

ОТРАСЛЕВОЕ РУКОВОДСТВО ПО COVID-19:

Рестораны, предлагающие еду на месте

29 июля 2020 г.

Все рекомендации должны реализоваться только с одобрения санитарного инспектора после рассмотрения местных эпидемиологических данных, включая число случаев на 100 000 человек населения, частоту положительных результатов анализа и готовность к реагированию на повышенную потребность в медицинском обслуживании, уязвимые группы населения, отслеживание контактов и тестирование.

КРАТКИЙ ОБЗОР

19 марта 2020 года инспектор общественного здравоохранения штата и директор Департамента общественного здравоохранения штата Калифорния издали приказ, согласно которому большинство жителей Калифорнии должны оставаться дома, чтобы прекратить распространение COVID-19 среди населения.

Степень влияния COVID-19 на здоровье жителей Калифорнии еще до конца не установлена. Зарегистрированы случаи разных форм заболевания: от очень легкой (у некоторых людей протекает бессимптомно) до тяжелой, которая может приводить к смерти. Некоторые категории людей, в том числе люди в возрасте от 65 лет и лица с серьезными основными заболеваниями, например заболеваниями сердца или легких, а также диабетики, подвержены повышенному риску госпитализации и серьезных осложнений. В большинстве случаев вирус передается при близком контакте или в плохо проветриваемом помещении с инфицированным, причем симптомы могут быть невыраженными или вовсе отсутствовать.

В настоящее время нет достоверной информации о числе и степени тяжести заболевших COVID-19 по отраслям или профессиональным группам, в том числе среди сотрудников инфраструктурных объектов жизнеобеспечения. Несколько вспышек заболевания были зафиксированы на рабочем месте, что указывает на риск заражения или передачи инфекции COVID-19 между сотрудниками. К числу таких рабочих мест относятся больницы, учреждения по оказанию долгосрочного ухода, тюрьмы, предприятия по производству пищевых продуктов, склады, мясоперерабатывающие заводы и продовольственные магазины.

Поскольку приказы о самоизоляции обновляются, важно предпринять все возможные меры по обеспечению безопасности сотрудников и посетителей.

Основные профилактические меры включают следующее:

- ✓ максимально возможная физическая дистанция;
- ✓ использование лицевых масок сотрудниками (где защита органов дыхания не требуется) и покупателями/клиентами;
- ✓ частое мытье рук, регулярная очистка и дезинфекция;
- ✓ обучение сотрудников этим и прочим пунктам плана по профилактике COVID-19.

Кроме того, будет критически важно иметь соответствующие процессы для выявления новых случаев заболевания на рабочих местах с последующим оперативным вмешательством и работой с органами общественного здравоохранения над остановкой распространения вируса.

ЦЕЛЬ

В данном документе содержатся рекомендации для ресторанов, предлагающих еду на месте, пабов-пивоварен, заводов по производству авторского пива, пивоварен, баров, пабов и винных домов по обеспечению безопасной и чистой

среды для работников и клиентов. Руководство не предусматривают аннулирование каких-либо прав работников, как законодательных, нормативных, так и предусмотренных коллективными договорами, а также не является исчерпывающим, поскольку не включает в себя действующие в округе предписания в сфере здравоохранения. Настоящее руководство не заменяет существующие нормативные требования, связанные с безопасностью и здоровьем, в том числе требования Управления по охране труда и здоровья штата Калифорния. ¹ Следите за изменениями в руководстве по охране здоровья в государственных/местных предписаниях, поскольку ситуация с COVID-19 остается напряженной. Более полное руководство [Управления по охране труда и здоровья штата Калифорния представлено на веб-странице, где изложены Общие принципы Управления по охране труда и здоровья по защите работников от COVID-19.](#) У Управления по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных средств США есть [рекомендации для ресторанов](#), а в рекомендациях CDC содержатся дополнительные [требования](#) к предприятиям и работодателям.

