

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Часто задаваемые вопросы (FAQ) – Протоколы для ресторанов

Последние обновления:

8/22/20: Добавлен вопрос для пояснения, что рестораны могут включать записанную музыку и телевизор для гостей, сидящих за столиками на открытом воздухе. Громкость музыки или телевизора должна быть такой, чтобы сотрудники могли соблюдать дистанцию от клиентов и при этом слышать заказы (изменения выделены жёлтым).

1. Почему защитные экраны для лица являются обязательными для обслуживающего персонала или других сотрудников при обслуживании клиентов за столами?

Весь обслуживающий персонал и сотрудники подвержены более высокому риску попадания респираторных частиц, выделяемых клиентами, на которых не надето тканевое покрытие для лица и которые также находятся менее чем в шести футах (двух метрах) от обслуживающего персонала или сотрудника.

2. В чём заключается преимущество использования защитного экрана для лица?

Защитные экраны для лица, такие как плексиглас/оргстекло, помогают уменьшить риск попадания респираторных частиц, выделяемых клиентами, на которых не надето покрытие для лица, на лицо, глаза и покрытие для лица сотрудника. Тканевые покрытия для лица защищают других людей от частиц, выделяемых их владельцем; защитные экраны для лица помогают защитить своего владельца от частиц, выделяемых другими людьми.

3. Что такое защитный экран для лица?

Защитные экраны для лица являются слоем прозрачного пластика, который часто закрепляется у лба и обеспечивает защиту лица пользователя. Они не являются заменой покрытий для лица. Они должны закрывать лоб, заходить за подбородок и лицо по бокам. Защитные экраны для лица доступны как в одноразовых, так и многоразовых вариантах.

4. Можно ли использовать защитные экраны для лица многократно?

Защитный экран для лица не должен использоваться сотрудниками совместно и должен очищаться и дезинфицироваться (обрабатываться), когда он заметно загрязнён и, по крайней мере, не менее одного раза в день (после каждой смены) перед его повторным использованием. Защитные экраны для лица должны храниться в прозрачном пластиковом контейнере и быть маркированы именем сотрудника во избежание случайного общего использования защитного экрана сотрудниками.

5. Что входит в процесс обработки?

Защитные экраны для лица многократного применения должны использоваться и дезинфицироваться согласно рекомендациям производителя. Ознакомьтесь с дополнительной информацией на <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/hcp/non-us-settings/emergency-considerations-ppe.html>.

6. Можно ли использовать защитные очки вместо защитного экрана для лица?

Нет. Защитные экраны для лица охватывают дополнительную и большую площадь для защиты сотрудника от респираторных частиц, выделяемых другими людьми.

7. Требуются ли защитные экраны для лица для сотрудников, занимающихся уборкой?

Сотрудники, которым поручено чистить многоразовые столовые приборы, должны быть обеспечены покрытием для лица и защитными очками или защитными экранами для лица,

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Часто задаваемые вопросы (FAQ) – Протоколы для ресторанов

чтобы защитить их глаза, нос и рот от заражения из-за брызг. Средства защиты многократного применения, такие как защитные экраны для лица и очки, должны тщательно дезинфицироваться в перерывах между использованием.

8. Является ли ношение тканевого покрытия для лица требованием или рекомендацией?

Ношение тканевых покрытий для лица является обязательным для всех сотрудников при общении друг с другом, клиентами или гостями. Это также является обязательным при нахождении в общественных местах. Люди, имеющие проблемы со здоровьем, которые не позволяют им носить тканевые покрытия для лица, а также дети младше 2 лет, освобождаются от этого требования.

9. Когда оператор объекта общественного питания должен уведомить Общественное здравоохранение о сотрудниках, у которых подтверждено или подозревается наличие вируса COVID-19?

Оператор объекта общественного питания должен уведомить Общественное здравоохранение при возникновении трёх (3) или более подтверждённых или возможных случаев заражения COVID-19 среди сотрудников на протяжении 14 дней. Вы можете уведомить Общественное здравоохранение, позвонив по номеру (888) 397-3993 или (213) 240-7821.

10. Должен ли объект общественного питания разместить все страницы «Протокола открытия ресторанов для употребления еды на своей территории: приложение I» или только первую страницу?

Оператор объекта общественного питания должен обеспечить выполнение «Протокола» и разместить весь документ у входа в учреждение, где клиенты или посетители смогут просмотреть его при входе.

11. Было издано несколько «Указов здравоохранения». Как я могу знать, какому из них следовать?

