

ОТРАСЛЕВОЕ РУКОВОДСТВО ПО COVID-19: Винные дома и дегустационные комнаты

24 ноября 2020 г.

Данное руководство предназначено для работы с секторами и мероприятиями, которые открываются на уровне штата. Однако местные работники здравоохранения могут применять более строгие правила, адаптированные к местным эпидемиологическим условиям, поэтому работодатели также должны подтвердить соответствующие местные политики по открытию заведений.

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, рестораны и продовольственные магазины.

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

Основные профилактические меры включают следующее:

- ✓ обеспечение достаточной вентиляции во всех помещениях;
- ✓ максимально возможная физическая дистанция;
- ✓ использование лицевых масок сотрудниками (где защита органов дыхания не требуется) и покупателями;
- ✓ 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 винных домов и дегустационных комнат, **которые не предоставляют** еду. Винные дома, которые управляют ресторанами и предлагают полноценный ассортимент блюд (в соответствии с указаниями Департамента по контролю за алкогольными напитками штата Калифорния, включая [определение того, что считается основными блюдами](#)), должны следовать указаниям для ресторанов. Это руководство предназначено для оказания содействия в обеспечении безопасной и чистой среды для работников и клиентов. Компании должны знать и следить за уровнем риска округа, в котором работает предприятие, и вносить необходимые корректировки в свою деятельность:

- **Фиолетовый — широкая распространенность — уровень 1:** Разрешена деятельность только на открытом воздухе, и она должна осуществляться в соответствии с изменениями, приведенными в данном руководстве. Исполнители должны поддерживать физическую дистанцию от зрителей и других исполнителей. Исполнители, которые поют, кричат, играют на духовом инструменте или занимаются подобными видами деятельности без лицевой маски, должны находиться на расстоянии не менее 4 метров от зрителей. В соответствии с готовящимся к изданию Руководством для выступлений могут потребоваться дополнительные изменения в отношении выступлений.
- **Красный — существенная распространенность — уровень 2:** Разрешена деятельность только на открытом воздухе, и она должна осуществляться в соответствии с изменениями, приведенными в данном руководстве. Исполнители должны поддерживать физическую дистанцию от зрителей и других исполнителей. Исполнители, которые поют, кричат, играют на духовом инструменте или занимаются подобными видами деятельности без лицевой маски, должны находиться на расстоянии не менее 4 метров от зрителей. В соответствии с готовящимся к изданию Руководством для выступлений могут потребоваться дополнительные изменения в отношении выступлений.
- **Оранжевый — умеренная распространенность — уровень 3:** Работа в помещениях разрешена, если там находится не более 25 % людей от максимально разрешенного количества или не более 100 человек, в зависимости от того, что меньше. Операторы должны следовать изменениям, описанным в данном руководстве. При выполнении работ в помещении исполнители должны носить лицевые маски и соблюдать все другие необходимые изменения в соответствии с готовящимся к изданию Руководством по работе в режиме реального времени. В это время исполнители должны постоянно носить лицевые маски и поддерживать физическую дистанцию от зрителей и других исполнителей. Исполнители учитываются при определении предельного количества присутствующих.
- **Желтый — минимальная распространенность — уровень 4:** Работа в помещениях разрешена, если там находится не более 50 % людей от

максимально разрешенного количества или не более 200 человек, в зависимости от того, что меньше. Операторы должны следовать изменениям, описанным в данном руководстве. При выполнении работ в помещении исполнители должны носить лицевые маски и соблюдать все другие необходимые изменения в соответствии с готовящимся к изданию Руководством по работе в режиме реального времени. В это время исполнители должны постоянно носить лицевые маски и поддерживать физическую дистанцию от зрителей и других исполнителей. Исполнители учитываются при определении предельного количества присутствующих.

Для получения наиболее актуальной информации о статусе в округе посетите веб-сайт [Концепция для более безопасной экономики](#). Обратите внимание, что местные отделы здравоохранения могут иметь более ограничительные критерии и различные закрытия. Найдите [информацию о вашем округе](#).

