



CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA DOTYCZĄCE SPOŻYWANIA POSIŁKÓW W LOKALACH

Kapil Longani
Doradca Burmistrza

Alexis Blane
Zastępca Doradcy
Naczelnego

Bess Chiu
Szef Gabinetu

Katherine Cocklin
Zastępca Doradcy

Jakie usługi gastronomiczne może oferować lokal?

Restauracje i inne punkty gastronomiczne mogą otwierać pomieszczenia wewnątrz budynku z miejscami do siedzenia dla klientów.

W jakich godzinach może działać lokal?

Lokale mogą świadczyć usługi gastronomiczne (obejmujące żywność i napoje) **od 5:00 do 0:00**. O godzinie 0:00 świadczenie wszelkich usług gastronomicznych musi zostać zakończone.

Klienci mogą jednak pozostawać w lokalu (wewnątrz lub na zewnątrz budynku) po godzinie 0:00 w następujących okolicznościach:

- W lokalach mogą odbywać się imprezy do godziny 1:00, jeżeli będą przebiegać zgodnie z dodatkowymi protokołami wskazanymi w [NYS DOH Interim Guidance for NYC Indoor Food Services \(Tymczasowe wytyczne Wydziału Zdrowia Stanu Nowy Jork \[New York State Department of Health, NYS DOH\] dotyczące usług gastronomicznych w lokalach w NYC\)](#).
- Lokale mające licencję Stanowego Urzędu ds. Alkoholu (State Liquor Authority, SLA) mogą oferować formy aktywności dopuszczane przez aktualne wytyczne Stanowego Wydziału Zdrowia (Department of Health, DOH) — np. kręgle, występy rozrywkowe na żywo itp. — i zgodnie z posiadaną licencją aż do obowiązującej lokalnie godziny zamknięcia (4:00 w mieście Nowy Jork).

Czy w odniesieniu do spożywania posiłków w lokalach obowiązują limity liczby osób?

Tak. Zajętość wnętrza lokalu, bez uwzględniania pracowników, musi być ograniczona **do 75% maksymalnej liczby miejsc w danym obszarze**, 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).

Informacja o limicie zajętości musi być podana w widocznym miejscu wewnątrz i na zewnątrz restauracji.

Czy jest dozwolone usadzanie gości przy barze?

Tak, pod warunkiem zachowania odległości co najmniej 2 m (6 stóp) między grupami klientów. Lokale muszą także zadbać o to, by pracownicy strefy barowej w miarę możliwości zachowywali odległość co najmniej 2 m (6 stóp) między sobą i klientami.

Czy są dozwolone imprezy wewnątrz lokali gastronomicznych?

Tak, imprezy wewnątrz lokali gastronomicznych, takich jak duże sale do imprez z cateringiem, są dozwolone. Zajątość wnętrza lokalu, bez uwzględniania pracowników, musi jednak być ograniczona do mniejszej z następujących wartości: **75% maksymalnej liczby miejsc w danym obszarze**, zgodnie ze świadectwem przeznaczenia budynku, **lub 150 klientów**.

Kiedy pracownicy i klienci muszą nosić osłony twarzy?

- Wszyscy pracownicy muszą nosić osłony twarzy przez cały czas, z wyjątkiem czasu spożywania posiłków i napojów (np. podczas przerw).
- Wszyscy klienci (w wieku od 2 lat) muszą nosić osłony twarzy przez cały czas (chyba że nie mogą tego robić ze względów medycznych), kiedy nie siedzą. W przypadku siedzących klientów lokale powinny ich nakłaniać do noszenia osłon twarzy podczas rozmów z personelem oraz kiedy nie są zajęci konsumpcją, ale nie wymagać tego od nich.

Czy lokale muszą kontrolować temperaturę?

Tak. Pracownicy i klienci muszą się poddawać kontroli temperatury ciała przed wejściem do lokalu lub bezpośrednio po wejściu.

