



Kapil Longani
Counsel to the Mayor

Alexis Blane
Principal Deputy Counsel

Bess Chiu
Chief of Staff

Katherine Cocklin
Deputy Counsel

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES CONCERNANT LES REPAS À L'INTÉRIEUR À NEW YORK

Quand sera-t-il à nouveau possible de manger à l'intérieur à New York ?

Il sera à nouveau possible de manger à l'intérieur dans l'ensemble des restaurants, établissements de restauration et autres marchands et concessions alimentaires de la ville de New York à partir du **30 septembre 2020**.

Quels services de nourriture et de boisson un établissement peut-il proposer lors d'un repas à l'intérieur ?

Si les restaurants et autres établissements de restauration peuvent ouvrir des espaces intérieurs où les clients peuvent s'asseoir, les bars intérieurs doivent rester fermés.

- Les employés peuvent préparer les boissons dans le bar, mais les places assises et le service au bar restent interdits.
- Les boissons alcoolisées doivent être servies à table.

Quelles sont les heures d'ouverture pour les repas à l'intérieur ?

Tous les jours **entre 05:00 et minuit**. Les établissements peuvent permettre aux clients de rester à leur place jusqu'à 00:30, mais uniquement pour terminer leur repas.

Existe-t-il des limites en matière d'occupation pour les repas à l'intérieur ?

Oui. La capacité intérieure, sans compter les employés, doit être limitée à **25 % de la capacité maximale pour une zone donnée** (selon le certificat d'occupation). La nouvelle capacité maximale doit être indiquée dans un emplacement visible à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant.

Est-il permis d'organiser des événements dans l'établissement de restauration ?

Oui, les événements sont autorisés dans les établissements de restauration, y compris les grands espaces événementiels et les salles de restauration, mais la capacité intérieure, sans compter les employés, doit être limitée à **25 % de la capacité maximale pour une zone donnée** (selon le certificat d'occupation) **ou à 50 clients, le nombre le moins élevé des deux devant être retenu**.

Pouvez-vous me donner un exemple de limite de capacité pour un événement ?

Bien sûr ! Voir ci-dessous.

<u>Capacité maximale</u>	<u>25 % de la capacité max.</u>	<u>Limite pour les événements</u>
1000	250	50
500	125	50
200	50	50
100	25	25

À quels moments le masque est-il obligatoire ?

- Tous les employés doivent porter un masque à tout moment, sauf pour manger ou boire.
- Tous les clients (de + de 2 ans) doivent porter un masque à tout moment (sauf s'ils en sont incapables pour des raisons médicales). Les clients assis ne sont pas tenus de porter de masque.

Les établissements intérieurs doivent-ils effectuer des contrôles de température ?

Oui. Les employés et les clients doivent se soumettre à un contrôle de température avant de pénétrer dans l'établissement ou immédiatement après y être entrés.

- Les personnes dont la température dépasse 100 °F (37,8 °C) ne doivent pas être autorisées à entrer.
- Les établissements doivent conserver une trace de tous les contrôles effectués. Plus de détails [ici](#).

Les établissements de restauration doivent-ils demander aux clients d'autres informations ?

Oui. Une personne de chaque groupe doit s'inscrire et fournir son nom complet, son adresse et son numéro de téléphone dans le cadre des efforts de traçage de l'État de New York. Plus de détails [ici](#).

Quelles sont les mesures de distanciation sociale pour les clients dans la file d'attente ?

Tous les clients doivent maintenir une distance de 1,8 mètre dans la file d'attente à l'intérieur ou à l'extérieur en attendant d'être contrôlés **et** les établissements doivent clairement marquer chaque espace de 1,8 mètre à l'endroit où la file d'attente se forme.

Les établissements doivent-ils effectuer des dépistages de la COVID-19 sur leurs employés ?

Oui. Les établissements doivent dépister quotidiennement chaque employé. Si le dépistage d'un client ou d'un employé s'avère positif, l'établissement doit suivre les mesures présentées [ici](#).

DIRECTIVES CONCERNANT LES REPAS ET LE SERVICE

Quelles sont les mesures de distanciation sociale pour les repas à l'intérieur ?

- À l'intérieur, les tables doivent être séparées de 1,8 mètre minimum dans toutes les directions. Lorsque cette distance ne peut pas être respectée, les tables doivent être séparées par des barrières physiques qui doivent mesurer 1,5 mètre de hauteur minimum sans bloquer l'accès aux sorties de secours.
- Les clients appartenant à un même groupe peuvent s'asseoir côte à côte à des tables communes, à condition que le groupe soit composé de 10 personnes maximum.
 - Les clients d'un même groupe peuvent appartenir à différents ménages.
 - Les clients d'un même groupe peuvent arriver, s'asseoir et s'en aller à différents moments, tant que leurs interactions restent limitées aux membres du groupe.
- Les tables communes peuvent accueillir plusieurs groupes si une distance de 6 pieds peut être maintenue entre les groupes.
- Les clients doivent respecter les mesures de distanciation sociale lorsqu'ils patientent et se rendent aux toilettes.

Les clients peuvent-ils manger et boire debout ?

Non, il est uniquement permis de manger à l'intérieur et assis.

Puis-je installer un buffet ?

