

Kapil Longani
Counsel to the Mayor**Alexis Blane**
Principal Deputy Counsel**Bess Chiu**
Chief of Staff**Katherine Cocklin**
Deputy Counsel

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA DOTYCZĄCE SERWOWANIA POSIŁKÓW WEWNĄTRZ LOKALU W MIEŚCIE NOWY JORK

Kiedy można będzie ponownie rozpocząć serwowanie posiłków wewnątrz lokalu w Mieście Nowy Jork?

Serwowanie posiłków w Mieście Nowy Jork we wszystkich restauracjach, lokalach gastronomicznych i innych placówkach oraz stoiskach oferujących posiłki będzie można wznowić z dniem **30 września 2020 r.**

Jakie usługi konsumpcyjne mogą być oferowane wewnątrz lokalu?

Restauracje i inne lokale gastronomiczne mogą otworzyć na potrzeby klientów sale konsumpcyjne, przy czym znajdujące się wewnątrz lokalu bary muszą pozostać zamknięte.

- Pracownicy mogą przygotowywać w barze napoje, ale nie zezwala się na zajmowanie miejsc ani serwowanie napojów przy barze.
- Wszelkie napoje alkoholowe muszą być podawane do stolika.

W jakich godzinach można będzie serwować posiłki wewnątrz lokalu?

Codziennie, w godz. od **5:00 do północy**. Lokale mogą umożliwić klientom pozostanie do godz. 24:30, ale tylko w celu zakończenia konsumpcji posiłku.

Czy istnieją limity obłożenia lokali serwujących posiłki wewnątrz?

Tak. Ilość osób w lokalu, nie licząc pracowników, **nie może przekraczać 25% maksymalnego obłożenia w danym obszarze** (określonego w certyfikacie obłożenia). Nowy limit maksymalnego obłożenia należy umieścić w widocznym miejscu wewnątrz i na zewnątrz restauracji.

Czy dozwolone jest organizowanie imprez w lokalu gastronomicznym?

Tak, imprezy w lokalach gastronomicznych, w tym w obszernych lokalach imprezowych i halach bankietowych są dozwolone, przy czym obłożenie lokalu, nie licząc pracowników, **nie może przekraczać 25% maksymalnego obłożenia w danym obszarze** (określonego w certyfikacie obłożenia) lub 50 klientów, w zależności od tego, która liczba jest mniejsza.

Jakie są przykładowe limity ograniczeń obłożenia w przypadku imprez?

Tak! Zob. poniżej

<u>Maks. obłożenie</u>	<u>25% Maks. obłożenia</u>	<u>Limit obłożenia podczas imprez</u>
1000	250	50
500	125	50
200	50	50
100	25	25

Kiedy wymagane są osłony twarzy?

- Wszyscy pracownicy muszą nosić osłony twarzy przez cały czas, z wyjątkiem okresu spożywania posiłków lub napojów.
- Wszyscy klienci (w wieku 2+ lat) muszą nosić osłonę twarzy przez cały czas (chyba, że nie są w stanie tego tolerować ze względów zdrowotnych). Noszenie osłon twarzy nie jest wymagane od osób siedzących przy stoliku.

Czy lokale serwujące posiłki wewnątrz muszą przeprowadzać pomiary temperatury?

Tak. Pracownicy i klienci muszą poddać się kontroli temperatury przed lub niezwłocznie po przybyciu do lokalu.

- Osobom, których temperatura ciała przekracza 100° Fahrenheita, nie będzie wolno wejść.
- Lokale muszą prowadzić rejestr wszystkich przeprowadzonych pomiarów. Szczegóły [tutaj](#).

Czy lokale gastronomiczne muszą zbierać od klientów jakiegokolwiek dodatkowe informacje?

Tak. Jedna osoba z każdej grupy musi wpisać swoje imię i nazwisko, adres i numer telefonu na potrzeby śledzenia kontaktów w Stanie Nowy Jork. Szczegóły [tutaj](#).

Jakie wymogi dotyczące dystansowania społecznego obowiązują klientów stojących w kolejce?

