

## CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA DOTYCZĄCE IMPREZ

**Kapil Longani**  
Doradca Burmistrza

**Alexis Blane**  
Zastępca Doradcy  
Naczelnego

**Bess Chiu**  
Szef Gabinetu

**Katherine Cocklin**  
Zastępca Doradcy

### Jakich imprez dotyczą niniejsze Często zadawane pytania?

Te często zadawane pytania dotyczą wszystkich imprez organizowanych wewnątrz i na zewnątrz budynków — poza gospodarstwami domowymi — mających ponad 100 uczestników i wiążących się z przygotowaniem oraz serwowaniem posiłków lub napojów. Dotyczą one na przykład wesel, przyjęć baby shower i konferencji.

### Kiedy można zorganizować imprezę w sali bankietowej lub podobnym lokalu?

Lokale mogą działać **od 5:00 do 1:00. O północy świadczenie wszelkich usług gastronomicznych musi zostać zakończone.** Wszyscy uczestnicy (z wyjątkiem personelu) muszą opuścić teren do godziny 1:00.

### Czy są jakieś wymagania dotyczące personelu?

Liczebność personelu musi być wystarczająca do zapewnienia przestrzegania wymagań stanowych i lokalnych, między innymi przez ograniczanie zajętości pomieszczeń, niedopuszczanie do zbędnych zgromadzeń oraz zarządzanie ruchem i przepływem osób.

### Czy obowiązują limity liczby osób w odniesieniu do spotkań grupowych i imprez z cateringiem?

**Tak.** Zgodnie ze stanem z 7 maja 2021 r.:

- Liczba uczestników imprez w pomieszczeniu musi być ograniczona **do mniejszej z następujących wartości: 75% maksymalnej liczby miejsc w danym obszarze<sup>1</sup> lub 150 osób**, bez uwzględniania pracowników i personelu obsługującego imprezę.
- Liczba uczestników imprez na zewnątrz jest ograniczona **do mniejszej z następujących wartości: 75% maksymalnej liczby miejsc w danym obszarze lub 500 osób**, bez uwzględniania pracowników i personelu obsługującego imprezę.

### Przykład limitów zajętości w przypadku imprez w pomieszczeniach:

<u>Maks. zajętość</u>	<u>75% maks. zajętości</u>	<u>Limit dotyczący imprez</u>
1000	750	150
500	375	150
200	150	150
100	75	75

### Mój lokal ma kilka przestrzeni na imprezy. Czy mogę organizować kilka imprez jednocześnie?

<sup>1</sup> Zgodnie ze świadectwem przeznaczenia budynku (certificate of occupancy). Lokale niemające świadectwa przeznaczenia budynku mogą ustalić maksymalną zajętość na podstawie Bulletin #2020-017 (Biuletyn nr 2020-017) Wydziału Budownictwa NYC (Department of Buildings, DOB).

**Tak.** W lokalach można organizować więcej niż jedną imprezę jednocześnie, pod warunkiem że imprezy odbywają się osobno.

- Każda impreza musi się odbywać w innej strefie na terenie obiektu (np. jedna wewnątrz, a druga na zewnątrz lub w innych pomieszczeniach).
- Jednocześnie odbywające się imprezy nie mogą mieć tych samych uczestników ani celu.
- Uczestnicy osobnych imprez nie powinni korzystać z tych samych przestrzeni ani pomieszczeń, używać tych samych wejść lub wyjść jednocześnie ani w inny sposób wchodzić w bezpośrednie interakcje między sobą.
- Zajętość toalety musi być ograniczona w celu uniknięcia tłoku uczestników imprezy, którzy muszą nosić osłony twarzy i stosować dystansowanie społeczne w toaletach oraz podczas oczekiwania na wejście do nich.

### **Co zrobić, jeśli mój obiekt ma restaurację z miejscem do konsumpcji oddzielnym od miejsca do imprez?**

Osobne miejsce do konsumpcji może nadal obsługiwać gości, pod warunkiem że nie będą się kontaktować z uczestnikami imprez i będą oddzieleni od miejsc, w których się one odbywają.

### **Kiedy pracownicy i uczestnicy imprez muszą nosić osłony twarzy?**

- Wszyscy pracownicy i personel obsługujący imprezy muszą nosić osłony twarzy przez cały czas, z wyjątkiem czasu spożywania posiłków i napojów (np. podczas przerw).
- Wszyscy uczestnicy imprez (w wieku od 2 lat) muszą nosić osłony twarzy (chyba że nie mogą tego robić ze względów medycznych), kiedy nie siedzą. W przypadku klientów siedzących lokale powinny ich nakłaniać do noszenia osłon twarzy podczas rozmów z personelem oraz kiedy nie są zajęci konsumpcją, ale nie wymagać tego od nich.
- Przedstawiający prezentację lub przemawiający uczestnicy imprezy mogą zdjąć osłony twarzy podczas prezentacji lub przemowy, jeżeli zachowują około 4 m (12 stóp) dystansu od innych osób lub są od nich oddzieleni odpowiednią barierą fizyczną.

