



Руководство по первой фазе
возобновления деятельности

Сектор: рестораны/бары/пивоварни/дегустационные залы/винокурни

Особые указания для ресторанов, баров, пивоварен, пивных, винных домов,
дегустационных залов и винокурен

Дистанцирование и размещение:

Предприятия должны:

- Ознакомиться с [Общим руководством для работодателей](#) и выполнять его указания.
- Ограничить численность собрания до максимум 100 человек в помещении или 250 человек под открытым небом, не превышая при этом численность 250 человек в помещении и под открытым небом, или количества человек, включая персонал, на основе определения вместимости (квадратные метры / заполненность), в зависимости от того, что меньше.
- Обеспечить соблюдение [Руководства ОНА по проведению собраний](#).
- Обеспечить расположение столов на расстоянии не менее 6 (шести) футов друг от друга, чтобы между группами посетителей сохранялась дистанция не менее 6 (шести) футов, в том числе, когда они садятся за стол или встают из-за стола.
 - Предприятия должны будут разработать схему рассадки, чтобы соответствовать указанным требованиям физического дистанцирования.
 - Уменьшить или ограничить количество мест для рассадки для соблюдения требования физического дистанцирования не менее 6 (шести) футов между людьми из разных групп посетителей.
 - Если сидения в полукабинетах расположены спинка к спинке, использовать каждый второй полукабинет.
- Ограничить размер групп посетителей — не более 10 человек. Запрещено объединять группы посетителей/гостей в местах совместной рассадки, не выбравших такое размещение. Требование рассадки на расстоянии 6 (шести) футов друг от друга не распространяется на посетителей из одной и той же компании, сидящих за одним столом.
- Если заведение не может обеспечить расстояние не менее 6 (шести) футов, за исключением краткого взаимодействия (например, для подачи блюд к столу), оно может оказывать только услуги по предоставлению готовых блюд на вынос. Это касается мест для рассадки как в помещениях, так и на открытом воздухе.

Сотрудники:

Предприятия должны:

- Минимизировать ручные операции, требующие контакта сотрудников с пищевыми продуктами, посредством использования соответствующих приборов и приспособлений.
- Ужесточить контроль за тщательной гигиеной рук (частое и надлежащее мытье рук) для всех сотрудников, включая шеф-поваров, поваров и официантов с учетом особой важности данного аспекта.
- Обеспечить использование перчаток сотрудниками при выполнении работ по уборке, санитарной обработке или дезинфекции. Обращаем ваше внимание, что сотрудники учреждений, не являющихся лицензированными Министерством сельского хозяйства штата Орегон (ODA) объектами, не обязаны использовать перчатки при выполнении работ, не связанных с уборкой. Использование перчаток для работ, которые могут включать контакт с пищевыми продуктами, может способствовать перекрестной контаминации. В случае использования перчаток сотрудниками предприятия должны предоставлять перчатки из латекса, а сотрудники должны соблюдать меры профилактики перекрестной контаминации путем замены перчаток после прикосновения к лицам или при смене деятельности (например, приготовление пищи и вывоз мусора). [См. раздел «Минимизация контакта голых рук» в информационном бюллетене № 1 Кодекса продуктов питания.](#)
- Ознакомиться и внедрить указания, приведенные в [Руководстве по ношению масок, лицевых щитков и повязок на территории штата.](#)

Дополнительные требования к лицензированным ODA объектам:

- В соответствии с требованиями лицензии сотрудникам запрещается контактировать с пищевыми продуктами голыми руками.

Деятельность:

Предприятия должны:

- Придерживаться указаний, изложенных в этом документе, а также всех применимых законов и административных правил, которым обычно подчиняется предприятие.
- Разрешать употребление блюд и напитков, включая алкогольные напитки, на объекте максимум до 10 часов вечера.
 - Предприятие в округе в первой фазе должно закрываться до 22:00. Затем предприятия могут возобновлять деятельность на следующий день, когда возобновляются их обычные рабочие часы, но не ранее 4:00. Что касается предприятия, которое работает 24 часа в сутки, то оно не имеет права открываться до 4:00 следующего дня, чтобы обеспечить надлежащую дезинфекцию и очистку ресторана в соответствии с Руководством ОНА.

- Запретить посетителям выполнять операции по самообслуживанию, в том числе использование фуршетов, салат-баров, автоматов с газировкой и аппаратов для розлива напитков.
- Дезинфицировать поверхности, с которыми контактируют посетители за столами, после каждого посетителя/группы, включая сидения, столы, меню, емкости для приправ и все прочие точки соприкосновения.
- Обеспечивать приправами, такими как соль и перец, кетчуп, острый соус и сахар, в одноразовых пакетиках или одноразовых емкостях. При отсутствии такой возможности емкости для приправ не следует предварительно ставить на стол, а необходимо дезинфицировать после каждого посетителя или группы. Дезинфекция должна проводиться таким образом, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов химическими веществами. Например, не использовать распылительное устройство для солонки.
- Не сервировать заранее столы (салфетки, столовые приборы, посуда).
- Размещение посетителей вдоль прилавков буфета и барных стоек разрешается только в том случае, если они обращены к окну или стене, а между группами поддерживается расстояние не менее 6 (шести) футов. Это относится ко всем объектам, включая бары, пивоварни и дегустационные залы. Заказ через прилавок буфета и барную стойку допустим, если предприятие полагает, что это уменьшит воздействие на сотрудников. Для заказа через прилавок буфета требуется, чтобы посетитель относил еду и алкоголь за стол, удовлетворяющий требованиям необходимого дистанцирования для потребления, а в процессе заказа между посетителями и сотрудниками сохранялась физическая дистанция не менее 6 (шести) футов.
- Обеспечить расстояние не менее 6 (шести) футов между посетителями/группами в процессе заказа.
 - При необходимости должны быть размещены указатели, чтобы гарантировать соблюдение посетителями требований настоящего руководства.
 - Обозначьте знаками на полу места, где посетители будут стоять в очереди.
- Осуществлять частую дезинфекцию всех мест общего пользования и точек контакта, в том числе платежных устройств.
- Использовать одноразовые меню, меню, которые можно подвергать обработке после каждого посетителя (ламинированные), онлайн, на доске и подобным образом, чтобы избежать множественных точек соприкосновения.
- Запретить использование караоке-систем, бильярдных столов и боулинга.
- Для использования музыкальных и игровых автоматов с монетоприемником должны соблюдаться протоколы, описанные ниже для терминалов видео-лотереи.

По мере возможности предприятиям рекомендуется (но не обязательно требуется):

- Назначить распорядителя или администратора для управления потоком клиентов и отслеживания дистанцирования во время ожидания в очереди, заказа, входа и выхода. Не загромождать пути к пожарным выходам.

- Ограничить количество сотрудников, обслуживающих отдельные группы. Рассмотреть возможность назначения одного и того же сотрудника для обслуживания каждой группы на протяжении всего посещения (сервировка, размещение за столом, оплата). Сотрудник может быть назначен для обслуживания нескольких групп, однако он должен тщательно мыть руки или использовать дезинфицирующее средство для рук (с содержанием спирта 60–95 %) при перемещении между группами.
- Назначить сотрудников для отслеживания доступа посетителей к местам общего пользования, таким как туалетные комнаты, чтобы не допускать скопления посетителей.
- Рекомендовать посетителям осуществлять бронирование или предварительный заказ по телефону, чтобы обеспечить наличие мест/возможность оказания услуги. Рассмотреть возможность внедрения системы бронирования по телефону, которая позволит посетителям стоять в очереди или ждать в автомобилях и заходить только после получения сигнала посредством телефонного звонка, текстового сообщения или по предоставленному рестораном устройству типа «зуммер» о готовности столика.
- Рассмотреть возможность предоставления средств для мытья рук посетителям на объекте и вокруг него. Дезинфицирующее средство для рук эффективно на чистых руках; предприятия могут предоставлять посетителям дезинфицирующее средство для рук (с содержанием спирта не менее 60–95 %). Дезинфицирующее средство для рук не заменяет мытье рук сотрудниками.
- Разместить хорошо заметные информационные указатели со списком симптомов COVID-19 (доступно по адресу healthoregon.org/coronavirus), призывающие сотрудников и посетителей с симптомами оставаться дома, и со списком контактов при необходимости получения помощи.

Предприятия с терминалами видео-лотерей (VLT):

Предприятия должны:

- Размещать VLT на расстоянии не менее 6 (шести) футов друг от друга при наличии места. Если VLT не могут быть расположены на расстоянии не менее 6 (шести) футов друг от друга, Управление лотерей штата Орегон может отключить VLT для обеспечения необходимого физического дистанцирования между работающими аппаратами и игроками.
- Потребовать от посетителей спрашивать разрешения у сотрудника для получения доступа к VLT для игры; сотрудник должен провести обработку и дезинфекцию аппарата, прежде чем разрешить начать игру. Предприятие не должно допускать доступ посетителей к VLT или смену VLT без получения разрешения от сотрудника.
- Для игрока на VLT-аппарате действуют те же требования, что и для посетителя, сидящего за столиком.
- Разрешать пребывание за аппаратом VLT или возле него лишь одному игроку.
- Примечание. Управление лотерей штата Орегон не включит аппарат VLT до тех пор, пока не убедится в соблюдении всех указанных условий.

- Ознакомиться с [Общим руководством для работодателей](#) и выполнять его указания.

Дополнительные ресурсы:

- [Плакаты с предупреждающими надписями, которые можно развесить](#)
- [Руководство по ношению масок, лицевых щитков и повязок на территории штата](#)
- [Руководство ОНА для населения](#)
- [Общее руководство ОНА для работодателей](#)
- [Раздел «Минимизация контакта голых рук» в информационном бюллетене № 1 Кодекса продуктов питания](#)

Доступность документа: Для лиц с ограниченными возможностями или лиц, говорящих на языке, отличном от английского, ОНА может предоставить информацию в альтернативных форматах, например, в переводе, крупным шрифтом или шрифтом Брайля. Обратитесь к Мавел Моралес (Mavel Morales) по телефону 1-844-882-7889 или 711 ТТТ, либо по электронной почте ONA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us.