

Управлением по охране труда и здоровья штата Калифорния: Контрольный список действий по противодействию COVID-19

для ресторанов, баров и винных домов

2 июля 2020 г.

Этот контрольный список предназначен для того, чтобы помочь ресторанам, барам и винным домам реализовать свой план по предотвращению распространения COVID-19 на рабочем месте и является дополнением к [Руководству для ресторанов, баров и винных домов](#). Этот контрольный список представляет собой краткий обзор и содержит краткие сведения из руководства; ознакомьтесь с руководством перед использованием этого контрольного списка.



Содержание письменного плана для конкретного рабочего места

- ☐ Лицо (-а), ответственное (-ые) за реализацию плана.
- ☐ Оценка риска и меры, которые будут приняты для предотвращения распространения вируса.
- ☐ Использование защитных масок в соответствии с [Руководством CDPH](#).
- ☐ Обучение работников и общение с работниками и их представителями по вопросам плана.
- ☐ Процесс проверки соблюдения нормативных требований, документирования и устранения недостатков.
- ☐ Процесс расследования случаев заболевания COVID, оповещения местного департамента здравоохранения, выявления и изоляции близких контактов на рабочем месте и инфицированных работников.
- ☐ Протоколы на случай вспышки заболевания на рабочем месте в соответствии с [Рекомендациями CDPH](#).



Темы для обучения сотрудников

- ☐ Информация о предотвращении распространения [COVID-19](#) и уязвимых категориях населения.
- ☐ Самостоятельный скрининг на дому, в том числе измерение температуры и/или проверка симптомов согласно [Руководствам CDC](#).
- ☐ Работники не должны приходить на работу, если у них есть симптомы COVID-19, как описано CDC, а, именно, кашель, лихорадка, затрудненное дыхание,

озноб, мышечная боль, головная боль, боль в горле, недавняя потеря вкуса или обоняния, заложенность носа или насморк, тошнота рвота или диарея, или если они контактировали с лицами, у которых был диагностирован COVID-19.

- В случае выявления COVID-19 вернуться к работе можно только через 10 дней после проявления симптомов и через 72 часа после последнего случая повышения температуры тела.
- Когда обращаться за медицинской помощью.
- Важность мытья рук.
- Важность соблюдения физической дистанции на работе и в нерабочее время.
- Надлежащее использование защитных масок, включая информацию, содержащуюся в [Руководстве CDC](#).
- Информация о пособиях по оплачиваемому отпуску, включая [Закон о первоочередной поддержке семей с условиях коронавируса](#), а также о компенсационных выплатах работникам в соответствии с действующим [Приказом губернатора N-62-20](#).
- Проведите подготовку независимых подрядчиков, временных работников, подрядчиков и волонтеров, ознакомив их с этими правилами, и убедитесь в наличии у них необходимых СИЗ.



Меры индивидуального контроля и скрининг

- Скрининговые обследования и/или измерение температуры.
- Настоятельно советуйте работникам и клиентам, которые больны или имеют симптомы COVID-19, оставаться дома.
- Поощряйте частое мытье рук и использование дезинфицирующего средства для рук.
- Обеспечьте использование работниками необходимых СИЗ.
- Рассмотрите возможность предоставления перчаток в качестве дополнения к частому мытью рук при выполнении таких задач, как обращение с предметами, к которым часто прикасаются, или проведение скрининга симптомов. Необходимо носить перчатки при работе с предметами, загрязненными биологическими жидкостями.
- Предоставляйте персоналу, работающему с грязной посудой или мусорными мешками, одноразовые перчатки и фартуки и часто меняйте их.
- Необходимо также обеспечить наличие непроницаемых фартуков и средств защиты для глаз и лица для мойщиков посуды. Часто меняйте и/или дезинфицируйте их.
- Напоминайте публике о том, что следует использовать лицевые маски/покрывать лицо в перерывах между принятием пищи и употреблением напитков и соблюдать на практике физическую дистанцию, часто мыть руки с мылом в течение не менее 20 секунд, использовать антисептик для рук и не касаться руками лица.
- Клиентам, прибывшим без лицевых масок, необходимо их предоставить.
- На входе вывесите правила для клиентов и персонала.



