Приведенные ниже процедуры определяют, как сотрудники должны минимизировать распространение заражения при очистке следов рвоты и диареи. Указанные процедуры уменьшат риск для сотрудников, потребителей, продуктов питания и поверхностей в заведениях общественного питания. Сотрудники обязаны пройти обучение согласно вашему плану очистки, который также необходимо представить на рассмотрение регулирующим органом (согласно Washington Administrative Code (WAC, Административный кодекс штата Вашингтон) 246-215-02500).
Позаботьтесь о том, чтобы обеспечить наличие всех материалов, необходимых для надлежащего осуществления процедуры. ***Вносите поправки в документ, чтобы он соответствовал условиям вашего заведения.***

Сборник материалов. План очистки следов рвоты и диареи

**Примечание.** Используйте этот документ, чтобы способствовать постоянному осуществлению активный административный контроль (AMC) на своем предприятии. Обязательно сотрудничайте с [местным органом здравоохранения](https://doh.wa.gov/community-and-environment/food/local-food-safety-contacts), чтобы получать в случае необходимости дополнительную информацию или разрешение.

|  |
| --- |
| **Раздел** **1. Сведения о заведении общественного питания** |
| **Название заведения**      | **Телефон**      |
| **Улица (физический адрес)**      | **Город**      | **Индекс**      | **Адрес эл. почты**      |
| **Имя контактного лица**      | **Звание**/**должность**      |
| **Раздел 2. Контрольный перечень действий для плана по очистке** |
| **** | Каждое заведение общественного питания должно иметь письменный план очистки для защиты потребителей, продуктов питания, сотрудников и поверхностей. Включите указанные ниже пункты в свой план очистки (вносите изменения по мере необходимости, чтобы план соответствовал потребностям вашего предприятия). |
| [ ]  | **Защита потребителей*** Выведите посетителей из зараженного участка.
* Ограничьте доступ к зараженному участку в радиусе 25 футов (8 м), пока он не будет очищен и дезинфицирован.
* Не рассаживайте посетителей на прежние места, расположенные в радиусе 25 футов (8 м) от зараженного участка, пока он не будет надлежащим образом очищен и дезинфицирован.
* Другое:
 |
| [ ]  | **Защита продуктов питания*** Выбросьте непокрытые продукты питания или одноразовые предметы, которые находятся в пределах зараженного участка.
* Вымойте все столовые приборы и предметы, расположенные в радиусе 25 футов (8 м) от места, где у человека случился приступ рвоты или диареи.
* Прекратите обслуживание посетителей в радиусе 25 футов (8 м) от зараженного участка, пока все столовые приборы, оборудование и поверхности не будут очищены и дезинфицированы.
* Другое:
 |
| [ ]  | **Защита сотрудников*** Больных работников или сотрудников заведения общественного питания необходимо немедленно отправлять домой. Работникам учреждения общественного питания не рекомендуется возвращаться на работу, пока их симптомы не будут проявляться по крайней мере в течение 24 часов.
* Задания по очистке и дезинфекции следует поручать только обученному персоналу.
* Носите средства индивидуальной защиты, например перчатки, фартуки и защитные очки, при устранении следов рвоты и диареи.
* По окончании очистки работники должны вымыть руки.
* **Сотрудникам, которые занимались очисткой, не следует возвращаться к обработке пищевых продуктов, пока они не примут душ и сменят одежду.**
* Напоминайте сотрудникам, чтобы они сообщали ответственному лицу о своих симптомах и диагностированных заболеваниях. К симптомам относятся рвота, диарея, боль в горле, высокая температура, желтизна и воспаленные порезы на руках. К заболеваниям, о которых следует сообщать, относятся *кишечная палочка, сальмонеллез*, гепатит A, *шигеллез* и норовирус.
* Другое:
 |
| [ ]  | **Защита поверхностей*** Используйте одноразовые абсорбирующие вещества наподобие пищевой соды или наполнителя для кошачьего туалета, чтобы впитать видимые следы рвоты и диареи. Соскребите вещество и выбросьте его в мусорный пакет.
* Очистите и дезинфицируйте такие поверхности, как столешницы, дверные ручки и стулья, в радиусе 25 футов (8 м) вокруг зараженного участка.
* Прежде чем покидать зараженный участок, поместите все одноразовые средства для чистки (совки, насадки для швабр, перчатки и полотенца) в пакет, плотно закройте его и выбросьте.
* Ограничьте доступ и запланируйте очистку паром зараженных тканевых поверхностей, которые нельзя дезинфицировать обычным способом.
* Очистите и дезинфицируйте многоразовые средства для очистки в помещении, распложенном за пределами кухни.
* Другое:
 |

