система за ефективен контрол на прилагането на дезинфекционните мероприятия.

12. Да се създаде организация за недопускане струпуване на много хора едновременно в общите помещения (тоалетни, фойетата пред тях и др).

13. Да се създаде организация чакащите пред обектите клиенти да спазват дистанция помежду си на разстояние минимум 2,0 м.

14. 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. Регистърът се актуализира най- малко веднъж месечно.

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).

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.

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 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.

На интернет страницата на Министерството на здравеопазването са посочени и временни насоки за почистване на околната среда в обекти, различни от лечебни заведения, които могат да бъдат ползвани от всички бизнес оператори и работодатели:

https://www.mh.government.bg/media/filer_public/2020/02/13/vremenni_nasoki_za_pochistvane_na_okolna_sreda_v_obekti_tR5jTiQ.pdf

На интернет страницата на Центъра за оценка на риска по хранителната верига също има публикувани редица информационни материали, вкл. и такива, свързани с „Устойчивост на коронавируса върху контактни повърхности и тяхното унищожаване чрез биоцидни препарати“.

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

Указанията да се публикуват на интернет страницата на МЗ, МЗХГ, БАБХ и РЗИ.

СЪГЛАСУВАЛИ:

ПРОФ. Д-Р НАСКА М ЖЕЛЪЗКОВ ДВМ
ИЗПЪЛНИТЕЛЕН ДИРЕКТОР
НА БАБХ



ДОЦ. Д-Р, Д.М. АНГЕЛ КУНЧЕВ
ГЛАВЕН ДЪРЖАВЕН ЗДРАВЕН
ИНСПЕКТОР

