



FAQ SUR LES SERVICES DE RESTAURATION EN SALLE DANS LA VILLE DE NEW YORK

Kapil Longani
Conseiller au maire

Alexis Blane
Conseillère adjointe
principale

Bess Chiu
Cheffe de cabinet

Katherine Cocklin
Conseillère adjointe

Quels services de restauration un établissement peut-il offrir ?

Les restaurants et autres établissements de restauration peuvent ouvrir leurs espaces intérieurs avec places assises aux clients.

Quels sont les créneaux horaires au cours desquels un établissement peut être ouvert ?

Les établissements peuvent offrir un service de restauration de **5 heures du matin à minuit**. Tout service de restauration doit cesser à minuit.

Néanmoins, les clients peuvent rester sur place (à l'intérieur ou à l'extérieur) après minuit dans les circonstances suivantes :

- Les établissements peuvent organiser des événements qui se terminent à 1 heure du matin au plus tard dans la mesure où ils respectent les protocoles supplémentaires fournis dans le document [NYS DOH Interim Guidance for NYC Indoor Food Services \(Directives provisoires pour les services de restauration en salle dans la ville de New York du Département de la santé de l'État de New York\)](#).
- Les établissements agréés par l'Autorité des alcools de l'État (State Liquor Authority, SLA) peuvent continuer à offrir des activités permises en vertu des directives du Département de la santé (Department of Health, DOH) de l'État (p. ex. bowling, spectacles sur scène, etc.) et conformément à leur licence jusqu'à leur heure de fermeture réglementaire locale (4 heures du matin dans la ville de New York).

La restauration en salle est-elle soumise à des limites de capacité ?

Oui. La capacité intérieure, à l'exclusion des employés, doit être limitée à **75 % de l'occupation maximale d'une zone particulière** (tel qu'indiqué sur le certificat d'occupation). Les établissements sans certificat d'occupation doivent consulter le [Bulletin No 2020-017](#) du Département des bâtiments (Department of Buildings, DOB) de la Ville de New York pour déterminer leur occupation maximale.

Cette limite de capacité doit être affichée dans un endroit bien en vue à l'intérieur ou à l'extérieur du restaurant.

Est-il permis de s'asseoir au bar ?

Oui, dans la mesure où une distance de 2 mètres (6 pieds) peut être maintenue entre les groupes de clients. Les établissements doivent également veiller à ce que les membres du personnel du bar maintiennent une distance d'au moins 2 mètres (6 pieds) entre eux et/ou les clients dans la mesure du possible.

Les événements sont-ils permis en salle dans les établissements de restauration ?

Oui, les événements en salle dans les établissements de restauration, comme les grands espaces événementiels et les salles de réception, sont permis. Néanmoins, la capacité intérieure, à l'exclusion des employés, doit être limitée à **75 % de l'occupation maximale d'une zone particulière** (tel qu'indiqué sur le certificat d'occupation) **ou à 150 clients, le chiffre le moins élevé étant pris en compte**.

Dans quelles circonstances les employés et les clients doivent-ils porter un couvre-visage ?

- Tous les employés doivent porter un couvre-visage en permanence, sauf quand ils mangent ou boivent (p. ex. pendant leurs pauses).
- Tous les clients (âgés de 2 ans ou plus) doivent porter un couvre-visage en permanence (à moins qu'ils ne puissent pas la tolérer pour des raisons médicales) sauf quand ils sont assis. Une fois les clients assis, les établissements devraient les encourager, sans l'exiger, à porter un couvre-visage lors de leurs interactions avec le personnel, ainsi que quand ils ne mangent pas ou ne boivent pas.

Les établissements avec service en salle doivent-ils faire des contrôles de température ?

Oui. Les employés et les clients doivent se soumettre à un contrôle de température avant leur entrée ou au moment de leur entrée dans l'établissement.

- Toute personne ayant une température dépassant 37,7 °Celsius (100 °Fahrenheit) ne sera pas autorisée à entrer.

Les établissements avec service en salle doivent-ils collecter d'autres informations auprès de leurs clients ?

Oui. Une personne de chaque groupe doit s'enregistrer et fournir ses coordonnées complètes (prénom, nom, adresse et numéro de téléphone) pour leur usage éventuel dans le cadre des efforts de traçage de contact de l'État de New York. Vous trouverez plus d'informations [ici](#).

Quelles sont les exigences en matière de distanciation sociale pour les clients dans les files d'attente ?

Tous les clients doivent maintenir une distance de 2 mètres (6 pieds) lorsqu'ils se trouvent dans une file d'attente, quelle qu'en soit la raison, **et** les établissements doivent clairement indiquer des espacements de 2 mètres à l'endroit où une file se forme.

Les établissements avec service en salle doivent-ils soumettre leurs employés à des tests de dépistage du COVID-19 ?

Oui. Les établissements doivent effectuer un contrôle de santé quotidien auprès de tous leurs employés. Si un client ou un employé teste positif, les établissements doivent suivre les démarches décrites [ici](#).

DIRECTIVES POUR LES REPAS ET LE SERVICE

Quelles sont les exigences en matière de distanciation sociale pour la restauration en salle ?

- Les tables doivent être séparées par une distance de 2 mètres (6 pieds) minimum dans toutes les directions. Quand la distanciation n'est pas possible, les tables doivent être séparées par des barrières physiques de 1,5 mètre (5 pieds) minimum de hauteur, et ne doivent pas bloquer les sorties de secours et/ou incendie.

- Les clients d'un même groupe peuvent s'asseoir ensemble à des tables communes dans la mesure où le groupe ne compte pas plus de 10 personnes.
 - Un groupe de clients peut être constitué de personnes de différents foyers.
 - Les clients d'un même groupe peuvent arriver, s'asseoir et repartir à des moments différents dans la mesure où leurs interactions se limitent aux membres du groupe.
- Les tables communes accueillant plusieurs groupes ne sont permises que dans la mesure où une distance de 2 mètres (6 pieds) peut être maintenue entre les groupes.
- Les clients doivent maintenir la distanciation sociale lorsqu'ils attendent pour utiliser les toilettes ou les utilisent.

Les clients peuvent-ils manger ou boire debout ?

Non. Seule la restauration assise est permise.

Puis-je installer un buffet ?

Oui, mais le buffet **ne peut pas** être de type libre-service et doit avoir suffisamment de personnel pour garantir qu'aucun client ne touchera les surfaces communes. Une distanciation sociale appropriée doit être maintenue.

Puis-je offrir des pailles et/ou des cure-dents à mes clients ?

Les établissements ne peuvent offrir que des pailles et cure-dents préemballés individuellement à leurs clients.

Les employés peuvent-ils manger dans la salle de l'établissement de restauration ?

Les employés peuvent retirer leur couvre-visage et se restaurer à l'intérieur de l'établissement dans la mesure où ils maintiennent une distanciation sociale et se conforment aux exigences du Code de la santé. Si les employés se restaurent à l'intérieur à une table normalement réservée aux clients, ils seront inclus dans la restriction d'occupation maximale de 75 %.

Puis-je avoir un spectacle en direct ou un DJ dans ma zone de restauration en salle ?

Oui, si la licence SLA de votre établissement le permet. Tout spectacle en direct doit être offert conformément au document [NYS Guidance for Arts and Entertainment \(Directives pour les arts et le divertissement de l'État de New York\)](#).

Ma licence permet les activités récréatives. Sont-elles permises ?

Oui. Les jeux de bar (comme les fléchettes, le billard, les jeux d'arcade, les jeux de raquettes, le lancer de hache, etc.) peuvent être offerts conformément au document [DOHMH Guidance on Sports and Recreation \(Directives pour les sports et loisirs du Département de la santé et de l'hygiène mentale\)](#).

EXIGENCES RELATIVES AU LIEU DE TRAVAIL

Dois-je installer une signalétique dans mon établissement ?

Oui. Les établissements doivent installer des panneaux d'informations conformes aux marqueurs de distanciation sociale COVID-19 du DOH ainsi que des panneaux relatifs au nombre de clients constituant la capacité maximale permise. Vous trouverez des informations supplémentaires [ici](#).

Mon établissement doit-il se conformer aux exigences en matière de filtration d'air ?

Oui, les établissements doivent se conformer aux protocoles de ventilation et/ou filtration d'air. Vous trouverez des informations supplémentaires [ici](#).

Comment les établissements doivent-ils organiser les retraits et livraisons ?

Les établissements de restauration doivent désigner des zones spécifiques aux retraits et livraisons des fournisseurs.

Existe-t-il des exigences en matière de distanciation sociale dans les espaces de cuisine et d'entreposage ?

Oui. Si plus d'un employé est présent dans un espace réduit, comme les zones de cuisine et d'entreposage, tous les employés doivent porter un couvre-visage approprié. La présence des employés ne doit pas dépasser 75 % de l'occupation maximale de ces zones.

RESSOURCES SUPPLÉMENTAIRES

Quelles ressources supplémentaires puis-je consulter ?

- [NYS DOH Interim Guidance for NYC Indoor Food Services \(Directives provisoires pour les services de restauration en salle dans la ville de New York du Département de la santé de l'État de New York\)](#)
- [NYS DOH Interim Guidance for Sports and Recreation \(Directives provisoires pour les sports et loisirs du Département de la santé et de l'hygiène mentale de l'État de New York\)](#)
- [NYS DOH Interim Guidance for Small and Medium Scale Performing Arts & Entertainment \(Directives provisoires pour les spectacles et divertissements de taille petite et moyenne du Département de la santé de l'État de New York\)](#)
- [SLA Guidance for Indoor Dining on Licensed On-Premises Establishments \(Directives de l'Autorité des alcools de l'État pour la restauration en salle dans les établissements détenteurs d'une licence pour consommation sur place\)](#)
- [SLA Guidance on COVID-Related Closing Times \(Directives de l'Autorité des alcools de l'État pour les heures de fermeture liées au COVID\)](#)
- [NYC Counsel to the Mayor NYC Outdoor Dining FAQ \(FAQ sur la restauration en extérieur dans la ville de New York du Conseil de la Ville de New York au maire\)](#)
- [NYC DOH Guidance for Business and Facilities \(Directives pour les entreprises et locaux du Département de la santé de la Ville de New York\)](#)
- [NYC Restaurant Reopening Guide \(Guide pour la réouverture des restaurants dans la ville de New York\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.101 \(Ordonnance 202.101 du gouverneur\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.102 \(Ordonnance 202.102 du gouverneur\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.106 \(Ordonnance 202.106 du gouverneur\)](#)