

Возобновление деятельности в г. Нью-Йорке: Контрольные списки для ресторанов, предлагающих еду навынос, с доставкой и с уличным обслуживанием

Рестораны города Нью-Йорка (NYC) теперь могут работать в режиме продажи еды навынос, с доставкой и с уличным обслуживанием. После перехода NYC к Третьей фазе программы NY Forward («Вперед, Нью-Йорк») рестораны смогут также предлагать еду с обслуживанием в помещении. Пока что мы не знаем, какого числа произойдет переход к Третьей фазе.

Рестораны должны выполнять [требования](#) штата Нью-Йорк (NYS) и [подтвердить соответствие им](#). Перед открытием ресторана вы должны составить [план безопасности](#) и держать его в помещении ресторана.

Кроме того, рестораны должны выполнять требования Кодекса здравоохранения NYC (NYC Health Code), в том числе правила [посещения ресторанов с собаками](#), относящиеся к открытым площадкам ресторанов. Для получения дополнительной информации посетите nyc.gov/health и произведите поиск по словам «Operating a Restaurant» («Работа ресторана»).

Помните, что общественное распространение COVID-19 в NYC продолжается. Не забывайте о четырех основных мерах профилактики COVID-19:

- **Если вы больны, оставайтесь дома:** Если вы больны, оставайтесь дома и выходите только для получения необходимой медицинской помощи (в том числе [тестирования](#)) или по другим неотложным нуждам.
- **Физическое дистанцирование:** Держитесь на расстоянии не менее 2 метров от других людей.
- **Носите средства, закрывающие лицо:** Защищайте окружающих. Человек может быть заразным без проявления симптомов и распространять инфекцию при кашле, чихании или разговоре. Средства, закрывающие лицо, могут ограничить распространение COVID-19.
- **Соблюдайте правила гигиены рук:** Часто мойте руки водой с мылом или используйте дезинфицирующее средство для рук, если у вас нет воды и мыла; регулярно очищайте поверхности, к которым часто прикасаются; старайтесь не прикасаться к своему лицу немтыми руками; кашляя или чихая, прикрывайтесь рукавом, а не ладонями.

Перед открытием ресторана

Департамент здравоохранения NYC (NYC Health Department) рекомендует принять перед открытием ресторана, если он был закрыт, следующие меры, чтобы обеспечить готовность заведения для работы персонала и приема посетителей.

- Убедитесь в правильной работе коммунальных сетей, в том числе электрических, водопроводных, отопительных, вентиляционных, кондиционирования воздуха, осветительных, газовых, вытяжных и противопожарных систем.
- Максимально увеличьте расход наружного воздуха через вентиляционную систему.
- Убедитесь в правильной работе и способности поддерживать соответствующие температуры всего оборудования, в том числе кухонных плит, систем раздачи горячего питания и холодильного оборудования.
- Слейте холодную воду из всех выпускных патрубков, например, кранов и разбрызгивателей. Повторите ту же операцию для выпускных патрубков горячей воды.
- Промойте водопроводную линию, прочистите и дезинфицируйте все пищевое оборудование, использующее водопроводную воду, в соответствии с инструкциями производителя.
- Убедитесь в правильной работе приспособлений для мытья рук и в наличии достаточного количества мыла и бумажных полотенец.
- Тщательно очистите и дезинфицируйте все помещения ресторана, не предполагающие контакта с пищей, в том числе туалеты и зоны ожидания (см. [«General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings»](#) ([Общие инструкции по уборке и дезинфекции вне медицинских учреждений](#))).
- Проведите очистку и дезинфекцию всех поверхностей, соприкасающихся с пищей. Проверьте этикетки используемых средств и убедитесь, что данные дезинфицирующие средства можно безопасно применять к поверхностям и оборудованию, соприкасающимся с пищей. Помните, что средства для чистки и дезинфекции поверхностей, соприкасающихся с пищей, отличаются от средств для поверхностей, не соприкасающихся с пищей.
- Используйте [санитарные и дезинфицирующие средства, утвержденные Агентством по охране окружающей среды \(EPA\)](#), действующие против COVID-19.
- Опустошите контейнеры для льда, вымойте, прополощите и продезинфицируйте их.
- Проверьте все запасы пищи и утилизируйте соответствующим образом все продукты, использование которых более не безопасно.
- Проверьте помещения на признаки наличия вредителей и устраните замеченные недостатки (см. [«Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments»](#) ([Методические рекомендации по защите заведений общественного питания от вредителей](#))).
- Возобновите работу необходимых служб, например, борьбы с вредителями, вывоза и утилизации мусора, если они были приостановлены.
- Проведите необходимый ремонт материальной базы, в том числе полов, стен и потолков.
- Проверьте наличие запасов и пополните их по мере необходимости.