- Пабы-пивоварни, пивоварни, бары, пабы, заводы по производству авторского пива и винные дома должны оставаться закрытыми до тех пор, пока им не будет разрешено возобновить работу в измененном виде или полностью, **если они не предлагают еду на открытом воздухе или обеды в помещении. Алкоголь можно продавать только вместе с едой.**
- Пабы-пивоварни, пивоварни, пабы, заводы по производству авторского пива и винные дома в округах, где санитарный инспектор разрешил их открытие, могут следовать рекомендациям для ресторанов, винных домов и баров на [веб-сайте План действий по борьбе с COVID-19](#)).
- Рестораны, предлагающие еду на месте, пабы-пивоварни, пивоварни, бары, пабы, заводы по производству авторского пива и винные дома, предлагающие еду на открытом воздухе, должны следовать нижеприведенным рекомендациям для ресторанов и продолжать **поощрять обслуживание на вынос и доставку.**
- Пабы-пивоварни, пивоварни, бары, пабы, заводы по производству авторского пива и винные дома, которые сами не предлагают еду на открытом воздухе, но могут заключить договор с другим поставщиком на такое обслуживание, могут предлагать обеды на месте с тем условием, что оба предприятия соблюдают приведенные ниже рекомендации, а алкоголь продается только с едой.
- Предприятия, которым в настоящее время разрешено предлагать пиво, вино и спиртные напитки на вынос для употребления вне помещения и которые не предлагают еду на открытом воздухе и в помещении, должны соблюдать [рекомендации для розничных](#) предприятий и предлагать только продажу через окна выдачи до тех пор, пока дополнительная розничная деятельность не будет разрешена местными правилами и/или правилами штата.

- Производители пива, вина и спиртных напитков должны [следовать рекомендациям для производственных предприятий](#).
- Эти рекомендации не предназначены для концертных, театральных и развлекательных предприятий. Предприятия этих типов должны оставаться закрытыми до разрешения возобновить работу в измененном виде или полностью на основании специального приказа или рекомендации о повторном открытии. Предприятия, которые предлагают полноценные обеды, должны прекратить развлечения такого типа до тех пор, пока им не будет разрешено возобновить эти виды деятельности в измененном виде или полностью.

Обязательное использование лицевых масок

18 июня CDPH опубликовало [Руководство по использованию лицевых масок](#) с требованиями повсеместного использования лицевых масок как посетителями, так и сотрудниками во всех общественных и рабочих местах, где существует высокий риск распространения заболевания.

Жители Калифорнии обязаны носить лицевые маски на работе непосредственно на рабочем месте или вне его в следующих случаях:

- при близком контакте с посетителем;
- при работе в местах скопления посетителей вне зависимости от присутствия посетителей в данный момент;
- при работе в точках общепита или упаковки пищи на продажу или доставку;
- при работе в места общего пользования, например коридорах, лестницах, лифтах и парковочных местах, и во время пользования таких мест;
- в комнате или в закрытом помещении с посторонними людьми (кроме членов семьи или сожителей), если невозможно соблюдать физическую дистанцию;
- при управлении общественным транспортом или паратранзитом, за рулем такси или автомобиля для частного извоза или для общих поездок, когда перевозят пассажиров. Когда в салоне нет пассажиров, лицевые маски настоятельно рекомендуются.

Подробная информация, в том числе все требования и исключения к этим правилам, приведена в [руководстве](#). В прочих условиях лицевые маски настоятельно рекомендуются; работодатели могут применять дополнительные требования к использованию лицевых масок для выполнения взятых на себя обязательств по обеспечению безопасности и здоровья сотрудников на рабочем месте. Работодатели обязаны предоставить сотрудникам защитные маски или возместить их стоимость.

Работодатели обязаны разработать адаптивную политику для сотрудников, которые

относятся к исключительной категории и не в состоянии носить лицевую маску. Если сотрудник должен носить лицевую маску из-за частого контакта с другими людьми, но он не в состоянии носить лицевую маску по состоянию здоровья, то такому сотруднику необходимо предоставить подходящие альтернативные варианты, например лицевой экран с защитной пленкой на нижней кромке, если применимо и если позволяет состояние здоровья.

Открытые для посетителей предприятия должны знать об исключениях, касающихся ношения лицевых масок, предусмотренных [Руководством департамента здравоохранения Калифорнии \(CDPH\) по ношению лицевых масок](#), и не вправе запрещать вход без маски посетителям, которые соответствуют требованиям, указанным в [руководстве](#). Компаниям необходимо будет разработать политики введения этих исключений для заказчиков, клиентов, посетителей и работников.



