

# WYTYCZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA W RESTAURACJACH I BARACH



Illinois  
Department of Commerce  
& Economic Opportunity  
JB Pritzker, Governor

## POWRÓT DO NORMALNOŚCI DLA STANU ILLINOIS

Stosunek do zdrowia publicznego w celu bezpiecznego  
ponownego otwarcia naszego stanu

### CZĘŚĆ FAZY IV PLANU POWROTU DO NORMALNOŚCI DLA STANU ILLINOIS (RESTORE ILLINOIS PLAN)

DOTYCZY KAŻDEGO REGIONU W CHWILI PRZEJŚCIA DO FAZY IV | WYDANO 25 SIERPNIĄ 2020 R. |  
NAJWCZEŚNIEJSZA DATA WEJŚCIA W ŻYCIE 26 SIERPNIĄ 2020 R.

Faza Rewitalizacji powrotu do normalności stanu Illinois, podejście służby zdrowia publicznego do ponownego otwarcia ekonomii stanu Illinois obejmuje wielkość zgromadzeń, dodatkowe wznowienia działalności i zwiększone możliwości. Wszyscy musimy zachować dystans społeczny, często myć ręce i zakrywać twarz, aby utrzymać postępy w pokonywaniu COVID-19.

Zaktualizowano 25.08.2020 r.

### NOWE WYTYCZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA KLIENTÓW

#### Minimalne wytyczne

1. NOWOŚĆ: Klient powinien nosić okrycie twarzy na nosie i ustach, gdy podchodzi do niego i obsługuje go pracownik zakładu, w tym między innymi wtedy, gdy pracownik przyjmuje zamówienie od klienta, dostarcza jedzenie i napoje oraz obsługuje stoły, zarówno w restauracji, jak i na zewnątrz.
2. NOWOŚĆ: Klienci powinni nosić okrycie twarzy na nosie i ustach podczas odbierania zamówień.

#### Zalecane najlepsze praktyki

1. NOWOŚĆ: Klienci powinni być zachęceni do noszenia okrycia twarzy na nosie i ustach przy odbieraniu jedzenia w oknie drive-thru.

#### Informacje ogólne

SAR-CoV-2 jest nowym koronawirusem, który pojawił się i spowodował chorobę koronawirusową, w skrócie COVID-19. Eksperci w dziedzinie zdrowia publicznego nadal badają COVID-19, ale na podstawie aktualnych danych i podobnych koronawirusów wiemy, że rozprzestrzenianie się wirusa z człowieka na człowieka następuje najczęściej w bliskim kontakcie<sup>1</sup> poprzez kropelki oddechowe. Przenoszenie się na osoby z powierzchni zakażonych wirusem nie zostało jeszcze udokumentowane, ale obecne dowody sugerują, że wirus może być zdolny do życia przez wiele godzin lub dni na powierzchniach wykonanych z różnych materiałów.

#### Cel

IDPH zapewnia następujące wytyczne dotyczące bezpieczeństwa dla restauracji i barów. Aby zapobiec narażeniu na działanie i rozprzestrzenianiu się COVID-19, Departament zapewnia następujące wytyczne. Dodatkowe wytyczne mogą być potrzebne w miarę zmiany warunków epidemii COVID-19, w tym w miarę pojawiania się nowych informacji o wirusie, jego przenoszeniu i oddziaływaniu.

**W tym czasie zezwala się restauracjom i barom na wznowienie działalności gastronomicznej w pomieszczeniach zamkniętych**, zgodnie z częścią planu gubernatora Pritzкера „[Restore Illinois](#)”. Plan Restore Illinois ustanawia w stanie Illinois 4 różne regiony, z których każdy będzie oceniany indywidualnie na podstawie kilku wskaźników w celu określenia, w której fazie znajduje się dany region. Aby określić, w jakiej fazie znajduje się każdy z regionów Stanu, proszę odwiedzić poniższy link: [Faza przywracania normalności w stanie Illinois](#). Gdy region, w którym znajduje się restauracja i bar, zostanie promowany do IV Fazy, działanie może zostać wznowione zgodnie z niniejszymi wytycznymi IDPH dotyczącymi bezpieczeństwa w restauracjach i barach oraz ponownego otwarcia.

**Uwaga:** Organizacje, które działają w wielu środowiskach pracy, powinny zapoznać się z obowiązującymi wytycznymi Fazy IV, aby uzyskać wskazówki dotyczące takich miejsc pracy.

**Uwaga:** Ilość miejsc siedzących w restauracjach i barach powinna być ustalona przez ustawienie miejsc siedzących tak, aby zapewnić co najmniej sześć stóp pomiędzy stołami lub innymi wyznaczonymi strefami obsługi klienta. Ilość miejsc stojących w restauracjach i barach może wynosić maksymalnie 25% ilości miejsc stojących. Ograniczenia dotyczące obłożenia będą ponownie oceniane na bieżąco w oparciu o najnowsze wskaźniki naukowe i wskaźniki dotyczące zdrowia publicznego podczas Fazy IV.

<sup>1</sup> Bliskie kontakty obejmują kontakty w ramach gospodarstwa domowego, bliskie kontakty lub kontakty w odległości mniejszej niż 6 stóp przez 15 minut lub dłużej, chyba że założona jest maska N95 w czasie tego kontaktu.