Wszyscy klienci muszą utrzymywać 6-stopową odległość w kolejce do kontroli wewnątrz lub na zewnątrz, a lokale muszą wyraźnie oznaczyć 6-stopowe odległości w miejscach, w których tworzą się kolejki.

Czy od lokali wymaga się przeprowadzenia kontroli stanu zdrowia pracowników pod kątem COVID-19?

Tak. Lokale mają obowiązek wprowadzenia codziennej kontroli stanu zdrowia wszystkich pracowników. W przypadku pozytywnego wyniku u któregośkolwiek z klientów lub pracowników, lokale powinny postępować stosownie do procedury podanej [tutaj](#).

WYTYCZNE DOTYCZĄCE SERWOWANIA POSIŁKÓW

Jakie wymogi dotyczące dystansowania społecznego obowiązują w stosunku do serwowania posiłków wewnątrz lokalu?

- Stoliki wewnątrz lokalu muszą być ustawione w odległości minimum 6 stóp od siebie we wszystkich kierunkach. Tam, gdzie dystansowanie nie jest możliwe, stoliki należy oddzielić przegrodami o wysokości przynajmniej 5 stóp, ustawionych w taki sposób, aby nie blokowały wyjść awaryjnych i/lub przeciwpożarowych.
- Klienci z tej samej grupy mogą siedzieć obok siebie przy stolikach komunalnych, pod warunkiem, że liczebność grupy nie przekracza 10 osób.
 - Klienci z tej samej grupy mogą mieszkać osobno.
 - Klienci z tej samej grupy mogą przybywać, siadać i wychodzić niezależnie od siebie, pod warunkiem, że ich kontakty będą ograniczać się do członków z tej samej grupy.
- Stoliki komunalne dla kilku grup dozwolone są jedynie pod warunkiem zachowania 6-stopowej odległości pomiędzy grupami.
- Klienci muszą przestrzegać zasad dystansowania społecznego w oczekiwaniu na korzystanie i podczas korzystania z łazienki.

Czy klienci mogą spożywać posiłki lub napoje na stojąco?

Nie, konsumpcja wewnątrz lokalu może odbywać się wyłącznie na siedząco.

Czy można ustawić bufet?

Tak, ale nie może to być bufet samoobsługowy i musi on być odpowiednio obsługiwany przez personel, aby zagwarantować, że żaden z klientów nie będzie dotykał żadnych wspólnie wykorzystywanych przedmiotów. Należy również przestrzegać odpowiednich zasad dystansowania społecznego.

Czy gościom można podawać słomki i/lub wykałaczki?

Lokale mogą podawać gościom jedynie pojedyncze, indywidualnie opakowane słomki i wykałaczki.

Czy pracownicy mogą jeść posiłki wewnątrz lokalu gastronomicznego?

Pracownicy mogą zdejmować osłony twarzy i spożywać posiłki w kuchni lub wewnątrz lokalu, pod warunkiem przestrzegania zasad dystansowania społecznego. Jeżeli pracownicy spożywają posiłki przy stoliku przeznaczonym dla klientów, będzie się to zaliczało na poczet ograniczenia dotyczącego 25% maksymalnego obłożenia.

Czy aby serwować klientom alkohol muszą im również sprzedawać posiłki?

To zależy. Tylko restauracje/bary, których licencja na sprzedaż alkoholu wymaga oferowania klientom posiłków, mają obowiązek sprzedaży posiłku przy każdorazowej sprzedaży alkoholu. W szczególności, firmy prowadzące działalność na podstawie takiej licencji mogą podawać alkohol wyłącznie klientom, którzy zamawiają również posiłek.

Czy jeżeli posiadana przeze mnie licencja na sprzedaż alkoholu w lokalu nakłada obowiązek serwowania posiłku, jaki rodzaj posiłków jest dozwolony?

Stanowy Urząd ds. Napojów Alkoholowych (State Liquor Authority, SLA) podaje rodzaje posiłków spełniających „wymóg serwowania posiłku” [tutaj](#). W przypadku grup klientów, można zakupić jedno danie do wspólnej konsumpcji pod warunkiem, że pod względem ilościowym jest ono wystarczające dla wszystkich osób w tej grupie.