План для конкретного рабочего места

- Создайте на каждом предприятии письменный план профилактики COVID-19 с учетом особенностей рабочих мест, проведите комплексную оценку рисков во всех рабочих зонах и для всех рабочих заданий, а также назначьте в каждом учреждении ответственного за реализацию этого плана.
- Включите в планы по каждому рабочему месту [Рекомендации CDPH по лицевым маскам](#) и добавьте политику в отношении исключений.
- Укажите контактную информацию местного департамента здравоохранения, в зоне действия которого расположен ресторан для передачи информации о вспышках COVID-19 среди работников или клиентов.
- Ознакомьте сотрудников и их представителей с планом, обсудите его с ними и предоставьте сотрудникам и их представителям возможность ознакомиться планом.
- Регулярно проводите оценку учреждения на предмет соблюдения плана, документируйте и устраняйте выявленные недостатки.
- Исследуйте каждый случай заболевания COVID-19 и определите, могли ли рабочие факторы способствовать риску инфекции. При необходимости обновляйте план для предотвращения дальнейших случаев заражения.
- Если на рабочем месте происходит вспышка заболевания, внедрите необходимые алгоритмы и протоколы в соответствии с [Руководством CDPH](#).
- Определите близкие контакты (расстояние 6 футов (1,8 м) на протяжении 15 минут или более) инфицированного сотрудника и примите меры по изоляции сотрудников с положительными результатами анализа на COVID-19 и контактных лиц.
- Придерживайтесь приведенных ниже рекомендаций. Несоблюдение этого требования может привести к заболеваемости на рабочем месте, что может вызвать временную приостановку или ограничение деятельности.



Темы для обучения сотрудников

- Информация о [COVID-19](#), о том, как предотвратить распространение инфекции, и о том, какие сопутствующие болезни могут сделать человека более восприимчивым к инфицированию вирусом.
- Самостоятельный скрининг на дому, в том числе измерение температуры и/или проверка на наличие симптомов согласно [Руководству CDC](#).
- Почему важно не выходить на работу.
 - Если у сотрудника есть симптомы COVID-19, [описанные Центром по контролю за заболеваниями](#), такие как жар или озноб, кашель, одышка или затрудненное дыхание, усталость, боль в мышцах или теле, головная боль, недавно появившаяся потеря вкуса или запаха, боль в горле, заложенность носа или насморк, тошнота, рвота или диарея, ИЛИ
 - Если у работника был диагностирован COVID-19, и он еще находится на изоляции, ИЛИ
 - Если в течение последних 14 дней у работника был контакт с человеком, у которого был диагностирован COVID-19, и он считается потенциально инфицированным (т. е. по-прежнему находится на изоляции).
- Вернуться к работе после диагностирования COVID-19 только по прошествии 10 дней с момента проявления первых симптомов, когда симптомы уже не настолько выражены, и у сотрудника не было жара (без применения жаропонижающих препаратов) в последние 72 часа. Сотрудник, у которого диагностировали COVID-19, но заболевание протекает бессимптомно, может вернуться к работе только по истечении 10 дней с момента первого положительного теста COVID-19.
- Обратиться за медицинской помощью, если симптомы усугубляются, в том числе возникает постоянная боль или тяжесть в груди, спутанность сознания или посиневшие губы или лицо. Обновления и дополнительная информация доступны на [веб-сайте Центра по контролю и профилактике заболеваний \(CDC\)](#).
- Важность частого мытья рук с мылом, включая тщательное намыливание в течение 20 секунд (или использование антисептика для рук с содержанием не менее 60 % этанола или 70 % изопропанола, когда работники не могут добраться до раковины или пункта для мытья рук согласно [рекомендациям CDC](#)).

