

Cette publication présente les informations au 22 septembre 2020.

INDUSTRIES SUPPLÉMENTAIRES AUTORISÉES À ROUVRIRE DANS LA VILLE NEW YORK :

Ce que les travailleurs doivent savoir



- La ville de New York est en phase 4 de réouverture.
- **Au 30 septembre 2020 :**
 - **La restauration en salle peut rouvrir en respectant des règles strictes.** Se reporter aux directives de réouverture figurant dans ce document. Lire également [La FAQ sur la restauration en salle dans la ville de New York](#) préparée par le conseiller du maire.
 - **Les piscines couvertes peuvent rouvrir à 33 % de leur capacité.**
- Consulter nyc.gov/workers pour les mises à jour et les informations.

Les industries suivantes peuvent rouvrir dans la ville de New York :

- Les services d'alimentation et la restauration en salle, y compris les restaurants, les établissements et autres vendeurs/comptoirs de vente de produits alimentaires (au 30 septembre)
- Les centres commerciaux et les casinos (au 9 septembre)
- Les gymnases et centres de remise en forme (au 2 septembre)
- Les arts et spectacles en intérieur à niveau de risque faible, y compris les musées, les sites historiques, les aquariums et autres lieux culturels intérieurs à niveau de risque faible (au 24 août 2020)
- Les bowlings (au 17 août 2020)

Si vous travaillez dans une des activités concernées, lisez cette publication pour connaître les obligations générales et spécifiques au secteur que votre employeur doit respecter. Le détail des obligations est disponible à l'adresse forward.ny.gov. Appelez le **311** pour obtenir l'assistance téléphonique pour la protection des travailleurs ou le **1 212 436 0381** si vous avez des questions à propos de la réouverture, des directives d'hygiène et de sécurité sur le lieu de travail, ou pour signaler un employeur qui ne respecte pas les obligations relatives à la réouverture.

Obligations d'ordre général que tous les employeurs doivent respecter à la réouverture de leur activité

Communication et dépistage	<ul style="list-style-type: none"> • Afficher un plan de sécurité dans les locaux à un endroit visible. • Se former et former ses collaborateurs sur les protocoles d'hygiène et de sécurité. • Réaliser un dépistage quotidien de ses employés et, le cas échéant, dépister les autres personnes (prestataires, fournisseurs, clients). <p>Votre employeur doit renvoyer chez eux les employés qui sont ou qui tombent malades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Afficher des panneaux destinés aux employés et au public afin de les informer sur les protocoles d'hygiène et de sécurité.
Équipement de protection	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuer à vos collaborateurs des masques faciaux gratuits et fournir des masques de rechange. <p>Votre employeur doit vous former, vous et vos collaborateurs sur la manière d'utiliser et d'éliminer l'équipement de protection.</p> <p>Votre employeur doit s'assurer que les employés portent un masque facial lorsqu'ils interagissent avec des clients et des visiteurs et lorsqu'il est impossible d'observer la distanciation sociale de 1,80 m (6 pi).</p>
Hygiène, nettoyage, et désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre à disposition et entretenir des postes d'hygiène des mains pour le personnel, y compris le lavage des mains avec du savon, de l'eau, et des serviettes en papier, ainsi qu'un désinfectant pour les mains à base d'alcool contenant au moins 60 % d'alcool dans les zones où le lavage des mains n'est pas possible. • Nettoyer et désinfecter régulièrement les espaces communs et les surfaces et objets souvent touchés fréquemment, et au minimum une fois par jour. <p>Par exemple les poignées de porte, les rampes, les interrupteurs électriques, les toilettes.</p> <p>Votre employeur doit nettoyer et désinfecter les espaces et surfaces utilisés par les clients et les visiteurs après chaque utilisation.</p>

Hygiène, nettoyage, et désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Limiter le partage du matériel et des outils et nettoyer régulièrement et désinfecter le matériel et les outils après chaque utilisation. <p>S'il n'est pas possible de limiter le partage ou de nettoyer le matériel en raison d'un dommage éventuel au matériel, votre employeur doit exiger que les employés portent des gants.</p>
Distanciation physique	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer une distance de 1,8 m (6 pi) entre les personnes lorsque cela est possible. • Exiger que les clients et les visiteurs portent un masque facial, s'ils sont âgés de plus de deux ans et s'ils sont médicalement capables de tolérer un masque facial. • Afficher des panneaux limitant l'occupation dans les petits espaces comme les toilettes et les salles de pause.

