

Niniejsza publikacja zawiera informacje aktualne na dzień 18 czerwca 2020 r.  
Dodatkowe informacje znajdują się w [Wytycznych FAZY 1](#) na stronie [nyc.gov/workers](#).  
Zachęcamy do śledzenia aktualnych informacji na stronie [nyc.gov/workers](#).

## Faza 2 Ponowne otwarcie Nowego Jorku: O czym pracownicy powinni wiedzieć

Od poniedziałku, 22 czerwca 2020 roku, w ramach Fazy 2 w Nowym Jorku mogą zostać ponownie otwarte firmy działające w następujących branżach:

- Zarządzanie budynkami komercyjnymi
- Usługi gastronomiczne na świeżym powietrzu i na wynos / z dostawą
- Salony fryzjerskie
- Usługi związane z nieruchomościami
- Sprzedaż detaliczna w sklepach
- Wypożyczalnie, serwisy napraw i usługi porządkowe
- Biura
- Sprzedaż, leasing i wynajem samochodów

Jeśli pracujesz w którejkolwiek z wymienionych branż, poniżej znajdziesz przykładowe wymagania ogólne i wymagania dla konkretnych branż, jakie musi spełnić Twój pracodawca. Szczegółowe wytyczne można znaleźć na stronie [forward.ny.gov](#). W razie pytań na temat ponownego otwarcia, wytycznych dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy lub w celu zgłoszenia pracodawcy, który nie przestrzega wymogów związanych z ponownym otwarciem, należy zadzwonić na Infolinię ds. ochrony pracowników pod numer **311** lub pod numer **1-212-436-0381**.

### Ogólne wymagania dotyczące wszystkich pracodawców przy ponownym otwieraniu firmy

<b>Komunikacja i kontrola</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Umieszczenie planu bezpieczeństwa w widocznym miejscu w miejscu pracy.</li><li>• Przeszkolenie wszystkich pracowników w zakresie protokołów bezpieczeństwa i higieny.</li><li>• Codzienne monitorowanie zdrowia pracowników. Pracodawca musi wysłać do domu pracowników, którzy są chorzy lub zachorują.</li><li>• Umieszczenie tablic dla pracowników i ogółu społeczeństwa z informacją o protokołach bezpieczeństwa i higieny.</li></ul>
<b>Sprzęt ochronny</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zapewnienie wszystkim pracownikom bezpłatnych osłon twarzy i możliwości ich wymiany. Pracodawca musi przeszkolić wszystkich pracowników w zakresie używania, czyszczenia i wyrzucania sprzętu ochronnego. Pracodawca ma obowiązek upewnić się, że pracownicy noszą osłony twarzy w pomieszczeniach zamkniętych, gdzie nie ma możliwości zachowania odstępu 2 m.</li></ul>

## Higiena, czyszczenie i dezynfekcja

- **Zapewnienie i utrzymanie stanowisk higieny rąk dla personelu**, w tym mydła i wody do mycia rąk oraz ręczników papierowych, a w miejscach, gdzie mycie rąk jest niemożliwe, także środka dezynfekującego do rąk na bazie alkoholu o stężeniu co najmniej 60%.

- **Regularne czyszczenie i dezynfekcja przestrzeni wspólnych oraz często dotykanych powierzchni i przedmiotów, co najmniej raz dziennie.**

Do powierzchni takich należą uchwyty szafek, podłokietniki krzeseł, klamki, drzwi, windy, poręcze, włączniki światła, lobby, stoły konferencyjne, uchwyty drzwi lodówki, toalety.

- **Ograniczenie wspólnego korzystania ze sprzętu i narzędzi oraz regularne czyszczenie i dezynfekowanie stanowisk pracy, sprzętu i narzędzi po każdym użyciu.**

Sprzęt taki obejmuje komputery, telefony, kasy, materiały kuchenne, przyrządy do pielęgnacji.

Jeśli nie jest możliwe ograniczenie wspólnego użytkowania lub czyszczenia sprzętu z powodu ryzyka potencjalnego uszkodzenia, pracodawca musi wymagać od pracowników noszenia rękawiczek.