- Важность соблюдения физической дистанции как на работе, так и в нерабочее время (см. раздел «Физическое дистанцирование» ниже).
- Надлежащее использование лицевых масок с учетом того, что:
 - лицевые маски не защищают того, кто их носит, и не являются средствами индивидуальной защиты (СИЗ).
 - Лицевые маски могут помочь защитить людей, которые находятся рядом с тем, кто носит маску, но не заменяют необходимость придерживаться физической дистанции и часто мыть руки.
 - Лицевые маски должны закрывать нос и рот.
 - Сотрудники обязаны мыть или дезинфицировать руки до и после использования лицевых масок.
 - Не касайтесь глаз, носа и рта.
 - Лицевые маски индивидуальные, их обязательно нужно мыть или утилизировать после каждого использования.
- Информация из [Руководства CDPH по использованию лицевых масок](#) с указанием обстоятельств использования лицевых масок и исключительных категорий, а также любых политик, правил работы и практик, принятых работодателем для обеспечения использования лицевых масок. Также в программу обучения обязательно нужно включить политики работодателя в отношении людей, которые входят в исключительную категорию и не в состоянии носить лицевые маски.
- Обеспечьте надлежащее обучение всех независимых подрядчиков, временных или контрактных работников и волонтеров предприятия политикам по профилактике COVID-19 и наличие необходимых расходных материалов и СИЗ. Заранее обсудите эти обязанности с организациями, которые предоставляют временных и/или внештатных сотрудников.
- Информация о льготах по отпуску, которые сотрудник вправе получить, чтобы облегчить финансовое положение во время самоизоляции. См. дополнительную информацию о [государственных программах поддержки отпуска по болезни и компенсациям работникам в случае заболевания COVID-19](#), включая права работников на отпуск по болезни, в соответствии с [Законом о первоочередной поддержке семей в условиях коронавируса](#) и в соответствии с действующим [Приказом губернатора N-51-20](#), а также права работников на компенсационные выплаты и основания для установления связанности работы с COVID-19 в соответствии с действующим [Приказом губернатора N-62-20](#).



Меры индивидуального контроля и скрининг

- Обеспечьте измерение температуры и/или проверку на наличие симптомов у всех работников в начале смены, а также у всех входящих в учреждение поставщиков, подрядчиков и других работников. Убедитесь в том, что человек, который измеряет температуру/проводит скрининг на наличие симптомов придерживается максимально возможной дистанции от сотрудников.
- Если требуется самостоятельная проверка дома, которая является допустимой альтернативой проверки в медицинском учреждении, обеспечьте ее проведение до выхода работника из дома на свою смену и соблюдение [рекомендаций CDC](#), изложенных в разделе «Темы для обучения работников» выше.
- Настоятельно советуйте работникам, которые больны или имеют симптомы COVID-19, оставаться дома.
- Работодатели должны обеспечить использование работниками средств защиты, включая средства защиту лица и при необходимости перчатки.
- Работодатели должны учитывать, где использование одноразовых перчаток полезно дополнительно к частому мытью рук или использованию антисептиков для рук. Примеры: работники, проверяющие других на наличие симптомов заболевания или работающие с предметами, к которым часто прикасаются. Работники должны носить перчатки при работе с загрязненными жидкостями организма предметами.
- Официанты, помощники официантов и другие работники, перемещающие используемые клиентами предметы (грязные чашки, тарелки, салфетки и т. д.) или работающие с мусорными мешками, должны носить одноразовые перчатки (и мыть руки перед тем, как их надеть, и после их снятия), а также регулярно надевать фартуки и часто их менять.
- Посудомойки должны в дополнение к лицевым маскам использовать оборудование для защиты глаз, носа и рта от загрязняющих брызг: защитные очки или щитки для лица. Посудомоек следует обеспечить непроницаемыми фартуками, которые они должны часто менять. Многоразовое защитное оборудование, такое как защитные экраны и очки, следует надлежащим образом дезинфицировать после использования.
- Учреждения должны принимать разумные меры, включая размещение указателей на всех входах и на стратегических и хорошо видимых местах, а также в местах подтверждения бронирования, чтобы

напоминать людям о необходимости использовать маску за исключением процесса употребления еды и напитков и соблюдать физическую дистанцию, а также часто мыть руки с мылом в течение не менее 20 секунд, использовать дезинфицирующие средства для рук и не прикасаться к лицу.