## Wytyczne dotyczące bezpieczeństwa dla podmiotów prowadzących restauracje i bary

Wiele z poniższych wytycznych pochodzi z FDA, a pełną listę kontrolną można znaleźć tutaj:

[Lista FDA: Najlepsze praktyki związane z ponownym otwarciem lokali gastronomicznych podczas epidemii COVID-19](#)

### DZIAŁALNOŚĆ OBIEKTU - PRZED PIERWSZYM OTWARCIEM JADŁODAJNI W POMIESZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH

#### i. Minimalne wytyczne

- Umieszczenie [informacji](#) o tym jak powstrzymać rozprzestrzenianie się COVID-19 i promowanie codziennych działań ochronnych.
- Przeprowadzenie samokontroli w celu upewnienia się, że lokal jest w dobrym stanie i sprzęt działa prawidłowo.
- Upewnić się, że wszystkie obszary zakładu spożywczego, w tym toalety i poczekalnie, są odpowiednio oczyszczone, zaopatrzone, odkażone lub zdezynfekowane oraz że nie ma żadnych oznak skażenia przez szkodniki.
- Upewnij się, że 3-komorowy zlewozmywak jest czysty i wyposażony w detergenty i środki odkażające, a zmywarka jest czysta i sprawna oraz wyposażona w detergenty i środki odkażające (maszyna jednotemperaturowa, 165F) lub osiąga 180F podczas płukania (wysoka temperatura). Posiadać dostępne paski testowe odpowiednie dla używanego środka odkażającego.
- Upewnić się, że systemy wentylacyjne, w tym kanały i otwory wentylacyjne w obiekcie, są czyste, mają nowe filtry i działają prawidłowo. Zaleca się współpracę z lokalnym wydziałem zdrowia w celu optymalizacji przepływu powietrza w zakładzie.

### WODA, HYDRAULIKA I LÓD - PRZED PIERWSZYM OTWARCIEM JADŁODAJNI W POMIESZCZENIACH ZAMKNIĘTYCH

#### i. Minimalne wytyczne

- Zapewnienie dostępu do ciepłej i zimnej wody pitnej w całym obiekcie oraz działanie linii wodociągowych i kanalizacyjnych.
- Czyszczenie i dezynfekcja wszystkich maszyn do lodu i pojemników na lód.
- Splukać wszystkie przewody wodne, w tym przewody wodne sprzętu i połączenia zgodnie z: IDPH: Wytyczne ws. utrzymania systemów wodnych w okresie ograniczonego użytkowania oraz powrotu systemów wodnych do regularnego użytkowania po dłuższych okresach ograniczonego użytkowania.



## POWIERZCHNIE MAJĄCE KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ I NIEMAJĄCE KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ (CZYŚCIĆ, DEZYNFEKOWAĆ)

### i. Minimalne wytyczne

1. Należy stosować niezbędne środki odkażające i dezynfekujące, które spełniają kryteria [EPA](#) w stosunku do instrukcji zawartych na etykiecie SARS-CoV-2, aby oczyścić i zdezynfekować obiekt w godzinach pracy i zapewnić, że personel jest przeszkolony w zakresie właściwego ich stosowania.
2. [Czyszczenie i dezynfekcja](#) obszarów wspólnych (np. toalety, stołówki), obszarów o dużym natężeniu ruchu i wyposażenia (np. klamki drzwi, gabloty, uchwyty wyposażenia, blaty kasowe, kioski) częściej; co godzinę zalecane dla obszarów o dużym natężeniu ruchu.
3. Posiadać wystarczające zapasy artykułów jednorazowego użytku i jednorazowych produktów (np. zastawy stołowej, przyborów do przenoszenia) dostępnych w miejsce naczyń i przyborów wielokrotnego użytku. W przeciwnym razie należy dopilnować, aby wszystkie artykuły żywnościowe wielokrotnego użytku były przenoszone w rękawiczkach i odpowiednio myte w zlewie z trzema komorami lub w zmywarce do naczyń.
  - i. Po każdym użyciu należy odkażić przedmioty dotykane przez wiele osób (np. menu, jeżeli gość korzysta z niego ponownie, karty specjalne, długopisy, okładki na rachunki itp.)
  - ii. Po każdym użyciu należy wyrzucić wszelkie artykuły jednorazowe lub papierowe (np. papierowe menu).
4. Zdezynfekować stoły i krzesła pomiędzy stronami i ponownie w czasie zamknięcia (patrz [Zatwierdzony przez EPA wykaz środków dezynfekcyjnych](#))
5. Personel parkingowy powinien przeprowadzać czyszczenie pojazdu zgodnie z [Protokoły GSA](#).
6. Należy opracować i wdrożyć udoskonalony harmonogram czyszczenia/odkażania wszystkich powierzchni mających kontakt z żywnością oraz czyszczenia/dezynfekcji powierzchni niemających kontaktu z żywnością.
7. Zgodnie z zasadami obróbki żywności w okresie sprzed pandemii COVID, takimi jak obróbka żywności gotowej do spożycia (RTE), pracownicy przygotowujący posiłki powinni nosić rękawiczki.
8. Wszystkie wymagane czynności związane z czyszczeniem i dezynfekcją, które mają być wykonywane przez pracowników, powinny być wykonywane w ciągu ich normalnego dnia pracy lub w innym opłaconym czasie.