Obligations pour LES SERVICES D'ALIMENTATION ET LA RESTAURATION EN SALLE

Votre employeur est tenu de :

- (Avant la réouverture) Réaliser les vérifications et évaluations préalables à la réouverture des systèmes de cuisine pour garantir un environnement sain et sûr.
- Disposer d'un système de filtration d'air amélioré.
- Limiter l'occupation à 25 % de la capacité maximale. *La capacité maximale inclut les employés et les clients.*
 - Les établissements de restauration doivent limiter le nombre de clients dans tout espace événementiel à moins de 50 personnes ou à 25 % de la capacité maximale, en fonction du nombre le moins élevé.
- Afficher de manière visible à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement, où les clients peuvent les voir :
 - le nombre maximum de clients autorisés pour la restauration en salle à une capacité de 25 % ;
 - les numéros d'appel ou d'envoi de message pour signaler une infraction :
 - appel au (833) 208 4160,
 - envoi d'un message INFRACTION (« VIOLATION ») au (855) 904 5036.
- Prendre la température de chaque client à l'entrée et interdire l'entrée à quiconque ayant une température supérieure à 37,7 °C (100 °F).
- Recueillir les coordonnées — nom complet, numéro de téléphone et adresse — d'un membre de chaque groupe à des fins de traçabilité.
- Interdire le service au bar.
- Fermer les services d'alimentation en salle à minuit.
- Utiliser des produits identifiés par l'agence américaine pour la protection de l'environnement (U.S. Environmental Protection Agency, EPA) comme étant efficaces contre la COVID-19 pour le nettoyage et la désinfection.
- Marquer clairement la distance de 1,80 m (6 pi) à tout endroit où une file peut se former, y compris les toilettes, le comptoir de récupération des commandes ou le lieu de paiement.
- Désigner des entrées et des sorties distinctes pour les clients et les employés lorsque cela est possible.
- Limiter le partage des ustensiles et du matériel de cuisine comme les casseroles et les poêles ou exiger que les employés portent des gants ou se lavent les mains avant et après chaque utilisation.
- S'assurer que les employés, y compris les aides-serveurs, respectent les codes sanitaires locaux et étatiques. *Les employés portant des gants doivent en changer régulièrement et avant chaque nouvelle tâche. Les employés ne portant pas de gants doivent se laver régulièrement les mains avec du savon et de l'eau.*
- Fournir des produits de nettoyage et de désinfection à utiliser avant et après avoir touché des zones et des surfaces communes.
- Utiliser le matériel comme les avertisseurs sonores pour alerter les clients lorsque des sièges sont disponibles uniquement si ce matériel peut être nettoyé et désinfecté après chaque utilisation ; nettoyer et désinfecter les menus non jetables, les couverts, les contenants de condiments après chaque utilisation ; ou fournir des condiments et des couverts à usage unique.
- (Vente à emporter/livraison) Fournir des postes d'hygiène des mains pour les clients attendant leurs commandes et s'assurer que les fenêtres et les portes sont ouvertes pour favoriser la ventilation si la vente à emporter ou la livraison est en salle.
- Limiter le nombre de tables en salle et en extérieur et les disposer à une distance de 1,80 m (6 pi) les unes des autres dans toutes les directions. Si cette distance n'est pas possible, votre employeur doit installer des barrières physiques d'au moins 1,5 m (5 pi) de haut ne bloquant pas les issues de secours.
- Limiter le nombre de places assises à une table à 10 convives au maximum, qui doivent faire partie du même groupe, bien que ne faisant pas partie du même foyer. *Les tables communes sont autorisées uniquement si les différents groupes peuvent observer une distance de 1,80 m (6 pi) les uns des autres.*

Obligations pour les ÉTABLISSEMENTS DE JEUX / CASINOS

Votre employeur est tenu de :

- (Avant la réouverture) Réaliser les vérifications et évaluations préalables à la réouverture des systèmes mécaniques ; hydrauliques ; d'ascenseur ; et de chauffage, ventilation et climatisation (HVAC) pour assurer un environnement sain et sûr.
 - Disposer d'un système de filtration d'air fonctionnant à MERV-13 ou au-delà. Les installations incapables de fonctionner à ce niveau doivent disposer d'un document certifié rédigé par un professionnel HVAC ou de l'American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers (ASHRAE) ou par un ingénieur en bâtiment agréé qui explique cette incapacité. Les installations doivent :
 - soumettre la documentation au Département de la santé de la ville ou de l'État de New York, y compris le coût de mise à niveau à MERV-13 ;
 - demander l'autorisation de fonctionner à MERV-12 ou MERV-11, le niveau minimal obligatoire ; et
 - adopter les protocoles de ventilation et d'atténuation supplémentaires émanant des centres pour le contrôle et la prévention des maladies (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
- Les protocoles d'atténuation comprennent, mais sans s'y limiter :
- ouvrir les fenêtres dans la mesure du possible ;
 - augmenter les débits de ventilation et la ventilation avec de l'air extérieur dans la mesure du possible ;
 - faire fonctionner les systèmes plus longtemps ;
 - maintenir les systèmes qui augmentent l'approvisionnement en air extérieur ;
 - réduire ou éliminer le recyclage dans la mesure du possible ;
 - utiliser l'irradiation germicide aux ultra-violet (UVGI) pour désactiver les particules virales en suspension dans l'air ;
 - installer des filtres à air portables ;
 - inspecter régulièrement les systèmes et les filtres pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement ; et
 - sceller les filtres pour éviter les dérivations.
- Limiter l'occupation à 25 % de la capacité maximale. *La capacité maximale inclut les employés et les clients.*
 - Interdire l'entrée sauf si les clients portent un masque facial. Consulter la section sur la distanciation physique dans les Obligations d'ordre général pour les seules exceptions. *Les clients peuvent retirer leur masque facial à l'entrée à des fins de vérification de leur identité. Cependant, ils doivent se tenir à au moins 1,80 m (6 pi) des autres personnes.*
 - S'assurer que partout les clients observent une distanciation sociale de 1,80 m (6 pi) sauf si la sécurité ou l'activité exige une distance plus réduite.
- Marquer clairement la distance de 1,80 m (6 pi) dans les zones communes des employés comme les salles de pause et dans les endroits où les clients peuvent se rassembler ou former des files comme les zones de places assises et les toilettes. Condamner tout siège ou machine où la distance de 1,80 m (6 pi) n'est pas possible.
 - Avoir recours à du personnel de sécurité ou à plus d'employés pour contrôler le flux de clientèle, imposer la capacité maximale dans la zone de jeu pour tenir compte de la distanciation physique et s'assurer que les clients ne se rassemblent pas ou ne flânent pas.
 - Fermer les services d'alimentation ou de boisson dans la zone de jeu.
 - Interdire les spectacles en direct.
 - Installer des barrières physiques entre les croupiers et les clients, même si une distance de 1,80 m (6 pi) est possible.
 - Placer du désinfectant pour les mains dans tous les espaces de l'établissement de jeu.
 - Nettoyer le matériel partagé après chaque utilisation et mettre à disposition des clients des produits de nettoyage et de désinfection. Les employés doivent être disponibles pour nettoyer et désinfecter le matériel entre les utilisations, même si votre employeur peut exiger que les clients nettoient le matériel avant et après utilisation. Les clients doivent avoir la possibilité de demander le nettoyage et la désinfection des machines avant leur utilisation.
 - Réserver de l'espace en dehors de l'espace de jeu de manière à ce que les employés puissent observer la distanciation physique en mangeant leur repas. Il est interdit de partager la nourriture et les boissons.
 - Limiter le nombre de clients dans chaque espace événementiel à moins de 50 personnes ou à 25 % de la capacité maximale, en fonction du nombre le moins élevé. *La capacité maximale inclut les employés et les autres clients.*
 - Nettoyer et désinfecter les postes de travail partagé comme les cabines de caisse entre chaque employé.
 - S'assurer que les clients ne touchent jamais les cartes des autres joueurs et, lorsque cela est possible, reconfigurer les jeux pour minimiser le nombre de fois où les clients doivent toucher les cartes. Les nouveaux croupiers doivent remplacer les croupiers sortants en annonçant leur arrivée au lieu de « pointer » uniquement.

Obligations pour les comptoirs de paris sportifs :

- Afficher des marqueurs pour assurer une distanciation sociale de 1,80 m (6 pi) qui forment une file pour le comptoir et installer une barrière entre les clients et les préposés au comptoir en suivant les directives de l'administration de la santé et de la sécurité au travail (Occupational Safety and Health Administration, OSHA).

Obligations pour les machines de jeu :

- Disposer les machines à sous et autres machines de jeu de manière à ce qu'elles soient espacées de 1,80 m (6 pi) les unes des autres dans toutes les directions. Votre employeur peut devoir déplacer ou désactiver des machines pour des raisons de distanciation physique.
- Nettoyer et désinfecter les machines de jeu, les comptoirs des machines à sous et les autres objets et matériels partagés au moins toutes les quatre heures.

Obligations pour le craps et les autres jeux sans chaises :

- Afficher des marqueurs pour assurer une distanciation sociale de 1,80 m (6 pi) et installer des barrières physiques pour séparer les clients les uns des autres autour de la table.

Important : les casinos NE PEUVENT PAS exploiter des jeux de table tant qu'ils n'ont pas installé de barrières physiques entre les joueurs aux tables et que la Commission des jeux de l'État de New York (New York State Gaming Commission) n'a pas validé les barrières. Les casinos doivent également disposer les tables de façon à observer une distance de 1,80 m (6 pi) entre les tables.

Autres obligations pour les jeux de table comme le poker et le blackjack :

- (*Avant de passer à de nouveaux joueurs/un nouveau croupier*) Nettoyer et désinfecter (ou remplacer et éliminer selon le cas) :
 - les zones de sièges ;
 - les rails des tables de jeu ;
 - les têtes de roue de roulette ;
 - les billes ;
 - les boîtiers de jetons ;
 - les dés ; et
 - les interrupteurs.
- Exiger que les clients utilisent du désinfectant pour les mains avant de rejoindre un jeu.
- Nettoyer et désinfecter (ou remplacer et éliminer selon le cas) les Chipper Champs (machines de tri) et les comptoirs des stands et de poker toutes les heures et les bacs à pousser, les défausses de blackjack, les défausses de Baccarat et les surfaces de jeu dures toutes les quatre heures.
- Retirer les jetons du jeu après qu'un joueur les ait perdus ou les ait retournés et nettoyer et désinfecter les jetons avant de les remettre en circulation.

Obligations pour les CENTRES COMMERCIAUX

Votre employeur doit :