- Заранее напоминайте гостям о необходимости наличия защитной маски и по возможности предоставляйте такие маски посетителям без средств защиты.
- У гостей и посетителей следует измерять по прибытии температуру и/или проверять на наличие симптомов, просить использовать антисептик для рук и носить лицевые маски в перерывах между принятием пищи и употреблением напитков. Работодатели имеют право отменить бронирование для физических лиц и групп, в которых есть гости с симптомами.
- Вывесите на входе в ресторан на видном месте список правил для клиентов и персонала ресторана, соблюдение которых является условием получения разрешения на вход. Эти правила могут включать инструкции по использованию антисептика для рук, соблюдению физической дистанции от других клиентов, избеганию ненужных прикосновений к поверхностям в ресторане, контактную информацию местного департамента здравоохранения и изменения правил обслуживания в ресторане. Эти правила должны по возможности быть доступны в цифровом виде, включать пиктограммы, и присутствовать на листовках с меню.



Протоколы уборки и дезинфекции

- Проводите тщательную уборку в зонах с высокой посещаемостью, например, в помещениях ожидания для клиентов и вестибюлях, комнатах отдыха, обеденных зонах и зонах входа и выхода, обращая особое внимание на стойки на входе, входы, лестницы, лестничные площадки, эскалаторы, поручни и кнопки лифта. Часто дезинфицируйте часто используемые поверхности, в том числе двери, дверные ручки, устройства для быстрого открывания аварийного выхода нажатием на рычаг, выключатели, стулья в зоне ожидания, терминалы для кредитных карт, устройства для ввода ПИН-кода в банкоматах, лотки для чеков, лотки для грязной посуды, подносы для подачи пищи, телефоны, туалеты и оборудование для мытья рук.
- Часто очищайте предметы, которых касаются клиенты, особенно те, которые могут привлекать детей, включая машины для выдачи конфет и игрушек, декоративные аквариумы, витрины, декоративные фонтаны и т. д.

- Проводите очистку поверхностей, к которым касаются, после каждой смены или пользователя, в зависимости от того, что чаще, включая рабочие поверхности, телефоны, кассы, сенсорные панели/сенсорные экраны, планшеты, часы, бытовые приборы, кухонную и барную посуду и принадлежности, дверцы духовок, ручки грилей и плит, большие и малые тележки, ключи и т. д.
- По возможности следует избегать совместного использования аудиооборудования, телефонов, планшетов, ноутбуков, рабочих столов, ручек и других рабочих материалов. Никогда не используйте СИЗ совместно.
- Запретите работникам совместное использовать аудиогарнитуры и другое оборудование, если его невозможно надлежащим образом дезинфицировать после использования. Проконсультируйтесь с производителями оборудования, чтобы определить надлежащие меры дезинфекции, особенно для мягких пористых поверхностей, таких как наушники из пеноматериалов для защиты от шума.
- Предоставляйте работникам время на уборку во время смены. Задания по уборке следует назначать в рабочее время в рамках должностных обязанностей работников.
- При необходимости предусматривайте проведение уборки сторонними компаниями, чтобы было проще справиться с повышенной необходимостью в уборке.
- Установите в таких помещениях, как столовые, барные зоны, стойки для персонала и кухни, надлежащие средства гигиены, включая антисептики для рук и дезинфицирующие салфетки для всего персонала, которые непосредственно помогают клиентам.
- Убедитесь в том, что санитарно-технические помещения всегда функционируют и находятся в состоянии готовности, и при необходимости дополнительно предоставляйте мыло, бумажные полотенца и дезинфицирующее средство для рук.
- При выборе дезинфицирующих средств сотрудники должны использовать одобренные для использования против COVID-19 средства из утвержденного [Агентством по охране окружающей среды \(EPA\)](#) списка и следовать инструкциям по применению. Используйте дезинфицирующие средства, на этикетках которых указана их эффективность против новых вирусных возбудителей, разбавленные бытовые отбеливатели (5 столовых ложек примерно на 4 л воды) или спиртовые растворы с содержанием спирта не менее 70 %, которые подходят для обработки поверхности. Проведите обучение для работников по вопросам использования опасных химических веществ, инструкциям производителя по требованиям к вентиляции и

безопасному использованию, установленным Управлением по охране труда и здоровья штата Калифорния. Работники, использующие чистящие или дезинфицирующие средства, должны носить перчатки в соответствии с инструкциями по применению и обеспечивать надлежащую вентиляцию.