- **Zakaz dzielenia się jedzeniem i napojami, korzystania z dzbanków do kawy oraz takich udogodnień jak bary samoobsługowe, automaty z jedzeniem i próbne porcje jedzenia.**

## Dystans fizyczny

- **Umieszczenie znaków i taśmy lub innych oznakowań informujących, gdzie należy stać w celu zachowania odstępu 2 m między osobami.**

- **Wymaganie od klientów\* i gości noszenia osłony twarzy, kiedy przebywają w odległości mniejszej niż 2 m od innych.**

Pracodawca może określić surowsze zasady dotyczące noszenia osłony twarzy przez klientów, a nawet odmówić obsługi osób, które nie noszą osłony twarzy.

\*W sklepach detalicznych klienci mają obowiązek noszenia osłony twarzy przez cały czas.

- **Ograniczenie łącznej liczby osób przebywających w pomieszczeniach zamkniętych – pracowników, klientów, gości – do 50% maksymalnej pojemności pomieszczenia.\***

W przypadku małych powierzchni, takich jak windy, pojazdy, magazyny i obszar za kasami, pracodawca powinien ograniczyć liczbę pracowników do jednej osoby. Jeśli nie jest to możliwe, pracodawca powinien ograniczyć liczbę pracowników do *mniej niż 50%* maksymalnej dopuszczalnej liczby osób i wymagać noszenia przez nich osłon twarzy.

W przypadku małych powierzchni, takich jak toalety i pokoje rekreacyjne, pracodawca powinien umieścić oznakowanie informujące o ograniczeniu liczby osób.

\*Zobacz specjalne wymagania dla usług gastronomicznych na świeżym powietrzu i na wynos / z dostawą.

- **Maksymalne możliwe ograniczenie interakcji osobistych.**
- **Wyznaczenie ustalonych obszarów dostawy i odbioru w celu ograniczenia do minimum kontaktów bezpośrednich.**
- **Zamknięcie wszystkich niekluczowych stref wspólnych, takich jak baseny, siłownie i salony gier.**



## Wymagania dotyczące ZARZĄDZANIA BUDYNKAMI KOMERCYJNYMI

Pracodawca jest zobowiązany:

- (przed ponownym otwarciem) Przeprowadzić pełną kontrolę systemów, w tym m.in. mechanicznych, wodnych, ogrzewania, wentylacji i klimatyzacji (HVAC) oraz wind, w celu zapewnienia bezpiecznego środowiska pracy.



## Wymagania dotyczące SALONÓW FRYZJERSKICH

Pracodawca jest zobowiązany:

- Ustawić miejsca siedzące tak, aby klienci byli od siebie oddaleni o 2 m.
- Zamknąć poczekalnie i zlikwidować kolejki, jeśli to możliwe. *Jeśli nie możesz obsłużyć klienta na miejscu od razu, podaj mu godzinę, o której może wrócić.*
- Zamknąć wszystkie niepotrzebne udogodnienia, takie jak fontanny wodne, czytelnie / stoiska z gazetami i próbki produktów.
- Zapewnić przyłbicę lub gogle ochronne jako uzupełnienie osłony twarzy podczas pracy z klientami.
- Wymagać od pracowników, aby nosili osłony twarzy przy klientach, nawet jeśli są oddaleni o więcej niż 2 m.
- Zakazać wstępu klientom, jeśli nie mają na sobie osłony twarzy, i zabronić wykonywania usług, takich jak przycinanie brody, które wymagałyby od klientów zdjęcia maseczki ochronnej.
- Wymagać od pracowników, aby nosili czyste kitle lub fartuchy i używali rękawiczek lub myli ręce przed i po pracy z klientami. *Rękawiczki należy wymienić po zakończeniu każdej wizyty. Kitle lub inne okrycia dla klientów powinny być jednorazowe lub, jeśli nie są jednorazowe, czyszczone i dezynfekowane po każdym użyciu.*
- Udostępnić środek do dezynfekcji rąk dla pracowników i klientów w całym salonie.
- Dopilnować, aby pracownicy myli ręce przez co najmniej 20 sekund pomiędzy klientami.
- Zapewnić środki czyszczące i dezynfekujące do użycia przed i po dotknięciu wspólnych obszarów i powierzchni. *Pomiędzy kolejnymi spotkaniami należy poświęcić co najmniej 15 minut na dezynfekcję stanowisk pracy i narzędzi, takich jak krzesła, szczotki oraz nożyczki. Dzielenie się narzędziami powinno być ograniczone.*



