



КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ



ГС «УКРАЇНСЬКИЙ  
КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ»

WELCOMER  
NETWORK®

КОМУНІКАЦІЙНА ПЛАТФОРМА  
WELCOMER NETWORK

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО  
РОБОТИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ  
РИЗИКІВ ПОШИРЕННЯ  
ЕПІДЕМІОЛОГІЧНИХ  
ЗАХВОРЮВАНЬ



КИЇВ 2020

[knute.edu.ua](http://knute.edu.ua)

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**ГС «УКРАЇНСЬКИЙ КУЛІНАРНИЙ СОЮЗ»**

**КОМУНІКАЦІЙНА ПЛАТФОРМА WELCOMER NETWORK**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО РОБОТИ ЗАКЛАДІВ  
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ РИЗИКІВ  
ПОШИРЕННЯ ЕПІДЕМІОЛОГІЧНИХ ЗАХВОРЮВАНЬ**

Київ 2020

## ПЕРЕДМОВА

.РОЗРОБЛЕНО Київським національним торговельно-економічним університетом, кафедрою технології і організації ресторанного господарства  
РОЗРОБНИКИ: М. Кравченко, д-р техн. наук, професор (керівник розробки); П. Карпенко, д-р мед. наук, професор; О. Вітряк, канд. техн. наук доцент; О. Васильєва, канд. техн. наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТ: Л. Чуницька, заслужений працівник сфери послуг

Ці методичні рекомендації призначені для забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства в умовах ризиків поширення епідеміологічних захворювань; убезпечення споживачів та співробітників та впровадження додаткових заходів, з метою недопущення поширення епідемій (у т.ч. пандемії COVID-19).

Ці методичні рекомендації ґрунтуються на рекомендаціях ВООЗ «COVID-19 та безпека харчових продуктів: Керівництво для харчових підприємств» (07 квітня 2020 року) та враховують положення:

- постанови Кабінету Міністрів України № 255 від 02 квітня 2020 року «Про запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2»;
- наказу МОЗ України від 13.03.2020 № 663 «Про оптимізацію заходів щодо недопущення занесення і поширення на території України випадків COVID-19»;
- наказу МОЗ України від 28.03.2020 № 722 «Організація надання медичної допомоги хворим на коронавірусну хворобу (COVID-19)»;
- постанови МОЗ України № 32 від 2.06.2020 р. «Про внесення змін до Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах громадського харчування на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19)»;
- наказу МОЗ України від 17.05.2019 р. № 1126 «Про затвердження Порядку організації проведення епідеміологічного нагляду за грипом та гострими респіраторними вірусними інфекціями, заходів з готовності в міжепідемічний період і реагування під час епідемічного сезону захворюваності на грип та ГРВІ», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 07 червня 2019 року за № 595/33566.

Ці методичні рекомендації не є нормативно-правовим актом і не мають обов'язкового характеру.

Ці методичні рекомендації не претендують на абсолютну повноту і всебічність.

У закладах ресторанного господарства впроваджуються Системи управління безпечністю харчової продукції (СУБХП), що базуються на принципах аналізу небезпек та критичного контролю для управління ризиками безпеки харчових продуктів та запобігання їхньому забрудненню (НАССР). СУБХП включають необхідні програми, що містять належні гігієнічні практики, очищення та дезінфекцію, зонування оброблюваних площ, контроль постачальників, зберігання, розподіл та транспортування, гігієну персоналу та придатність до роботи, тобто всі основні умови та заходи, необхідні для підтримання гігієнічного стану середовища кулінарної переробки їжі. Кодекс загальних принципів гігієни харчових продуктів є основою для впровадження ключового гігієнічного контролю на кожному етапі ланцюга переробки, виготовлення та реалізації харчової продукції для запобігання її забрудненню.

