

# ОТРАСЛЕВОЕ РУКОВОДСТВО ПО COVID-19: Рестораны, бары и винные дома

2 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, пабов-пивоварен, заводов по производству авторского пива, пивоварен, баров, пабов и винных домов (вместе называемых «рестораны, бары и винные дома») по обеспечению безопасной и чистой среды для работников и клиентов.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Ресторанам, барам и винным домам рекомендуется по возможности продолжать обслуживание на вынос и с доставкой. В настоящее время предприятия, которым разрешено продавать пиво, вино и алкогольные напитки, которые будут потребляться за его пределами, должны выполнять [рекомендации для предприятий розничной торговли](#). Производители пива, вина и спиртных напитков должны следовать [рекомендациями к производству](#). Рестораны, бары и винные дома, в которых есть места для игр, например, места для боулинга, бильярдные столы и т. д., должны выполнять [руководство для семейных развлекательных центров](#). Эти рекомендации не предназначены для концертных, театральных и развлекательных предприятий. Рестораны, бары и винные дома должны прекратить проведение таких развлекательных мероприятий до тех пор, пока не будет разрешено полностью или частично возобновить эти виды деятельности. Все мероприятия или собрания, в ходе которых собираются люди из разных семей, например, частные вечеринки, должны быть отменены или отложены до дальнейшего уведомления.

Эти рекомендации не предназначены для отзыва или отмены каких-либо предусмотренных законом, нормативными актами и трудовым договором прав работников и не являются исчерпывающими, так как не содержат приказов окружных органов здравоохранения и не заменяют никакие действующие нормативные требования по безопасности и здоровью, такие как нормативные акты Управления по охране труда и здоровья штата Калифорния. <sup>1</sup>Следите за изменениями рекомендаций по охране здоровья населения и приказами органов штата/местного правительства, 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](#). Управление по контролю качества пищевых продуктов и лекарственных препаратов США выпустило [руководство для ресторанов](#), а Центр по контролю и профилактике заболеваний США (CDC) составил дополнительные инструкции для [ресторанов и баров](#).

## 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, адрес учреждения для передачи информации о вспышках COVID-19 среди сотрудников 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 (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](#)).
- 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 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.
- Официанты, помощники официантов, бармены 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 видных 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.
- 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 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. 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, ключи от транспортных средств и оборудование для мытья рук.
- Часто проводите очистку предметов, до которых дотрагиваются клиенты, в особенности те, которые могут привлекать детей, в том

числе аппараты для продажи конфет и игрушек, аркадные автоматы, декоративные аквариумы, витрины для выставки товаров, 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, дегустационные, 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. Сотрудники, использующие чистящие или дезинфицирующие средства, обязаны носить перчатки и другое защитное оборудование в соответствии с инструкциями по применению. Используйте [способы уборки, безопасные для людей с астмой](#), рекомендованные Департаментом здравоохранения штата Калифорния, а также позаботьтесь о надлежащей вентиляции.

- 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, бары и винные дома 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.
- При наличии возможности предоставляйте меню с помощью альтернативных способов, например, в виде одноразовых бумажных меню, меловых или маркерных досок, к которым не придется прикасаться посетителям, а также в виде цифровых меню, которые клиенты могут просматривать на персональном электронном устройстве. По возможности используйте одноразовые жетоны заказов / локаторы столиков клиентов. Если вам сложно предоставить альтернативы, то надлежащим образом дезинфицируйте меню, номера заказов и т. д. до и после их использования клиентом. Рассмотрите варианты, которые позволяют

клиентам заранее оформлять заказ.

- 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 корзинки 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. Одобренные Агентством по охране окружающей среды дезинфицирующие средства требуют минимального времени контакта (от пары секунд

