

# Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес

## Руководство для объектов общественного питания

В ответ на вспышку COVID-19 (новый коронавирус) и заявление губернатора Калифорнии Гэвина Ньюсома о публичных мероприятиях, в дополнение к приказам, изданным Департаментом общественного здравоохранения, вступающего в силу немедленно, бары, винодельни и розничные объекты питания обязаны соблюдать следующее:

### Заведения, в которых можно пообедать/поужинать

- Всем ресторанам и розничным объектам питания запрещается подавать еду для употребления на территории заведения, как внутри помещений, так и на открытом воздухе.
- Рестораны и розничные объекты питания могут продолжать работать с целью приготовления и продажи продуктов питания клиентам через службу доставки, услугу выдачи еды или сервиса «на ходу».
- Бары или винодельни, имеющие разрешение на работу в качестве объекта питания, могут оставаться открытыми с целью приготовления и продажи пищи клиентам через доставку или услугу выдачи еды. Барам или винодельням, не имеющим такого разрешения, запрещается быть открытыми.
- В заведениях, предлагающих услугу выдачи или доставки еды, работникам необходимо обеспечить социальное дистанцирование между стоящими в очереди клиентами во время заказа или забора еды.

*На кафетерии, кулинарии и рестораны, расположенные в больницах, домах престарелых или аналогичных учреждениях, данный запрет не распространяется; тем не менее, рекомендуем обеспечить соблюдение соответствующих требований социального дистанцирования (6 футов от других клиентов) для потребления пищи на территории заведения.*

Продовольственные магазины, круглосуточные магазины, [сертифицированные фермерские рынки](#) и заведения мобильной торговли едой (например, передвижные закулочные, тележки с едой) освобождаются от действия данных указов

- Рекомендуем следить за вместимостью заведения для обеспечения социального дистанцирования. Это особенно важно в случаях очередей у прилавков выдачи или заказа еды.
- Продуктовые магазины, предлагающие места для потребления пищи на своей территории не могут предоставлять какие-либо услуги для потребления пищи, как в помещении, так и на улице, и должны соблюдать указания, перечисленные выше.
- Продуктовые и круглосуточные магазины, предлагающие самообслуживание с доступом к неупакованной пище (например, начо, салат-бар) должны приостановить такой формат самообслуживания клиентов.

### Дополнительные указания для учреждений общественного питания

#### Больные сотрудники

- Больным сотрудникам рекомендуется оставаться дома и не выходить на работу, пока у них не будет высокой температуры как минимум 72 часа без приема жаропонижающих препаратов.
- Сотрудники, которые выглядят больными по прибытии на работу или заболели во время рабочего дня, должны быть немедленно отправлены домой.

#### Посетители, у которых наблюдаются признаки болезни

- Разместите на видных местах объявления с обращением к посетителям о том, чтобы они оставались дома, если больны, даже если болезнь имеет легкую форму.  
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- Обеспечивайте посетителей дополнительными салфетками или бумажными полотенцами для использования при кашле или чихании.



# Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес

## Руководство для объектов общественного питания

- Обеспечивайте в туалетах достаточные запасы мыла, полотенца/сушилок для рук, а также бесконтактные емкости для мусора.
- Рекомендуется предоставить дезинфицирующее средство для рук на спиртовой основе, с содержанием спирта не менее 60% для использования посетителями в общедоступном месте, например, у входа.
- Проинструктируйте официантов и сотрудников, работающих за прилавками, оставаться на расстоянии 6 футов от посетителей, которые выглядят больными, как можно больше.

### Инструкции по мытью рук для всех сотрудников

- Мойте руки теплой водой с мылом не менее 20 секунд, как указано в [Кодексе общественного питания Калифорнии](#), статья 113953.3.
- Рекомендуется в каждой смене назначать сотрудника, который должен постоянно обеспечивать мылом и бумажными полотенцами места для мытья рук.
- Рекомендуется использовать перчатки должным образом в качестве дополнительного инструмента, при этом важно помнить, что ношение перчаток не отменяет необходимость мытья рук и соблюдения правил гигиены рук.

### Следуйте основным правилам безопасности продуктов питания

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

### Специальные требования

- Ограничьте использование многоразовых контейнеров, которые приносят посетители для еды и напитков.
- Автоматы для напитков многоразового употребления нужно часто мыть и дезинфицировать.
- Храните одноразовую посуду, такую как чашки, столовые приборы, тарелки и упакованные специи, за прилавком, и выдавайте по запросу.
- Протирайте емкости с приправами, такими, как кетчуп, соль и перец, и т. д., между посетителями.

### Генеральная уборка

- Часто очищайте и дезинфицируйте все поверхности и предметы, к которым часто прикасаются, такие как столы раздачи, столешницы, дверцы холодильников, кассовые аппараты, сантехнические приспособления, унитазы, дверные ручки, мусорные корзины, телефоны.
- Очищайте и дезинфицируйте меню, столы и стулья после каждого использования.
- Используйте средства, одобренные Агентством по охране окружающей среды (EPA), которые очищают (удаляют микробы) и дезинфицируют (убивают микробы). Всегда следуйте



# Новый коронавирус (COVID-19)

Департамент общественного здравоохранения округа Лос-Анджелес

## Руководство для объектов общественного питания

инструкциям с этикеток чистящих и дезинфицирующих средств.

### Эффективные дезинфицирующие средства

- Для приготовления раствора с отбеливателем смешайте 1 столовую ложку отбеливателя с 1 quartой (4 стаканами) воды. Для получения большего количества средства разведите  $\frac{1}{4}$  стакана отбеливателя в 1 галлоне (16 стаканах) воды. Используйте раствор в течение 20 минут. Используйте индикаторную полоску для проверки раствора хлора (100 частиц на миллион).
- Можно использовать другие одобренные EPA дезинфицирующие средства, если они эффективны против коронавирусов. Потребители могут позвонить по номеру «1-800», указанному на этикетке продукта, чтобы узнать о 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.

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: <http://publichealth.lacounty.gov>.