- Продолжайте соблюдать действующие нормы санитарной обработки (а не дезинфекции) поверхностей, соприкасающихся с продуктами питания.
- Для того чтобы свести к минимуму риск заболевания [болезнью легионеров](#) и другими связанными с водой заболеваниями, [предпринимайте меры для](#) обеспечения безопасности всех систем и элементов водоснабжения при использовании после длительного закрытия объекта.
- Рестораны должны увеличить интенсивность циркуляции свежего воздуха, открывая по возможности окна или двери и в соответствии с протоколами защиты и безопасности.
- При наличии возможности не подметайте полы и не используйте другие способы уборки, в ходе которой патогены могут рассеиваться в воздухе. По возможности используйте пылесос с фильтром HEPA.
- Рассмотрите возможность установки переносных воздухоочистителей, модернизируйте воздушные фильтры здания для обеспечения их максимальной эффективности и внесите другие модификации для увеличения количества наружного воздуха и вентиляции в офисах и во всех рабочих помещениях.
- Предоставьте гостям по возможности одноразовые меню и сделайте меню доступными в цифровом формате, чтобы клиенты могли просматривать их на персональных электронных устройствах. Если предоставить одноразовые меню невозможно, то надлежащим образом дезинфицируйте меню перед их использованием клиентами и после него. Рассмотрите варианты предварительного заказа блюд клиентами.
- Не выкладывайте заранее на столы, столовую и стеклянную посуду, кухонную посуду и т. д. Ее следует подавать клиентам индивидуально по мере необходимости. Не оставляйте на столах картонные стойки, листовки, держатели для салфеток и другие предметы.
- По возможности приостановите использование продуктов питания общего пользования, таких как флаконы с приправами, шейкеры с солью и перцем и т. д., и подавайте эти продукты в одноразовых контейнерах. Если это невозможно, то предметы общего пользования, такие как флаконы с приправами, шейкеры и т. д., следует подавать

клиентам по мере необходимости и дезинфицировать их после каждого использования.

- Перед использованием клиентами предварительно заворачивайте посуду в салфетки. Работники должны мыть руки перед тем, как завернуть посуду в салфетки. Завернутую посуду следует затем хранить в чистом контейнере. После рассадки клиентов работник, который недавно вымыл руки, должен поставить завернутую посуду на стол.
- Многоразовые предметы клиентов, включая посуду, кухонную посуду, хлебные корзины и т. д., следует надлежащим образом мыть, споласкивать и подвергать санитарной обработке. Очищенную мелкую или плоскую посуду, столовое стекло, столовую посуду и т. д. следует надлежащим образом хранить вдали от клиентов и персонала до готовности к использованию. Если надлежащая очистка многоразовых изделий невозможна, используйте одноразовые.
- Контейнеры для выноса еды должны заполнять клиенты, и предоставлять их следует только по требованию.
- Грязное столовое белье, используемое на обеденных столах, такое как скатерти и салфетки, следует убирать после каждого использования клиентом, и переносить с из обеденных зон в герметичных мешках. Работники должны надевать во время работы с грязным столовым бельем перчатки.
- Производите тщательную уборку места каждого клиента и после каждого использования. Это включает дезинфекцию столов, стульев, специальных стульев-подставок для детей, позволяющих им дотягиваться до стола, детских стульчиков для кормления, диваны и т. д., и наличие достаточного времени для надлежащей дезинфекции согласно инструкциям по применению. Многие одобренные ЕРА дезинфицирующие средства требуют минимального времени контакта (от секунд до одной минуты) для защиты от коронавируса человека.
- Рассмотрите возможность использования одноразовых чехлов для сидений, особенно на пористых поверхностях. Выбрасывайте и заменяйте чехлы для сидений после каждого использования. Используйте одноразовые или моющиеся чехлы на подушках, используемых в посадочных зонах, и меняйте или стирайте их после каждого использования.
- Закройте зоны, где возможно скопление клиентов или контакт с продуктам питания или посудой для продуктов питания, которые могут использовать другие гости. Измените способ доставки этих предметов, предоставляя их гостям по отдельности, предлагая обслуживание в