Департамент Общественного здравоохранения, при поддержке специалистов в области науки и здравоохранения, использует поэтапный подход, чтобы разрешить открытие большего количества предприятий. В связи с этим важно часто посещать веб-сайт Общественного здравоохранения, чтобы ознакомиться с самыми последними Указами Главного санитарного врача, регулярными обновлениями и самыми последними рекомендациями. Всё это доступно по адресу <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/>.

12. По какой ссылке можно получить информацию об Указе Главного санитарного врача?

Указ Главного санитарного врача доступен по адресу <http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/>.

13. Может ли объект общественного питания оставлять солонки и перечницы на столах?

Солонки и перечницы не должны находиться на столах до того, как следующая группа людей сядет за стол, если только они не были очищены и продезинфицированы до их прихода. Настоятельно рекомендуется использовать специи и пряности однократного применения.

14. Какой материал можно использовать для перегородок?

Перегородки должны быть изготовлены из непроницаемых, легко очищаемых и прочных материалов, которые можно часто очищать.

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Часто задаваемые вопросы (FAQ) – Протоколы для ресторанов

15. Может ли банкетный зал открыться для работы?

В банкетном зале нельзя проводить какие-либо мероприятия или другие собрания в учреждении. Однако, если банкетный зал в данный момент имеет разрешение на работу в качестве ресторана, это пространство можно использовать только для обслуживания клиентов за столиками на открытом воздухе, при наличии такой зоны, и при соблюдении *Приложения I: Протокола открытия ресторанов для употребления еды на своей территории* (пересмотренный Указ издан 1 июля 2020 г). Банкетные залы и рестораны могут и должны продолжать предлагать еду на вынос и услуги доставки, насколько это возможно.

16. Что делать, если сотрудник ресторана не может носить покрытие для лица из-за состояния здоровья, освобождается ли такой сотрудник от этого требования?

Приложите все усилия, чтобы назначить сотрудника объекта общественного питания, чье состояние здоровья не позволяет носить покрытие для лица, на выполнение обязанностей, при которых он не будет вступать в контакт с населением, открытой едой или напитками. При невозможности ношения покрытия для лица или маски сотрудники объекта общественного питания, обслуживающие клиентов за столиками на открытом воздухе, должны носить защитный экран для лица с дополнительным материалом по нижнему краю, который закрепляется под подбородком, и должны проходить более тщательную проверку на наличие симптомов, такую как обязательное измерение температуры.

17. Может ли кофейня, предлагающая настольные игры, вести свою деятельность и позволять клиентам садиться и играть в настольные игры (такие как Монополия, шахматы, шашки и т.д.)?

Нет. Текущий Указ Главного Санитарного врача запрещает развлекательные мероприятия. Ресторан может предоставлять услуги общественного питания, включая приём пищи на открытом воздухе, но не должен предоставлять игры.

18. Необходимо ли будет использовать перегородки для столиков на открытом воздухе и как такие перегородки будут утверждаться?

Если столики расположены на тротуаре, используйте непроницаемую, легко очищаемую перегородку высотой не менее 6 футов (2 метра), чтобы защитить людей за столиками от прохожих, если соблюдение физической дистанции в 6 футов (2 метра) невозможно. Проконсультируйтесь с местным управлением зонирования с целью определить, стоит ли разместить столики на тротуарах или в зонах парковки. В остальных случаях, столики на открытом воздухе должны быть размещены на расстоянии не менее 6 футов (2 метра) друг от друга (дистанция в 6 футов должна измеряться с места клиента). Перегородки должны быть изготовлены из непроницаемых, легко очищаемых и прочных материалов, которые можно часто очищать и дезинфицировать.

19. Какое расстояние должно соблюдаться между столиками для обеденных зон, расположенными на открытом воздухе?

Столики на открытом воздухе должны отвечать требованиям физического дистанцирования для обеспечения расстояния 6 футов (2 метра) между группами клиентов.

20. Могут ли клиенты самостоятельно набирать себе йогурт и начинки в йогуртовом кафе?

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Часто задаваемые вопросы (FAQ) – Протоколы для ресторанов

Нет. Автоматы самообслуживания, такие как автоматы по продаже замороженного йогурта и начинок, должны использоваться только сотрудником объекта общественного питания и часто очищаться и дезинфицироваться.

21. Разрешены ли живая музыка и диджей в ресторане со столиками на открытом воздухе?

В настоящее время Главный санитарный врач по-прежнему требует закрытия театров, концертных площадок и всех мероприятий и собраний. «*Протокол открытия ресторанов для употребления еды на своей территории: приложение I*» не был предназначен для концертных, сценических или развлекательных площадок, на территории которых предлагаются услуги общественного питания.

22. Я сотрудник ресторана. Что я должен делать, если у меня положительный результат анализа на COVID-19?