- (Avant la réouverture) Réaliser les vérifications et évaluations préalables à la réouverture des systèmes mécaniques ; hydrauliques ; d'ascenseur ; et de chauffage, ventilation et climatisation (HVAC) pour assurer un environnement sain et sûr.
 - (**Centres commerciaux de plus de 244 000 m² [800,000 pi²]**) Disposer d'un système de filtration d'air fonctionnant à MERV-13 ou au-delà. Les installations incapables de fonctionner à ce niveau doivent disposer d'un document certifié rédigé par un professionnel HVAC ou de l'American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers (ASHRAE) ou par un ingénieur en bâtiment agréé qui explique cette incapacité. Les installations doivent :
 - soumettre la documentation au Département de la santé de la ville ou de l'État de New York ;
 - demander l'autorisation de fonctionner à MERV-12 ou MERV-11, le niveau minimal obligatoire ; et
 - adopter les protocoles de ventilation et d'atténuation supplémentaires émanant des centres pour le contrôle et la prévention des maladies (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
- Les protocoles d'atténuation comprennent, mais sans s'y limiter :
- augmenter les débits de ventilation et la ventilation avec de l'air extérieur dans la mesure du possible ;
 - faire fonctionner les systèmes plus longtemps ;
 - maintenir les systèmes qui augmentent l'approvisionnement en air extérieur ;
 - réduire ou éliminer le recyclage dans la mesure du possible ;
 - utiliser l'irradiation germicide aux ultra-violets (UVGI) pour désactiver les particules virales en suspension dans l'air ;
 - installer des filtres à air portables ;
 - inspecter régulièrement les systèmes et les filtres pour s'assurer qu'ils fonctionnent correctement ; et
 - sceller les filtres pour éviter les dérivations.
- (**Centres commerciaux de moins de 244 000 m² [800,000 pi²]**) Disposer d'un système de filtration d'air fonctionnant à MERV-11 mais idéalement à MERV-13 ou au-delà comme certifié et documenté par un professionnel HVAC ou ASHRAE ou un ingénieur en bâtiment agréé.
- Limiter l'occupation à 50 % de la capacité maximale. *La capacité maximale inclut les employés et les clients.*
 - Interdire l'entrée sauf si les clients portent un masque facial. Consulter la section sur la distanciation physique dans les Obligations d'ordre général pour les seules exceptions.
 - S'assurer que les clients dans les différents endroits observent une distanciation sociale de 1,80 m (6 pi).
 - S'assurer que les employés portent un masque facial lorsqu'ils interagissent avec les clients et que les clients portent un masque facial lorsqu'ils sont à moins de 1,80 m (6 pi) les uns des autres.
 - Avoir recours à du personnel de sécurité ou à plus d'employés pour contrôler le flux de clientèle et s'assurer que les clients ne se rassemblent pas ou ne flânent pas.
 - Placer du désinfectant pour les mains dans les zones communes.
 - Condamner les aménagements comme les zones de places assises communes, les fontaines à eau, les bars et les échantillonneurs en libre-service et suspendre les services de voiturier.
 - Suivre les « Directives provisoires pour les services d'alimentation pendant l'urgence de santé publique COVID-19 » du département de la santé de l'État de New York (New York State Department of Health) pour les aires de restauration. Cela comprend :
 - la distanciation physique des tables et des chaises ;
 - la distanciation physique entre les groupes de clients ; et
 - des limites d'occupation.

Obligations pour les GYMNASES ET CENTRES DE REMISE EN FORME

Ces directives sont applicables aux activités et aux installations sportives, y compris, mais sans s'y limiter :

- les gymnases et centres de remise en forme autonomes, d'hôtels*, privés* et de bureaux
- les gymnases et centres de remise en forme des établissements d'enseignement supérieur
- les salles de yoga/Pilates/barre
- les centres de boxe/kickboxing
- les camps d'entraînement de remise en forme
- le CrossFit et autres disciplines de musculation
- les autres cours de sport en groupe

Remarque :

- Les piscines couvertes peuvent rouvrir au 30 septembre 2020. Cependant, les installations de bain comme les saunas, les hammams et les piscines thermales couvertes doivent rester fermées. Les directives destinées aux exploitants de piscines sont disponibles sur nyc.gov/health.
- Les cours de sport en groupe en salle ne sont pas autorisés à rouvrir dans la ville de New York jusqu'à nouvel ordre.

*Les gymnases et centres de remise en forme privés et d'hôtels doivent disposer d'un personnel disponible pour s'assurer que l'établissement respecte les directives.

