

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для объектов общественного питания

Для обеспечения принятия соответствующих мер в ответ на вспышку COVID-19 (новый коронавирус), Главный санитарный врач округа Лос-Анджелес издал Указ «Дома безопаснее» от 21 марта 2020 г. Данный Указ, изданный Департаментом общественного здравоохранения, ввёл новые требования в отношении розничных объектов общественного питания, включая продуктовые магазины и рестораны. Общественное здравоохранение издаёт данные рекомендации для помощи розничным объектам общественного питания в соблюдении Указа и снижения риска заражения клиентов и сотрудников.

В соответствии с Указом, розничные объекты общественного питания обязаны соблюдать следующее:

Социальное дистанцирование/снижение риска

- Соблюдать социальное дистанцирование, требуя от людей находиться друг от друга на расстоянии шести (6) футов (двух метров), насколько это возможно. Лица, являющиеся членами семьи или проживающие вместе, могут стоять или перемещаться вместе, но они должны находиться на расстоянии шести (6) футов (двух метров) от других людей.
- Обеспечить свободный доступ к станциям для мытья рук с мылом и водой или к дезинфицирующему средству для рук, которое содержит не менее 60 процентов спирта.
- [Разместить плакат](#) на видном месте у всех общественных входов с указанием не входить, если у людей наблюдаются симптомы респираторного заболевания, включая высокую температуру или кашель.
- Придерживаться рекомендаций по борьбе с инфекционными заболеваниями, предоставленными Департаментом общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес, включая рекомендации по уборке и дезинфекции объекта. См. рекомендации, опубликованные на веб-сайте www.publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/.

Заведения, в которых можно пообедать/поужинать

- Всем ресторанам и розничным объектам общественного питания запрещается подавать еду для употребления на территории заведения, как внутри помещения, так и на открытом воздухе. Обслуживание официантами запрещено.
- Рестораны и розничные объекты общественного питания могут продолжать свою деятельность с целью приготовления и продажи еды клиентам через службу доставки, самовывоз или сервис «на ходу».
- Бары, не имеющие разрешение на работу в качестве объекта общественного питания, должны быть закрыты.
- Пивоварни или винодельни, имеющие разрешение на работу в качестве объекта общественного питания, могут оставаться открытыми с целью приготовления и продажи еды клиентам через службу доставки или самовывоз. Пивоварням и винодельням запрещено предлагать дегустацию, но можно продолжать внутреннюю оптовую и производственную деятельность.
- В заведениях, предлагающих услугу самовывоза или доставки еды, работникам необходимо обеспечить соблюдение социальной дистанции между клиентами, стоящими в очереди при заказе или самовывозе.
- Рестораны, предлагающие продукты питания (т.е. сырые ингредиенты, продукты и т.д.) для розничной продажи, могут включить их в меню только для доставки или самовывоза. Им запрещено

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для объектов общественного питания

организовывать продуктовый магазин на своей территории для самостоятельного выбора продуктов клиентами, так как это противоречит цели закрытия ресторанов для клиентов и не является разрешённой для них деятельностью.

- Общественное здравоохранение не будет вводить обязательную маркировку продуктов, упакованных для удобства, при условии, что это ингредиенты, предоставляемые клиентам по требованию.
- Ресторанам строго запрещено использовать упаковку с высоким риском:
 - Упаковку со сниженным уровнем кислорода, которая не была утверждена CDPH.
 - Бутылки дезинфицирующего раствора, продаваемых без маркировки, требуемой EPA.
- Если ресторан использует часть своего помещения для хранения непродовольственных товаров, они должны запретить самостоятельную выборку клиентом этих товаров. Эти товары должны предоставляться при доставке или покупке еды на вынос.

На кафетерии, кулинарии и рестораны, расположенные в больницах, домах престарелых или аналогичных учреждениях, данный запрет на потребление пищи на территории учреждения не распространяется; тем не менее, Общественное здравоохранение настоятельно рекомендует обеспечить соблюдение клиентами соответствующих требований социального дистанцирования (6 футов или 2 метра от других клиентов).

Продуктовые и круглосуточные магазины

- Обеспечьте дезинфекцию ручек тележек и корзин для покупок, предоставив клиентам свободный доступ к салфеткам или назначив сотрудников, которые будут проводить дезинфекцию после каждого клиента.
- Следите за количеством клиентов с целью обеспечения социального дистанцирования. Это особенно важно в случаях очередей, например, у касс. В местах большого скопления людей используйте разделительные инструменты у кассы и в очередях. Обозначьте необходимое расстояние между клиентами, используя маркировочную ленту на полу.
- Продуктовым магазинам, имеющим зоны для потребления пищи на своей территории, запрещено предлагать варианты потребления пищи как в помещении, так и на открытом воздухе.
- Продуктовые и круглосуточные магазины, предлагающие самообслуживание с доступом к неупакованной пище (например, салат-бар, суп-бар, продукты насыпью), обязаны приостановить самообслуживание клиентов.
- Дегустация продуктов запрещена.