Oui, mais le buffet **ne peut pas** être en libre-service et un nombre suffisant d'employés doivent y être affectés pour veiller à ce que les clients ne touchent pas les objets communs. Les mesures de distanciation sociale en vigueur doivent être respectées.

Puis-je proposer aux clients des pailles et/ou des cure-dents ?

Les établissements peuvent uniquement proposer des pailles ou des cure-dents préemballés individuellement.

Les employés peuvent-ils manger à l'intérieur de l'établissement de restauration ?

Les employés peuvent retirer leur masque et manger dans la cuisine ou à l'intérieur de l'établissement, à condition de respecter les mesures de distanciation sociale. Si les employés mangent à l'intérieur à des tables normalement réservées aux clients, ils entrent en ligne de compte dans le calcul des 25 % de la capacité.

Mon entreprise doit-elle vendre de la nourriture pour pouvoir servir de l'alcool ?

Cela dépend. Seuls les restaurants et bars dont les permis de débit de boisson exigent qu'ils vendent de la nourriture aux clients doivent vendre de la nourriture avec chaque achat d'alcool. Ainsi, les entreprises qui opèrent au titre de ces permis doivent uniquement servir de l'alcool aux clients qui commandent également de la nourriture.

Si je dois servir de la nourriture pour pouvoir vendre de l'alcool dans mon établissement, quels sont les types de nourriture autorisés ?

L'Autorité d'État en charge de l'alcool (State Liquor Authority, SLA) définit [ici](#) le type et la quantité des aliments nécessaires pour remplir les « exigences en matière de nourriture ». Dans le cas d'un groupe composé de plusieurs clients, un produit à partager peut être acheté, à condition qu'il soit suffisant pour le nombre de personnes dans le groupe.

Un client doit-il commander de la nourriture avec chaque boisson alcoolisée ?

Non. Tant que la nourriture commandée lors de la commande de la première boisson suffit en substance et en quantité par rapport au nombre de personnes que comporte le groupe, aucune autre nourriture ne doit être commandée.

Puis-je organiser une représentation en direct ou inviter un DJ dans mon espace repas intérieur ?

Tout dépend de votre permis. Les établissements qui disposent d'un permis de la SLA peuvent uniquement proposer de la musique sur place si leur licence prévoit spécifiquement cette activité. La musique doit toutefois être secondaire ; il ne peut pas s'agir d'un événement musical annoncé ou pour lequel des billets sont vendus et au cours duquel la nourriture est secondaire. Tout autre type de représentation en direct (danse exotique, spectacles humoristiques, etc.) est interdit.

Mon permis autorise mes clients à danser et/ou me permet de proposer des services sur place. Cela est-il permis ?

Non, il est pour l'instant interdit de danser et de s'adonner à des jeux de bar (comme les fléchettes, le billard, le jeu de poches, etc.).

EXIGENCES RELATIVES AU LIEU DE TRAVAIL

Suis-je dans l'obligation d'afficher des messages dans mon établissement ?

Oui. Les établissements sont tenus d'afficher les messages relatifs aux exigences du Département de la santé (Department of Health, DOH) et aux mesures de distanciation sociale. De plus amples informations sont disponibles [ici](#).

Mon établissement doit-il se soumettre à certaines exigences en matière de filtration de l'air ?

Oui, les établissements doivent mettre en place des protocoles en matière de ventilation et/ou de filtration de l'air. De plus amples informations sont disponibles [ici](#).

Les systèmes des cuisines doivent-ils être contrôlés avant la reprise ?

Oui. Avant de rouvrir, les établissements doivent effectuer des vérifications des systèmes des cuisines préalables à la reprise.

Comment les établissements doivent-ils gérer les services de nourriture à emporter et de livraison ?

Les établissements de restauration doivent désigner des zones réservées aux services de nourriture à emporter et de livraison.

Existe-t-il des exigences en matière de distanciation sociale pour les cuisines et les locaux d'entreposage ?

Oui. Les établissements doivent interdire l'utilisation des petits espaces, comme les cuisines et les locaux d'entreposage, à plus d'une personne, sauf si les employés portent un masque acceptable (les employés ne doivent tout de même pas dépasser 25 % de la capacité maximale de ces zones).

RESSOURCES ADDITIONNELLES

Quelles autres ressources puis-je consulter ?

- [Conseils provisoires du DOH de l'État de New York pour les services de restauration à l'intérieur à New York](#)
- [Directives de la SLA pour la phase 3/4 pour les établissements de restauration sur place](#)
- [Directives de la SLA relatives à l'obligation pour les titulaires de licences avec privilèges sur place de servir de la nourriture avec les boissons](#)
- [Directives du DOH de l'État de New York relative aux services de nourriture à l'extérieur et à emporter](#)
- [Questions fréquemment posées du Conseiller du Maire de la ville de New York sur les repas à l'extérieur](#)
- [Directives du DOH de l'État de New York pour les entreprises et les établissements](#)

J'ai d'autres questions concernant les règles relatives aux repas à l'intérieur. Avec qui puis-je prendre contact ?

Vous pouvez envoyer un e-mail au Bureau du Conseiller du Maire (Office of Counsel to the Mayor) à CounselToTheMayor@cityhall.nyc.gov pour plus d'informations. **Veillez indiquer « indoor dining » (repas à l'intérieur) dans l'objet de votre message.**