Для діяльності закладів ресторанного господарства в умовах небезпечної санітарно-епідеміологічної ситуації (епідемії, пандемії, у т.ч. COVID-19) необхідно посилити заходи особистої гігієни та забезпечити підвищення кваліфікації персоналу за принципами гігієни харчових продуктів, щоб усунути або зменшити ризик зараження харчових поверхонь, сировини та готової харчової продукції. Засоби індивідуального захисту, такі як маски та рукавички, можуть бути ефективними для зменшення поширення вірусів та хвороб у закладах ресторанного господарства, але лише за умови їх правильного використання. Крім того, у закладах ресторанного господарства рекомендується запровадити фізичне дистанціювання, суворі гігієнічні та санітарні заходи разом із сприянням частому та ефективному миттю рук та дотримання умов санітарії на кожному етапі переробки, виготовлення та реалізації харчової продукції. Ці заходи захистять персонал від поширення COVID-19 серед працівників, підтримуватимуть здорову робочу силу, а також виявлятимуть заражених осіб та їхні безпосередні контакти з робочим місцем.

Ці рекомендації призначені для працівників закладів ресторанного господарства, де є процеси оброблення харчової сировини та продукції, людей, які безпосередньо мають контакт з харчовими продуктами та готовими стравами і виробами. Рекомендації можуть бути корисні усім працівникам закладів ресторанного господарства

## **Структура заходів для кожного закладу ресторанного господарства**

**1. Операторам ринку ресторанного господарства потрібно розробити такі програми, процедури, практики щодо особистої гігієни персоналу:**

- програма з гігієнічного навчання персоналу, яка передбачає набуття персоналом закладу знань щодо симптомів COVID-19; заходи для запобігання поширенню COVID-19; посилений контроль за проведенням та

усвідомлення персоналом їх критичної важливості; графік основних напрямів підготовки персоналу з питань гігієни і санітарії в закладах ресторанного господарства в умовах карантинних заходів.

- **процедури:** невідкладного повідомлення персоналу про погіршення стану свого здоров'я (телефоном або електронною поштою); здійснення температурного моніторингу у працівників підприємства та відвідувачів закладу відповідно до рекомендацій МОЗ України; визначення відповідальної особи за створення електронної бази температурного контролю працівників та відвідувачів закладу ресторанного господарства.

- **гігієнічна практика персоналу:** процедури миття та дезінфекції рук, правильна гігієна дихання, часте очищення / дезінфекція робочих поверхонь і точок дотику, таких як дверні ручки; уникання тісного контакту з особами що мають прояви респіраторних захворювань, таких як кашель і чхання; використання засобів індивідуального захисту (рукавички, маски, окуляри); забезпечення працівників закладів відповідним робочим одягом та сучасними засобами особистої гігієни, що визначені ВООЗ та Мінздравом України.

**створити та підготувати групу швидкого реагування**, завданням якої є забезпечення функціонування і реагування на можливе виникнення надзвичайної ситуації, внаслідок поширення COVID-19; визначити керівника групи реагування; забезпечити контроль виконання персоналом запроваджених правил та інструкцій; з метою швидкого реагування на можливе виникнення надзвичайної ситуації вірусної небезпеки, забезпечити умови тимчасової ізоляції персоналу, який має симптоми захворювання.

## **2. Розробити керівні інструкції щодо приміщень закладів ресторанного господарства:**

- **щільні графіки та інструкції щодо санітарної обробки** кожного приміщення, твердих та м'яких поверхонь закладу ресторанного господарства; щодо заходів дезінфекції повітря у виробничих, складських і торговельних приміщеннях.

- **визначити відповідальну особу та забезпечити контроль** санітарно-епідеміологічного стану приміщень з урахуванням динаміки епідемічного стану.

## **3. Розробити інструкції і протоколи щодо профілактичних заходів під час приготування страв та управління поведінкою персоналу виробничих приміщень закладу ресторанного господарства:** фізичне дистанціювання персоналу у виробничому приміщенні; перепланування технологічних процесів приготування страв – за можливості; перепланування кухні – збільшення відстані між робочими місцями – за

можливості; обмеження кількості працівників, які одночасно перебувають у приміщенні, де готуються страви; правильне пакування та видача страв, що доставляються клієнтам.

- розробити для закладу індивідуальний алгоритм утилізації харчових відходів з урахуванням гігієнічних вимог та епідемічного стану в конкретній місцевості.