Votre employeur doit :

- Programmer une inspection du Département de la santé de la ville de New York (NYC Health Department) avant ou au cours des 14 jours précédant la réouverture.
 - Disposer d'un système de ventilation fonctionnant à MERV-13 ou au-delà. Les établissements incapables de fonctionner à ce niveau doivent disposer d'un document rédigé par un professionnel du chauffage, de la ventilation et de la climatisation (HVAC) qui explique cette incapacité et adopter les protocoles de ventilation et d'atténuation supplémentaires émanant de l'American Society of Heating, Refrigerating and Air-Conditioning Engineers (ASHRAE) et des centres pour le contrôle et la prévention des maladies (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
 - Suivre les directives des CDC pour le nettoyage et la désinfection, et conserver les registres avec la date, l'heure et les périmètres de nettoyage.
 - Limiter l'occupation à 33 % de la capacité maximale. Ceci inclut les piscines couvertes. *La capacité maximale inclut les employés et les clients.*
 - Condamner les bains à remous, les saunas, les hammams et les fontaines à eau. *Les points de remplissage de bouteilles d'eau peuvent rester ouverts.*
 - Condamner les douches communes. Les établissements peuvent fournir des douches individuelles mais uniquement si votre employeur les nettoie et les désinfecte après chaque utilisation.
 - Interdire les activités à niveau de risque plus élevé qui demandent un contact physique, par exemple, les arts martiaux, la boxe.
- Interdire l'entrée sauf si les clients :
 1. *Portent un masque facial.* Consulter la section sur la distanciation physique dans les Obligations d'ordre général pour les seules exceptions. Les clients qui sont médicalement incapables de porter un masque facial doivent porter un écran facial, même si le CDC ne le recommande pas en tant que substitut au masque facial.
 2. *Se soumettent à un contrôle sanitaire* qui, au minimum, demande aux clients s'ils ont :
 - éprouvé des symptômes de la COVID-19 au cours des 14 derniers jours ;
 - été testés positifs à la COVID-19 au cours des 14 derniers jours ;
 - eu un contact rapproché avec une personne confirmée ou soupçonnée d'avoir contracté la COVID-19 au cours des 14 derniers jours ;
 - voyagé dans un État à niveau de risque élevé pendant plus de 24 heures au cours des 14 derniers jours.
 3. *S'inscrivent (à distance ou en personne)* et fournissent leur nom complet, leur numéro de téléphone et leur adresse à des fins de traçabilité. L'établissement doit conserver ces données pendant 28 jours.
 - Tenir un registre de chaque personne, y compris les employés, les clients (comme indiqué ci-dessus) et, si possible, les prestataires et les fournisseurs, qui peuvent avoir eu des contacts avec d'autres personnes et conserver ces données pendant 28 jours. Le registre doit contenir les coordonnées, notamment le nom complet, le numéro de téléphone et l'adresse.

- S'assurer que les clients observent une distanciation sociale de 1,80 m (6 pi) pendant les exercices.
 - Les stations de musculation doivent être espacées d'au moins 1,80 m (6 pi).
 - Les exercices de positionnement doivent être aussi brefs que possible.
 - Les entraîneurs personnels doivent observer une distance de 1,80 m (6 pi) lorsque cela est possible, porter un masque facial et éviter de partager les articles personnels comme les serviettes de toilette.
- Limiter le partage des objets et le contact des surfaces partagées, à l'exception du matériel de musculation. Les employés doivent se désinfecter ou se laver les mains ou porter des gants lorsqu'ils sont en contact avec des objets partagés.
- Nettoyer le matériel partagé après chaque utilisation et mettre à disposition des clients des produits de nettoyage et de désinfection. Les employés doivent être disponibles pour nettoyer et désinfecter le matériel entre les utilisations, même si votre employeur peut exiger que les clients nettoient le matériel.
- Afficher des marqueurs pour assurer une distance de 1,80 m (6 pi) dans les zones comme les vestiaires, les toilettes et les salles de pause.
- Nettoyer et désinfecter les vestiaires et les toilettes toutes les deux heures.
- Suivre les directives du Département de la santé de l'État de New York (New York State Department of Health, DOH) pour les sports et loisirs, la vente au détail, les services d'alimentation, les bureaux et la garde des enfants si l'établissement propose ces services.

