

Evitare le violazioni comuni dei requisiti correlati alla COVID-19 per le attività di ristorazione

Le attività di ristorazione devono essere conformi ai [Requisiti correlati alla COVID-19](#) emessi dallo Stato di New York. Evitare le violazioni più comunemente osservate assicurandosi di aver messo in atto le seguenti misure:

Mantenere un piano per la sicurezza.

- Preparare un piano per la sicurezza della riapertura. Consultare il [modello di piano per la sicurezza della riapertura aziendale](#).
- Pubblicare il piano in sede in una posizione visibile.
- Designare un responsabile per la sicurezza della sede che assicurerà il mantenimento costante della conformità a tutti gli aspetti del piano.

Mantenere un registro delle attività di pulizia giornaliera.

- Creare un registro delle attività di pulizia che includa la data, l'ora e l'ambito della pulizia e della disinfezione. Consultare il [modello di registro delle attività di pulizia giornaliera](#).
- Formare il personale sulle procedure di pulizia e disinfezione e sulle modalità di compilazione del registro.
- Assicurarsi che vengano eseguite le attività di pulizia e disinfezione giornaliera e che venga compilato il relativo registro.

Condurre un controllo sanitario giornaliero dei dipendenti.

- Controllare i dipendenti mediante:
 - Misurazione della temperatura e
 - Compilazione di un questionario in sede o da remoto da parte dei dipendenti. Consultare [il modello di questionari di controllo correlati alla COVID-19](#).
- Designare una persona responsabile della revisione di tutti i questionari di controllo e del mantenimento di un registro giornaliero che indichi l'avvenuta esecuzione di tutte le valutazioni dei controlli sanitari. Consultare [il modello di questionario](#).

Designare una segnaletica che indichi la distanza di 1,8 metri (6 piedi) nelle aree in cui si formano code o assembramenti di persone.

- Indicare (ad esempio, posizionando nastro adesivo o adesivi sul pavimento) una distanza di 1,8 metri (6 piedi) nelle aree in cui:
 - I clienti si mettono in coda per effettuare un ordine, ritirare il cibo, pagare, aspettare di potersi sedere o utilizzare la toilette.
 - I dipendenti possono assembrarsi, ad esempio, nelle sale d'aspetto, nelle sale dei controlli sanitari e nelle sale relax.

Affissione della segnaletica obbligatoria.

- Affiggere la segnaletica in punti visibili per ricordare a clienti e dipendenti di:

- Restare a casa se si è malati.
- Indossare una mascherina per il viso (coprendo sia il naso che la bocca) in qualsiasi momento, se si è un dipendente e quando non si è seduti, se si è un cliente.
- Mettersi in quarantena se si è stati recentemente in uno Stato con una significativa trasmissione comunitaria di COVID-19, in conformità al [comunicato sui viaggi dello Stato di New York](#).
- Conservare e smaltire adeguatamente i dispositivi di protezione individuale.
- Attenersi alle istruzioni per l'allontanamento fisico.
- Segnalare eventuali sintomi o esposizioni alla COVID-19 e come occorre farlo.
- Seguire le direttive per la pulizia e la disinfezione.
- Adottare una corretta igiene delle mani.
- Coprirsi con un fazzoletto o la manica quando si tossisce o starnutisce, non con le mani.
- Segnalare le violazioni alla normativa sulla COVID-19, chiamando il numero 833-208-4160 o inviando un SMS al numero 855-904-5036 scrivendo "VIOLATION" (VIOLAZIONE) nel campo di testo.
- Il numero di avventori deve costituire il 25% della capacità dell'edificio.
- I cartelli stampabili in più lingue sono disponibili sul [sito web COVID 19: Poster e volantini](#) del Dipartimento della Salute di NYC.

Il Dipartimento della salute di NYC può modificare le raccomandazioni in base all'evolversi della situazione.

9.27.20