ПРИМЕЧАНИЕ. Винные дома должны обращаться к [руководству по COVID-19](#) Департамента контроля за алкогольными напитками штата Калифорния. Все рекомендации регулируются лицензией Департамента контроля за алкогольными напитками в отношении винных домов. Винные дома, в которых есть «дегустационная комната», могут продавать вино только для потребления на территории. Винные дома имеют ряд особенностей в работе и предлагаемых услугах, которые можно найти в других руководствах на веб-сайте [Отраслевое руководство по снижению рисков](#) и на веб-сайте Департамента по контролю за алкогольными напитками. Заведения не могут начать эти операции до тех пор, пока это не будет разрешено Концепцией, при этом они должны ознакомиться с настоящим руководством, чтобы применить соответствующие протоколы ко всем аспектам деятельности, включая:

- Предоставление полноценного ассортимента блюд в соответствии с рекомендациями Департамента по контролю за алкогольными напитками штата Калифорния (рекомендации для ресторанов).
- Продажа вина и бренди, которые будут употребляться вне помещений (руководство по розничной торговле и руководство Департамента по контролю за алкогольными напитками штата Калифорния).
- Производство вина (руководство для производственных предприятий).

Эти рекомендации не предназначены для концертных, театральных и развлекательных предприятий. Заведения этих типов должны оставаться закрытыми до разрешения возобновить работу в измененном виде или полностью на основании специального приказа или рекомендации о повторном открытии.

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 или недавно составлены 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 в том числе ожидающий принятия [Временный стандарт на случай чрезвычайных ситуаций](#), который, как ожидается, скоро вступит в силу.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 представлено на веб-странице, где изложены Общие принципы Управления по охране труда и здоровья защиты работников от COVID-19](#). Центр по контролю и профилактике заболеваний (CDC) имеет дополнительные [соображения для ресторанов и баров](#).

Обязательное использование лицевых масок

Прочитайте [Руководство CDPH по использованию лицевых масок](#) с требованием повсеместного использования лицевых масок, как посетителями, так и сотрудниками во всех общественных и рабочих местах за пределами дома. Подробная информация, в том числе все требования и исключения к этим правилам, приведена в [руководстве, которое необходимо периодически перечитывать, чтобы узнать новую информацию](#).

Для получения наиболее актуальной информации о статусе в округе посетите веб-сайт [Концепция для более безопасной экономики](#). Обратите внимание, что местные отделы здравоохранения могут иметь более ограничительные критерии и различные закрытия. Найдите [информацию о вашем округе](#).



План для конкретного рабочего места

- Создайте в каждом заведении 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 расположено предприятие, 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 с планом.
- Регулярно проводите оценку заведения 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.
- Внедрите необходимые алгоритмы и протоколы в соответствии с [Руководством CDPH](#) и приказами или указаниями местного отдела здравоохранения.
- Определите близкие контакты (расстояние до двух метров в общей сложности на протяжении 15 минут или более в течение суток) инфицированного сотрудника и примите меры по изоляции сотрудников с положительными результатами анализа на COVID-19 и контактных лиц.
- Уведомляйте всех сотрудников в письменной форме и работодателей, работающих по договору субподряда сотрудников, которые могли быть подвержены воздействию COVID-19, и сообщайте о вспышках на рабочем месте местному отделу здравоохранения. Для получения дополнительной информации об обязанностях работодателя в соответствии с [AB 685](#) (глава 84, статуты 2020 г.) см. [Требования к расширенному правоприменению и отчетности работодателя](#) от Cal/OSHA и [Вопросы работодателя относительно AB 685](#) от CDPH.

- **Для работы на открытом воздухе:** Разработайте эффективный план профилактики тепловых заболеваний с письменными процедурами на английском языке и на языке, понятном большинству сотрудников. План должен быть доступен сотрудникам на рабочем месте. Ресурсы, включая часто задаваемые вопросы и ответы на них, информацию о вебинаре и образец письменного плана представлены на [странице Управления по охране труда и здоровья штата Калифорния](#) Пункты плана по предотвращению теплового удара должны включать следующее:
 - Доступ к питьевой воде.
 - Наличие тенистых мест.
 - Перерывы, во время которых можно охладиться.
 - Порядок действий в чрезвычайных ситуациях при тепловом ударе.
 - Процедуры с высокой температурой, которая превышает 95 градусов.
 - Наблюдение за сотрудниками, которые проходят акклиматизацию в период сильной жары.
 - Обучение по профилактике тепловых ударов и распознаванию симптомов тепловых ударов.
- 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 [люди подвержены повышенному риску](#) тяжелой степени заболевания или смерти.
- Самостоятельный скрининг на дому, в том числе измерение температуры и/или проверка на наличие симптомов согласно [Руководству Центра по контролю за заболеваниями](#).
- Почему важно не выходить на работу.
 - Если у работника есть симптомы COVID-19, [описанные Центром по контролю за заболеваниями](#), такие как повышенная температура или озноб, кашель, одышка или затрудненное дыхание, усталость, боль в мышцах или теле, головная боль, новая потеря вкусовой чувствительности или обоняния, боль в горле, заложенность носа или насморк, тошнота, рвота или диарея, ИЛИ