Протоколы уборки и дезинфекции

- Тщательно выполняйте уборку в зонах с высокой посещаемостью.
- Регулярно дезинфицируйте часто используемые поверхности и поверхности, к которым прикасаются посетители.
- Выполняйте очистку поверхностей между сменами или перед каждым использованием в зависимости от того, что происходит чаще.
- Установите в таких помещениях, как столовые, дегустационные, барные зоны, стойки для персонала и кухни, надлежащие средства гигиены, включая антисептики для рук и дезинфицирующие салфетки и обеспечьте их наличие.
- Обеспечьте рабочее состояние и наличие санитарно-технических средств.
- Используйте продукты, одобренные для использования против COVID-19 по утвержденному [Агентством по охране окружающей среды \(EPA\)](#) списку и проводите обучение работников по вопросам химической опасности, инструкциям по продукту, требованиям к вентиляции и требованиям Управления по охране труда и здоровья [и безопасным для людей с астмой способам уборки помещений](#) CDPH.
- Продолжайте соблюдать действующие нормы санитарной обработки (а не дезинфекции) поверхностей, соприкасающихся с продуктами питания.
- Убедитесь в том, что все системы водоснабжения безопасны для использования, чтобы свести к минимуму риск заболевания болезнью легионеров.
- Предоставьте работникам время для уборки во время смены и рассмотрите возможность привлечения сторонних клининговых компаний.
- По возможности установите бесконтактные устройства.
- Открывайте окна и рассмотрите возможность модернизации системы фильтрации и вентиляции воздуха.
- Очищайте полы с помощью пылесоса с HEPA-фильтром или другими методами, предотвращающими рассеивание патогенных микроорганизмов в воздухе.
- Предоставляйте меню с помощью альтернативных способов, например, в виде одноразовых бумажных меню, меловых или маркерных досок, а также в виде цифровых меню, которые можно просматривать на электронных устройствах.
- Предоставляйте одноразовые жетоны заказов/локаторы столиков или дезинфицируйте их до и после использования клиентом.
- Предоставляйте клиентам настольные принадлежности (салфетки, столовые приборы, посуда и т. д.) только по мере необходимости.
- Предоставляйте предметы общего пользования только по мере необходимости или подавайте продукты в одноразовых контейнерах.
- Предварительно заворачивайте посуду в салфетки перед ее использованием клиентами и храните в чистых контейнерах.

- ❑ Тщательно мойте, ополаскивайте и дезинфицируйте многоразовые потребительские товары и храните их чистыми вдали от клиентов и персонала до момента их использования.
- ❑ Контейнеры для выноса еды должны предоставляться только по требованию и заполняться клиентами.
- ❑ Грязное столовое белье, используемое на обеденных столах, следует убирать и переносить из обеденных зон в герметичных мешках.
- ❑ Производите тщательную уборку места, где клиент принимал пищу/ел и после каждого использования.
- ❑ Рассмотрите возможность использования одноразовых чехлов для сидений, особенно на пористых поверхностях. Утилизируйте их и меняйте на новые после использования.
- ❑ Мятную жевательную резинку, конфеты, закуски и зубочистки предлагайте только при необходимости. Не оставляйте на свободном доступе эти и другие предметы, например, игры.
- ❑ Обеспечьте наличие дезинфицирующих средств для рук на входах для гостей и работников, а также в зонах, где возможен контакт.