стиле кафетерия, и т. д. После каждого использования выбрасывайте или очищайте, дезинфицируйте или подвергайте предметы общего пользования санитарной обработке. Необходимо закрыть следующие зоны:

- зоны самообслуживания с банками для приправ, контейнерами для посуды, салфетками, крышками, соломинками, графинами для воды, контейнерами для выноса пищи с собой и т. д.;
 - автоматы самообслуживания, включая автоматы со льдом, содовой, замороженным йогуртом и т. д.;
 - зоны самообслуживания в форме шведского стола, сальса-баров, салатных баров и т. д.
- Прекратите приготовление и подачу еды при посетителях, например, тележки для выбора продуктов питания, конвейерные ленты, приготовление гуакамоле и т. д.
 - Не оставляйте для клиентов после еды мятную жевательную резинку, конфеты, закуски и зубочистки. Предлагайте их с чеком или предоставляйте только по требованию.
 - Установите раздатчики антисептиков для рук, по возможности бесконтактные, на входах для гостей и работников, а также в контактных зонах, таких как подъездные пути, помещения для приема посетителей, столовые, возле площадок лифтов и т. д.
 - Не предлагайте развлекательные предметы общего пользования, такие как настольные игры, бильярдные столы, аркадные игры, торговые автоматы и т. д. Закройте игровые и развлекательные зоны, где клиенты могут совместно пользоваться такими предметами, кегельбан и т. д.



Руководства по соблюдению физической дистанции

- Отдайте приоритет посадке на открытом воздухе и выдаче через окно, чтобы минимизировать перекрестный поток клиентов в закрытых помещениях. Рестораны могут расширить места на открытом воздухе и предлагать алкоголь в этих зонах, если это соответствует местным законам и нормативным актам.
- По возможности предоставляйте клиентам возможность заказывать еду на вынос, доставку еды и получать ее не выходя из машины. Блюда на вынос должны предоставляться с использованием протоколов

бесконтактной выдачи и доставки.

- По возможности не исключайте контакты между людьми при доставке товаров. Обозначьте места выгрузки для получения грузов вдали от зон с высокой посещаемостью. Соблюдайте физическую дистанцию от водителей доставки не менее 2 метров.
- По возможности поощряйте бронирование, чтобы было время для дезинфекции зон ресторана и давайте клиентам инструкции по физическому дистанцированию в ресторане через цифровые платформы.
- Рассмотрите возможность размещения предварительных заказов, чтобы ограничить время, которое клиенты проводят в помещении. Просите ожидающих места за столиком клиентов подождать в своих автомобилях или вдали от здания. По возможности оповещайте клиентов о готовности их столика по мобильному телефону, чтобы не касаться пейджеров.
- Измените максимальное количество клиентов заведения исходя из его размеров, чтобы ограничить количество людей внутри, и/или используйте непроницаемые барьеры между обслуживаемыми столами для защиты клиентов от друг друга и работников. При посадке на открытом воздухе соблюдайте стандарты физического дистанцирования не менее 2 метров, как описано в данных рекомендациях.
- Ограничьте число клиентов за одним столом, размещая рядом семьи или клиентов, которые попросили посадить их вместе. Сидящие за одним столом люди из одной компании не обязательно должны находиться на расстоянии 2 метров друг от друга. Все участники вечеринки должны явиться до посадки, а принимающая сторона должна подвести всю компанию к столу одновременно.
- Реализуйте меры для соблюдения физической дистанции между сотрудниками и клиентами не менее шести футов (1,8 м). Это могут быть физические перегородки или визуальные указатели (например, маркировка пола или знаки, указывающие на место, где должны стоять гости и/или работники).
- Установите физические барьеры или перегородки у касс, баров, стоек для персонала и в других местах, где трудно сохранять физическую дистанцию.
- Все зоны, где стоят в очереди гости или работники, должны также быть ясно обозначены для обеспечения надлежащего физического дистанцирования. Это стойки и терминалы регистрации, кулинарно-гастрономический отдел и линии, туалеты, холлы лифтов, стойки для

персонала и зоны ожидания, стойки для получения и выдачи, а также все другие зоны, где скапливаются клиенты.

