



УКРАЇНА
ВИКОНАВЧИЙ ОРГАН КИЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КИЇВСЬКА МІСЬКА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ)
**КЕРІВНИК РОБІТ З ЛІКВІДАЦІЇ
НАСЛІДКІВ НАДЗВИЧАЙНОЇ СИТУАЦІЇ**

РОЗПОРЯДЖЕННЯ

01.05.2020

№ 34

Про внесення змін до розпорядження Керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації від 25.03.2020 року № 2 «Про заходи із ліквідації наслідків надзвичайної ситуації регіонального рівня, яка відноситься до категорії «Медико-біологічні НС» код 20713 «Надзвичайна ситуація, пов'язана з епідемічним спалахом небезпечних інфекційних хвороб»»

Відповідно до статей 37, 75, 76, 78, 79 Кодексу цивільного захисту України, статей 11, 29, 30, 32, 33 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», постанови Кабінету Міністрів України від 11 березня 2020 року № 211 «Про запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2», розпорядження Кабінету Міністрів України від 20 березня 2020 року № 324-р «Про встановлення режиму надзвичайної ситуації у м. Києві», розпорядження виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) від 20 березня 2020 року № 488 «Про встановлення режиму надзвичайної ситуації на території міста Києва»:

1. Вимоги щодо якості реалізації продуктів харчування у закладах громадського харчування та продовольчої торгівлі (у т.ч. на автозаправних комплексах та станціях, які здійснюють реалізацію продовольчих товарів), затверджені розпорядженням керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації від 25.03.2020 року № 2 «Медико-біологічні НС» код 20713 «Надзвичайна ситуація, пов'язана з епідемічним спалахом небезпечних інфекційних хвороб»» (у редакції розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації від 04.04.2020 року № 12) викласти у новій редакції, що додаються.

2. Вимоги щодо якості реалізації продуктів харчування у закладах громадського харчування та продовольчої торгівлі на агропродовольчих ринках, затверджені розпорядженням керівника робіт з ліквідації наслідків

надзвичайної ситуації від 25.03.2020 року № 2 «Медико-біологічні НС» код 20713 «Надзвичайна ситуація, пов'язана з епідемічним спалахом небезпечних інфекційних хвороб»» (у редакції розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації від 30.04.2020 року № 33) викласти у новій редакції, що додаються.

Керівник робіт з ліквідації
наслідків надзвичайної ситуації



Валентин МОНДРИЇВСЬКИЙ

Начальник штабу

Секретар штабу

Two handwritten signatures in black ink. The top signature is for Petro Panteliev, and the bottom signature is for Volodymyr Bondarenko. Both are written in a cursive, stylized script.

Петро ПАНТЕЛЕСВ

Володимир БОНДАРЕНКО

A handwritten signature in black ink, written in a cursive, stylized script.A handwritten signature in black ink, written in a cursive, stylized script.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації

25.03.2020 року № 2

(у редакції розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації

01.05.2020 року № 34)

ВИМОГИ

**щодо якості реалізації продуктів харчування
у закладах громадського харчування та продовольчої торгівлі
(у т.ч. на автозаправних комплексах та станціях, які здійснюють
реалізацію продовольчих товарів)**

Загальні вимоги.

1. Забезпечити роботу закладів роздрібною торгівлі, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження, лише за умови наявності експлуатаційного дозволу, відповідно до статті 23 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

2. У разі провадження діяльності, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу (відсутнє виробництво (обробка) та зберігання продукції тваринного походження), забезпечити роботу 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.

Вимоги щодо відвідувачів.

4. Забезпечити наявність споживачів у торговельному приміщенні із розрахунку 1 особа на 10 кв. м та заходи щодо дотримання санітарних норм, не допускати до торговельних приміщень осіб без вдягнутих засобів індивідуального захисту, зокрема респіратор або захисної маски, у тому числі виготовлених самостійно.

5. Забезпечити дотримання відстані не менше 1,5 м між відвідувачами, які очікують дозволу на вхід до торговельних 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.

6. Операторам ринку 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.

7. Заборонити приготування їжі та/або напоїв, а також їх споживання на місці продажу.

Вимоги щодо персоналу.

8. Проводити роз'яснювальну роботу з персоналом щодо індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів серед працівників.

9. Забезпечити проведення щоденної термометрії всіх працівників - адміністрації, продавців, вантажників, прибиральників та інших, двічі на день (перед початком робочої зміни та після її завершення), результати термометрії вносити до оформлених на кожного працівника листків термометрії.

10. Не допускати до роботи осіб із ознаками гострого респіраторного захворювання, підвищеною температурою тіла та скеровувати їх до закладу охорони здоров'я за місцем обслуговування.

11. У разі виявлення працівника з ознаками гострого респіраторного захворювання під час робочої зміни, вживати заходів для його тимчасової ізоляції від здорових осіб та негайно повідомляти про цей випадок заклад охорони здоров'я за місцем обслуговування працівника для вирішення питання необхідності госпіталізації та /або можливості амбулаторного лікування хворого.

12. Після госпіталізації та/або направлення на амбулаторне лікування працівника з ознаками гострого респіраторного захворювання, необхідно забезпечити проведення заключної дезінфекції в приміщеннях, де перебував працівник, силами спеціалізованих суб'єктів підприємницької діяльності, на підставі відповідних договорів.

13. Допуск до роботи усіх працівників здійснювати виключно за наявності засобів індивідуального захисту (маски медичної, у тому числі виготовленої самостійно або респіратора, одноразових рукавичок).

14. Забезпечити усіх працівників засобами індивідуального захисту (маски медичні, із розрахунку - 1 маска на 3 години роботи, одноразові рукавички, які необхідно змінювати після дій та виробничих процесів, не пов'язаних між собою).

15. Після кожного зняття засобів індивідуального захисту (відпрацьованої маски медичної, одноразових рукавичок) перед одяганням чистої маски, одноразових рукавичок працівник повинен ретельно помити руки з милом та обробити антисептичним засобом.

16. Провести навчання з працівниками закладу щодо вдягання, використання, зняття масок медичних, серветок, одноразових рукавичок та їх утилізації після відпрацювання, встановити контроль за дотриманням встановлених вимог.

17. Організувати централізований збір використаних засобів індивідуального захисту (маски медичні, одноразові рукавички), паперових

серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та одноразовими поліетиленовими пакетами. Після заповнення пакети щільно зав'язувати та утилізувати.

Вимоги щодо дезінфекції.

18. Збільшити кратність (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, барні стійки, місця сидіння, раковини, тощо).

19. Дотримуватися нормативних показників мікроклімату приміщень (вологість, температура повітря) та забезпечити наскрізне провітрювання приміщень.

20. Забезпечити медичні пункти (при наявності) необхідними засобами та обладнанням (термометрами, бактерицидними випромінювачами, дезінфекційними та антисептичними засобами, засобами особистої гігієни та індивідуального захисту тощо).

21. Забезпечити необхідні умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило, одноразові рушники, серветки тощо).

22. 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.

23. Забезпечити вхідний санітарний контроль, не допускати до торгових залів більше ніж 1 особу на 10 кв. м та осіб без вдягнутих засобів індивідуального захисту, зокрема респіратора або захисної маски, у тому числі виготовлених самостійно.

24. На кожному вході до закладу встановити диспенсери (дозатори) з антисептиками, забезпечити наявність одноразових серветок, рукавичок для відвідувачів та вхідний санітарний контроль (візуальний огляд відвідувачів - загальний стан, ознаки лихоманки, наявність ознак гострого респіраторного захворювання: кашель, чхання, нежить), проведення безконтактного температурного скринінгу.

25. Не допускати відвідувачів з ознаками гострого респіраторного захворювання та підвищеною температурою тіла.

26. Забезпечити можливість використання антисептиків для відвідувачів.

27. Забезпечити відвідувачів достатньою кількістю одноразових серветок на столах обслуговування (та під час видачі меню на виніс).

28. 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.

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).

29. 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);

30. 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.

Інші вимоги.

31. Забезпечити постійне інформування відвідувачів закладу щодо дотримання протиепідемічного режиму, встановлених обмежень, яких необхідно дотримуватися, з метою профілактики коронавірусної хвороби COVID-19.

32. Керівникам закладів роздрібної торгівлі забезпечити контроль за дотриманням вимог щодо профілактичних заходів протидії поширенню 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 «Київський міський лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України» 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 із 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
надзвичайної ситуації



Петро ПАНТЕЛЕЄВ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації

25.03.2020 року № 2

(у редакції розпорядження керівника робіт з ліквідації наслідків надзвичайної ситуації

01.05.2020 року № 34)

ВИМОГИ

щодо якості реалізації продуктів харчування у закладах громадського харчування та продовольчої торгівлі на агропродовольчих ринках

Загальні вимоги.

1. Забезпечити роботу агропродовольчих ринків, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження, лише за умови наявності експлуатаційного дозволу у відповідності до статі 23 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

2. У разі провадження діяльності, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу (відсутнє виробництво, обробка та зберігання продукції тваринного походження) – забезпечити роботу виключно за умови державної реєстрації потужностей у відповідності до статі 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 та Ветеринарно-санітарних правил для ринків, затверджених наказом Головного державного інспектора ветеринарної медицини України від 04.06.1996 року № 23 (zareestrovano v Ministerstvi yustitsii Ukraini 19 chervnya 1996 roku za № 314/1339).

4. Забезпечити роботу тимчасових споруд (малих архітектурних форм) з реалізації харчових продуктів на території агропродовольчих ринків лише за умови державної реєстрації потужностей відповідно до вимог законодавства про харчові продукти.

5. Допускати до реалізації продукцію тваринного та рослинного походження, яка пройшла контроль у лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи в установленому порядку.

6. Операторам ринків забезпечити належний захист харчових продуктів від будь-якого забруднення на всіх етапах обігу: під час транспортування, прийняття, розвантаження, підготовки до реалізації та безпосередньо при реалізації.

7. Заборонити приготування їжі (шаурми та інших фастфудів) та/або напоїв на території агропродовольчих ринків (у т.ч. у тимчасових спорудах на його території).

8. Забезпечити недопущення стихійної торгівлі навколо території (на прилеглій території) агропродовольчого ринку.

Вимоги щодо персоналу.

9. Працівниками агропродовольчого ринку для цих вимог є: працівники адміністрації, лабораторій, продавці, постачальники, вантажники, прибиральники, інші особи, які виконують функції із обслуговування на території ринку.

10. Забезпечити проведення щоденної термометрії всіх працівників (перед початком робочої зміни та після її завершення), результати термометрії вносити до оформлених на кожного працівника листків термометрії.

11. 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.

12. 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.

13. Допуск на територію агропродовольчого ринку працівників здійснюється за умови наявності у них вдягнених засобів індивідуального захисту: зокрема респіратора або захисної маски, у тому числі виготовлених самостійно, одноразових рукавичок.

14. 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.

15. 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.

16. 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.

17. Провести навчання працівників щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації після використання, встановити контроль за дотриманням цих вимог.

18. Забезпечити необхідні умови для дотримання працівниками, продавцями на агропродовольчих ринках правил особистої гігієни (рукомийники, мило, одноразові рушники, серветки тощо) та використання антисептиків для відвідувачів.

Вимоги щодо відвідувачів.

19. Обмежити кількість входів на територію агропродовольчого ринку, забезпечити на входах проведення санітарного контролю відвідувачів: візуальний огляд на наявність ознак гострого респіраторного захворювання, проведення безконтактного температурного скринінгу.

20. Забезпечити дотримання відстані не менше 1,5 м між відвідувачами, які очікують дозволу на вхід до території агропродовольчих ринків та/або тимчасових споруд на їх території.

21. Не допускати відвідувачів із ознаками гострого респіраторного захворювання, підвищеною температурою тіла та скеровувати їх до закладу охорони здоров'я за місцем обслуговування.

22. Не допускати відвідувачів без вдягнених засобів індивідуального захисту: респіратор або захисна маска, у т.ч. виготовлена самостійно.

23. Встановити на кожному вході диспенсери (дозатори) з антисептичними засобами.

24. Обмежити кількість відвідувачів на території агропродовольчого ринку (у т.ч. у тимчасових спорудах на його території) із розрахунку 1 відвідувач на 10 кв.м торговельної площі.

Вимоги щодо дезінфекції.

25. Забезпечити відстань між торговими місцями не менше 3 метрів.

26. Обладнати місця торгівлі захисними екранами між продавцем та відвідувачами з плівки чи пластику.

27. Забезпечити проведення дезінфекційних заходів (вологі прибирання з використанням дезінфікуючих засобів у приміщеннях тимчасових споруд з реалізації продовольчих та/або непродовольчих товарів та/або, та своєчасне прибирання і дезінфекцію на території агропродовольчих ринків.

28. Дезінфекцію контактних поверхонь кожні 3 години під час роботи.

29. 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, у тому числі щодо дотримання його ефективної концентрації та експозиції (з дотриманням часу перебування на оброблюваній поверхні).

Інші вимоги.

30. Забезпечити постійне інформування відвідувачів агропродовольчого ринку щодо встановлених обмежень, яких необхідно дотримуватись з метою профілактики коронавірусної хвороби COVID-19.

31. 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 «Київський 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 обгрунтованої 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



Петро ПАНТЕЛЕЄВ