- Если у работника был диагностирован COVID-19, и его еще не выпустили из 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).
- Работник может вернуться к работе после того, как у него был диагностирован COVID-19, только после соответствия [критериям Руководства CDPH по возвращению на работу или в школу после диагностированного COVID-19](#).
- обращение за медицинской помощью, если симптомы усугубляются, в том числе возникает постоянная боль или тяжесть в груди, спутанность сознания, посиневшие губы или лицо. Обновления и дополнительная информация доступна на [веб-странице 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 (предпочтительно) или 70 % изопропанола (если продукт недоступен детям без присмотра взрослого), когда работники не могут добраться до раковины или пункта для мытья рук согласно [рекомендациям CDC](#)). Никогда не используйте дезинфицирующие средства для рук с [метанолом](#) из-за его высокой токсичности для детей и взрослых.
- 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:
 - Ношение лицевых масок обеспечивают некоторую защиту того, кто их носит, но не соответствуют стандартам фильтрации вирусосодержащих частиц.
 - Лицевые маски 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 нельзя передавать другим лицам, их обязательно нужно мыть или утилизировать после каждого использования.

- Информация из [Руководства СДРН 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 политиками 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 выплатах за оплачиваемый отпуск, которые работник может иметь право получить, благодаря чему ему будет легче оставаться дома. См. дополнительную информацию о [государственных программах, поддерживающих отпуск по болезни и компенсацию работникам за COVID-19](#), включая права работников на отпуск по болезни в соответствии с [Законом о первой реакции на коронавирусную инфекцию для семей](#).



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 заведение 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 самопроверка дома, которая является допустимой альтернативой проверки в медицинском учреждении, обеспечьте проведение проверки до выхода работника из дома на свою смену и соблюдение [рекомендаций ЦКПЗ](#), изложенных в разделе «Темы для обучения работников» выше.
- Настоятельно советуйте работникам и клиентам, которые больны или имеют симптомы COVID-19, оставаться дома.
- Работодатели должны обеспечить использование работниками средств защиты, включая средства защиты глаз 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.
- 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, и они должны часто их менять. Многоразовое защитное оборудование, такое как защитные экраны и очки, следует надлежащим образом дезинфицировать после использования.
- Работодатели должны по возможности следить за тем, чтобы работники поддерживали расстояние 2 метра до других людей. Если это невозможно, то продолжительность и частота взаимодействия должны быть сведены к минимуму. Если служебные обязанности требуют регулярного взаимодействия (например, обслуживающий персонал), то работодатели должны организовать дополнительный барьер (т. е. защитные экраны или защитные очки) для использования работниками, которые желают использовать его, и разрешить работникам использовать свой собственный барьер, если у них будет такое желание.
- Заведения должны принимать разумные меры, включая размещение указателей в стратегических и хорошо видимых местах и сообщений в подтверждениях бронирования, с напоминаниями публике о том, что они должны использовать лицевые маски в перерывах между принятием пищи и употреблением напитков (если только данное ограничение не исключается из [«Рекомендаций CDPH по лицевым маскам»](#)) и соблюдать на практике физическое дистанцирование, часто мыть руки с мылом не менее 20 секунд, использовать антисептик для рук.
- Напоминайте клиентам заранее о необходимости приносить с собой лицевые маски, в противном случае им не разрешат входить в помещение (если только данное ограничение не исключается из [«Рекомендаций CDPH по лицевым маскам»](#)). Рассмотрите возможность предоставления лицевых масок клиентам, которые могут прибыть без них.