- Żadna osoba, której temperatura ciała przekracza 37,7°C (100°F), nie może wejść do lokalu.

Czy lokale muszą zbierać jakieś dodatkowe informacje od klientów?

Tak. Jedna osoba z każdej grupy musi się zameldować i podać swoje imię i nazwisko, adres oraz numer telefonu na potrzeby śledzenia kontaktów przez Stan Nowy Jork. Szczegółowe informacje można znaleźć [tutaj](#).

Jakie są wymagania dotyczące dystansowania społecznego dla klientów w kolejkach?

Wszyscy klienci muszą zachowywać odległość 2 m (6 stóp) podczas stania w kolejce z jakiegokolwiek powodu, **a ponadto** lokale muszą wyraźnie oznaczyć odstępy 2 m (6 stóp) w miejscach, w których ustawiają się kolejki.

Czy lokale w budynkach muszą prowadzić badania kontrolne pracowników pod kątem COVID-19?

Tak. Lokale muszą prowadzić codzienne kontrole zdrowia wszystkich pracowników. Jeżeli wynik testu któregokolwiek klienta lub pracownika będzie pozytywny, lokale powinny przestrzegać procedury opisanej [tutaj](#).

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE KONSUMPCJI I OBSŁUGI

Jakie są wymagania dotyczące dystansowania społecznego podczas spożywania posiłków wewnątrz lokali?

- Stoły w pomieszczeniu muszą być ustawione z zachowaniem odległości co najmniej 2 m (6 stóp) ze wszystkich stron. Jeżeli zachowanie odległości jest niemożliwe, stoły należy oddzielić barierami fizycznymi o wysokości co najmniej 1,5 m (5 stóp). Nie może to powodować blokowania wyjść ewakuacyjnych.
- Klienci z tej samej grupy mogą siedzieć obok siebie przy wspólnych stołach, pod warunkiem że grupa obejmuje maksymalnie 10 osób.
 - Klienci z tej samej grupy mogą zamieszkiwać różne gospodarstwa domowe.
 - Klienci z tej samej grupy mogą przybywać do lokalu, zasiadać i opuszczać lokal o różnych porach, pod warunkiem że ich interakcje będą ograniczone do pozostałych członków grupy.

- Stoły wspólne dla różnych grup są dozwolone tylko wtedy, gdy można zachować odległość 2 m (6 stóp) między grupami.
- Klienci muszą stosować zasady dystansowania społecznego podczas oczekiwania na wejście do toalety i jej używania.

Czy klienci mogą jeść i pić na stojąco?

Nie. Konsumpcja jest dozwolona tylko na siedząco.

Czy można wystawić bufet?

Tak, ale bufet **nie może** być samoobsługowy i musi być obsługiwany przez dostateczną liczbę pracowników, by nie dopuszczać do dotykania przedmiotów przez klientów. Muszą być przestrzegane odpowiednie zasady dystansowania społecznego.

Czy można oferować gościom słomki i/lub wykałaczki?

Lokale mogą oferować klientom wyłącznie indywidualnie zapakowane słomki lub wykałaczki.

Czy pracownicy mogą spożywać posiłki wewnątrz lokalu gastronomicznego?

Pracownicy mogą zdejmować osłony twarzy i spożywać posiłki wewnątrz lokalu pod warunkiem zachowania zasad dystansowania społecznego i przestrzegania wymagań przepisów o ochronie zdrowia (Health Code). Jeżeli pracownicy spożywają posiłki wewnątrz lokalu przy stole przeznaczonym dla klientów, ich liczba jest uwzględniana w limicie 75% maksymalnej zajętości.

Czy w pomieszczeniach przeznaczonych do spożywania posiłków można organizować występy rozrywkowe na żywo lub z udziałem DJ-a?

