



Дата вступления в силу: 3 декабря 2020 г.

## Руководство по секторам — организации общественного питания

**На основании документа:** Исполнительный указ №20-66, Свод Законов штата Орегон с дополнениями и изменениями (ORS) 433.441, 433.443, 431A.010

**Применимость:** Это руководство применимо к организациям общественного питания, включая, помимо прочего, рестораны, бары, пивоварни, пивные, винные дома, дегустационные залы и винокурни, которые осуществляют свою деятельность на территории штата. Для получения информации об ограничениях на количество присутствующих см. таблицу установленного в округе уровня риска [здесь](#).

**Примечание.** Кальянным барам и центрам для пожилых людей запрещается работать вне зависимости от установленного уровня риска в округе, в котором расположено заведение.

**Обеспечение исполнения:** В той мере, в какой это руководство требует соблюдения определенных положений, оно подлежит исполнению в соответствии с пунктом 10 Исполнительного указа 20-66.

**Определения:** Для целей настоящего руководства действуют следующие определения:

- «Организации общественного питания» — это организации общественного питания, которые включают, помимо прочего, рестораны, бары, пивоварни, пивные, таверны, винные бары, кафе, фуд-корты, кофейни, винные дома, дегустационные залы и винокурни.
- «Открытое пространство» означает пространство на открытом воздухе, которое может иметь временное или фиксированное укрытие (например, навес или крыша) при условии, что, по крайней мере, семьдесят пять процентов квадратных футов его сторон открыты для потоков воздуха.

### Деятельность:

**Организации общественного питания должны:**

- Ознакомиться и внедрить указания, приведенные в [«Руководстве по ношению масок, лицевых повязок и лицевых щитков на территории штата»](#).

- Ознакомиться с [Общим руководством для работодателей и организаций](#) и выполнять его указания.
- Соблюдать требования в отношении времени закрытия и ограничения по количеству членов одной группы для организаций общественного питания, исходя из [установленного уровня риска в округе](#), в котором находится организация.
- Убедиться, что любое пространство, предназначенное для предоставления услуг общественного питания на открытом воздухе, соответствует определению «на открытом воздухе». **Любое пространство, которое рассматривается как пространство на открытом воздухе, которое не соответствует определению «на открытом воздухе», должно соответствовать требованиям и руководству по работе в помещении.**
- Придерживаться указаний, изложенных в этом документе, а также всех применимых законов и административных правил, которым обычно подчиняется предприятие.
- Обеспечивать приправами, такими как соль и перец, кетчуп, острый соус и сахар, в одноразовых пакетиках или одноразовых емкостях. Дезинфекция должна проводиться таким образом, чтобы избежать загрязнения пищевых продуктов химическими веществами. Например, не использовать распылительное устройство для солонки.
- Соблюдать главу 471 Свода Законов штата Орегон с дополнениями и изменениями (ORS) и какими-либо принятыми в этой связи правилами в отношении продажи любых алкогольных напитков для потребления по принципу «на вынос».
- Соблюдать требования [Руководства по операциям самообслуживания](#).
- 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.

## Сотрудники:

### Организации общественного питания должны:

- Обеспечить соблюдение сотрудниками требований [«Руководства по ношению масок, лицевых повязок и лицевых щитков на территории штата»](#).
- 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.](#)

### **Дополнительные требования к организациям, лицензированным Министерством сельского хозяйства штата Орегон (ODA):**

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

### **Дистанцирование и размещение:**

#### **Организации общественного питания должны:**

- Ограничить численность собрания, включая персонал, исходя из [установленного уровня риска в округе](#), в котором находится организация.
- Обеспечить расстояние не менее 6 (шести) футов между посетителями/группами при заказе, ожидании в очереди или при рассадке.
- Соблюдать требования в отношении ограничения по количеству членов одной группы для организаций общественного питания, исходя из [установленного уровня риска в округе](#), в котором находится организация.
- Не объединять группы посетителей/гостей в местах совместной рассадки, не выбравших совместное посещение.
- Разместить указатели, чтобы гарантировать соблюдение посетителями требований настоящего руководства.
- Обозначьте знаками на полу места, где посетители будут стоять в очереди.
- Обеспечить расстояние в шесть (6) футов между сотрудниками, если это возможно.