- У клиентов следует измерять по прибытии температуру и/или проверять на наличие симптомов, просить использовать дезинфицирующее средство для рук и носить маску для лица в перерывах между принятием пищи и употреблением напитков. Работодатели имеют право отменить бронирование для физических лиц и групп, в которых есть клиенты с симптомами, и отказаться впускать их.
- Разместите на входе (-ах) на видном месте список правил для клиентов и персонала ресторана, соблюдение которых является условием получения разрешения на вход. Эти правила могут включать инструкции по постоянному ношению маски для лица, за исключением времени приема пищи или употребления напитков, инструкции по использованию дезинфицирующего средства для рук, соблюдению физической дистанции от других клиентов, избеганию ненужных прикосновений к поверхностям, контактную информацию местного департамента здравоохранения и изменения правил обслуживания. Эти правила должны, по возможности, быть доступны в цифровом виде, включать пиктограммы, и быть в меню.



Протоколы вентиляции, уборки и дезинфекции

- Заведения должны увеличить интенсивность циркуляции свежего воздуха, открывая по возможности окна или двери и в соответствии с протоколами защиты и безопасности.
- Расположите столы в помещении рядом с окнами и дверями, чтобы обеспечить максимальный воздухообмен и вентиляцию, но избегайте попадания воздуха из места, где одна группа сидит прямо к другой.
- Что касается мест в помещениях, то максимально увеличьте объем наружного воздуха, подаваемого системами вентиляции. Установите высокоэффективные фильтры, совместимые с системой вентиляции.
- Там, где это возможно установите переносные высокоэффективные воздухоочистители, модернизируйте воздушные фильтры здания для обеспечения максимальной возможной эффективности, а также внесите другие изменения для увеличения количества наружного воздуха и усиления вентиляции во всех рабочих зонах и в других зонах внутри помещений.
- Периодически проверяйте [веб-сайт CDPH](#) на предмет обновлений качества воздуха в помещении и рекомендаций по вентиляции при заболеваниях, вызываемых переносимыми по воздуху патогенами, в помещениях.

- Предоставляйте чистый стакан для каждой дегустации, и, по возможности, не наливайте напитки в стакан, который уже использовался клиентом (который он подносил к носу, из которого он дегустировал напиток и т. д.)
- Прекратите использование общих корзин для мусора, плевальниц и т. д. Вместо этого каждому гостю предоставьте отдельные одноразовые чашки, чтобы избежать заражения от брызг среди клиентов.
- Не дотрагивайтесь горлышком сосуда с напитком до чашек, стаканов и т. д., когда наливаете вино, пиво или спиртные напитки.
- Проводите тщательную очистку зон с интенсивным движением, таких как комнаты ожидания клиентов и холлы, комнаты отдыха, обеденные зоны и зоны входа и выхода, включая стойки для персонала, прихожие, лестницы, лестничные клетки, эскалаторы, поручни и кнопки управления лифтом. 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 введения ПИН-кода в банкоматах, лотки для чеков, лотки для грязной посуды, подносы для подачи пищи, телефоны, туалеты, ключи от транспортных средств и оборудование для мытья рук.
- Частое очищение предметов, которых касаются клиенты, например, производственное оборудование, бочки, 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, ручки, большие и малые тележки, ключи и т. д.
- По возможности избегайте совместного пользования аудиооборудованием, телефонами, планшетами, ноутбуками, столами, ручками и другими рабочими материалами. Никогда не используйте СИЗ совместно.
- Прекратите совместное использование аудиогарнитур и другого оборудования работниками, 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 сотрудников.. При необходимости

предусматривайте проведение уборки сторонними компаниями, чтобы было проще справиться с повышенной необходимостью в уборке.

- Установите в таких помещениях, как дегустационные, барные зоны, стойки для персонала и кухни, надлежащие средства гигиены, включая антисептики для рук и дезинфицирующие салфетки для всего персонала, которые непосредственно помогает 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 химикатов используйте утвержденные для использования против COVID-19 продукты 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 (галлон) 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. Работники, использующие чистящие и дезинфицирующие средства, должны носить перчатки и другие средства защиты, необходимые согласно инструкциям для данного продукта. Используйте [более безопасные при астме методы очистки, безопасные для людей с астмой](#), рекомендованные Департаментом здравоохранения штата Калифорния, а также позаботьтесь о надлежащей вентиляции.
- Продолжайте соблюдать действующие нормы, касающиеся требований к санитарной обработке (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.
- При наличии возможности не подметайте полы и не используйте другие способы уборки, в ходе которой патогены могут рассеиваться в воздухе, кроме тех случаев, когда у всех сотрудников в этом месте есть СИЗ. По возможности используйте пылесос с фильтром HEPA.