- Во всех офисных зонах, кухнях, кухонных шкафах, морозильных помещениях и других рабочих зонах высокой плотности с высокой интенсивностью движения следует по возможности соблюдать протоколы физического дистанцирования.
- Совещания и обучение работников перед началом смен должны проводиться виртуально или в зонах, позволяющих соблюдать надлежащую физическую дистанцию между работниками. Запрещается делиться едой, напитками, посуда не подлежит совместному использованию.
- Отрегулируйте перерывы сотрудников в соответствии с их заработной платой и часами работы, чтобы выполнить протоколы физической дистанции.
- Постарайтесь скорректировать круг обязанностей сотрудников по их просьбе для сведения к минимуму контакта с клиентами и другими работниками (например, управление запасами вместо выполнения функций кассира или управление административными потребностями с использованием телекоммуникаций).
- По возможности измените конфигурацию офисных помещений, вестибюлей, баров с напитками, кухонь и рабочих станций, зон стоек для персонала и других помещений, чтобы обеспечить между обедающими, работающими и проходящими через зоны входа и выхода людьми расстояние не меньше 2 метров.
- Уберите столы и стулья из обеденных зон, чтобы можно было обеспечить физическое дистанцирование для клиентов и работников, составляющее 2 метра. Если столы, стулья, ларьки и т. д. невозможно передвинуть, используйте визуальные указатели, чтобы показать, что их нельзя использовать, или установите плексигласовые или другие физические барьеры с целью минимизировать воздействие клиентов друг на друга.
- Барные зоны должны оставаться закрытыми для клиентов.
- Прекратите посадку клиентов, если они не могут сохранять расстояние 2 метра от работников, рабочих зон и зон приготовления пищи и напитков.
- Ограничьте количество работников, обслуживающих отдельные группы, в соответствии с правилами оплаты и часов работы.
- Все работники ресторанов должны свести к минимуму время пребывания в пределах 2 метров от гостей.

- Закройте комнаты отдыха, используйте барьеры или увеличьте расстояние между столами/стульями, чтобы обособить сотрудников, и не допускайте скопления людей во время перерывов. Там, где это возможно, создайте открытые зоны отдыха с укрытием от солнца и сиденьями, которые обеспечивают физическую дистанцию.
- Измените конфигурацию кухни для соблюдения физической дистанции в тех зонах, где это возможно, в ином случае разнесите по возможности таким образом, чтобы выполнять работу заблаговременно.
- Не рекомендуйте готовящим еду работникам менять рабочие станции или входить в рабочие станции других лиц во время смен.
- Не рекомендуйте людям собираться в местах с высокой интенсивностью движения, таких как туалеты, коридоры, барные зоны, терминалы для бронирования и кредитных карт и т. д.
- По возможности установите коридоры и проходы для передвижения людей, чтобы исключить возможность движения работников в непосредственной близости друг от друга.
- Сотрудники должны избегать рукопожатий или аналогичных приветствий, нарушающих физическую дистанцию.
- Гости должны по возможности входить через двери, которые зафиксированы в открытом положении или открываются автоматически. В распоряжении гостей, которые должны прикоснуться к дверным ручкам, должен быть антисептик для рук.
- Отрегулируйте громкость музыки так, чтобы работники могли сохранять расстояние от клиентов и слышать заказы.
- Применяйте процедуры создания очередей в пиковые периоды, включая напоминание от хозяина гостям о необходимости соблюдать расстояние не менее 2 метров между сторонами вне зон ожидания и в их пределах.
- Сотрудники не обязаны открывать двери автомобилей или такси.
- Не касайтесь чужих ручек или папок-планшетов. По возможности используйте вспомогательные материалы для передачи товаров, такие как стеллажи и информационные табло, чтобы уменьшить количество передачи из рук в руки.

Для уязвимых категорий населения следует рассмотреть дополнительные требования. Рестораны, пивоварни, пабы-пивоварни и крафтовые винокурни должны соответствовать всем стандартам [Управлением по охране труда и здоровья штата Калифорния](#) и быть готовыми выполнять их рекомендации, а также рекомендации [центров по контролю и профилактике заболеваний \(CDC\)](#) и [Департамента здравоохранения штата Калифорния \(CDPH\)](#). Кроме того, работодатели должны быть готовы изменить методы работы при изменении этих рекомендаций.