DOH 333-285 March 2022 Russian



Сборник материалов. План очистки следов рвоты и диареи

|  |
| --- |
| **Раздел 3. Определение поверхностей и создание набора для очистки** |
| **Поверхности. Определите тип поверхности в вашем заведении общественного питания, которой потребуется дезинфекция, чтобы сообщить об этом вашему персоналу и маркировать для данной поверхности запланированное дезинфицирующее средство** (проверьте все поверхности в учреждении). |
| [ ]  **Твердые, непористые** (плитка, винил, герметизированный бетон, нержавеющая сталь): при маркировке дезинфицирующего средства следуйте инструкциям, касающимся непористых поверхностей.[ ]  **Пористые** (негерметизированный бетон, дерево): при маркировке дезинфицирующего средства следуйте инструкциям, касающимся пористых поверхностей.[ ]  **Ковры и обивки сидений:** ограничьте доступ к участку и обработайте его паром, если нельзя использовать дезинфицирующее средство.[ ]  **Полотняные изделия и одежда:** машинная стирка и горячая сушка; по возможности использовать хлорный отбеливатель.[ ]  **Трава и наружные бетонные конструкции:** ограничить доступ; высыпать на пятно абсорбирующее вещество; поместить в пакет; вымыть участок водой.[ ]  Другое:       |
| **Комплект для очистки. Определите имеющиеся в наличии предметы для очистки заведения общественного питания** (отметьте все подходящие варианты). |
| [ ]  Одноразовые маски  | [ ]  Абсорбирующее вещество (пищевая сода, наполнитель для кошачьего туалета) | [ ]  Одноразовые насадки для швабры (не для пылесоса) | Другие инструменты:[ ]       [ ]       [ ]        |
| [ ]  Одноразовые перчатки | [ ]  Одноразовый совок или бумажные тарелки | [ ]  Ведро для швабры и горячей воды |
| [ ]  Одноразовые фартуки | [ ]  Мусорные пакеты | [ ]  Оградительная лента или предупреждающие знаки |
| [ ]  Защитные очки | [ ]  Одноразовые бумажные полотенца или одежда | [ ]  Моющее средство |
| **Дезинфицирующее средство. Информация о том, как готовить дезинфицирующее средство и пользоваться им** (маркировка соответствующего изделия): |
| Название дезинфицирующего средства, зарегистрированного Environmental Protection Agency (EPA, Агентство по охране окружающей среды):[ ]  Отбеливатель или [ ]  Другое:      Количество дезинфицирующего средства:       Количество воды:       Время воздействия:      Инструкции:       |
| Место хранения набора:       | Расположение раковины для мытья многоразовых инструментов:       |
| *Примечание. Инструменты, используемые для очистки следов рвоты и диареи, следует по возможности хранить или мыть за пределами кухни.* |
| **Раздел 4. Обучение сотрудников** |
| **Обучение сотрудников.** Сотрудники должны заранее пройти надлежащее обучение. Выберите все подходящие варианты. |
| [ ]  | Как сотрудники проходят обучение? |
| [ ]  Читают и подписывают план | [ ]  Знакомятся с набором | [ ]  Другое:       |
| [ ]  | Как часто сотрудники проходят обучение? |
| [ ]  Один раз | [ ]  Ежеквартально | [ ]  Ежегодно | [ ]  Другое:       |
| **Задания для работников.** По возможности назначайте задания по очистке работникам непродовольственного профиля. Выберите все подходящие варианты. |
| [ ]  | Кого следует оповестить о том, что у кого-то на территории заведения случился приступ рвоты или диареи? |
| [ ]  Менеджер | [ ]  Уборщик | [ ]  Официант | [ ]  Повар | [ ]  Другое:       |
| [ ]  | Кто несет ответственность за очистку, если у кого-то на территории заведения случится приступ рвоты или диареи? |
| [ ]  Менеджер | [ ]  Уборщик | [ ]  Официант | [ ]  Повар | [ ]  Другое:       |
| **Раздел 5. Дополнительная информация о заведении** |
|       |
| **Раздел 6. Ведение плана** |
| [ ]  | Где в заведении общественного питания хранится план очистки?       |
| [ ]  | Насколько часто план проходит проверку и обновляется? [ ]  Ежегодно [ ]  Другое:       |
| **Раздел 7. Подпись** |
| Лицо, ответственное за подготовку плана:       |
|                    |
| Подпись Дата | Имя печатными буквами Телефон |
| Запросить этот документ в другом формате можно по номеру телефона 1-800-525-0127. Если вы страдаете нарушением слуха, обращайтесь по телефону 711 (Washington Relay) или по электронной почте civil.rights@doh.wa.gov. |