## KONTROLA ŻYWNOŚCI I TEMPERATURY

### ii. Minimalne wytyczne

1. Upewnij się, że wszystkie chłodziarki, zamrażarki oraz jednostki utrzymujące ciepło i zimno są sprawne, czyste, oczyszczone i zabezpieczone przed zanieczyszczeniem.
2. Posiadanie dostępnych skalibrowanych termometrów do kontroli temperatury urządzeń i produktów w celu zapewnienia, że plany dotyczące bezpieczeństwa żywności/HACCP są realizowane zgodnie z założeniami.
3. Zbadanie całej żywności pod kątem psucia się, uszkodzenia, przekroczonego terminu przydatności do spożycia, manipulowania lub aktywności szkodników
4. Zapewnienie, że żywność jest właściwie oznakowana i obracana, a cała żywność, opakowania i substancje chemiczne są właściwie przechowywane i chronione przed zanieczyszczeniami.

## STACJE DO MYCIA RĄK

### i. Minimalne wytyczne

1. Szkolić i przypominać pracownikom o skutecznych praktykach higieny rąk, w tym myć ręce wodą z mydłem przez co najmniej 20 sekund co 30 minut:
  - i. Po przyjeździe do pracy
  - ii. Przed rozpoczęciem i podczas przygotowywania posiłków
  - iii. Przy zmianie wykonywanej czynności
  - iv. Przed założeniem rękawiczek do pracy z żywnością lub czystym sprzętem i przyborami kuchennymi
  - v. Po skorzystaniu z toalety
  - vi. Po pracy z brudnymi naczyniami i przyborami kuchennymi
  - vii. Kiedy ręce są wyraźnie zabrudzone
  - viii. Po kaszlu, kichnięciu, korzystaniu z chusteczki, dotknięciu twarzy
  - ix. Po jedzeniu lub piciu
  - x. Po paleniu lub korzystaniu z waporizatora
  - xi. Po użyciu telefonu komórkowego
2. Umywalki do mycia rąk powinny być dostępne, działać z ciepłą i zimną bieżącą wodą i być w pełni zaopatrzone w mydło, urządzenia do suszenia rąk i kosze na odpady.
3. W łazienkach dostępne są papierowe ręczniki i kosze na śmieci, dzięki czemu drzwi można otwierać i zamykać bez konieczności dotykania uchwytów.
4. Zapewnienie środków do higieny rąk (minimum 60% alkoholu), w zależności od potrzeb, w wielu miejscach, aby zachęcić do higieny rąk zarówno klientów, jak i pracowników w celu uzupełnienia mycia rąk.



## ZDROWIE PRACOWNIKÓW / BADANIA PRZESIEWOWE

### i. Minimalne wytyczne

1. Pracodawcy powinni udostępnić pracownikom możliwość pomiaru temperatury ciała i zachęcać do jej mierzenia. Pracodawcy powinni wywiesić informacje o objawach COVID-19, aby umożliwić pracownikom samoocenę czy dany pracownik ma któryś z objawów i powinien rozważyć, czy nie musi iść do domu.
2. Wszyscy pracodawcy powinni mieć u siebie program badań przesiewowych. Materiały przedstawiające najlepsze praktyki w zakresie badań przesiewowych opublikowano na [Strona internetowa DCEO Restore Illinois zawierająca wytyczne](#).
  - i. Pracodawca powinien osobiście przeprowadzać kontrolę pracowników po ich przybyciu do pracy, aby stwierdzić brak objawów choroby COVID-19.
  - ii. Jeśli zmiana trwa dłużej niż 5 godzin, pracodawca powinien również przeprowadzać kontrolę w trakcie zmiany, aby stwierdzić brak objawów choroby COVID-19 (osobista kontrola jest preferowana, ale wirtualna kontrola jest dozwolona).
3. Jeżeli pracownik zgłosi jakiegokolwiek objawy związane z COVID-19, powinien on/ona izolować się w domu przez co najmniej 10 dni po pojawieniu się objawów LUB do momentu powrotu normalnej temperatury ciała oraz dobrego samopoczucia (bez leków obniżających gorączkę) przez przynajmniej 72 godziny LUB po dwóch negatywnych testach na COVID-19 przeprowadzonych z rzędu w odstępie przynajmniej 24 godzin.
4. W przypadku zgłoszenia przez pracownika jakichkolwiek objawów związanych z COVID-19, pracodawca powinien zachęcić pracownika do skontaktowania się z lekarzem; w przypadku zgłoszenia przez wielu pracowników jakichkolwiek objawów związanych z COVID-19 lub pozytywnego wyniku testu na COVID-19, pracodawca powinien powiadomić miejscowy urząd zdrowia w ciągu jednego dnia od uzyskania informacji o występowaniu objawów COVID-19 w miejscu pracy lub pozytywnych wyników testu.
5. Jeżeli pracownik uzyska pozytywny wynik testu na COVID-19, należy przeprowadzić czyszczenie CDC i dezynfekcję [zgodnie z wytycznymi CDC](#).
6. Jeżeli jest to właściwe, należy powiadomić narażonych pracowników. Pracodawcy nie powinni identyfikować imienia i nazwiska pracownika, który uzyskał pozytywny wynik testu.
7. Każdy pracownik, który miał bliski kontakt<sup>2</sup> ze współpracownikiem lub inną osobą, u której rozpoznano COVID-19, powinien poddać się 14-dniowej kwarantannie licząc od dnia ostatniego kontaktu z zarażoną osobą i powinna zbadać się na COVID-19 w lokalnym lub stanowym centrum badań, ośrodku zdrowia lub w innym miejscu badań. Pozostali pracownicy powinni zwracać baczniejszą uwagę na objawy gorączki, kaszlu lub duszności i mierzyć temperaturę, jeżeli pojawią się takie objawy.
8. Posiadać odpowiedni zapas środków ochrony osobistej (PPE) i/lub materiałowych okryć twarzy dla personelu, a także politykę i szkolenie personelu w zakresie noszenia masek.
  - i. Pracownicy powinni zasłaniać twarz wokół nosa i ust, jeśli przebywają w odległości do 6 stóp od innych (preferowane są maseczki materiałowe). Wyjątki są możliwe, jeżeli wprowadzono odpowiednie dostosowania – patrz [Wytyczne IDHP](#).



