

Для размещения на сайтах ОМС

**Об особенностях распространения штамма "Омикрон"  
и проведении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в органи-  
зации общественного питания**

Для сведения юридических лиц и индивидуальных предпринимателей/граждан (потребителей)

Роспотребнадзор следит за ситуацией в мире, связанной с ситуацией по новому штамму "омикрон" анализирует научный и практический опыт. Знания об особенностях распространения и течения данного штамма постоянно обновляются.

У штамма "омикрон" инкубационный период значительно короче, по предварительным данным он составляет от 2 до 5 дней в отличие от предыдущего варианта коронавируса у которого инкубационный период составлял в среднем 6-8 дней. Штамм "омикрон" передается в 7 раз быстрее, по сравнению с циркулировавшим ранее штаммом "дельта". Человек, заболевший штаммом "омикрон", может быть заразным уже в первые сутки после инфицирования. В связи с более высокой заразностью штамма "омикрон" вероятность заразиться в помещениях где находится много людей, возрастает.

Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Вологодской области в Сокольском, Усть-Кубинском, Вожегодском, Сямженском, Харовском, Верховажском районах (далее – территориальный отдел) напоминает, что в связи с нестабильной эпидемиологической ситуацией по новой коронавирусной инфекции на территории региона и с целью обеспечения безопасности населения при организации общественного питания должны соблюдаться следующие требования:

- качественное и своевременное проведение генеральных и ежедневных уборок всех помещений пищеблока с обработкой контактных поверхностей моющими и дезинфицирующими средствами по вирусному режиму в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями и хранится в таре изготовителя в отдельных помещениях или специально отведенных местах. Не допускается хранение в одном помещении дезинфицирующих средств совместно с пищевой продукцией;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением мыла и кожных антисептиков при входе в столовую;

- регулярное обеззараживание воздуха в обеденном зале и производственных помещениях с использованием рециркуляторов;

- ежедневное проведение термометрии сотрудников;

- наличие у работников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами) и перчаток;

- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

Выше указанные требования являются обязательными для исполнения индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, осуществляющими деятельность по организации общественного питания населения.

За несоблюдение санитарно-эпидемиологических требований установлена административная ответственность по ч.2 ст.6.3. Кодекса РФ об административных правонарушениях предусматривающая наложение административного штрафа на должностных лиц - от пятидесяти тысяч до ста пятидесяти тысяч рублей; на лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица - от пятидесяти тысяч до ста пятидесяти тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток; на юридических лиц - от двухсот тысяч до пятисот тысяч рублей или административное приостановление деятельности на срок до девяноста суток.