

РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО ПРИНЯТИЮ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ ПЕРИОДА РАСПРОСТРАНЕНИЯ КОРОНАВИРУСА (COVID -19)



Соблюдайте социальную дистанцию на предприятиях общественного питания

- В случаях, если обычно, клиенты выстраиваются в очередь, отметьте интервал на полу между предполагаемыми посетителями (6 шагов или 2 метра) для того, чтобы посетители четко знали дистанцию.
- Разрешайте проход в здание только такому количеству посетителей, при котором вы можете обеспечить безопасную дистанцию в шесть шагов. В случае, если посетители должны ожидать обслуживания, попросите их оставаться в своих машинах и сообщайте им по телефону, когда они могут войти.
- Укажите работникам на важность сохранения социальной дистанции в 6 шагов от посетителя при возможности. Исходя из рекомендаций Центра по контролю за распространением заразных заболеваний (CDC), во время наличия COVID-19, близким контактом считается расстояние менее 6 шагов или 2 метров при наличии контакта в течение 10 или более минут.



Принимайте меры для всеобщей безопасности

- Используйте меры индивидуальной респираторной защиты, включая антисептики для рук, содержащие, по меньшей мере, 60% спирта, бумажные салфетки и вкладыши для мусорных урн. Данные средства должны быть расположены у входов, рядом со стойками распорядителей, на кухнях и в любых местах при необходимости.
- Поощряйте меры поведения, которые позволяют предотвратить распространение респираторных заболеваний, включая COVID-19, среди клиентов и работников. Используйте ресурсы из достоверных источников, таких как CDC и NCDHHS.
- Дезинфицируйте поверхности чистящими средствами, которые являются эффективными против коронавируса в течение дня и ближе к закрытию.
- Согласно рекомендациям FDA, в данное время, нет подтверждений того, что COVID -19 передаётся
- через пищу или пищевую упаковку. Предприятия общественного питания должны соблюдать все стандартные меры гигиены и правила безопасности при приготовлении или хранении пищи.



Рекомендации при доставке упакованной продукции

- Работники предприятий общественного питания должны использовать перчатки при упаковке пищи.
- Рекомендуется определить ряд работников, которые занимаются непосредственно упаковкой пищи (включая напитки) и дополнительного работника, принимающего деньги/или другие способы оплаты.
- Руки должны быть вымыты при каждой смене перчаток. Работники, которые прямо контактируют с посетителями должны тщательно мыть руки перед тем как подавать еду, при прикосновении к поверхностям, соприкасающимся с продуктами или при передаче продуктов индивидуального использования. Рекомендовано, чтобы все работники мыли руки как можно чаще.



BUNCOMBE
READY