

ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ
ՀԱՆՐԱՅԻՆ ՍՆՆԴԻ ՕՔՅԵԿՏՆԵՐՈՒՄ ԿՈՐՈՆԱՎԻՐՈՒՍԱՅԻՆ
ՀԻՎԱՆԴՈՒԹՅԱՆ (COVID-19) ՏԱՐԱԾՄԱՆ ԿԱՆԽԱՐԳԵԼՄԱՆ

Առողջ և անվտանգ աշխատանքային պայմաններ ապահովելու պարտականությունն ամբողջ ծավալով կրում է ընկերությունը: Հանրային սննդի օբյեկտներում կորոնավիրուսային հիվանդության (COVID-19) կանխարգելման ուղղությամբ կանխարգելման աշխատանքներն իրականացվում են ըստ երկրում համաճարակային իրավիճակի զարգացման փուլերի: Ներկա փուլում հանրային սննդի կազմակերպությունները/օբյեկտները շահագործելիս անհրաժեշտ է պահպանել ստորև ներկայացված կանոնները:

1. Աշխատանքի ընդհանուր կազմակերպման կանոններ

- 1) Հանրային սննդի օբյեկտներում նշանակվում է կորոնավիրուսային հիվանդության կանխարգելման միջոցառումների պատասխանատու, ով հսկողության սահմանման նպատակով վարում է առնվազն ախտահանումների, աշխատողների առողջական վիճակի մասին գրանցումները՝ համաձայն սույն որոշման հավելված N 19-ի:
- 2) Պատասխանատուի կողմից իրականացվում է հանրային սննդի կազմակերպման վայրում ընդհանուր սանիտարահամաճարակային անվտանգության կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահպանման նկատմամբ հսկողություն:
- 3) Պատասխանատուն ապահովում է հանրային սննդի կազմակերպման վայրում ընդհանուր սանիտարահամաճարակային անվտանգության կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահպանման համար անհրաժեշտ պարագաները, նյութերն ու հարմարությունները:
- 4) Անհրաժեշտ է հնարավորինս ձեռնպահ մնալ կորոնավիրուսի ծանր հիվանդության զարգացման բարձր ռիսկային խմբի աշխատողներին աշխատանքի ներգրավելուց՝ պահպանելով ՀՀ աշխատանքային օրենսգրքի 186-րդ հոդվածով սահմանված կանոնները: Գործատուն հավաստիանում է իր աշխատակցի՝ կորոնավիրուսի ծանր հիվանդության զարգացման բարձր ռիսկային խմբում գտնվելու մասին աշխատողի կողմից ներկայացված բժշկական փաստաթղթի հիման վրա: Բարձր ռիսկային խմբի մեջ ներառված են՝

ա. ընկճված իմունային համակարգ ունեցող անձինք,

բ. 65 և բարձր տարիքի անձինք,

գ. քրոնիկ հիվանդություններ ունեցող անձինք (շնչառական հիվանդություններ՝ ասթմա, թոքային քրոնիկ հիվանդություն (COPD), էմֆիզեմա կամ բրոնխիտ, սրտի քրոնիկ անբավարարություն, երիկամների քրոնիկ հիվանդություն, լյարդի քրոնիկ հիվանդություն (հեպատիտ), քրոնիկ

նյարդաբանական հիվանդություն (Պարկինսոնի հիվանդություն, ցրված սկլերոզ (MS), ուղեղային կաթված տարած),

դ. շաքարային դիաբետ ունեցող անձինք:

- 5) Ընկերությունն ապահովում է աշխատողներին և հաճախորդներին անվտանգ վարվելականոնների և սանիտարահամաճարակային անվտանգության պահանջների վերաբերյալ պատշաճ իրազեկումը տեսանելի վայրերում պաստառներ փակցնելու և/կամ այլ նախընտրելի միջոցներով՝ առնվազն սույն որոշման հավելված N 18-ով սահմանված տեղեկատվության պարունակությամբ:

2. Հանրային սննդի վայրի մասով կանոններ.

- 1) Հանրային սննդի օբյեկտն ապահովվում է ձեռքերի լվացման հնարավորություններով՝ հոսող տաք և սառը ջրով, արմնկային կամ ոտնակային կառավարման ծորակներով (դրա անհնարինության դեպքում՝ անմիջապես ախտահանման հնարավորությամբ), օճառով:
- 2) Հանրային սննդի օբյեկտի ընդհանուր մուտքի, զուգարանի և խոհանոցի մուտքերի մոտ տեղադրվում են ախտահանիչներով տարողություններ, անձեռոցիկներ և փակ աղբարկղեր:
- 3) Աշխատողներն ապահովվում են դիմակների պահուստային պաշարով (ելնելով աշխատանքային հերթափոխի տևողությունից և դիմակները առնվազն 3-4 ժամը 1 անգամ փոխելու հաշվարկից), ձեռքերի մշակման մաշկային հականեխիչներով, ախտահանիչ միջոցներով, ինչպես նաև անձեռոցիկներով:
- 4) Աշխատողների սննդի ընդունման համար հատկացվում է առանձին սենյակ՝ կահավորված լվացարանով, մշտական տաք և սառը ջրի, ինչպես նաև ձեռքերի մշակման համար մաշկային հականեխիչների պարտադիր առկայությամբ:

3. Աշխատանքային տարածքի ախտահանումը

- 1) Աշխատանքի մեկնարկին և ավարտին կատարվում է տարածքի ախտահանում՝ օգտագործելով ախտահանիչ միջոցներ՝ 60-80%-ոց սպիրտային հիմքով: Մանրակրկիտ ախտահանվում են հատկապես շփման բոլոր մակերեսները և հաճախակի օգտագործվող պարագաները:
- 2) Իրականացվում է բռնակների, բազրիքների հաճախակի (առնվազն 3 ժամը մեկ) խոնավ մաքրում՝ ախտահանիչ միջոցների օգտագործմամբ:
- 3) Յուրաքանչյուր այցելուից հետո իրականացվում է բոլոր տիպի շփման մակերեսների խոնավ մշակում (դռների բռնակներ, աթոռների թիկնակներ, էլեկտրական անջատիչներ և այլն)՝ վիրուսային ռեժիմին համապատասխան ախտահանիչ միջոցների կիրառմամբ:
- 4) Անհրաժեշտ է խուսափել կտորից կարված աթոռների ծածկերից. աթոռների թիկնակները պետք է լինեն ախտահանման ենթակա:
- 5) Անհրաժեշտ է յուրաքանչյուր սեղանի մոտ ապահովել ձեռքերի մշակման մաշկային ախտահանիչների պարտադիր առկայությունը և կիրառումը՝ այդ նպատակի համար նախատեսված (60-80%-ոց սպիրտային հիմքով) ախտահանիչների, կոսմետիկ միջոցների կամ ախտահանիչ անձեռոցիկների միջոցով:

- 6) Յուրաքանչյուր 2-3 ժամը մեկ իրականացվում է՝
 - բոլոր փակ տարածքների օդափոխություն:
 - դռների բռնակների, բազրիքների, սեղանների, աթոռի թիկնակների (բազկաթոռների արմնկակալների), լվացարանների, ինքնասպասարկման ցուցափեղկերի խոնավ մաքրում ախտահանիչ միջոցներով:
 - զուգարանների մաքրում և ախտահանում:
- 7) Ախտահանման համար կիրառվում են սահմանված կարգով գրանցված և հանրային սննդի կազմակերպություններում կիրառվելու համար թույլատրվող ախտահանիչ միջոցներ, որոնց կիրառման հրահանգներում նշված են վիրուսային վարակների ժամանակ շրջակա միջավայրի առարկաների ախտահանման ռեժիմները:
- 8) Ախտահանիչ միջոցները պահվում են արտադրողի փաթեթավորմամբ, սերտ փակ վիճակում, հատուկ հատկացված չոր, սառը, մութ, երեխաների համար անհասանելի տեղերում: Նախազգուշական միջոցառումները ախտահանում իրականացնելու ժամանակ և առաջին օգնության միջոցառումները պատահական թունավորումների ժամանակ շարադրված են յուրաքանչյուր կոնկրետ ախտահանիչ միջոցի կիրառման հրահանգում:
- 9) Անհրաժեշտ է կազմակերպել սրբիչների և հիգիենայի այլ պարագաների ամենօրյա (աշխատանքից հետո) լվացք մասնագիտացված կազմակերպությունների կողմից՝ համաձայն պայմանագրի, կամ համապատասխան պայմանների առկայության դեպքում՝ անմիջականորեն հանրային սննդի կազմակերպման վայրում:

4. Սպասքի և խոհանոցային պարագաների ախտահանումը.

