

# ФАЗА 2 ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕПИТА СПИСОК ДЛЯ ОТКРЫТИЯ

Опубликовано 2 июня 2020 г.



Благодарим Вас за участие в сокращении распространения COVID-19. Штат Вашингтон использует [поэтапный подход](#) к открытию заведений общепита, закрытых по распоряжению губернатора «[Оставайтесь дома, оставайтесь здоровыми](#)». После того, как округ одобрен для входа в Фазу 2, заведения общественного питания могут вновь открыть свои двери, если они отвечают требованиям COVID-19 [Фазы 2 для ресторанов/кафе](#), проводимыми Губернатором, найденным на этом [веб-сайте](#). Предприятия общественного питания, которые закрыли кухню и/или столовую, должны использовать следующий контрольный список при повторном открытии на Фазе 2:

## Оборудование и физическая структура

- Убедиться, что оборудование работает. Проверьте электричество, водопровод, отопление, вентиляцию/кондиционирование воздуха и пожаротушение.
- Промыть систему водоснабжения и все пищевое оборудование, поставляемое на водопроводной сети, не менее 5 минут. Обратитесь к этому [руководству](#) за информацией о чистке и промывке для конкретного оборудования. После промывки убедитесь, что все сливы в пол работают нормально.
- Проверить жирословители и при необходимости очистить.
- Убедиться, что горячая и холодная вода имеется во всех раковинах.
- Полностью опорожнить ледогенераторы, затем [слить трубы](#), вымыть, ополоснуть и продезинфицировать оборудование.
- Оценить и выбросить продукты, которые больше не безопасны.
- Убедиться, что все оборудование работает нормально и поддерживает правильную температуру:
  - Холодильное оборудование на или ниже 41 ° F.
  - Низкотемпературные машины химической дезинфекции обеспечивают правильную температуру воды и концентрацию дезинфицирующего средства.
  - Дезинфицирующие машины с высокой температурой (горячей водой) обеспечивают правильную температуру очистки и окончательного полоскания, а также давление конечного полоскания.
- Вымыть, промыть и продезинфицировать все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами.
- При необходимости очистить поверхности, не контактирующие с пищевыми продуктами.
- Перезапустить услуги, которые вы, возможно, прекратили (услуги по борьбе с вредителями, мусор и утилизация).
- Обследовать свое учреждение на наличие признаков заражения вредителями и исправьте перед открытием.

**ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ИНФОРМАЦИИ: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)**

# ФАЗА 2 ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕПИТА СПИСОК ДЛЯ ОТКРЫТИЯ

Опубликовано 2 июня 2020 г.



- Тщательно очистите и осмотрите все физические объекты, включая полы, стены и потолки.

## Обучение, здоровье и безопасность сотрудников

- Разработать политику и процедуры по заболеванию работников.
- Обучить работников на том языке, на каком они лучше всего понимают:
  - Здоровье и безопасность сотрудников, включая симптомы COVID-19, способы предотвращения передачи, требуемую гигиену рук и требования к отчетности о заболевании.
  - Правильные процедуры очистки и дезинфекции.
  - Письменные процедуры, включая физическое дистанцирование и изменение требований к обслуживанию.
- В дополнение к требованиям к здоровью работников, указанным в Пищевом кодексе, PIC должен отслеживать состояние сотрудников на наличие [симптомов COVID-19](#) перед каждой сменой и обеспечивать соблюдение конкретных письменных процедур, связанных с COVID-19.
- Проверяйте сотрудников на наличие симптомов COVID-19 перед каждой сменой, следуя [указаниям](#) ежедневного обследования персонала и посетителей COVID-19.
- Используйте [руководство](#) «Здоровье и стратегии принятия решений», чтобы определить, когда работники сферы питания должны оставаться дома, самостоятельно помещаться на карантин и возвращаться к работе.
- Предоставить средства индивидуальной защиты (СИЗ), подходящие или необходимые для выполняемой деятельности.
- Убедитесь, что в раковинах для мытья рук есть мыло и бумажные полотенца и имеются дезинфицирующие средства для рук.
- Обеспечьте расстояние между сотрудниками в задней и передней части здания на уровне 6 футов.
- Запланируйте другие профилактические меры, если строгое физическое дистанцирование невозможно. Подумайте об использовании барьеров, уменьшении количества сотрудников или клиентов в узких или закрытых помещениях, во время перерывов и начала рабочей смены.
- Требуется тканевые лицевые покрытия для работников. Это не заменяет 6-футовое физическое дистанцирование.
- Составляйте рабочие графики, чтобы уменьшить контакт сотрудников друг с другом.
- Составьте график, включающий частую уборку и дезинфекцию участков с высокой степенью касания.

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ИНФОРМАЦИИ: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)

# ФАЗА 2 ДЛЯ ЗАВЕДЕНИЙ ОБЩЕПИТА СПИСОК ДЛЯ ОТКРЫТИЯ

Опубликовано 2 июня 2020 г.



## Защита клиентов

- Разработайте письменные процедуры для соответствия модификациям услуг и требованиям физического дистанцирования.
- Ограничить вместимость до 50% от максимальной вместимости здания. Убедитесь, что все группы людей и столы заполнены на 5 человек или меньше. Сидения на открытом воздухе не учитываются при размещении внутри, но не должны превышать 50%.
- Обеспечьте дезинфицирующее средство для рук на всех входах для персонала и гостей (при условии наличия запаса).
- Ведите журнал всех гостей, которые добровольно предоставляют контактную информацию, включая имена клиентов, телефон, электронную почту и время, когда они пришли/обедали на объекте. Ведите журнал в течение 30 дней, чтобы помочь с отслеживанием контактов.
- Поставьте табличку на входе и внутри, рекомендуя гостям носить тканевые лицевые покрытия при прибытии, уходе или посещении туалета.
- Расставьте столы достаточно далеко друг от друга, чтобы каждый занятый стул находился на расстоянии не менее 6 футов от гостей за соседними столами. Если 6 футов невозможно, должен быть физический барьер или стена, разделяющая кабинки или столы.
- Сидеть за барной стойкой запрещено. Разрешается размещение за обеденными столами и кабинками в секциях 21+. Следуйте тем же мерам физического расстояния между столами и барьеров для отдельных кабинок.
- Закройте буфеты самообслуживания и салат-бары.
- Минимизировать количество сотрудников, обслуживающих стол. Рассмотрите возможность одного сотрудника, который принимает заказ, подает напитки/еду/посуду, принимает оплату и т. д. для каждого стола.
- Не используйте многоразовые меню. Опубликуйте пункты меню или предоставьте одноразовые меню.
- Вымойте, промойте и продезинфицируйте поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, следуя обычным процедурам.
- Каждый час очищайте и дезинфицируйте поверхности частого касания, не контактирующие с пищевыми продуктами, используя [зарегистрированный в EPA продукт](#), эффективный против COVID-19. Следуйте указаниям на этикетке.
- Приправы (кетчуп, соевый соус и т. д.) следует использовать один раз или дезинфицировать после каждой обеденной группы.
- Очищайте и дезинфицируйте точки соприкосновения с обеденной зоной после каждой обеденной группы. Это включает в себя спинки кресел, приправы и сенсорные панели.
- Максимизируйте услуги доставки и забора заказов.

Название объекта

Адрес

Ответственное лицо

Дата повторного открытия

ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ДАЛЬНЕЙШЕЙ ИНФОРМАЦИИ: [WWW.SNOHD.ORG/FOOD](http://WWW.SNOHD.ORG/FOOD)