

ПОВТОРНОЕ ОТКРЫТИЕ ПИЩЕВЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ: ЗАВЕДЕНИЯ ОБЩЕПИТА

Опубликовано 2 июня 2020 г.



Используйте следующее руководство для помощи в открытии продовольственных заведений и столовых, закрытых из-за пандемии COVID-19. Помещения и оборудование в пищевых заведениях, которые не использовались во время закрытия столовой, должны быть очищены и надлежащим образом возвращены в эксплуатацию для обеспечения безопасного повторного открытия. Это руководство основано на обычно наблюдаемых ситуациях и должно быть изменено по мере необходимости для каждого заведения или сообщества.

Будьте готовы

Для обеспечения безопасного открытия:

- Соблюдайте все требования, предъявляемые отделом здравоохранения Снохомиш или Департаментом здравоохранения штата Вашингтон.
- Откорректируйте свою бизнес-модель и разработайте операционный план, используя руководство по Фазе 2.
- Используйте Контрольный список повторного открытия Фазы 2 COVID-19, чтобы убедиться, что вы ничего не пропустили, и документально подтвердить, что вы приняли соответствующие меры предосторожности.

Коммунальные услуги

- Убедитесь, что электричество, газ и вода доступны на всем объекте.
- Убедитесь, что вся сантехника, такая как раковины и туалеты, работает правильно.
- Убедитесь, что горячая и холодная вода имеется во всех раковинах.
- Проверьте жиросборники и при необходимости очистите.
- Убедитесь, что выключатели работают правильно.
- Убедитесь, что вентиляционные установки и системы пожаротушения работают.

Питьевая вода

В учреждениях, которые были закрыты в течение значительных периодов времени, необходимо принять меры для обеспечения безопасности питьевой воды и оборудования, использующего воду.

- Следуйте инструкциям по промывке водопроводов и обслуживающему оборудованию, таким как ледогенераторы, автоматы для приготовления напитков и кофеварки на стр. 2 и 3 этого документа: www.doh.wa.gov/Portals/1/Documents/Pubs/333-249.pdf
- После промывки убедитесь, что все сливы в пол работают нормально.

ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ИНФОРМАЦИИ ПОСЕТИТЕ: WWW.SNOHD.ORG/FOOD

ПОВТОРНОЕ ОТКРЫТИЕ ПИЩЕВЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ: ЗАВЕДЕНИЯ ОБЩЕПИТА

Опубликовано 2 июня 2020 г.



Холодильники и морозильники

- Тщательно осмотрите всю пищу, хранящуюся во всех холодильных камерах и местах хранения, на предмет целостности и утилизируйте при необходимости.
- Убедитесь, что все холодильное оборудование работает правильно и способно поддерживать температуру пищи на уровне или ниже 41 ° F.
- Убедитесь, что морозильники работают нормально и продукты в замороженном виде.

Очистка и дезинфекция

- Убедитесь, что используются надлежащие методы химической очистки и очистки горячей водой.
 - Низкотемпературные машины химической очистки обеспечивают правильную температуру воды и концентрацию дезинфицирующего средства.
 - Дезинфицирующие машины с высокой температурой (горячей водой) обеспечивают правильную температуру очистки и окончательного ополаскивания, а также давление конечного ополаскивания.
 - Все устройства дозирования химикатов обеспечивают правильную концентрацию дезинфицирующего средства.
 - Обеспечить надлежащие тест-полоски.
- Перед использованием вымойте, ополосните и продезинфицируйте все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, включая:
 - Разделочные доски
 - Раковины для приготовления пищи
 - Раковины с тремя отделениями
 - Посуда, чашки, тарелки и другая сервировочная посуда
- При необходимости очищайте поверхности, не контактирующие с пищей.

Other Considerations

- Разместите обеденные столы так, чтобы гости сидели на расстоянии не менее 6 футов от гостей за соседними столами.
- Определите точки соприкосновения, которые требуют частой дезинфекции, такие как ручки, столы, стулья и торговое оборудование.
- Заказывайте продукты питания и чистящие средства заблаговременно до повторного открытия, без чрезмерного заказа, так как некоторые товары в дефиците и время доставки может быть увеличено.

ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ИНФОРМАЦИИ ПОСЕТИТЕ: WWW.SNOHD.ORG/FOOD

ПОВТОРНОЕ ОТКРЫТИЕ ПИЩЕВЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ: ЗАВЕДЕНИЯ ОБЩЕПИТА

Опубликовано 2 июня 2020 г.



- Убедитесь, что ваши поставщики услуг, такие как поставщики продуктов питания, сбор масла, мусор и переработка, борьба с вредителями, техника и поставщики химикатов, способны удовлетворить ваши потребности.
- Убедитесь, что туалеты остаются полностью укомплектованными.
- Рассмотрите возможность установки или наличия доступных дозаторов дезинфицирующего средства для рук, особенно на входах, выходах и переходных зонах.
- Обследуйте свое учреждение на наличие признаков заражения вредными организмами и исправьте их перед открытием.

Больше информации и ресурсов COVID-19

Будьте в курсе текущей [ситуации с COVID-19 в Вашингтоне](#), [заявлений губернатора Инсли, симптомов, как он распространяется](#), и [как и когда люди должны пройти тестирование](#). См. [часто задаваемые вопросы](#) Департамента здравоохранения для получения дополнительной информации.

Риск COVID-19 не связан с расой, этнической или национальной принадлежностью. [Стигма не поможет бороться с болезнью](#). Делитесь точной информацией с другими, чтобы не допустить распространения слухов и дезинформации.

- [Округ здравоохранения Снохомиш \(COVID-19\)](#)
- [Государственный департамент здравоохранения штата Вашингтон: Новая вспышка коронавируса в 2019 году \(COVID-19\)](#)
- [Действия, применяемые в борьбе с коронавирусом \(COVID-19\)](#)
- [CDC Коронавирус \(COVID-19\)](#)
- [Ресурсы по сокращению стигмы](#)

У вас есть еще вопросы о COVID-19? Позвоните по телефону горячей линии Департамента здравоохранения штата Вашингтон: **1-800-525-0127**. Чтобы получить услуги переводчика, **нажмите #** когда они ответят, и **произнесите ваш язык**. (Время работы: с 6:00 до 22:00). По вопросам, касающимся вашего здоровья, тестирования COVID-19 или результатов тестирования, обратитесь к поставщику медицинских услуг.

ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ИНФОРМАЦИИ ПОСЕТИТЕ: WWW.SNOHD.ORG/FOOD