

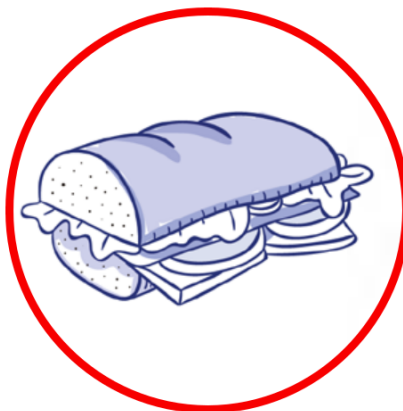


**MINISTÈRE
DU TRAVAIL**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

#MESQUESTIONSTRAVAIL #COVID-19

**ГРОМАДСЬКЕ ХАРЧУВАННЯ І ПРОДАЖ СТРАВ НА ВІНОС:
КОМПЛЕКС ЗАХОДІВ ПРОТИ COVID-19**



COVID-19 та громадське харчування і продаж страв на винос: яких превентивних заходів слід вжити?



International
Labour
Organization



Переклад українською мовою здійснено за підтримки проекту ЄС-МОП
«На шляху до безпечної, здорової та задекларованої праці в Україні»

Документ розроблений Міністерством праці в співпраці з Національним агентством з безпеки харчових продуктів, навколишнього середовища і праці, Мережею страхування від професійних захворювань, Національним інститутом безпеки праці, Національним агентством поліпшення умов праці, фахівцями професійної медицини, Центром "Презанс", 6 квітня 2020 р.
Викладені тут рекомендації можуть доповнюватися та коригуватися залежно від отримання нових даних.
З метою актуалізації інформації відвідайте сайт travail-emploi.gouv.fr.

Коли є ризик передачі COVID-19?

Коли на вас потрапить інфікована слина або краплинки:

- Виділень, що вилітають при чханні або кашлі, в разі тісного контакту: спільне місце проживання, прямий контакт на відстані менше одного метра за відсутності захисних засобів і заходів.
- Пам'ятайте, що ви теж можете бути носієм вірусу і передавати його.

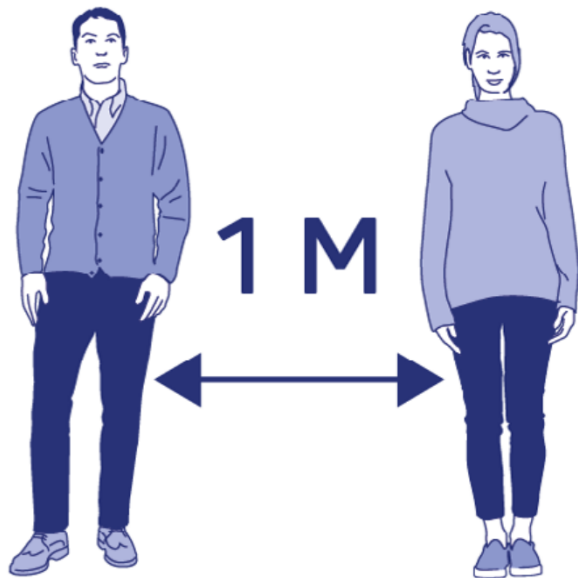
Коли ви підносите до обличчя руки або заражений предмет:

- Серйозним ризиком передачі вірусу є контакт з немитими руками.
- На заражених поверхнях (предмети, коробки, руки тощо) вірус може жити кілька годин.
- Коли ви їсте, п'єте, курите звичайну чи електронну сигарету, якщо у вас брудні руки, або берете їжу зі спільного посуду, спільно користуєтесь пляшками й склянками, існує серйозний ризик при контакті руки з ротом.



1. ПІДГОТОВКА

- **Складіть графік прибирання і контролюйте його виконання:** періодичність залежить від обсягу роботи (миття рук, чищення робочих поверхонь, посуду, дверних ручок і кнопок, інвентарю, стелажів для продуктів, робочого одягу тощо)
- **Обмежуйте чисельність персоналу на кухні** (напр., завдяки зменшенню кількості страв у меню...)
- **Дотримуйтеся мінімальної дозволеної дистанції між людьми (не менше 1 м):** визначайте конкретні завдання кожному так, щоб мінімізувати взаємодію між працівниками
- **Забезпечте, по можливості, індивідуальний інвентар** кожному кухарю (посуд, ножі...)
- **Забезпечте достатню кількість педальних урн**



Робочий одяг:

- **Одягання/роздягання:**
 - у роздягальнях забезпечте **педальну урну** для сміття, мило, гігієнічні серветки, водно-спиртовий антисептик
 - **плануйте час для переодягання працівників** так, щоб кожен міг переодягатися окремо та щоб забезпечити дотримання дистанції між працівниками
- **Якщо одяг здається в чистку, передбачте урну для брудного робочого одягу** або ж одноразові ємності для кожного комплекту брудного одягу
- **Користуйтеся, по можливості, одноразовим робочим одягом** або передбачте переодягання при кожній зміні, або забезпечте працівників разовими накидками, або регулюйте частоту чищення та заміни одягу працівників
- **Передбачте зону для складання герметичних пакетів із брудним одягом** і зону для зберігання почищеного одягу, куди матиме доступ тільки кур'єр, з тим щоб обмежити спільне перебування в приміщеннях, а також забезпечити дотримання мінімальної дозволеної дистанції
- У разі торгівлі стравами на винос обмежуйте **спільні дії та контакт із кур'єром**, передбачте місце для складання вже запованих страв та подбайте про наявність водно-спиртового гелю коло цього місця

2. ВИКОНАННЯ



→ **Доставка продуктів:**

- передбачте місце для складання пакетів з продуктами ззовні (уникайте спільної роботи й контакту з кур'єрами)
- зніміть упаковки з продуктів і складіть у відведене місце
- по закінченні помийте руки

→ **Перекрийте питні фонтанчики**

→ **Плануйте перерви, включно з обідом, по черзі**, так щоб зменшити кількість людей, які одночасно перебувають у кімнаті відпочинку, в приміщенні для паління, а також у зонах спілкування

→ **Почистіть дезінфікуючим засобом у кімнаті відпочинку** всі поверхні та приладдя, що було в контакті з руками



3. КОНТРОЛЬ



→ **Стежте за дотриманням графіка прибирання і чищення**

→ **Забезпечте постійну наявність необхідних засобів** (мило, антисептик, гігієнічні серветки, смітєві пакети тощо)

→ **Контролюйте регулярність прибирання туалетних кімнат** не менше двох разів на день і подбайте про наявність мила і засобів для сушіння рук

→ **Регулярно виносьте відходи**