до нескольких минут), чтобы эффективно воздействовать на коронавирус 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, мест размещения закусок 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 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, столовые, возле площадок лифтов, на территории дегустационной и барной стойки и т. д.
- Рассмотрите возможность прекращения использования предметов развлекательного характера для общего пользования, которые трудно очищать и дезинфицировать, например, настольные игры, книги 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, бары и винные дома могут расширить места на открытом воздухе, если это соответствует местным законам и нормативным актам.
- Рассмотрите возможность заказа клиентами еды на вынос, доставки еды и ее получения 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 рекомендуем выполнять бронирование и договариваться о времени встречи, чтобы у вас было время для дезинфекции мест потребления пищи и напитков.
- Рассмотрите возможность размещения предварительных заказов, чтобы ограничить время, которое клиенты проводят в заведении. 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. Сидящая за одним столом группой люди не обязательно должны находиться на расстоянии 2 метров друг от друга.
- Реализуйте меры для соблюдения физической дистанции между сотрудниками и клиентам/отдельными группами и 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.
- По возможности установите коридоры и проходы для передвижения людей, чтобы исключить возможность движения работников в непосредственной близости друг от друга.
- 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.
- Уберите столы и стулья из обеденных зон, чтобы можно было обеспечить физическое дистанцирование для клиентов и работников, составляющее 2 метра. Если столы, стулья, диваны и т. д. невозможно передвинуть, то используйте визуальные подсказки / физические указатели, чтобы обозначить, что их нельзя использовать, или установите плексигласовые или другие физические барьеры с целью минимизировать контакты между клиентами.
- Не позволяйте группам или отдельным посетителям рассаживаться у стоек баров, суши-баров и т. д., где они не могут поддерживать расстояние не менее 2 метров от рабочих мест/станций.
- 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. По возможности попросите гостей сидеть, а не стоять, чтобы у них было меньше возможностей для ненужного перемещения.
- Не поощряйте клиентов оформлять заказы в баре, а вместо этого проводите гостей к столам. Персонал должен 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 бармены, другие 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.
- Применяйте процедуры создания очередей в пиковые периоды, включая напоминание от принимающей стороны гостям о необходимости соблюдать расстояние не менее 2 метров между сторонами вне зон ожидания и в их пределах.
- Ограничьте количество работников, обслуживающих отдельных клиентов или группы, в соответствии с правилами оплаты и часов работы.
- Поощряйте использование кредитных карт и систем бесконтактных платежных систем.
- Все работники должны свести к минимуму время, проводимое в пределах 2 метров от гостей.
- 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 стоянок для персонала и других помещений, чтобы обеспечить между обедающими, работающими и проходящими через зоны входа и выхода людьми расстояние не меньше 2 метров.
- 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.

- Реорганизуйте кухни для поддержания физического расстояния в тех местах, где это возможно. Рассмотрите возможность выполнения подготовительной работы заранее, чтобы можно было разнести смены, сократить количество персонала, одновременно находящегося на кухне.
- 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.
- Сотрудники должны избегать рукопожатий или аналогичных приветствий, нарушающих физическую дистанцию.
- Сотрудники не обязаны открывать двери автомобилей или такси.
- По возможности используйте вспомогательные материалы для передачи товаров, такие как стеллажи и информационные табло, чтобы уменьшить количество передачи из рук в руки.
- Прекратите мероприятия, стимулирующие передвижение и сократите количество предметов общего пользования среди гостей. Это относится к караоке, открытым микрофонам, викторинам, микшерным пультам, похода по кабакам и т. д.
- Прекратите предоставление услуг и организацию мероприятий, с которыми связан повышенный риск заражения в результате совместного использования предметов и разбрызгивания, например, игры с употреблением алкогольных напитков и/или конкурсы, игры Drop Shot и т. д.
- Рассмотрите возможность ограничения чрезмерного употребления алкоголя, в результате чего гости будут хуже соблюдать требования, указанные в этих руководствах.
- Закройте танцполы и прекратите организацию выступлений, например, музыкальные или танцевальные мероприятия, которые привлекают большое количество людей.



## **Дополнительные аспекты, касающиеся дегустационных залов**

- 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, плевалниц и т. д. Вместо этого каждому гостю предоставьте отдельные одноразовые чашки, чтобы избежать заражения от брызг среди гостей.
- Не дотрагивайтесь горлышком сосуда с напитком до чашек, стаканов и т. д., когда наливаете вино, пиво или спиртные напитки.
- Чтобы свести к минимуму взаимодействие людей из разных групп и мест, примите меры для того, чтобы время дегустации у них 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.

---

Для уязвимых категорий населения следует рассмотреть дополнительные требования. Рестораны, бары и винные дома должны соблюдать все стандарты [Управления по охране труда и здоровья штата Калифорния](#) 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.