Obligations pour les CENTRES D'ART ET DE LOISIRS EN INTÉRIEUR A NIVEAU DE RISQUE FAIBLE

Votre employeur est tenu de :

- Limiter l'occupation à 25 % de la capacité maximale dans une zone. *La capacité maximale inclut les employés, les clients et les visiteurs.*
- Exiger que les clients et les visiteurs achètent leurs billets à l'avance et réservent des horaires de visite spécifiques pour éviter l'accumulation de foule.
- Encourager les clients et les visiteurs à effectuer des contrôles sanitaires.
- Interdire l'entrée sauf si les clients et les visiteurs portent un masque facial. Consulter la section sur la distanciation physique dans les Obligations d'ordre général pour les seules exceptions.
- S'assurer que les employés portent un masque facial lorsqu'ils interagissent avec les clients et les visiteurs et que les clients et les visiteurs portent un masque facial ne peuvent pas observer une distanciation sociale de 1,80 m (6 pi).
- S'assurer que les clients et les visiteurs dans les différents endroits observent une distanciation sociale de 1,80 m (6 pi). *Lorsque la distanciation physique n'est pas possible — par exemple, à une caisse — tout le monde doit porter un masque facial.*
- Organiser les zones d'attente et de stationnement de façon à ce que les clients et les visiteurs observent une distanciation sociale d'au moins 1,80 m (6 pi).
- Utiliser du ruban adhésif ou des panneaux avec des flèches pour réduire la circulation des piétons dans les deux sens dans les allées étroites, les couloirs ou les espaces.
- Afficher des marqueurs pour assurer une distance de 1,80 m (6 pi) dans les zones communes comme les files aux guichets, les accès aux ascenseurs, devant les expositions, les postes de pointage d'entrée/sortie, les postes de contrôle sanitaire.
- Contrôler le flux de circulation des clients et des visiteurs. Pour les expositions dans des petits espaces, votre employeur doit calculer la capacité maximale pour organiser la distanciation physique et imposer la capacité maximale. *Votre employeur peut devoir placer plus d'employés dans ces zones pour imposer la taille de rassemblement maximale.*
- Limiter les visites de groupe aux membres d'un même groupe et s'assurer que le total du groupe est inférieur à la capacité maximale qui comprend également les employés et les autres clients et visiteurs.
- Fermer les expositions interactives à niveau de risque élevé.
- Fermer les expositions et les aires de jeu pour enfants sauf si votre employeur peut nettoyer et désinfecter l'exposition et le matériel entre chaque enfant d'un foyer ou d'un groupe différent.
- Placer du désinfectant pour les mains dans les zones communes — par exemple, les expositions.
- Cesser d'utiliser les casques et tout autre matériel prêté aux clients et aux visiteurs. S'il est impossible de fournir des cartes à usage unique, s'assurer de nettoyer et de désinfecter les cartes après chaque utilisation.

Obligations pour les BOWLINGS

Votre employeur est tenu de :

- Limiter l'occupation à 50 % de la capacité maximale. *La capacité maximale inclut les employés et les clients/joueurs/spectateurs.*
- S'assurer que les employés à la réception/aux comptoirs de rendez-vous observent une distance de 1,80 m (6 pi) en l'absence d'une barrière physique comme du plexiglas.
- S'assurer que les employés portent un masque facial lorsqu'ils interagissent avec les clients/joueurs/spectateurs.
- Marquer clairement la distance de 1,80 m (6 pi) dans les zones communes des employés comme les salles de pause et dans les endroits où les clients peuvent former des files, y compris les zones de retour du matériel et les caisses.
- Fermer une piste de bowling sur deux ou installer des barrières physiques entre les pistes pour s'assurer d'une distance d'au moins 1,80 m (6 pi) entre les différents groupes de clients/joueurs, y compris pendant la partie.
- S'assurer que les clients/joueurs restent avec leur groupe sur la piste qui leur est attribuée.
- Nettoyer et désinfecter rigoureusement tout matériel loué ou partagé comme les boules de bowling et les chaussures de bowling entre chaque utilisation.
- S'assurer que le nombre de clients/joueurs pour chaque événement est inférieur à la capacité maximale qui inclut également les employés et les autres clients/joueurs/spectateurs.
- Interdire les services d'alimentation et de boisson.