Tak, jeżeli dopuszcza to licencja SLA lokalu. Wszelkie występy rozrywkowe na żywo powinny się odbywać zgodnie z [NYS Guidance for Arts and Entertainment \(Wytyczne Stanu Nowy Jork dotyczące występów artystycznych i rozrywkowych\)](#).

Moja licencja zezwala na aktywności rekreacyjne. Czy są dozwolone?

Tak. Gry barowe (takie jak rzutki, bilard, kręgle, shuffleboard, gry z użyciem rakietek, rzucanie siekierami itp.) mogą się odbywać zgodnie z [DOHMH Guidance on Sports and Recreation \(Wytyczne Wydziału Zdrowia i Higieny Psychiczej \[Department of Health and Mental Hygiene, DOHMH\] dotyczące sportu i rekreacji\)](#).

WYMAGANIA DOTYCZĄCE MIEJSCA PRACY

Czy w swoim lokalu muszą zamieszczać jakieś oznakowania?

Tak. Lokale muszą zamieszczać oznakowania zgodne z wymaganymi przez DOH oznaczeniami dystansowania społecznego związanego z COVID-19, a także maksymalną dozwoloną liczbę klientów w lokalu. Więcej informacji można znaleźć [tutaj](#).

Czy mój lokal musi przestrzegać jakichś wymagań dotyczących filtrowania powietrza?

Tak. Lokale muszą stosować się do protokołów dotyczących wentylacji i/lub filtrowania powietrza. Więcej informacji można znaleźć [tutaj](#).

Jak lokale powinny organizować odbiory i dostawy?

Lokale gastronomiczne muszą wyznaczyć specjalne strefy dostaw i odbiorów.

Czy obowiązują jakieś wymagania dotyczące dystansowania społecznego w strefach kuchennych i magazynowych?

Tak. Jeżeli w małym pomieszczeniu, takim jak pomieszczenia kuchenne i magazynowe, przebywa więcej niż jeden pracownik, wszyscy pracownicy muszą nosić zatwierdzone osłony twarzy. Obecność pracowników nie może przekraczać 75% maksymalnej zajętości w tych obszarach.

MATERIAŁY DODATKOWE

Jakie są dostępne materiały dodatkowe?

- [NYS DOH Interim Guidance for NYC Indoor Food Services \(Tymczasowe wytyczne NYS DOH dotyczące usług gastronomicznych wewnątrz lokali w mieście Nowy Jork\)](#)
- [NYS DOH Interim Guidance for Sports and Recreation \(Tymczasowe wytyczne NYS DOH dotyczące sportu i rekreacji\)](#)
- [NYS DOH Interim Guidance for Small and Medium Scale Performing Arts & Entertainment \(Tymczasowe wytyczne NYS DOH dotyczące występów artystycznych i rozrywkowych dla małej i średniej publiczności\)](#)
- [SLA Guidance for Indoor Dining on Licensed On-Premises Establishments \(Wytyczne SLA dotyczące spożywania posiłków wewnątrz lokali mających licencję na serwowanie alkoholu\)](#)
- [SLA Guidance on COVID-Related Closing Times \(Wytyczne SLA dotyczące godzin zamknięcia lokali w związku z COVID-19\)](#)
- [NYC Counsel to the Mayor NYC Outdoor Dining FAQ \(Odpowiedzi Doradcy Burmistrza NYC na często zadawane pytania dotyczące spożywania posiłków na zewnątrz budynków\)](#)
- [NYC DOH Guidance for Business and Facilities \(Wytyczne NYC DOH dotyczące firm i obiektów\)](#)
- [NYC Restaurant Reopening Guide \(Przewodnik po wznowianiu działalności restauracji w NYC\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.101 \(Rozporządzenie wykonawcze Gubernatora nr 202.101\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.102 \(Rozporządzenie wykonawcze Gubernatora nr 202.102\)](#)
- [Governor's Executive Order 202.106 \(Rozporządzenie wykonawcze Gubernatora nr 202.106\)](#)