### ii. Zalecane najlepsze praktyki

1. Rozważenie nominacji pracownika na stanowisko kierownika zespołu bezpieczeństwa COVID-19. Do ich obowiązków może należeć szkolenie i monitorowanie pracowników, a także pomoc w odpowiadaniu na pytania klientów i rozwiązywaniu problemów.
2. Monitorować i mieć plan reagowania na wyższy niż normalnie poziom absencji.
3. Upewnij się, że osoby pracujące przy zmywarkach mają dostęp zarówno do ochrony twarzy, jak i oczu, aby chronić oczy, nos i usta przed rozpryskami.

<sup>2</sup> Bliskie kontakty obejmują kontakty w ramach gospodarstwa domowego, bliskie kontakty lub kontakty w odległości mniejszej niż 6 stóp przez 15 minut lub dłużej, chyba że założona jest maska N95 w czasie tego kontaktu.

## ZASOBY LUDZKIE I ZASADY PODRÓŻOWANIA

### i. Minimalne wytyczne

1. Wszyscy pracownicy i robotnicy, którzy świadczą pracę w miejscu pracy (np. pracownicy tymczasowi lub kontraktowi) powinni ukończyć szkolenie z zakresu zdrowia i bezpieczeństwa dotyczące COVID-19 przy pierwszym powrocie do pracy. Środki na zaprojektowanie szkolenia są umieszczane na stronie internetowej [Strona internetowa DCEO Restore Illinois zawierająca wytyczne](#).
2. Pracownicy powinni postępować zgodnie z [CDC wytycznymi dotyczącymi podróży](#), żeby chronić siebie i innych podczas podróży służbowych.
3. Pracownicy nie powinni przychodzić do pracy ani przebywać w miejscu pracy, jeśli są chorzy lub mają objawy (kaszel, duszność, trudności w oddychaniu, gorączka 100,4°F (38°C) lub wyższa, dreszcze, ból mięśni, ból głowy, ból gardła, nowy objaw utraty smaku lub zapachu lub inne [Objawy zidentyfikowane przez CDC](#)); pracownicy, którzy są chorzy lub mają objawy powinni być zachęceni do zrobienia testu na COVID-19 w stanowym lub samorządowym centrum testów, ośrodku medycznym lub innych placówkach wykonujących testy.
4. Pracodawcy powinni wyraźnie wytłumaczyć wszystkiego procedury dotyczące płatnego urlopu oraz uświadomić pracowników, że mogą być uprawnieni do świadczeń w przypadku choroby lub jeśli mają objawy.
5. Pracodawcy powinni być świadomi, że Ustawa o bezpieczeństwie i higienie pracy (Occupational Safety and Health Act) z 1970 roku i przepisy prawa stanowego zabraniają stosowania działań odwetowych przeciwko pracownikom z powodu zgłaszania obaw dotyczących bezpieczeństwa lub zdrowia.



### ii. Zalecane najlepsze praktyki

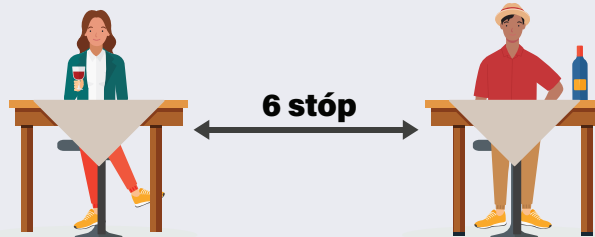
1. Zapewnić rozsądne warunki pracownikom narażonym na COVID-19, w tym między innymi umożliwić pracę w domu (jeśli jest to wykonalne), zapewnić ograniczony kontakt z innymi, używać barier zapewniających minimalną odległość od innych tam, gdzie jest to wykonalne lub innych udogodnień, które ograniczają ryzyko narażenia.



## OBŁOŻENIE

### i. Minimalne wytyczne

1. [Obszar z miejscami siedzącymi] Przepustowość strefy określa się, ustawiając miejsca siedzące w taki sposób, aby zapewnić co najmniej 6 stóp odległości między stolikami lub innymi wyznaczonymi obszarami obsługi klienta.
2. [Obszar z miejscami stojącymi] Maksymalne obłożenie 25 % powierzchni stojącej.
3. Ograniczenie liczby uczestników przyjęć do 10 osób.
4. Skonfiguruj przestrzeń tak, aby odległość pomiędzy stołami lub innymi wyznaczonymi strefami obsługi klienta wynosiła co najmniej 6 stóp; jeśli nie można przesuwać stołów/boksów, pracodawcy powinni używać tylko co drugi stół/boks, aby umożliwić rozdzielenie klientów z różnych grup.
  - i. Siedzenia barowe powinny być rozmieszczone w odległości 6 stóp od siebie, aby umożliwić rozdzielenie klientów z różnych grup.
  - ii. [Wyłącznie kabiny] Pracodawcy mogą używać przyległych kabin do obsługi klientów z różnych grup, tylko jeśli pracodawca zainstaluje nieprzepuszczalną barierę o wysokości co najmniej 6 stóp od podłogi pomiędzy kabinami. Korzystanie z barier nie powinno utrudniać wejścia/wyjścia ani stwarzać ryzyka pożaru. Stosowanie pleksiglasu jest najlepszą praktyką.
5. W miarę możliwości, klienci powinni poczekać na obsługę poza lokalem albo na zewnątrz, zachowując dystans społeczny 6 stóp i stosując zalecane zakrycie twarzy, albo w swoich pojazdach. Klienci mogą czekać w poczekalni, ale powinni stosować się do 6-cio stopowych wytycznych dotyczących odległości.
6. Dozwolona jest muzyka na żywo, ale pracownicy i wykonawcy powinni przestrzegać zasad dystansu społecznego poprzez zachowanie możliwie jak największej odległości od siebie nawzajem oraz od klientów. Artyści w miarę możliwości powinni nosić zakrycie twarzy, a ponadto podczas występu stanowczo zaleca się stosowanie osłon między wykonawcami a klientami i pracownikami; dodatkowe wytyczne dla wykonawców można znaleźć w [wytycznych dla teatrów i sztuk performatywnych](#).
7. Zanim pracodawca wpuści dostawcę zewnętrznego / gościa niebędącego klientem (z wyjątkiem osób trzecich świadczących wyłącznie usługę dostarczenia dań na wynos) lub zażąda, aby osoba taka poczekała w wyznaczonym miejscu, powinien zapytać, czy zewnętrzny dostawca lub gość ma obecnie objawy COVID-19.
  - i. Jeśli to możliwe, pracodawca powinien zmierzyć temperaturę zewnętrznemu dostawcy / gościowi niebędącemu klientem przy użyciu termometru (najlepiej za pomocą kamery na podczerwień/termowizyjnej, dozwolone jest użycie termometru bezdotykowego).
8. Prowadzić rejestr wszystkich zewnętrznych dostawców, którzy wchodzą do obiektu.
9. Dostawcy i inni goście niebędący klientami powinni mieć zakryte nosy i usta, kiedy wchodzą do obiektu (można zrobić wyjątek dla osób ze schorzeniami lub niepełnosprawnościami, które uniemożliwiają tym osobom bezpieczne noszenie okrycia twarzy).



### ii. Zalecane najlepsze praktyki

1. Jeśli to możliwe, należy zmienić godziny pracy w taki sposób, aby odpowiednio rozłożyć ruch klientów i zapewnić dodatkowy czas na czyszczenie.
2. Należy wprowadzić rozłożone w czasie godziny rozpoczęcia i zakończenia zmian pracy, tak aby ograniczyć do minimum spotkania pracowników podczas zmiany.
3. Jeśli to możliwe, należy połączyć pracowników w mniejsze grupy i zaplanować pracę dla danych grup na tych samych zmianach, aby ograniczyć narażenie na zakażenie krzyżowe między zespołami.
4. Należy ograniczyć kontakt między zewnętrznymi dostawcami a pracownikami.
5. Należy maksymalnie ograniczyć dostawcom dostęp do obiektu, a jeśli to możliwe, dostawy powinny być pozostawiane przy drzwiach.
6. Zanim pracodawca wpuści klienta do środka, powinien zapytać go, czy nie występują u niego obecnie objawy COVID-19.
  - i. Jeśli jest to wykonalne, pracodawca powinien zmierzyć temperaturę klientowi przy użyciu termometru (najlepiej za pomocą kamery na podczerwień/termowizyjnej, dozwolone jest użycie termometru bezdotykowego).