Сводка требований и методических рекомендаций штата Нью-Йорк (NYS)

Здесь приведены распоряжения и методические рекомендации в соответствии с [общими инструкциями](#) NYS. Перед началом работы вы также должны ознакомиться с [подробными инструкциями](#), подтвердить их выполнение и разработать [план безопасности](#).

Физическое дистанцирование

Требования

- Все столики с сидячими местами на открытых площадках должны находиться на расстоянии не менее 2 метров от любого другого столика, сиденья, прохода или коридора для посетителей или пешеходов.
- Обеспечьте достаточные размеры внутренних помещений для расположения посетителей, которые могут быть вынуждены входить/выходить через внутреннее помещение для доступа к открытым площадкам, туалетам или платежным пунктам, и обеспечения возможности их входа/выхода с соблюдением правил социального дистанцирования.
- Закройте для посетителей внутренние обеденные помещения и зоны с сидячими местами.
- Сотрудники заведения должны постоянно носить средства, закрывающие лицо.
- Посетители должны постоянно носить средства, закрывающие лицо, когда они не сидят за столиками, если посетители старше 2 лет и не имеют медицинских противопоказаний.
- Ограничьте вместимость открытых площадок количеством столиков, которые могут быть безопасно и удобно расположены так, чтобы каждый столик находился на расстоянии не менее 2 метров от других.
- Там, где между столиками не может быть обеспечено достаточное расстояние, между ними должны быть установлены физические перегородки.
- Лица, сидящие за одним и тем же столиком, должны принадлежать к одной и той же группе (но могут проживать отдельно), а число человек за одним столиком не должно превышать 10.
- Использование общих столов допускается, только если между разными группами может быть обеспечено расстояние не менее 2 метров.
- Ясно обозначьте расстояние в 2 метра в местах очередей посетителей, ожидающих приема заказа, выдачи пищи, предоставления места за столиком или посещения туалета, а также в пунктах выдачи пищи и оплаты.
- По возможности выделите входы/выходы для посетителей и отдельные входы/выходы для персонала.
- Максимально ограничивайте личные встречи (например, собрания персонала).
- Выделите специальные зоны для погрузки и/или разгрузки товаров поставщиками и максимально ограничивайте контакты.

Методические рекомендации

- Обеспечьте постоянное нахождение всех сотрудников на расстоянии не менее 2 метров друг от друга кроме случаев, в которых необходимые рабочие операции требуют меньшего расстояния (например, приготовление пищи, уборка, уборка со столов).
- Запретите одновременное использование малых помещений (например, морозильных камер, кладовок) более чем одним человеком.

- Измените режим использования и/или ограничьте число рабочих мест/сидячих мест сотрудников для обеспечения расстояния в 2 метра.
- По возможности выделите отдельные рабочие зоны обслуживания. Официанты должны обслуживать индивидуальные зоны ресторана, чтобы минимизировать перекрывание.
- Насколько возможно, обеспечьте работу каждого сотрудника на кухне на одном и том же рабочем месте (например, на приготовлении салатов, гриле и приготовлении десертов) в течение всей смены.
- Рекомендуйте сотрудникам, работающим на кухне, не передавать предметы из рук в руки, а ставить их на стойку, откуда их может забрать другой сотрудник. Сократите двустороннее передвижение людей в узких проходах, холлах и коридорах при помощи лент или указателей со стрелками.
- Рекомендуйте посетителям ожидать готовности заказа, покупаемого навынос, или столика в автомобиле или на улице.
- Рекомендуйте посетителям делать заказы через интернет или по телефону.
- По возможности обеспечьте возможность размещения, оплаты, доставки и выдачи заказов бесконтактными методами.
- Предоставьте посетителям возможность заказывать пищу до прихода в ресторан и рекомендуйте им бронировать столики.
- Установите процедуру поочередного прибытия поставщиков, в соответствии с которой товары одновременно доставляет только один поставщик, затем сотрудники дезинфицируют поверхности, к которым часто прикасаются, после чего на территорию заведения может быть допущен следующий поставщик.

Средства защиты

Требования

- Обеспечьте работников допустимыми средствами, закрывающими лицо, бесплатно для работников и поддерживайте достаточные запасы таких средств на случай необходимости их замены. В число допустимых средств, закрывающих лицо, входят, но не исключительно, ткани (например, самостоятельно сшитые или вырезанные маски, головные повязки), хирургические маски и лицевые щитки.
- Обеспечьте чистку и замену средств, закрывающих лицо, и запретите их совместное использование. Дополнительную информацию по тканевым средствам, закрывающим лицо, и другим типам средств индивидуальной защиты (СИЗ), а также инструкции по их использованию чистке можно найти в инструкциях Центров по контролю и профилактике заболеваний (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
- Обучите работников правильно надевать, снимать, чистить (если применимо) и выбрасывать СИЗ.
- Ограничьте совместное использование предметов (например, кухонных ножей, ручек/блокнотов), а также прикосновения к поверхностям общего пользования (например, дверным ручкам, клавиатурам, сенсорным экранам); или требуйте ношения работниками перчаток при прикосновениях к предметам совместного использования или поверхностям, к которым часто прикасаются; или требуйте обеспечения работниками гигиены рук до и после таких прикосновений.