- 1) Նպատակահարմար է ընդհանուր առմամբ մեկանգամյա օգտագործման սպասքի կիրառումը կամ բազմակի կիրառման սպասքի օգտագործումը՝ պարտադիր ախտահանման պայմանով:
- 2) Միաժամանակ օգտագործվող ճաշի սպասքի և պարագաների քանակը պետք է բավարարի ողջ պահանջարկը: Չի թույլատրվում օգտագործել ճաքերով, վնասված եզրերով, դեֆորմացված, վնասված էմալով սպասք:
- 3) Նպատակահարմար է, որ հանրային սննդի օբյեկտները հագեցվեն ախտահանման ազդեցությամբ ժամանակակից սպասք լվացող մեքենաներով՝ մեքենայացված եղանակով սպասքը և պարագաները լվանալու համար: Սպասքի մեքենայացված լվացումը մասնագիտացված լվացող մեքենաների մեջ իրականացվում է դրանց շահագործման հրահանգին համապատասխան, որի ժամանակ կիրառվում են սպասքի և սեղանի պարագաների ախտահանում ապահովող մշակման ռեժիմներ 65°C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանում 90 րոպե տևողությամբ:
- 4) Սպասքի՝ ձեռքով լվացման համար նախատեսվում են եռաբաժին ավազաններ՝ ճաշի սպասքի համար, երկբաժին՝ ապակե սպասքի և սեղանի պարագաների համար:
- 5) Սպասքի լվացումը ձեռքով իրականացվում է հետևյալ կարգով.
 - սննդի մնացորդների մեխանիկական հեռացում,
 - լվացում՝ ավազանի առաջին բաժնի ջրի մեջ լվացող միջոցների ավելացմամբ,

- լվացում ավազանի երկրորդ բաժնում 40 °C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի ջրում և երկու անգամ քիչ քանակությամբ լվացող միջոցների ավելացմամբ, քան ավազանի առաջին բաժնում,
 - սպասքի պարզաջրում բռնակներով մետաղյա ցանցում ավազանի երրորդ բաժնի մեջ 65°C-ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի տաք հոսող ջրով լվացում, ցնցուղի ծայրադիրով ճկուն ռետինե խողովակի օգնությամբ,
 - ամբողջ ճաշի սպասքի և պարագաների մշակում ավտոմատիչ միջոցներով՝ դրանց կիրառման հրահանգին համապատասխան,
 - սպասքի պարզաջրում բռնակներով մետաղյա ցանցի մեջ ավազանի երրորդ բաժնում հոսող ջրով, ցնցուղի ծայրադիրով ճկուն ռետինե խողովակի օգնությամբ,
 - սպասքի չորացում ցանցե դարակների, դարակաշարերի վրա:
- 6) Սպասք լվացող մեքենայի անսարք լինելու դեպքում սպասքի՝ ձեռքով լվացման և ավտոմատիչի տեխնոլոգիայի պահպանման համար պայմանների կամ մեկանգամյա ճաշի սպասքի և պարագաների բացակայության դեպքում կազմակերպության աշխատանքը դադարեցվում է:
- 7) Մեկանգամյա սպասքի կիրառման ժամանակ իրականացվում է օգտագործված սպասքի հավաքում մեկանգամյա, սերտ փակվող պլաստիկից փաթեթների մեջ, որոնք տեղափոխվում են աղբավայր:

5. Անձնակազմի համար կանոններ.

- 1) Յուրաքանչյուր աշխատողի ջերմությունը չափվում է օրական նվազագույնը երկու անգամ (հեռավար կամ անհատական օգտագործման ջերմաչափներով, այդ թվում՝ աշխատակիցների անձնական ջերմաչափներով), որից մեկը՝ աշխատակցի՝ աշխատանքի ներկայանալու ժամանակ՝ կատարելով համապատասխան նշումներ գրանցամատյանում՝ համաձայն սույն որոշման հավելված N 19-ի:
- 2) Աշխատողները մշտապես կրում են դիմակ՝ հիմք ընդունելով սույն որոշման հավելված N 18-ը:
- 3) Աշխատակիցներին արգելվում է աշխատանքային վայրը լքելը ընդմիջման նպատակով:

6. Հաճախորդների սպասարկման կանոններ.

- 1) Սպասարկումից առաջ մուտքի մոտ կատարվում է հաճախորդների ջերմաչափում:
- 2) Արգելվում է սպասարկել սուր շնչառական վարակների ավտոմատիչներով՝ ջերմություն, հազ, հարբուխ, դժվարաշնչություն ունեցող այցելուներին: Նման այցելուի դեպքում անհրաժեշտ է անմիջապես տեղեկացնել ՀՀ առողջապահության նախարարության թեժ գիծ՝ զանգահարելով 8003 համարով:
- 3) Հաճախորդների սպասարկման սեղանները տեղակայվում են այնպես, որ տարբեր սեղանների հաճախորդների միջև ապահովվի առնվազն 1.5 մետր հեռավորություն:
- 4) Հանրային սննդի օբյեկտներում արգելվում է նույն սեղանի շուրջ 5 հոգուց ավել անձանց ներկայությունը:

- 5) Արգելվում է հաճախորդների սպասարկման ընդհանուր տարածքում յուրաքանչյուր 20 քառ. մետրի հաշվարկով 10-ից ավելի հաճախորդի միաժամանակյա ներկայությունը:
- 6) Հանրային սննդի օբյեկտներում արգելվում է նարգիլեի օգտագործումը: