



Последнее обновление: 24 июля 2020 г.

Руководство по второму этапу возобновления деятельности.

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

На основании документа: Исполнительный Указ № 20-27, Свод Законов штата Орегон с дополнениями и изменениями (ORS) 433.441, 433.443, 431A.010

Применимость: Это руководство применимо к ресторанам, барам, пивоварням, пивным, винным домам, дегустационным залам и винокурням, которые осуществляют свою деятельность в округах, находящихся на втором этапе.

Приведение в исполнение: В той мере, в какой это руководство требует соблюдения определенных положений, оно подлежит исполнению в соответствии с пунктом 26 Исполнительного указа 20-27.

Дистанцирование и размещение:

Предприятия должны:

- Ознакомиться с [Общим руководством для работодателей](#) и выполнять его указания.
- Ограничить численность собрания максимум до 100 человек в помещении или 250 человек на открытом воздухе, не превышая при этом численность 250 человек в помещении и на открытом воздухе, или количества человек, включая персонал, на основании определения вместимости (квадратные метры / заполненность, как указано ниже), в зависимости от того, что меньше.
- 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.

Предприятия могут расширить занимаемую площадь за счет уличного пространства для обслуживания, если такая возможность имеется, с соблюдением требований физического дистанцирования не менее 6 (шести) футов.

- 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 и при этом не установлен барьер в соответствии с указаниями ниже, использовать только каждый второй полукабинет.
- Ограничить размер групп посетителей — не более 10 человек. В местах совместной рассадки не объединяйте компании/посетителей, 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.

Предприятия могут:

- Установить физический барьер из плексигласа (акрила) или другого непроницаемого легко очищаемого материала между полукабинетами вместо обеспечения расстояния не менее 6 (шести) футов, если барьер минимум на 1 (один) фут выше, чем уровень голов сидящих посетителей, и по ширине равен минимум 3 (трем) футам или минимум ширине полукабинета, если он шире чем 3 (три) фута.

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

сотрудникам предприятия должны предоставляться перчатки из латекса, при этом сотрудники должны соблюдать меры профилактики перекрестной контаминации путем замены перчаток после прикосновения к лицу 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. Предприятия могут открыться на следующий день в соответствии с обычными запланированными рабочими часами, но не ранее 4 часов утра.
 - Что касается ресторана, который работает 24 часа в сутки в округе, в котором происходит второй этап возобновления деятельности, то такой ресторан 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 и (или) персоналом за барной стойкой 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 заведение предполагает, что это уменьшит воздействие на сотрудников. В случае заказа через прилавок буфета требуется, чтобы посетитель относил еду и алкоголь за стол, придерживаясь требований 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 или каким-либо подобным образом, чтобы избежать множественных точек соприкосновения.
- 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 загораживать 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 должно заменять 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 на случай возникновения необходимости получения помощи.

Предприятия могут:

Установить физический барьер из плексигласа (акрила) или другого непроницаемого легко очищаемого материала между прилавками буфета и барными стойками вместо обеспечения расстояния не менее 6 (шести) футов, если барьер минимум на 1 (один) фут выше, чем уровень голов сидящих посетителей, и по ширине равен минимум 3 (трем) футам или минимум ширине барной стойки, если она шире чем 3 (три) фута.

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, предприятия могут установить физический барьер из плексигласа (акрила) или другого непроницаемого легко очищаемого материала между VLT вместо обеспечения расстояния не менее 6 (шести) футов, если барьер минимум на 1 (один) фут выше, чем уровень голов сидящих посетителей, и по ширине равен минимум 3 (трем) футам или минимум ширине VLT, если он шире чем 3 (три) фута.
- Требовать от посетителей спрашивать разрешения у сотрудника для получения доступа к VLT для игры; сотрудник должен провести обработку и дезинфекцию аппарата, прежде чем разрешить 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.
- Необходимо ограничить 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 лицевых повязок на территории штата](#)
- [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 ТТУ, либо по электронной почте OHA.ADAModifications@dhsosha.state.or.us.