- По возможности предоставьте клиентам 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 и т. д. Ее следует подавать клиентам индивидуально, по мере необходимости. Не оставляйте на столах карточные стойки, листовки, держатели для салфеток и другие предметы на столах, прилавках и т. д.
- Многообразные предметы клиентов, включая стеклянную посуду, следует надлежащим образом мыть, споласкивать и подвергать санитарной обработке. Очищенное столовое стекло, столовую посуду и т. д. следует надлежащим образом хранить вдали от клиентов и персонала до готовности к использованию. Если надлежащая очистка многообразных изделий невозможна, используйте одноразовые.
- Грязное белье, например, используемое на обеденных столах и салфетки, такое как скатерти и салфетки, следует убирать после каждого использования клиентом, и переносить из дегустационных зон в герметичных мешках. Работники должны носить при работе с грязным столовым бельем перчатки.
- Производите тщательную уборку места, в котором клиент употреблял напитки, после каждого его использования. Сюда входит дезинфекция столов, стульев и т. д. и наличие достаточного времени для надлежащей дезинфекции согласно инструкциям по применению. Одобренные Агентством по охране окружающей среды дезинфицирующие средства требуют минимального времени контакта (от пары секунд до нескольких минут), чтобы эффективно воздействовать на коронавирус человека.
- Закройте зоны самообслуживания, где клиенты могут собирать или касаться товаров, которые могут использовать другие клиенты, например, салфеток, графинов для воды и т. д. Измените доставку этих предметов, предоставив их клиентам индивидуально. После каждого использования выбрасывайте или очищайте, дезинфицируйте или подвергайте предметы общего пользования санитарной обработке.
- Не оставляйте для клиентов мятную жевательную резинку, конфеты, закуски в диспенсерах. 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, дегустационные зоны, возле площадок лифтов и т. д.
- Прекратите использования предметов развлекательного характера для общего пользования, которые трудно очищать и дезинфицировать должным образом.



Руководства по соблюдению физической дистанции

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Физическое дистанцирование само по себе недостаточно для предотвращения передачи COVID-19.
- Отдайте приоритет посадке на открытом воздухе, чтобы минимизировать перекрестный поток клиентов в закрытых помещениях. Винные дома могут расширить места на открытом воздухе, если это соответствует местным законам и нормативным актам.
- По возможности не допускайте контактов между людьми при доставке товаров. Обозначьте места выдачи для получения доставок вдали от зон с высокой интенсивностью движения. Сохраняйте физическое расстояние от водителей доставки не менее 2 метров.
- Не организуйте экскурсии, объединяющие людей из разных семей в одну группу. Экскурсоводы должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от клиентов/посетителей.
- Винные дома должны использовать систему бронирования и договариваться о времени встречи, чтобы у вас было время для дезинфекции мест для дегустации.
- Чтобы свести к минимуму взаимодействие людей из разных групп и мест, примите меры для того, чтобы время дегустации у них не совпадало.
- Рассмотрите возможность предварительного бронирования мест для дегустации, чтобы ограничить время, которое клиенты проводят в заведении. Попросите ожидающих места за столиком клиентов, подождать вдали от здания.
- Обслуживаемые столы в помещении и на открытом воздухе, должны находиться на расстоянии не менее двух метров друг от друга. Измерять нужно от спинки стула за одним столом до спинки стула за соседним столом, пока сидят гости. Максимально увеличивайте расстояние между обеденными столами в помещении, если это возможно, намного дальше требуемого расстояния,

равного 2 метрам, чтобы свести к минимуму риски, связанные с потреблением напитков клиентами в помещении без лицевых масок.

- Ограничьте число клиентов за одним столом семьей или клиентами, которые попросили посадить их вместе. Сидящие за одним столом люди из одной компании не 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.
- Внедрите меры для обеспечения физической дистанции не менее 2 метров между сотрудниками и клиентами / отдельными группами. Это может быть использование физических перегородок или визуальных сигналов (например, разметки пола или знаков, указывающих, где должны стоять сотрудники и клиенты).
- 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 клиенты или работники, должны также быть ясно обозначены для обеспечения надлежащего физического дистанцирования. Это стойки и терминалы регистрации, 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, использовать протоколы физического дистанцирования.
- Клиенты должны по возможности входить через двери, которые зафиксированы в открытом положении или открываются автоматически. В распоряжении клиентов, которые должны прикоснуться к дверным ручкам, должен быть антисептик для рук.
- Уберите столы и стулья из зон для дегустации, чтобы можно было обеспечить физическое дистанцирование для клиентов и работников, составляющее 2 метра. Если нельзя переместить столы, стулья, стенды и т. д., то используйте визуальные/физические указатели, чтобы обозначить, что их нельзя использовать.
- Прекратите обслуживание групп и/или отдельных посетителей у стоек, где они не могут поддерживать расстояние не менее 2 метров от рабочих мест/станций.
- Не позволяйте новым посетителям подсаживаться к уже сидящим. Все участники группы клиентов должны явиться до посадки,