#### **Настолько, насколько это возможно, организациям общественного питания следует (но не требуется):**

- Установить плексигласовые (акриловые) или другие непроницаемые и легко очищаемые барьеры перед кассирами или прилавками для обслуживания посетителей или в других местах, где затруднительно поддерживать расстояние между сотрудниками и покупателями не менее 6 (шести) футов.

- Назначить распорядителя или администратора для отслеживания дистанцирования во время ожидания в очереди, заказа, входа и выхода. Не загромождать пути к пожарным выходам.
- Назначить сотрудников для отслеживания доступа посетителей к местам общего пользования, таким как туалетные комнаты, чтобы не допускать скопления посетителей.
- Разместить хорошо заметные информационные указатели со списком симптомов COVID-19 (доступно по адресу [healthoregon.org/coronavirus](https://healthoregon.org/coronavirus)), призывающие сотрудников и посетителей с симптомами оставаться дома, и со списком контактов на случай возникновения необходимости получения помощи.

## Уборка и дезинфекция:

### Организации общественного питания должны:

- Часто обрабатывать и дезинфицировать рабочие зоны, зоны с интенсивным движением и поверхности, к которым часто прикасаются, как в зонах для посетителей, так и в служебных помещениях организации. Например, протирать платежные терминалы и прилавки после каждого использования клиентом. Следует использовать дезинфицирующие средства, указанные в [Списке одобренных Агентством по защите окружающей среды \(Environmental Protection Agency, EPA\)](#) средств для борьбы с вирусом SARS-CoV-2, вызывающим COVID-19.
- Дезинфицировать поверхности, с которыми контактируют посетители за столами, включая прилавки, меню, емкости для приправ и все прочие точки соприкосновения.
- Осуществлять частую дезинфекцию всех мест общего пользования и точек контакта, в том числе платежных устройств.

### Настолько, насколько это возможно, организациям общественного питания следует (но не требуется):

- Рассмотреть возможность предоставления средств для мытья рук посетителям на объекте и вокруг него. Следует помнить, что 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.

## Предприятия с терминалами видео-лотерей (VLT):

### Организации общественного питания должны:

- Определить, могут ли работать терминалы видео-лотереи (VLT), исходя из установленного уровня риска для округа, в котором они расположены.
  - Организации общественного питания, в которых могут работать VLT исходя из уровня риска, установленного для конкретного округа, должны:

- Обеспечить расположение VLT на расстоянии не менее 6 (шести) футов друг от друга, чтобы между игроками сохранялась дистанция не менее 6 (шести) футов. 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.
- Ознакомиться с [Общим руководством для работодателей и организаций](#) и выполнять его указания.

**Примечание.** Управление лотерей штата Орегон не включит аппарат VLT до тех пор, пока не убедится в соблюдении всех указанных условий.

### Дополнительные ресурсы:

- [Информационные указатели, которые можно развесить](#)
- [Руководство по ношению масок, лицевых повязок и лицевых щитков на территории штата](#)
- [Общее руководство ОНА для работодателей и организаций](#)
- [Информационный бюллетень №1 о пищевом кодексе – минимизация контакта голыми руками](#) (относится только к объектам, имеющим лицензию округа)
- [Информационный бюллетень ODA – никакого контакта голыми руками](#) (относится ко всем объектам, имеющим лицензию ODA)

**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. Свяжитесь с Информационным центром здравоохранения по телефону 1-971-673-2411, 711 TTY или по адресу [COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us](mailto:COVID19.LanguageAccess@dhsosha.state.or.us)