- Обеспечьте постоянное ношение сотрудниками средств, закрывающих лицо, и соблюдение ими правил гигиены рук, а также применение барьеров для голых рук в соответствии с санитарными правилами, установленными на уровне штата и на местном уровне.
 - Если работники носят перчатки во время работы, не связанной с приготовлением пищи, обеспечьте частую смену перчаток и рекомендуйте им менять перчатки при смене вида работы (например, с обслуживания посетителей на подготовку столовых приборов).
 - Если работники не носят перчаток, обеспечьте частое мытье их рук водой с мылом.
- Обеспечьте мытье рук работников, обслуживающих столики, водой с мылом, а если они носят перчатки, — смену перчаток до и после очистки и дезинфекции столиков.

Методические рекомендации

- Обеспечьте достаточный запас средств, закрывающих лицо, масок и других необходимых СИЗ на случай необходимости их замены для работников или поставщиков.
- Требуйте от посетителей носить средства, закрывающие лицо, когда они не сидят за столиком (например, в ожидании выдачи заказа, при оформлении заказа у стойки/окошка, по пути к столику/от столика, по пути в туалет/из туалета).
- Рекомендуйте посетителям, но не требуйте от них носить средства, закрывающие лицо, когда они сидят за столиком, но не едят и/или не пьют.
- Персонал, работающий в передвижных закусовых и киосках, не имеющих снабжения водопроводной водой, должен носить перчатки или регулярно использовать дезинфицирующее средство для рук и обеспечивать выполнение гигиенических требований к работе с пищевыми продуктами, установленными на федеральном уровне, на уровне штата и на местном уровне.

Гигиена и уборка

Требования

- Выполняйте требования CDC и Департамента здравоохранения (Department of Health, DOH) NYS по обеспечению гигиены, уборке и дезинфекции, а также ведите журнал, регистрирующий дату, время и объем уборки.
- Организуйте и поддерживайте пункты гигиены рук, в том числе мытья рук, с мылом, теплой водопроводной водой и одноразовыми бумажными полотенцами, а при отсутствии возможности мытья рук — с дезинфицирующим гелем для рук на спиртовой основе, содержащим 60 % или более спирта.
- Обеспечьте чистящие и дезинфицирующие средства для поверхностей совместного использования и рекомендуйте работникам применять эти средства до и после использования таких поверхностей и выполнять процедуры гигиены рук после этого.
- Регулярно проводите уборку и дезинфекцию заведения, а также более частую уборку и дезинфекцию зон повышенного риска, используемых большим количеством людей, и поверхностей, к которым часто прикасаются (например, туалетов). Уборка и

дезинфекция должны проводиться тщательно и постоянно, по меньшей мере после каждой рабочей смены, ежедневно или чаще, если это необходимо.

- Обеспечьте регулярную чистку и дезинфекцию оборудования официально утвержденными средствами, в том числе по меньшей мере при каждой смене рабочих мест персоналом. Средства Департамента сохранения окружающей среды (Department of Environmental Conservation, DEC), утвержденные Агентством по охране окружающей среды (EPA), следует считать действующими против COVID-19.
- В случае подтвержденного наличия у какого-либо лица COVID-19 обеспечьте очистку и дезинфекцию мест, которые могли быть инфицированы, причем такая чистка и дезинфекция должны охватывать по меньшей мере все интенсивно посещаемые зоны и все поверхности, к которым часто прикасаются.
- Перед возобновлением работы проведите предварительные проверки и оценку состояния кухонных систем для обеспечения здоровых и безопасных условий.
- Запретите использование устройств (например, зуммеров) для извещения посетителей о готовности их столиков или заказов без тщательной очистки и дезинфекции таких устройств перед каждым использованием.
- При продаже пищи навынос/с доставкой:
 - Организуйте пункты гигиены рук для посетителей, ожидающих выдачи пищи и/или напитков.
 - Обеспечьте мытье рук персонала водой с мылом или использование дезинфицирующих средств для рук; если персонал носит перчатки, регулярно заменяйте их.
 - Если выдача/доставка заказов производится в помещении, его окна/двери должны быть открыты для обеспечения вентиляции.
- Обеспечьте передачу всех приправ непосредственно посетителям в одноразовых контейнерах или контейнерах многократного использования, которые регулярно чистятся/дезинфицируются.
- В случае использования многократных меню производите чистку и дезинфекцию меню перед использованием каждым следующим клиентом.
- Используйте заранее упакованные или заранее укомплектованные столовые приборы. Комплектование столовых приборов должно производиться в масках и перчатках.

