

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

для ресторанов, предлагающих еду на месте

2 июля 2020 г.

Этот контрольный список предназначен для того, чтобы помочь ресторанам, предлагающим еду на месте, реализовать свой план по предотвращению распространения COVID-19 на рабочем месте и является дополнением к [Руководству для ресторанов, предлагающих еду на месте](#). 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](#).
- ☐ Работник не должен приходить на работу, если у него есть симптомы COVID-19, как описано CDC, а, именно, кашель, повышенная температура,

затрудненное дыхание, озноб, мышечная боль, головная боль, боль в горле, недавняя потеря вкуса или запаха, заложенность или насморк, тошнота рвота или диарея, или если он контактировал с лицом, у которого 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 CDPH](#).
- Информация о пособиях по оплачиваемому отпуску, включая [Закон о первоочередной поддержке семей в условиях коронавируса](#), и [Приказ губернатора N-51-20](#), 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 клиентов, которые больны или имеют симптомы COVID-19, оставаться дома.
- Поощряйте частое мытье рук и использование дезинфицирующего средства для рук.
- Обеспечьте использование работниками защитных масок и 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.
- Посудомойщиков следует обеспечить непроницаемыми фартуками, а также средствами для защиты глаз и лица. Часто меняйте и/или дезинфицируйте их.
- Напоминайте публике о том, что следует использовать лицевые маски 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, сделайте их доступными в цифровом формате и включите их в меню.

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 штата Калифорния [и безопасным для людей с астмой способам уборки помещений](#) CDPH. Обеспечьте работников перчатками и следите, чтобы они их носили.
- 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 одноразовые меню и цифровые меню на электронных устройствах.
- Предоставляйте клиентам предметы, необходимые для сервировки стола (например, салфетки, столовые приборы, стеклянная посуда и т. д.) только при 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.

- ❑ 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 приема пищи и после каждого его 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.
- ❑ На входах и в зонах взаимодействия между гостями и сотрудниками установите антисептики для рук.



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 клиентов бронировать услуги.
- ❑ 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).
- ❑ Ограничивайте количество клиентов, сидящих за одним столиком.
- ❑ Установите физические барьеры в местах, где трудно сохранять физическую дистанцию.
- ❑ Четко обозначьте зоны, в которых следует соблюдать соответствующую физическую дистанцию.
- ❑ 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.
- ❑ Ограничьте количество сотрудников, обслуживающих индивидуальных клиентов или группы.
- ❑ 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 работников в соответствии с правилами установления заработной платы рабочих и времени работы.
- ☐ Реорганизуйте, ограничьте или закройте зоны общего пользования, например, комнаты отдыха сотрудников, предоставляйте альтернативу, позволяющую соблюдать физическую дистанцию, не поощряйте скопления работников.
- ☐ Реорганизуйте пространство так, чтобы расстояние между обедающими, работающими и проходящими через зоны входа и выхода людьми составляло не менее 2 метра.
- ☐ Реорганизуйте кухни или рабочие зоны для поддержания физического расстояния в тех местах, где это возможно.
- ☐ Не поощряйте скопления работников.
- ☐ Установите коридоры и проходы с определенным направлением движения.
- ☐ Фиксируйте открытые двери или по возможности автоматизируйте их открывание.
- ☐ Отрегулируйте громкость музыки так, чтобы работники могли сохранять расстояние от клиентов и слышать заказы.
- ☐ Реализуйте процедуры организации очередей в часы пик, в том числе напоминайте клиентам о необходимости соблюдать физическую дистанцию.
- ☐ Установите средства для перемещения и передачи, чтобы избежать передачу предметов от одного человека другому.