## DYSTANS SPOŁECZNY / FIZYCZNE MIEJSCE PRACY

### i. Minimalne wytyczne

1. Pracodawca powinien [wyswietlać oznaczenia](#) na wejściu i w całym miejscu pracy, z uwzględnieniem wymagań dotyczących okrycia twarzy, wytycznych dotyczących odległości społecznych, protokołów sprzątnięcia i wszelkich ograniczonych możliwości, w wielu językach, w zależności od potrzeb.
2. Pracownik powinien zachować dystans społeczny od klientów, podczas gdy nie świadczy usług.
3. Pracownicy powinni zachować dystans społeczny w takim zakresie, jaki jest możliwy podczas świadczenia usług.
4. Pracodawca powinien ograniczyć obłożenie w częściach wspólnych / pokojach socjalnych tak, aby zapewnić dystans społeczny wynoszący co najmniej 6 stóp poprzez usunięcie/likwidację mebli lub rozłożenie przerw w czasie; wytyczne te nie mają na celu skrócenia wymaganego czasu przerw pracowniczych.
5. Wdrożenie modelu rezerwacji lub połączenia telefoniczne z wyprzedzeniem, szczególnie w okresach dużego natężenia ruchu, jeśli jest to możliwe.
6. Bufety i samoobsługowe punkty gastronomiczne (np. bary gorące i zimne, artykuły masowe, pieczywo) powinny spełniać dodatkowe minimalne wytyczne:
  - i. Klienci mogą samodzielnie podawać jedzenie, jeśli punkty odkażania rąk znajdują się na obu końcach bufetu lub stacji samoobsługowej, a przed każdą wizytą na stacji umieszcza się oznakowanie wymagające odkażania rąk.
  - ii. Jeśli strefy nie są skonfigurowane do samoobsługi, wyznaczeni pracownicy (np. obsługa bufetu) powinni nakładać jedzenie na talerz klienta w odpowiednim nakryciu twarzy i rękawiczkach, zachowując 6-cio stopowy dystans społeczny od klientów i innych pracowników.
  - iii. Stacje bufetowe powinny być oddalone od siebie o 6 stóp i pozwalać na społeczny dystans pomiędzy klientami w całym ośrodku.
  - iv. Pomiędzy obsługą a klientami powinny być postawione nieprzepuszczalne bariery; klienci i obsługa nie powinni wymieniać się lub przechodzić podawać wielokrotnie ten sam talerz.
  - v. Należy ustanowić punkty kolejkowe oddalone od siebie o 6 stóp za pomocą markerów, aby zachęcić do zdystansowania społecznego.
  - vi. Kolejka powinna być w miarę możliwości ograniczona do klientów z jednej grupy.
  - vii. Narzędzia używane do serwowania powinny być zmieniane co godzinę.
7. Wyeliminować wszelkie zestawy stołowe (np. namioty stołowe, menu, butelki z ketchupem, solniczki i pieprzniczki, cytryny, słomki, wspólne przyprawy itp.).
8. Wyeliminowanie stosowania serwetek lub podkładek do napojów.
9. Eliminacja obsługi wspólnych przekąsek w barze.
10. Usługodawca powinien usunąć z poczekalni wszelkie przedmioty użytkowane wspólnie (np. czasopisma) i ustawić wszystkie miejsca siedzące w taki sposób, aby były oddalone od siebie o 6 stóp w celu zapewnienia dystansu społecznego.
  - i. Wszelkie powierzchnie w poczekalni (np. siedzenia), których dotykali klienci, powinny zostać zdezynfekowane po użyciu.
11. Pracodawcy w miarę możliwości powinni zapewnić przyprawy w jednorazowych opakowaniach LUB podawać przyprawy w pojemnikach – takich jak nadające się do mycia miseczki lub kubki papierowe – które po użyciu można dezynfekować lub zutylizować (nieodzwolone są przyprawy do wspólnego korzystania).
12. Pracodawcy w miarę możliwości powinni zapewnić sztucze jednorazowego użytku LUB używać sztuców owiniętych w serwetkę bądź też umieszczonych w specjalnej tubce na sztucce (podczas owijania sztuców / umieszczania ich w tubkach pracodawcy powinni używać rękawiczek).
13. Jeśli to możliwe, pracodawcy powinni zapewnić menu jednorazowe lub bezdotykowe, bądź też stosować takie menu, które można zdezynfekować między każdym użyciem.
  - i. Jeśli to możliwe, należy używać cyfrowego menu z kodem QR lub korzystać z zamówień w oparciu o aplikację.
14. W miarę możliwości należy wyeliminować uzupełnianie napojów klientów i używać nowej szklanki czyszczonej przy użyciu odpowiednich metod zmywania naczyń lub nowego kubka jednorazowego użytku.
  - i. Pracodawcy używający jednorazowych kubków mogą uzupełniać napoje tylko wtedy, gdy pracownik nosi odpowiednie nakrycie twarzy i rękawice oraz używa dzbanka do uzupełniania napoju. Zgodnie ze standardowymi wskazówkami dotyczącymi restauracji, dzbanki nie powinny nigdy dotykać obręczy kubka.





- ii. Samoobsługowe fontanny do napojów są dopuszczalne przy zachowaniu następujących środków ostrożności:
  - Klienci nie mogą ponownie używać kubków i powinni uzupełniać napoje nowymi jednorazowymi kubkami;
  - Nie wolno dotykać króćca fontanny i należy ograniczyć do minimum kontakt z powierzchniami wydawania.
  - Powierzchnie fontanny muszą być czyszczone i dezynfekowane co godzinę.
- 15. Miejsca stojące w barach mogą pozostać otwarte; pracodawca powinien wyznaczyć specjalne miejsca z 6-cio stopowym odstępem dla klientów z tej samej grupy i powinien używać 6-stopniowych oznaczeń na podłodze, aby zapewnić wskazówki dotyczące społecznego dystansu pomiędzy różnymi grupami.
- 16. Należy dopilnować, aby obszar dla klientów biorących posiłek na wynos znajdował się w odległości co najmniej 6 stóp od klientów siedzących.
- 17. Pracodawcy powinni stosować się do [wytycznych dotyczących rekreacji na świeżym powietrzu](#) w przypadku nie hazardowych gier/rozrywek (stoły bilardowe, rzutki, itp.).
- 18. Pracodawcy powinni stosować się do [Protokołów wznowienia gier hazardowych Operacji przez Illinois Gaming Board](#) dla gier hazardowych w kasynie/ operacji rozrywkowych.

## ii. Zalecane najlepsze praktyki

1. Wszystkie rzeczy należy zanosić do stołu na tacach serwisowych, tak aby ograniczyć do minimum kontakt dłonią.
2. Należy w miarę możliwości ograniczyć liczbę punktów z jedzeniem i napojami.
  - i. Jeśli to możliwe, pracownicy noszący odpowiednie okrycie twarzy i rękawice powinni podawać jedzenie lub napoje w nieużywanych pojemnikach i odstawić je do odbioru przez klienta. Żaden klient nie powinien nakładać sobie jedzenia samodzielnie, a nowe lub świeżo oczyszczone pojemniki powinny być wymagane w celu otrzymania dokładki.
3. Wyznaczyć konkretny obszar lub kolejkę do zamawiania napojów w barze LUB wymagać, aby zamówienia napojów były składane za pośrednictwem personelu kelnerskiego, podczas gdy klienci siedzą przy stołach.
4. Wyświetlać oznaczenia wizualne w odległości 6 stóp od siebie w punktach kolejek dla klientów (np. toalety i kolejki do baru).
5. Przy wyjściu z toalety należy umieścić oznakowania zachęcające do używania ręcznika papierowego do otwarcia drzwi wyjściowych.
6. Należy umieścić oznakowania zachęcające do zachowania odległości na wspólnych obszarach w toaletach.
7. W miarę możliwości należy zrezygnować z możliwości siedzenia przy barze w restauracji.
8. Jeśli to możliwe, należy zainstalować nieprzepuszczalne osłony w obszarach bliskiego kontaktu (np. stanowisko hosta/hostessy w restauracji, stanowisko kasjerskie) Korzystanie z barierek nie powinno utrudniać wejścia/wyjścia ani stwarzać ryzyka pożaru. Stosowanie pleksiglasu jest najlepszą praktyką.
9. Jeśli to możliwe, należy wprowadzić transakcje bezdotykowe.
10. Jeśli to możliwe, należy zapewnić jednokierunkowy ruch gości do restauracji i z restauracji do miejsc siedzących na zewnątrz, tak aby ograniczyć gromadzenie się gości.
11. Należy zlikwidować wspólne miejsca dotyku (np. usunąć wspólne rzeczy we wspólnych pomieszczeniach, używać bezdotykowych klamek do drzwi).
12. Jeżeli pozwalają na to praktyki zarządzania budynkami, zwiększyć cyrkulację powietrza na powierzchniach zajmowanych oraz zwiększyć doprowadzanie świeżego powietrza w największym możliwym stopniu.
13. Tam, gdzie jest to możliwe, należy ograniczyć do minimum stosowanie kontroli płaszczy i często utrzymywać czystą powierzchnię.



**Dodatkowe informacje dla operatorów gastronomii i barów można znaleźć tutaj:**

- FDA: [Bezpieczeństwo produktów spożywczych a COVID-19](#)
- FDA: [Najlepsze praktyki dla detalicznych sklepów spożywczych, restauracji oraz posiłków na wynos / dostawy posiłków podczas pandemii COVID-19](#)
- FDA: [Stosowanie respiratorów, maseczek na twarz oraz osłon twarzy z tkaniny w branży spożywczej i rolnej podczas pandemii choroby koronawirusowej \(COVID-19\)](#)
- FDA: [Podręcznik zdrowia i higieny osobistej pracownika](#)
- CDC: [Tymczasowe wytyczne ws. wdrażania praktyk bezpieczeństwa dla pracowników infrastruktury krytycznej, którzy mogli mieć kontakt z osobą z podejrzeniem lub potwierdzeniem zachorowania na COVID-19](#)
- CDC: [Co pracownicy sklepów spożywczych i punktów detalicznej sprzedaży żywności powinni wiedzieć o COVID-19](#)
- CDC: [COVID-19 – Materiały dla firm i pracodawców](#)
- CDC: [Drzewo decyzyjne ws. ponownego otwarcia restauracji i barów](#)
- CDC: [Materiały drukowane na temat COVID-19](#)
- IDPH: [Materiały drukowane na temat COVID-19 dla firm i organizacji](#)
- IDPH: [Wytyczne ws. utrzymania systemów wodnych w okresie ograniczonego użytkowania oraz powrotu systemów wodnych do regularnego użytkowania po dłuższych okresach ograniczonego użytkowania](#)
- IDPH: [Strona nt. punktów detalicznej sprzedaży żywności oraz kody żywności](#)
- [Departament Usług Społecznych stanu Illinois: Często zadawane pytania \(FAQ\) dla firm na temat stosowania osłon twarzy podczas pandemii COVID-19](#)
- EPA: [Lista środków dezynfekcyjnych zarejestrowanych przez EPA](#)
- AFDO: [Planowanie ponownego otwarcia punktów świadczących usługi gastronomiczne ze względu na wpływ, jaki ma COVID-19 na najlepsze praktyki i zasady](#)
- OSHA: [Wytyczne dotyczące przygotowania miejsc pracy w zawiązku z COVID-19](#)
- [Krajowe Stowarzyszenie Restauratorów: COVID-19 – Wytyczne dotyczące ponownego otwarcia: Przewodnik dla branży restauracyjnej](#)