Передвижные объекты общественного питания (например, передвижные закусочные, фургончики с едой)

- Передвижные объекты общественного питания, имеющие действующее санитарное разрешение, могут предлагать еду для потребления вне своей территории или на вынос.
- Следите за количеством клиентов с целью обеспечения социального дистанцирования. Это особенно важно в случае очередей при заказе.

Рекомендации по обслуживанию клиентов

- Рекомендуется назначить сотрудника, следящего за соблюдением требований социального

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для объектов общественного питания

- дистанцирования в любых очередях, формирующихся в магазине или за его пределами. В местах большого скопления людей используйте разделительные инструменты на кассе и в очередях. Обозначьте необходимое расстояние между клиентами, используя маркировочную ленту на полу.
- Рекомендуется обеспечить клиентов дополнительными салфетками для использования при кашле или чихании.
 - Убедитесь, что туалетные комнаты полностью оснащены мылом, одноразовыми полотенцами/сушилками для рук и бесконтактными мусорными баками.
 - Рекомендуется предоставлять клиентам дезинфицирующее средство на спиртовой основе, содержащее не менее 60 процентов спирта, в местах общего пользования, таких как вход в учреждение.
 - Рассмотрите возможность предоставления бесплатной доставки клиентам, находящимся в группе риска, чтобы им не нужно было посещать продуктовые магазины.
 - Рекомендуется ограничить общение между сотрудниками и клиентами при заказе и на кассах.

Сотрудники объектов общественного питания

- Ежедневно проверяйте самочувствие сотрудников (самопроверка или проверка работодателем) и следите за тем, чтобы больные сотрудники оставались дома.
- Сотрудникам с высокой температурой или респираторным заболеванием рекомендуется оставаться дома и не возвращаться на работу, пока не пройдет не менее 3 дней (72 часа) после их выздоровления, что означает снижение температуры тела без использования жаропонижающих средств и улучшение респираторных симптомов (например, кашель, одышка), **И** минимум 7 дней после первого появления симптомов.
- Сотрудники, которые выглядят больными по прибытию на работу или которые заболели в течение дня, должны быть немедленно отправлены домой.
- Рекомендуется назначать сотрудников на одну и ту же смену и не менять сотрудников в смене с целью уменьшения распространения инфекции, если у сотрудника будет обнаружен COVID-19.
- Рассмотрите временное назначение сотрудников, находящихся в группе риска развития серьезного заболевания, вызванного COVID-19, на те обязанности, где нахождение рядом с другими людьми сведено к минимуму. В группу риска входят пожилые люди, беременные женщины, лица с ослабленной иммунной системой или хроническими заболеваниями.
- Поручите официантам и персоналу за прилавками по мере возможности находиться на расстоянии 6 футов (2 метра) от клиентов.

Требования при подтвержденном диагнозе COVID-19

При уведомлении, что у сотрудника объекта общественного питания оказался положительный результат на COVID-19 или если предполагается, что у сотрудника будет положительный результат на основании симптомов, связанных с COVID-19, руководство объекта общественного питания обязано принять следующие меры:

1. Убедитесь, что заболевший сотрудник исключен из объекта общественного питания и следует Указу (HOO) Главного санитарного врача по контролю за COVID-19:
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_BlanketIsolation_03.25.20.pdf
⇒ Дополнительные рекомендации для лиц с подтвержденным диагнозом COVID-19 могут быть

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для объектов общественного питания

найденны на странице <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/HomeisolationenCoV.pdf>

2. Установите все потенциальные «тесные контакты» сотрудника и потребуйте от них соблюдения карантина в соответствии с Указом (НОО) Главного санитарного врача. Тесные контакты включают в себя всех людей, проживающих в одном доме с заболевшим, любые близкие контакты и всех лиц, которые находились с этим сотрудником на расстоянии менее 6 футов (2 метров) более 10 минут, начиная с 48 часов до появления симптомов у сотрудника и до окончания периода его изоляции. Кроме того, любой, кто вступал в контакт с телесной жидкостью и/или выделениями сотрудника (например, сотрудник кашлял или чихал на человека, человек пользовался общими столовыми приборами с этим сотрудником или обменивался слюной), должен соблюдать карантин.
http://publichealth.lacounty.gov/media/Coronavirus/HOO_Coronavirus_Blanket_Quarantine_03.25.20.pdf
⇒ Дополнительные рекомендации для тесных контактов могут быть найдены на странице <http://publichealth.lacounty.gov/acd/docs/COVHomeQuarantine.pdf>
3. Очищайте и дезинфицируйте учреждение, согласно рекомендациям CDC, опубликованным на странице <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/organizations/cleaning-disinfection.html>
⇒ Существующие требования по уборке и дезинфекции поверхностей, вступающих в контакт с продуктами питания, являются эффективными.
4. Розничные объекты общественного питания не должны требовать медицинских справок от людей, которые вступали в тесный контакт с сотрудником с диагнозом COVID-19, так как от них требуется соблюдение самостоятельного карантина в течение 14 дней с момента даты последнего контакта в соответствии с Указом.