При получении положительного результата анализа на COVID-19 сотрудник объекта общественного питания должен оставаться дома и следовать инструкциям Общественного здравоохранения для [самоизоляции](#). У работодателя должен быть разработан протокол, позволяющий сотруднику самоизолироваться дома, с требованием немедленного домашнего карантина от всех сотрудников, которые вступали в тесный контакт или находились рядом с инфицированным лицом на рабочем месте.

23. Какие изменения внесены в новый Указ Главного санитарного врача в отношении ресторанов, баров, баров при пивоварнях, крафтовых пивоварен, пивоварен и виноделен?

Указ Главного санитарного врача по-прежнему требует закрытия баров, пивоварен, дегустационных залов, крафтовых пивоварен и виноделен, имеющих действующее разрешение общественного здравоохранения как ресторан с низким уровнем риска, выданное округом Лос-Анджелес. Начиная с 1 июля 2020 г. все рестораны, в том числе расположенных в закрытых торговых центрах или зонах отдыха в фуд-кортах торговых центров, должны прекратить обслуживание с личным присутствием в закрытых помещениях до получения дальнейших указаний. Рестораны могут продолжать предлагать блюда на открытом воздухе, которые готовятся на территории учреждения, в соответствии с Указом Главного санитарного врача.

24. Сейчас, когда обслуживание столиков в помещении невозможно, мы хотим убедиться, что нашим гостям будет комфортно в жаркую погоду. Можем ли мы использовать уличные системы охлаждения и разрешено ли это в текущей ситуации с COVID-19?

Да, уличные системы охлаждения разрешены и могут быть использованы.

25. Могут ли рестораны использовать перегородки для зон на открытом воздухе, если соблюдение физической дистанции в 6 футов (2 метра) невозможно, чтобы увеличить количество столиков?

Да. Использование перегородок может быть разрешено, если соблюдение социальной/физической дистанции в 6 футов (2 метра) является невозможным или с целью увеличить количество столиков/мест для сидения между клиентами в зоне на открытом воздухе.

Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес Часто задаваемые вопросы (FAQ) – Протоколы для ресторанов

Зоны со столиками на открытом воздухе не учитываются в лимите заполняемости. Проконсультируйтесь с местным управлением зонирования с целью определить, стоит ли разместить столики на тротуарах и в зонах парковки. Непроницаемые перегородки должны иметь высоту не менее шести футов (двух метров) (или больше, если используются более высокие стулья) от основания кабинки/стола для уменьшения контакта между клиентами.

26. Принимая во внимание текущие требования Главного санитарного врача, разрешающие приём пищи только на открытом воздухе, как определяются обеденные зоны на открытом воздухе?

Зона для обслуживания столиков на открытом воздухе определяется как прилегающая к учреждению зона на открытом воздухе, имеющая максимум одну прочную стену, для употребления еды и напитков на её территории. Зоны на открытом воздухе могут охватывать тротуары и зону парковки. Если столики расположены на тротуаре, используйте непроницаемую, легко очищаемую перегородку высотой не менее 6 футов (2 метров), чтобы защитить людей за столиками от прохожих, если соблюдение социальной/физической дистанции в 6 футов (2 метра) невозможно. Проконсультируйтесь с местным управлением зонирования с целью определить, стоит ли разместить столики на тротуарах или в зонах парковки. Наличие открытого пространства в зоне для приёма пищи на открытом воздухе может значительно уменьшить передачу COVID-19 от человека к человеку.

Зоны на открытом воздухе не включают следующие:

- Огороженное место с цельным тентом, которое препятствует надлежащему потоку воздуха.
- Обеденные зоны в помещении с открытыми окнами.

27. Должны ли мы по-прежнему предоставлять туалетные комнаты клиентам, использующим сервис «на ходу», несмотря на то, что приём пищи в помещении или получение еды на вынос в помещении отсутствует?

Да. Отмечая, что в вашем ресторане могут быть закрыты основные входные двери, если в вашем учреждении были туалетные комнаты для клиентов до COVID-19, они должны оставаться открытыми для клиентов. Если ваш ресторан предлагает еду через сторонние службы доставки (например, Door Dash, Grubhub и т.д.), водители, забирающие еду, должны иметь доступ к туалетным комнатам (если обычно они были открыты для клиентов), чтобы помыть руки перед получением еды для доставки.

28. Текущие протоколы указывают на запрет живой музыки в ресторанах. Распространяется ли этот запрет на записанную музыку или включенный телевизор для гостей, сидящих за столиками на открытом воздухе?

Нет, ресторан может включать записанную музыку и телевизор для гостей, сидящих за столиками на открытом воздухе. Громкость музыки или телевизора должна быть такой, чтобы сотрудники могли соблюдать дистанцию от клиентов и при этом слышать заказы.