**4. Розробити інструкції для водіїв та іншого персоналу, які виконують доставку страв на замовлення з урахуванням:**

- **правильної організації видачі страв на замовлення;** контролю персоналу, що здійснює доставку страв клієнту; контролю за станом транспорту, ємностей для транспортування та перевезення замовлень;
- **призначення особи, яка буде відповідати за безпечний процес доставки замовлення клієнту.**

**5. Розробити протоколи щодо вимог до основних характеристик посуду:**

- **для доставки страв на замовлення,** що враховують: безпечність матеріалів для контакту із харчовим продуктом, з яких виготовлено одноразовий посуд; цілісність та неушкодженість посуду, правильне складування та зберігання; використання за призначенням; безпечне транспортування та збереження необхідних температурних умов; видачу клієнту замовлення;

- **у закладах ресторанного господарства – контроль температурної обробки посуду у посудомийній машині.**

**6. Розробити вимоги, сертифікати, правила застосування дезінфікуючих засобів для закладів ресторанного господарства, що враховують: забезпечення необхідної кількості дезінфікуючих засобів у закладі; використання їх за призначенням та терміни придатності; наявність санітарно-гігієнічних висновків та сертифікатів якості від виробника; забезпечення додатковими ЗІЗ для роботи із дезінфікуючими засобами:**

- **інструкції для застосування – правила розведення та терміни використання розчинів дезінфікуючих засобів;**

- **програму додаткового навчання персоналу щодо роботи із дезінфікуючими засобами у період карантину;**

- **визначити місце та відповідального співробітника щодо зберігання та контролю за використанням хімічних і отруйних речовин.**

**7. Розробити вимоги до управління процесом обслуговування у приміщеннях для відвідувачів (торговельних залах) закладів**

**ресторанного господарства:** дотримання соціальної дистанції між столами (не менше 1,5 м), одночасне перебування за столиком не більше 2 осіб; заохочення до безконтактних платежів; зміна форми підносів у офіціантів (слід використовувати овальні, довгі підноси, щоб виключити контакт між офіціантом та відвідувачем).

Кухар має ставити їжу на край підноса, а відвідувач сам її забирати при доставці до столу; визначення ділянок підвищеної загрози (дверні ручки, спинки стільців, стільниці) у приміщеннях для відвідувачів та забезпечення їхнього регулярного очищення та дезінфекції; заміна скатертин та регулярне оновлення санітарно-гігієнічних предметів: підставок для серветок, спецій, щипців для цукру та ін.; максимально можливе відкриття дверей з метою мінімізації безпосередніх контактів; запровадження екранів із оргскла як додатковий рівень захисту персоналу і відвідувачів тощо.

Розробити **гігієнічні умови щодо реалізації страв в умовах карантину** як в ресторанному закладі, так і під час обслуговування за його межами, **інструкцію щодо процедури миття рук** (розмістити біля умивальників для відвідувачів закладу).

**8. Розробити оперативні стандарти для їдалень персоналу**, які повинні включати: підтримку фізичної відстані не менше 1,5 м між окремою особою та іншими працівниками, у тому числі в місцях для сидіння; розподіл часу роботи персоналу та перерви для скорочення одночасної присутності багатьох працівників в їдальні; максимальне обмеження необов'язкового фізичного контакту; візуальну інформацію, схеми, розмітки для персоналу на видимих місцях щодо гігієни рук та фізичного дистанціювання; **процедури та графіки очищення та дезінфекції** обладнання, приміщень, контактних поверхонь, точок частого дотику (стільниці, щипці, столові прибори, відкриті дисплеї самообслуговування, дверні ручки).