### **Chcę zorganizować spotkanie grupowe lub imprezę z cateringiem. Co muszę zrobić?**

Właściciel obiektu lub organizator imprezy musi powiadomić o zamiarze organizacji imprezy Wydział Zdrowia i Higieny Psychicznej NYC (Department of Health and Mental Hygiene, DOHMH) z co najmniej 5-dniowym wyprzedzeniem. Powiadomienie można przekazać [tutaj](#).

### **Czy sale bankietowe i podobne lokale muszą zbierać jakieś dodatkowe informacje od uczestników?**

**Tak.** Właściciele obiektów lub organizatorzy imprez muszą zadbać o rejestrację wszystkich uczestników z wyprzedzeniem (np. w formie listy gości). Każdy uczestnik musi się zameldować i podać swoje imię i nazwisko, datę urodzenia, adres zamieszkania, adres e-mail oraz numer telefonu na potrzeby śledzenia kontaktów przez Stan Nowy Jork. Szczegółowe informacje można znaleźć [tutaj](#).

### **Czy jest wymagana kontrola stanu zdrowia uczestników imprezy?**

**Tak.** Uczestnicy muszą przejść obowiązkową kontrolę stanu zdrowia. Muszą także zrobić zatwierdzony przez Agencję Żywności i Leków (Food and Drug Administration, FDA) test na COVID w okresie maksymalnie 72 godzin przed rozpoczęciem imprezy i przedstawić dowód negatywnego wyniku testu przed przybyciem na imprezę lub bezpośrednio po przybyciu. Zamiast tego uczestnicy imprezy mogą dostarczyć dowód otrzymania pełnej serii szczepionek przeciwko COVID-19 na co najmniej 14 dni przed datą imprezy. Uczestnicy imprezy, którzy nie okażą negatywnego wyniku testu lub dowodu

zaszczerpienia się, nie mogą zostać wpuszczeni na imprezę. Szczegółowe informacje można znaleźć [tutaj](#).

### **Czy jest wymagana kontrola stanu zdrowia personelu?**

**Tak.** Oprócz przechodzenia obowiązkowych kontroli stanu zdrowia pracownicy oraz personel imprezy muszą okazywać negatywny wynik testu na COVID-19 przed imprezami. Ponadto pracownicy aktywnie zaangażowani w obsługę imprez i wchodzący w bliskie interakcje z uczestnikami muszą robić testy co dwa tygodnie albo dostarczyć dowód otrzymania pełnej serii szczepionek przeciwko COVID-19 na co najmniej 14 dni przed datą imprezy.

### **Co muszą zrobić prowadzący obiekt, aby zapobiec zatłoczeniu obszarów wspólnych?**

- Wyznaczyć punkty wejścia i wyjścia na terenie całego obiektu, aby zapewnić zgodność z wymaganiami dotyczącymi pojemności i zajętości.
- Ograniczyć dostępność wyposażenia, aby uniknąć tłoku w toaletach.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OBSŁUGI**

### **Jakie są wymagania dotyczące dystansowania społecznego podczas imprez?**

- Uczestnicy nie powinni się gromadzić — z wyjątkiem siedzenia przy wyznaczonym stole.
- Uczestnicy muszą zachować dystans około 2 m (6 stóp) od innych osób spoza swojej najbliższej grupy, członków gospodarstwa domowego lub rodziny.
- Każdy uczestnik musi być przypisany do stołu lub strefy.
- Uczestnicy muszą konsumować dania i napoje na siedząco przy wyznaczonym stoliku.

### **Czy są dozwolone bufety z obsługą?**

Tak, ale organizatorzy powinni rozważyć organizację stopniowego dostępu do bufetu, aby umożliwić uczestnikom imprezy zachowanie około 2 m (6 stóp) odstępu podczas oczekiwania w kolejce.

### **Czy są dozwolone występy muzyczne i rozrywki na żywo?**

**Tak**, ale muzycy grający na żywo i inni wykonawcy — szczególnie osoby nienoszące maski lub grające na instrumencie dętym — muszą znajdować się w odległości około 4 m (12 stóp) od uczestników imprezy lub za odpowiednią barierą fizyczną.

## **WYMAGANIA DOTYCZĄCE MIEJSCA PRACY**

### **Czy w swoim lokalu muszą zamieszczać jakieś oznakowania?**

**Tak.** W lokalach muszą być wywieszane przypomnienia o konieczności zachowania środków ostrożności związanych z COVID. Więcej informacji można znaleźć [tutaj](#).

## **MATERIAŁY DODATKOWE**

### **Jakie są dostępne materiały dodatkowe?**

- [NYS DOH Interim Guidance for NYC Indoor Food Services \(Tymczasowe wytyczne NYS DOH dotyczące usług gastronomicznych wewnątrz lokali w mieście Nowy Jork\)](#)

- [SLA Guidance on Food Service w/Beverages \(Wytyczne SLA dotyczące serwowania posiłków z napojami alkoholowymi\)](#)
- [SLA Guidance on COVID-Related Closing Times \(Wytyczne SLA dotyczące godzin zamknięcia lokali w związku z COVID\)](#)
- [NYC DOH Guidance for Businesses and Schools \(Wytyczne NYC DOH dotyczące firm i szkół\)](#)