## Wytyczne dotyczące bezpieczeństwa dla klientów podmiotów prowadzących restauracje i bary

Poniższe wytyczne są zalecane dla klientów lokali gastronomicznych. W naszych wysiłkach na rzecz spowolnienia rozprzestrzeniania się COVID-19 ważne jest, aby podczas wizyt w lokalach gastronomicznych przestrzegać poniższych wytycznych dotyczących bezpieczeństwa:

### WYTYCZNE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA KLIENTÓW

#### i. Minimalne wytyczne

1. Zgodnie z wytycznymi stanowymi i federalnymi mającymi na celu ograniczenie rozprzestrzeniania się COVID-19 i ochronę innych, klienci powinni pozostawać jak najbliżej domu i unikać niepotrzebnych podróży.
2. Klienci powinni praktykować zdystansowanie społeczne poprzez przebywanie w odległości co najmniej 6 stóp od osób z innych grup przez cały czas przebywania poza domem, w tym w restauracjach i barach.
3. Podczas pobytu w obiekcie klienci powinni mieć zakryte nosy i usta, chyba że spożywają posiłek i piją przy stoliku (można zrobić wyjątek dla osób ze schorzeniami lub niepełnosprawnościami, które uniemożliwiają tym osobom bezpieczne noszenie zakrycia twarzy).
4. Klienci z objawami zgodnymi z COVID-19 (w tym gorączka, kaszel lub trudności w oddychaniu) powinni pozostać w domu.
5. Klienci powinni przyjeżdżać do lokalu gastronomicznego lub baru i ze środkami do higieny rąk i okryciem twarzy.
6. Klienci bez rezerwacji powinni sprawdzić przed udaniem się do placówki, czy dostępne są wolne miejsca.
7. Stojąc w kolejce do zamówienia, odbioru lub kasy, klienci powinni nosić okrycie twarzy i stosować się do zaleceń dotyczących dystansu społecznego wynoszącego co najmniej 6 stóp. Klienci nie powinni gromadzić się w poczekalniach lub barach.
8. **NOWOŚĆ:** Klienci powinni nosić okrycie twarzy na nosie i ustach, gdy podchodzi do nich i obsługuje ich pracownik zakładu, w tym między innymi wtedy, gdy pracownik przyjmuje zamówienie od klientów, dostarcza jedzenie i napoje oraz obsługuje stoły, zarówno w restauracji, jak i na zewnątrz.
9. **NOWOŚĆ:** Klienci powinni nosić okrycie twarzy na nosie i ustach podczas odbierania zamówień na wynos.
10. Klienci powinni być przygotowani na to, że w oczekiwaniu na stolik, w trakcie zamawiania i do czasu przybycia jedzenia, będą przykrywać twarz.
11. Klienci powinni być przygotowani na dłuższy czas oczekiwania i być cierpliwi, ponieważ obłożenie może być ograniczone. Klienci mogą zostać poproszeni o czekanie w samochodzie, jeśli limit pojemności poczekalni został osiągnięty. Wiele restauracji lub barów, które zwykle nie wymagały rezerwacji, może jej teraz wymagać.
12. Klienci powinni respektować znaki ograniczające dostęp lub liczbę klientów, którzy mogą być obecni w danym momencie.
13. Jeśli to możliwe, klienci powinni unikać kontaktu ze wspólnymi obiektami, takimi jak publiczne toalety, wewnętrzne/zewnętrzne wyposażenie placów zabaw, stoły piknikowe i ławki. Klienci powinni myć ręce lub używać środków do higieny rąk, jeśli mają kontakt ze wspólnymi urządzeniami lub sprzętem.
14. Klienci powinni często myć ręce wodą z mydłem przez co najmniej 20 sekund. Jeśli mydło i woda nie są łatwo dostępne, klienci powinni używać środka do higieny rąk, który zawiera co najmniej 60% alkoholu. Klient powinien pokryć wszystkie powierzchnie rąk i pocierać je razem, aż będą suche. Klient nie powinien dotykać oczu, nosa i ust nieumytymi rękoma.
15. Klienci powinni sami zająć się pozostałościami posiłku, które chcą zabrać z sobą, jeśli ma zastosowanie.

#### ii. Zalecane najlepsze praktyki

1. **NEW:** Klienci powinni być zachęceni do noszenia okrycia twarzy na nosie i ustach przy odbieraniu jedzenia w oknie drive-thru.



W razie pytań lub potrzeby pomocy:  
Proszę dzwonić na infolinię pod numer  
1-800-252-2923 lub wysłać e-mail na adres  
[ceo.support@illinois.gov](mailto:ceo.support@illinois.gov) lub wejść na  
[Illinois.gov/businessguidelines](https://illinois.gov/businessguidelines).

Dodatkowe informacje i uaktualnione wersje tego dokumentu znajdują się na stronie internetowej IDPH:

<https://www.dph.illinois.gov/topics-services/diseases-and-conditions/diseases-a-z-list/coronavirus/business-guidance>