*З метою швидкого реагування на можливе виникнення надзвичайної ситуації вірусної небезпеки, необхідно забезпечити умови тимчасової ізоляції працівників і гостей закладу, які мають симптоми захворювання.*

## Використана література

1. Офіційний сайт Міністерства охорони здоров'я України. Оперативна інформація щодо організації протиепідемічних заходів боротьби з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://moz.gov.ua/koronavirus-2019-ncov>
2. Codex Alimentarius. Food hygiene: Basic texts. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org/3/a1552e/a1552e00.pdf>
3. COVID-19 та безпека харчових продуктів: Керівництво для харчових підприємств: тимчасове керівництво. 07 квітня 2020 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food\\_Safety-2020.1-eng.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331705/WHO-2019-nCoV-Food_Safety-2020.1-eng.pdf)
4. WHO / 2019-nCoV / SurveillanceGuidance / 2020.3 Global Surveillance for human infection with novel coronavirus (2019-nCoV) Interim guidance v3 31 January 2020, [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/global-surveillance-for-human-infection-with-novel-coronavirus-(2019-ncov))
5. Novel Coronavirus (2019-nCoV) technical guidance: Early investigations [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/technicalguidance>
6. Home care for patients with suspected novel coronavirus (nCoV) infection presenting with mild symptoms and management of contacts Interim guidance 20 January 2020 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts](https://www.who.int/publications-detail/home-care-for-patients-with-suspected-novel-coronavirus-(ncov)-infection-presenting-with-mild-symptoms-and-management-of-contacts)
7. Clinical management of severe acute respiratory infection when novel coronavirus (2019-nCoV) infection is suspected Interim guidance 28 January 2020 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.who.int/publicationsdetail/clinical-management-of-severe-acute-respiratory-infection-when-novel-coronavirus-\(ncov\)-infection-is-suspected](https://www.who.int/publicationsdetail/clinical-management-of-severe-acute-respiratory-infection-when-novel-coronavirus-(ncov)-infection-is-suspected)
8. Infection prevention and control during health care when COVID-19 is suspected: interim guidance. Geneva: World Health Organization; 2020 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/publications-detail/infection-prevention-and-control-during-health-care->



[whenovel-coronavirus-\(ncov\)-infection-is-suspected-20200125\).](#)

9. Water, sanitation, hygiene and waste management for COVID-19: Interim guidance. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/publications-detail/watersanitation-hygiene-and-waste-management-forcovid-19>.
10. Global surveillance for COVID-19 caused by human infection with COVID-19 virus : interim guidance. Geneva: World Health Organization; 2020 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: (<https://www.who.int/emergencies/diseases/novelcoronavirus-2019/technical-guidance/surveillanceand-case-definitions>).
11. Considerations for quarantine of individuals in the context of containment for coronavirus disease (COVID-19): interim guidance. Geneva: World Health Organization;2020. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: ([https://www.who.int/publicationsdetail/considerations-for-quarantine-of-individualsin-the-context-of-containment-for-coronavirusdisease-\(covid-19\)](https://www.who.int/publicationsdetail/considerations-for-quarantine-of-individualsin-the-context-of-containment-for-coronavirusdisease-(covid-19))).
12. Critical preparedness, readiness and response actions for COVID-19: Interim guidance 19 March 2020. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/publicationsdetail/critical-preparedness-readiness-and-responseactions-for-covid-19>
13. World Health Organization. Report of the WHOChina Joint Mission on Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) 16-24 February 2020 [Internet]. Geneva: World Health Organization; 2020 Available from: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/docs/defaultsource/coronaviruse/who-china-joint-mission-oncovid-19-final-report.pdf>
14. Coronavirus disease (COVID-19) advice for the public. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/emergencies/diseases/novelcoronavirus-2019/advice-for-public>
15. Q&A on coronaviruses (COVID-19). [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/news-room/q-a-detail/q-acoronaviruses>
16. Infection prevention and control SAVE LIVES: Clean Your Hands [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/infectionprevention/campaigns/clean-hands/en/>
17. Global Surveillance for human infection with coronavirus disease (COVID-19) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.who.int/publications-detail/globalsurveillance-for-human-infection-with-novelcoronavirus-\(2019-ncov\)](https://www.who.int/publications-detail/globalsurveillance-for-human-infection-with-novelcoronavirus-(2019-ncov))
18. Considerations in the investigation of cases and clusters of COVID-19. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.who.int/publicationsdetail/considerations-in-the-investigation-of-casesand-clusters-of->



[covid-19](#)