Руководства по соблюдению физической дистанции

- ❑ Отдавайте приоритет посадке на открытом воздухе и выдаче через окно.
- ❑ Предоставляйте клиентам возможность заказывать еду на вынос, доставку еды и получать ее не выходя из машины. Используйте протоколы бесконтактной выдачи и доставки.
- ❑ Поощряйте бронирование посещения клиентов и встреч.
- ❑ Просите клиентов ждать в своих автомобилях или вдали от здания, и сообщайте им о готовности столика по мобильному телефону. Старайтесь не использовать пейджеры.
- ❑ Отрегулируйте правила максимального заполнения и обеспечьте расстояние между работниками не менее 2 метра с помощью реорганизации места, установки физических перегородок или визуальных сигналов (например, разметка пола, цветные ленты или знаки, указывающие на место, где должны стоять работники).
- ❑ Установите физические барьеры в местах, где трудно сохранять физическую дистанцию.
- ❑ Четко обозначьте зоны, в которых следует соблюдать соответствующую физическую дистанцию.
- ❑ Фиксируйте открытые двери или по возможности автоматизируйте их открывание. Установите коридоры и проходы с определенным направлением движения.
- ❑ Убирайте столы и стулья из обеденных зон, используйте визуальные указатели, чтобы показать, что их нельзя использовать, или установите плексигласовые или другие физические барьеры с целью соблюдения дистанции между клиентами.

- Закройте места за стойкой бара, чтобы работники могли находиться на расстоянии двух метров от клиентов во всех местах за барной стойкой.
- Клиенты должны делать заказы за своим столом, а не в баре, заказы быть доставлены к столам. Если клиенты должны оформлять заказы в баре, реорганизуите место таким образом, чтобы бармены, другие работники и клиенты могли поддерживать расстояние не менее 2 метров.
- Ограничивайте количество клиентов, сидящих за одним столиком.
- Не позволяйте новым посетителям подсаживаться к уже сидящим.
- Все участники вечеринки должны явиться до посадки, а принимающая сторона должна подвести всю компанию к столу одновременно.
- Отрегулируйте громкость музыки так, чтобы работники могли сохранять дистанцию от клиентов и при этом слышать заказы.
- Реализуйте процедуры организации очередей в часы пик, в том числе напоминайте клиентам о необходимости соблюдать физическую дистанцию.
- Ограничьте количество сотрудников, обслуживающих индивидуальных клиентов или группы.
- Поощряйте использование кредитных карт и бесконтактных платежей. Наличные платежи должны быть точными, без сдачи.
- Не сажайте за столик клиентов, если они не могут сохранять расстояние 2 метра от работников, рабочих зон и зон приготовления пищи и напитков.
- Проводите личные встречи, если они необходимы для соблюдения физической дистанции.
- При необходимости введите интервалы в перерывах сотрудников в соответствии с правилами установления заработной платы рабочих и времени работы.
- Реорганизуите, ограничьте или закройте зоны общего пользования, например, комнаты отдыха сотрудников, предоставляйте альтернативу, позволяющую соблюдать физическую дистанцию, не поощряйте скопления работников.
- Реорганизуите пространство так, чтобы расстояние между обедающими, работающими и проходящими через зоны входа и выхода людьми составляло не менее 2 метров.
- Реорганизуите кухни или рабочие зоны для поддержания физического расстояния в тех местах, где это возможно.
- Не проводите мероприятия, стимулирующие передвижение и общее использование предметами, такие как караоке, открытые микрофоны, викторины, походы по кабакам и т. д.
- Не оказывайте услуги и не выполняйте действия, с которыми связан повышенный риск заражения в результате совместного использования предметов и разбрызгивания.
- Закройте танцполы и прекратите организацию мероприятий, которые привлекают большое количество людей.

Дополнительные аспекты, касающиеся дегустационных залов

- ☐ Предоставляйте чистые стаканы для каждой дегустации.
- ☐ Предоставляйте одноразовые стаканы каждому гостю вместо общих корзин для мусора или плевальниц.
- ☐ Не дотрагивайтесь горлышком сосуда с напитком до чашек, стаканов и т. д., когда наливаете вино, пиво или спиртные напитки.
- ☐ Следите за тем, чтобы время дегустации для разных групп не совпадало.
- ☐ Не организуйте экскурсии, объединяющие людей из разных семей в одну группу.
- ☐ Экскурсоводы должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от клиентов/посетителей.

