



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието, храните и горите

Българска агенция по безопасност на храните

СЪГЛАСУВАЛ:

/ ПРОФ. Д-Р ПАСКАЛ ЖЕЛЯЗКОВ, ДВМ- ИЗПЪЛНИТЕЛЕН
ДИРЕКТОР НА БАБХ/

СЪГЛАСУВАЛ:

/ ПРОФ. Д-Р КОСТАДИН АНГЕЛОВ, ДМ - МИНИСТЪР НА
ЗДРАВЕОПАЗВАНЕТО/

Указания към бизнес операторите, стопанисващи обекти за обществено хранене и обекти за търговия с храни

по прилагане на противоепидемичните мерки във връзка с COVID- 19
и с цел осигуряване на максимална защита здравето на гражданите,
във връзка с т.ІІ от Заповед № РД 01-489 от 31.08.2020 г. на Министъра на
здравеопазването, на основание Заповед № РД 09-695/01.09.2020 г. на
Министъра на земеделието, храните и горите

Бизнес операторите в областта на храните, следва да организират дейностите си
така, че да осигурят провеждането на противоепидемичните мерки, за да се осигури
пълно прилагане на задължителните изисквания, разписани в Заповед № РД 01-489 от
31.08.2020 г на Министъра за здравеопазването :

- ✓ 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 риска от разпространение на COVID 19;
- ✓ да се преразгледат разписаните процедури и инструкции в добрите хигиенни
практики в обекта, така че да се осигури прилагане на следните допълнителни
мерки:

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/шлемове. Маските/шлемовете 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. Задължително е
използването на маска/шлем при обслужване на клиенти, изискващо разстояние по-
малко от 1,5 м. Не е задължително използването на защитна маска за лице или
предпазен шлем при обслужването на клиенти, когато са осигурени механични прегради

☒ Гр. София, 1606, бул. "Пенчо Славейков" № 15А

☎ +359 (0) 2 915 98 20, ☎ +359 (0) 2 915 98 98, www.babh.government.bg

от стъкло или друг прозрачен материал, позволяващ влажно почистване или дезинфекция.

2. За да се опази здравето на хората, работещи в търговските обекти и здравето на клиентите трябва да се спазват стриктно всички въведени протиепидемични мерки, като за целта да се създаде организация за контрол на входа на обекта по отношение броя на влизащите лица с цел недопускане струпването на хора и осигуряване спазването на дистанция. 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. Да се осигурява дистанция най-малко от 1,5 м между лицата, които предоставят услугите и клиентите.

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

4. Да се създаде организация чаканите пред обектите клиенти да спазват дистанция помежду си на разстояние минимум 1,5 м.

5. 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.

6. 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.).

7. 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.

8. 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.

9. 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/шлемове 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.

10. 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 протиепидемични мерки, за което персонала да бъде предварително инструктиран.

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

12. 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. Правилната хигиената на ръцете да се извършва съгласно Приложение №2 към т.1, буква"в" от Заповед № РД-01-487/31.08.2020 г. на Министъра на здравеопазването.

13. 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, изискванията 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. Дезинфекцията да се извършва съгласно Приложение №1 към т.1, буква"а" от Заповед № РД-01-487/31.08.2020 г. на Министъра на здравеопазването.

14. Подправките за допълнително овкусяване да се предоставят в индивидуални опаковки, а салфетките персонално на всеки клиент при сервирането. При ползването на многократни комплекти за подправки следва те да се дезинфекцират след всеки посетител.

15. При предлагане на услугата хранене за посетителите в хотелските комплекси, следва да се създаде възможност за групиране на посетителите с оглед спазване на всички разписани по-горе мерки за социална дистанция. В организацията на хранене се допускат и варианти като осигуряване на руум сървиз на всички клиенти, частични а-ла карт, системи за предварителна поръчка и др.

16. Предлагането на храни с предварително излагане (бюфет) и избор на клиента се допуска, чрез организиране на работните процеси и процесите на предоставяне на услугата хранене, така че да имат възможност клиентите да се самообслужват при спазване на изискванията на дистанция и лични предпазни средства. За осигуряване на условия за защита на храната от вторично замърсяване следва да се прилагат най-малко следните условия и варианти:

- излагането на храните може да става в закритите част на обектите за хранене при осигуряване на дистанция между клиентите най-малко 1,5 м при избор;
- създаване на организация за поэтапно допускането на клиенти, за да направят своя избор, като се контролира струпването на много хора;

- влизането и излизането на клиентите към места за хранене да става безпрепятствено (напр. през постоянно отворени врати, плъзгащи се входни врати с определена автоматизация и др.);

За сервирането на храната могат да се прилагат два варианта на фокус на защита – чрез използване на предпазни средства от клиента или чрез защита на самата храната, както следва:

- Когато клиентите поставят сами храната и напитките си в посудата за хранене задължително е ползване на маска от клиентите, както и поставяне на ръкавици за еднократна употреба. Необходимите прибори за хранене и салфетките трябва да са в индивидуални опаковки.
- Допуска се осигуряване на плътни, прозрачни прегради за елиминиране на контакта на храните с клиентите, като избраните ястия и напитки се поставят в посуда от обслужващ персонал и се подават на клиента, заедно с необходимите прибори или се сервират на мястото за хранене. Необходимите прибори за хранене и салфетките могат да не са в индивидуални опаковки, а да се подават от персонала на клиента.

17. Ползването на автомати за храни и напитки, поставени на територията на хотела, извън обектите за обществено хранене да става при спазване на социална дистанция и да се учести периода на провежданата дезинфекция, особено на частите в контакт с ръцете.

По препоръка на СЗО, с цел превенция на разпространението на COVID-19, следва да се използват дезинфектанти (биоциди) с доказано вирусоцидно или частично/ограничено вирусоцидно 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 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.

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 коронавирусите върху контактни повърхности и тяхното унищожаване чрез биоцидни препарати“.

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