## Wymagania dotyczące SPRZEDAŻY DETALICZNEJ W SKLEPACH

Pracodawca jest zobowiązany:

- Ograniczyć kontakt osobisty, na przykład poprzez ograniczenie liczby pracowników tylko do osób niezbędnych.
- Umieścić oznaczenia zapewniające odstęp 2 m w strefach wspólnych, takich jak pokoje rekreacyjne i alejki sklepowe.
- Umieścić środki czyszczące i dezynfekujące dla pracowników i klientów w przymierzalniach.
- Wymagać od pracowników noszenia osłon twarzy przy kasach i instalować bariery fizyczne, takie jak plastikowe ściany osłonowe.
- Wymagać od pracowników noszenia rękawiczek podczas pracy z produktami spożywczymi.
- Udostępnić środek do dezynfekcji rąk dla pracowników i klientów na całym terenie sklepu.



## Wymagania dotyczące BIUR

Pracodawca jest zobowiązany:

- Zmniejszyć kontakt osobisty, na przykład poprzez dopasowanie godzin pracy, ograniczenie liczby osób tylko do niezbędnych pracowników i rozłożenie w czasie harmonogramów.
- Dopilnować, aby pracownicy nosili osłony twarzy w obszarach wspólnych, takich jak lobby i windy.
- Ograniczyć dzielenie się sprzętem, takim jak laptopy, telefony i przybory do pisania, czyścić sprzęt po każdej zmianie stanowiska pracy przez pracowników oraz dezynfekować stanowiska pracy pomiędzy użytkownikami. *Pracownicy powinni nosić rękawiczki lub myć ręce po użyciu wspólnego sprzętu.*



## Wymagania dotyczące USŁUG GASTRONOMICZNYCH NA ŚWIEŻYM POWIETRZU I NA WYNOS / Z DOSTAWĄ

Pracodawca jest zobowiązany:

- Dopilnować, aby klienci nosili osłony twarzy przez cały czas, z wyjątkiem czasu siedzenia przy stole, jeśli mają więcej niż 2 lata i nie posiadają medycznych przeciwwskazań do zakrywania twarzy.
- Wyraźnie zaznaczyć odstęp 2 m w miejscach, w których tworzą się jakiegokolwiek kolejki, łącznie z toaletami, miejscem odbioru zamówień lub płatności.
- W miarę możliwości wyznaczyć oddzielne wejścia i wyjścia dla klientów i pracowników.
- Ograniczyć dzielenie się przyborami i sprzętem kuchennym, takimi jak garnki i patelnie, lub wymagać od pracowników noszenia rękawiczek lub mycia rąk przed i po użyciu tych przedmiotów.
- Dopilnować, aby pracownicy przestrzegali stanowych i lokalnych kodeksów sanitarnych. *Pracownicy, którzy noszą rękawiczki, powinni je wymieniać często i po każdej zmianie wykonywanych zadań. Pracownicy, którzy nie noszą rękawiczek, muszą często myć ręce wodą z mydłem.*
- Zapewnić środki czyszczące i dezynfekujące do użycia przed i po dotknięciu wspólnych obszarów i powierzchni.
- *(przed ponownym otwarciem)* Przeprowadzić pełną kontrolę i ocenę systemów kuchennych w celu zapewnienia bezpiecznego środowiska pracy.
- Używać urządzeń takich jak brzęczyki do informowania klientów o wolnym miejscu siedzącym tylko wtedy, kiedy możliwe jest czyszczenie i dezynfekowanie takich urządzeń po każdym użyciu, czyścić i dezynfekować wielorazowe karty dań, sztucce, pojemniki na przyprawy po każdym użyciu lub zapewniać przyprawy i sztucce jednorazowego użytku.
- *(odbiór/dostawa)* Zapewnić stanowiska higieny rąk dla klientów oczekujących na jedzenie i/lub napoje oraz upewnić się, że okna/drzwi są otwarte dla zapewnienia wentylacji, jeśli odbiór/dostawa odbywa się wewnątrz lokalu.
- Ograniczyć i ustawić stoły tak, aby klienci byli oddaleni od innych stołów, przejść oraz korytarzy o 2 m. Jeśli nie ma możliwości rozstawienia stołów, pracodawca musi zainstalować bariery fizyczne.
- Wyłączyć z użytku jadalnie i miejsca siedzące wewnątrz lokalu, ale stosować oznaczenia odległości w pomieszczeniach zamkniętych, aby umożliwić klientom dostęp do toalet, miejsc siedzących na zewnątrz lub miejsca płatności.
- Ograniczyć liczbę miejsc siedzących przy stole do nie więcej niż 10 klientów, którzy muszą należeć do jednej grupy, ale nie muszą pochodzić z tego samego gospodarstwa domowego. *Wspólne stoły są dozwolone tylko wtedy, gdy różne grupy mogą być oddalone od siebie o 2 m.*