а принимающая сторона должна подвести всю компанию к месту для дегустации одновременно. По возможности попросите клиентов сидеть, а не стоять, чтобы у них было меньше возможностей для ненужного перемещения.

- Работники должны принимать и доставлять заказы клиентам, чтобы ограничить количество людей, перемещающихся по местам общего пользования. Если клиентам нужно оформить заказ, то реорганизуйте место таким образом, чтобы работники и клиенты могли поддерживать расстояние на расстоянии не менее 2 метров друг от друга.
- Отрегулируйте громкость музыки так, чтобы работники могли сохранять расстояние от клиентов и слышать заказы, а людям не нужно было бы громко говорить или кричать.
- Применяйте процедуры создания очередей в пиковые периоды, включая напоминание клиентам от принимающей стороны о необходимости соблюдать расстояние не менее 2 метров между сторонами вне зон ожидания и в их пределах.
- Ограничьте количество работников, обслуживающих индивидуальных клиентов или группы, в соответствии с правилами, которые касаются оклада и почасовой оплаты.
- Поощряйте использование кредитных карт и систем бесконтактных платежных систем.
- Все работники должны свести к минимуму время, проводимое в пределах 2 метров от клиентов.
- Во всех офисных зонах, кухнях, морозильных помещениях и других рабочих зонах высокой плотности с высокой интенсивностью движения следует по возможности соблюдать протоколы физического дистанцирования.
- Встречи и обучение работников перед началом смен должны проводиться виртуально или в зонах, позволяющих обеспечить надлежащее физическое дистанцирование между работниками. Запрещается делиться едой, напитками, посуда не подлежит совместному использованию.
- Разнесите перерывы сотрудников по времени в соответствии с их заработной платой и часами работы, чтобы обеспечить соблюдение физической дистанции.
- Рассмотрите возможность предложить сотрудникам, которые просят внести изменения в их обязанности, такие варианты, которые сводят к минимуму их контакт с клиентами и другими работниками (например, работа на складе, а не работа в качестве кассира или удаленное управление административными потребностями).

- По возможности измените конфигурацию офисных помещений, вестибюлей, баров с напитками, зон стоек для персонала и других помещений, чтобы обеспечить между потребляющими и дегустирующими напитки, работающими и проходящими через зоны входа и выхода людьми расстояние не меньше 2 метров.
- Убедитесь, что работники могут поддерживать физическую дистанцию в комнатах отдыха, используя барьеры, увеличивая расстояние между столами/стульями, чтобы разделить работников и т. д. По возможности создавайте зоны отдыха на открытом воздухе с помощью затемненных покрытий и посадки, обеспечивающей физическое дистанцирование. Не позволяйте работникам собираться во время перерывов и предотвращайте употребление пищи и напитков без защитных масок на расстоянии не более 2 метров друг от друга.
- Не разрешайте людям собираться в местах с высокой интенсивностью движения, таких как туалеты, коридоры, барные зоны, зоны для бронирования и терминалы для кредитных карт и т. д.
- Обязайте работников избегать рукопожатий и аналогичных приветствий или другого поведения, нарушающих физическую дистанцию.
- Установите приспособления, облегчающие перенос материала, такие как полки и доски объявлений, чтобы уменьшить, по возможности, число передач от человека к человеку.
- Прекратите мероприятия, стимулирующие передвижение и сократите количество предметов общего пользования среди клиентов. Это относится к викторинам, микшерным пультам и т. д.
- Рассмотрите возможность ограничения чрезмерного употребления алкоголя, в результате чего клиенты будут хуже соблюдать требования, указанные в этих руководствах.
- Закройте танцполы и прекратите организацию мероприятий, которые привлекают большое количество людей.

Для уязвимых категорий населения следует рассмотреть дополнительные требования. Работодатели должны соблюдать все стандарты [Управления по охране труда и здоровья](#) и быть готовы придерживаться его рекомендаций, а также рекомендаций [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.