Czy zamawiając napój alkoholowy klient musi każdorazowo zamówić posiłek?

Nie. Jeżeli posiłek zamówiony wraz napojem jest treściwy i ilościowo wystarczający dla wszystkich osób w grupie, nie ma potrzeby zamawiania dodatkowego posiłku.

Czy wewnątrz lokalu mogą oferować muzykę na żywo lub muzykę odtwarzaną przez dysk-dżokeja?

To zależy od rodzaju posiadanej licencji. Lokale posiadające licencję wydaną przez SLA mogą oferować muzykę w lokalu tylko pod warunkiem, iż jest to przewidziane w licencji. Muzyka musi stanowić element uboczny, tzn. nie może to być reklamowana impreza muzyczna lub impreza muzyczna na którą sprzedawane są bilety, a która również dodatkowo umożliwi spożycie posiłku. Inne formy rozrywki na żywo (takie jak taniec egzotyczny, występy komediowe itp.) są niedozwolone.

Moja licencja zezwala na taniec i/usługi wewnątrz lokalu. Czy jest to dozwolone?

Nie, taniec oraz gry barowe (rzutki, bilard, cornhole itp.) nie są aktualnie dozwolone.

WYMOGI DOTYCZĄCE MIEJSCA PRACY

Czy mam obowiązek umieszczania odpowiedniego oznakowania w moim lokalu?

Tak. Lokale mają obowiązek umieszczania odpowiedniego oznakowania, stosownie do wymogów Departamentu Zdrowia (DOH) i zasad dystansowania społecznego. Więcej informacji dostępnych jest [tutaj](#).

Czy mój lokal musi spełniać wymogi dotyczące filtracji powietrza?

Tak, lokale muszą wdrożyć protokoły dotyczące wentylacji i/lub filtracji powietrza. Więcej informacji [tutaj](#).

Czy przed ponownym uruchomieniem działalności wymagane są kontrole systemów kuchennych?

Tak. Przed ponownym otwarciem lokale muszą odbyć kontrole/oceny systemów kuchennych.

W jaki sposób lokale powinny organizować odbiór i przyjmowanie dostaw?

Lokale gastronomiczne muszą wyznaczyć określone strefy dla dostawców do odbioru i przyjmowania dostaw.

Czy istnieją wymogi dotyczące dystansowania społecznego dotyczące kuchni i przestrzeni magazynowych?

Tak. Lokale mają obowiązek wydania zakazu użytkowania niewielkich przestrzeni, takich jak kuchnie i obszary magazynowe przez więcej niż jedną osobę, chyba że pracownicy noszą dopuszczalne osłony twarzy (pracownikom nie wolno również przekraczać 25% maksymalnego, dozwolonego obciążenia dla tych obszarów).

DODATKOWE ZASOBY

Jakie dodatkowe zasoby są dostępne?

- [Tymczasowe wytyczne NYS DOH dotyczące serwowania posiłków wewnątrz lokalu w Mieście Nowy Jork](#)
- [Wytyczne SLA dla fazy 3/4 dla lokali serwujących posiłki wewnątrz](#)
- [Wytyczne SLA dotyczące wymogów serwowania posiłków przez lokale serwujące napoje](#)
- [Wytyczne NYS DOH dotyczące serwowania posiłków na zewnątrz/posiłków na wynos](#)
- [Odpowiedzi Doradcy Burmistrza Miasta Nowy Jork na często zadawane pytania dotyczące serwowania posiłków na zewnątrz w Mieście Nowy Jork](#)
- [Wytyczne NYC DOH dla firm i lokali](#)

Mam dodatkowe pytania dotyczące zasad serwowania posiłków wewnątrz. Z kim mogę się kontaktować?

Dodatkowe informacje można uzyskać wysyłając e-mail do Biura Radcy Prawnego Burmistrza CounselToTheMayor@cityhall.nyc.gov. **W wierszu tematu należy wpisać „indoor dining”**