## Wymagania dotyczące USŁUG ZWIĄZANYCH Z NIERUCHOMOŚCIAMI

Pracodawca jest zobowiązany:

- Ograniczyć stosowanie materiałowych, wykonanych samodzielnie lub jednorazowych osłon twarzy, jeśli dana czynność wymaga bardziej rygorystycznych środków ochrony osobistej (PPE) – zapewnić te środki za darmo.
- Zaażować miejsca siedzące tak, aby pracownicy lub mieszkańcy znajdowali się w odległości co najmniej 2 m od siebie.
- Zmniejszyć kontakt osobisty, na przykład poprzez dopasowanie godzin pracy, ograniczenie liczby osób tylko do niezbędnych pracowników i rozłożenie w czasie harmonogramów.
- Przeznaczyć miejsce, w którym pracownicy będą spożywać posiłki z zachowaniem odpowiedniego dystansu.
- Organizować prezentacje tylko w lokalach niezamieszkałych lub gdy aktualny mieszkaniec nie jest obecny, organizować prezentacje w odpowiednich odstępach czasu, aby uniknąć nagromadzenia dużej ilości osób oraz sprzątać po każdej prezentacji miejsca narażone na częste dotykanie.



## Wymagania dotyczące WYPOŻYCZALNI, SERWISÓW NAPRAW I USŁUG PORZĄDKOWYCH

Pracodawca jest zobowiązany:

- Ograniczyć kontakt osobisty, na przykład poprzez ograniczenie liczby pracowników tylko do osób niezbędnych oraz dostosowanie godzin obsługi klientów, aby uniknąć zgromadzenia zbyt dużej ilości osób.
- Rozważyć zamknięcie poczekalni i zastosować oznakowanie informujące o odległości 2 m poza lokalem, w miejscu oczekiwania klientów.
- Umieścić środki czyszczące i dezynfekujące dla pracowników i klientów w przymierzalniach.
- Upewnić się, że wszyscy pracownicy noszą osłony twarzy, gdy konieczne jest odbycie podróży, a w pojeździe znajduje się więcej niż jeden pracownik.
- Udostępnić środek do dezynfekcji rąk dla pracowników i klientów na całym terenie sklepu.
- Odkazać wszystkie urządzenia, takie jak odkurzacze i wiadra, pomiędzy każdym użyciem i lokalizacją (w przypadku sprzątania w domu).



## Wymagania dotyczące SPRZEDAŻY, LEASINGU I WYNAJMU SAMOCHODÓW

Pracodawca jest zobowiązany:

- Ograniczyć kontakt osobisty, na przykład poprzez ograniczenie liczby pracowników tylko do osób niezbędnych oraz dostosowanie godzin obsługi klientów, aby uniknąć zgromadzenia zbyt dużej ilości osób.
- Wymagać od pracowników, którzy towarzyszą klientowi podczas jazdy próbnej, aby nosili osłonę twarzy i siedzieli w miejscu najbardziej oddalonym od klienta. *W przypadku jazd próbnych wymagających więcej niż jednej osoby każdy musi nosić osłonę twarzy.*
- Ustawić miejsca siedzące w poczekalniach tak, aby klienci byli od siebie oddaleni o 2 m.
- Wyczyścić i zdezynfekować wewnątrz oraz zewnętrzną powierzchnię każdego pojazdu i kluczyki do niego, zanim klient wykona jazdę próbną, odbierze lub zwróci pojazd.
- Umieścić kosze na śmieci wokół budynku, aby umożliwić wyrzucanie zabrudzonych przedmiotów, w tym środków ochrony osobistej.