Отдел санитарии окружающей среды Департамента общественного здравоохранения будет работать совместно с объектом общественного питания для предоставления рекомендаций и проверки выполнения всех требуемых мер.

Инструкции по мытью рук для всех сотрудников

- Убедитесь, что сотрудники моют руки с мылом и теплой водой не менее 20 секунд по прибытию на работу, после использования туалетной комнаты, перед и после приема пищи, регулярно в течение дня и как указано в [Кодексе общественного питания Калифорнии \(CRFC\)](#), статья 113953.3. Сотрудники не должны касаться своих глаз, носа или рта.
- В каждой смене рекомендуется назначить сотрудника, который будет следить за постоянным наличием мыла и бумажных полотенец у раковин для мытья рук.
- Рекомендуется использовать перчатки в качестве дополнительного инструмента защиты, но при этом важно помнить, что они не заменяют необходимость в мытье рук и соблюдении тщательной гигиены рук.

Следуйте основным правилам безопасности продуктов питания

- Храните горячую пищу горячей (135 °F (57 °C) или выше), а холодную – холодной (41 °F (5 °C) или ниже).
- Готовьте продукты тщательно, согласно указаниям CRFC.
- Чистите и дезинфицируйте столовые приборы и оборудование с необходимой регулярностью, установленной в CRFC.

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Рекомендации для объектов общественного питания

- Соблюдайте правила гигиены и охраны здоровья на работе – не работайте, когда болеете, мойте руки регулярно и в случаях, указанных выше.
- Убедитесь в том, что все продукты питания и пищевые ингредиенты получены из разрешённого источника.

Специальные требования

- Ограничьте использование многоразовых контейнеров, которые приносят клиенты для напитков или еды.
- Часто мойте и дезинфицируйте автоматы для напитков многоразового употребления.
- Храните одноразовую посуду, такую как чашки, столовые приборы, тарелки и упакованные специи, за прилавком, и выдавайте по запросу.

Усиленная уборка

- Назначьте сотрудников для регулярной очистки и дезинфекции всех поверхностей, к которым часто прикасаются, таких как столы раздачи, столешницы, дверцы холодильников, кассовые аппараты, терминалы для оплаты покупок кредитными картами, сантехнические приспособления, унитазы, дверные ручки, мусорные корзины, телефоны.
- Используйте продукт, одобренный Агентством по охране окружающей среды (EPA), который очищает (удаляет микробы) и дезинфицирует (убивает микробы). Всегда следуйте инструкциям с этикеток чистящих и дезинфицирующих средств.

Эффективные дезинфицирующие средства

- Для приготовления раствора с отбеливателем смешайте 4 чайные ложки отбеливателя с 1 квартой (4 стаканами) воды. Для получения большего количества раствора разведите 1/3 стакана отбеливателя в 1 галлоне (16 стаканах) воды. Используйте раствор в течение 20 минут. Используйте индикаторные полоски для проверки раствора хлора (100 частиц на миллион).
- Разрешается использовать другие дезинфицирующие средства, утверждённые EPA, если они эффективны против коронавирусов. Потребители могут позвонить по номеру «1-800», указанному на этикетке продукта, чтобы узнать об его эффективности против «COVID-19».

Правильное обращение с дезинфицирующими средствами, предметами и отходами

- Используйте химикаты в хорошо проветриваемых помещениях.
- Избегайте смешивания несовместимых химических веществ (внимательно читайте этикетки).
- Во время уборки не допускайте контакта химикатов с едой.
- Соблюдайте безопасность при обращении с отходами и выбрасывайте их в безопасный контейнер для мусора.
- Храните химикаты разрешённым способом.

Для получения более подробной информации о профилактике инфекционных заболеваний в учреждениях общественного питания обратитесь в Консультационную службу по номеру (888) 700-9995. Для получения дополнительной информации о COVID-19 посетите веб-сайт <http://publichealth.lacounty.gov>.