Методические рекомендации

- По возможности усиливайте вентиляцию наружным воздухом (например, открывайте окна и двери), соблюдая правила техники безопасности.
- Не рекомендуйте работникам, занятым приготовлением пищи, менять рабочие места или находиться на чужих рабочих местах во время смены без соответствующей очистки/дезинфекции рабочих мест.
- Предоставляйте посетителям одноразовые бумажные меню и/или выставляйте меню на грифельных досках/меловых досках/телеэкранах/проекторах.
- По возможности рекомендуйте посетителям просматривать меню в интернете (например, при помощи их собственных смартфонов или электронных устройств).
- Обеспечьте наличие дезинфицирующего геля для рук во всех интенсивно посещаемых зонах (например, у туалетов) и разместите его в удобных местах, например, у входов,

выходов и касс. По возможности установите бесконтактные дозаторы дезинфицирующего геля для рук.

Информирование

Требования

- Подтвердите, что ознакомились с изданными властями штата отраслевыми инструкциями, поняли их и будете следовать им.
- Разместите таблички, напоминающие работникам и посетителям о необходимости выполнения правил гигиены, социального дистанцирования, правильного использования СИЗ, а также протоколов уборки и дезинфекции.
- Немедленно извещайте Департамент здравоохранения штата и местный департамент здравоохранения о положительных результатах тестирования на COVID-19 у работников, находившихся в близком контакте с другими.
- Сотрудничайте со службами отслеживания контактов, в том числе извещая их о возможных контактах на рабочем месте, обеспечивая при этом сохранение конфиденциальности в соответствии с законами и постановлениями властей штата и федеральных властей.
- Разместите на видном месте полностью разработанные планы безопасности.

Методические рекомендации

- Для обмена информацией с посетителями, ожидающими выполнения заказа/предоставления столика, используйте голосовые сообщения, текстовые сообщения или извещения на экранах.
- Установите план информирования работников, поставщиков и клиентов, включающий в себя непрерывное предоставление обновленной информации.

Контроль за состоянием здоровья

Требования

- Заболевшие работники должны оставаться дома или возвращаться домой, если они заболели на работе.
- Введите для работников и, если это осуществимо, поставщиков, процедуру обязательных ежедневных проверок состояния здоровья, которая, однако, не может быть обязательной для посетителей и сотрудников служб доставки (например, опрос, измерение температуры). Спрашивайте о (1) симптомах COVID-19 за последние 14 дней, (2) положительных результатах тестирования на COVID-19 за последние 14 дней и/или (3) близких контактах с лицами, имеющими подтвержденное или подозреваемое заражение COVID-19, за последние 14 дней.
- Следуйте инструкциям DOH NYS в отношении протоколов и правил, касающихся работников, желающих вернуться на работу после подтвержденного или подозреваемого случая COVID-19 или после близкого или непосредственного контакта работников с лицом, инфицированным COVID-19.
- Заведения не могут требовать от посетителей прохождения процедур проверки состояния здоровья или предоставления контактной информации.

- Лица, осуществляющие контроль, должны быть подготовлены назначенными работодателем лицами, знакомыми с протоколами CDC, NYS DOH NYS и Управления по охране труда (Occupational Safety and Health Administration, OSHA), и носить соответствующие СИЗ, в том числе по меньшей мере средства, закрывающие лицо.
- Определите контактное лицо, которое работник должен будет известить, если впоследствии у него появятся симптомы, связанные с COVID-19, как указано в опросе.

Методические рекомендации

- Не позволяйте работникам тесно общаться или находиться в близком контакте друг с другом до завершения процедуры контроля (например, проводите проверку в дистанционном режиме).
- Ежедневные измерения температуры могут проводиться в соответствии с инструкциями Комиссии по равным возможностям трудоустройства (Equal Employment Opportunity Commission) DOH NYS.
- Ведите журнал данных по всем лицам, включая работников и поставщиков, которые могли находиться в близком или непосредственном контакте с другими лицами на рабочем месте или в рабочей зоне, чтобы такие лица могли быть выявлены, отслежены и извещены в случае обнаружения у работника COVID-19, за исключением клиентов и доставок, произведенных с использованием соответствующих СИЗ или бесконтактными методами.
- Предоставьте посетителям возможность оставлять контактную информацию, позволяющую зарегистрировать их и связаться с ними в рамках отслеживания контактов.

Рекомендации Департамента здравоохранения NYC могут изменяться по мере развития ситуации.

6.21.20