

Unikaj naruszeń wymagań dotyczących restauracji związanych z COVID-19

Placówki gastronomiczne muszą przestrzegać [wymagania związane z COVID-19](#) wydanych przez stan Nowy Jork. Uniknij najczęściej obserwowanych naruszeń upewniając się, że stosujesz następujące środki bezpieczeństwa:

Miej plan bezpieczeństwa.

- Przygotuj plan bezpieczeństwa dotyczący ponownego otwierania. Patrz [wzór planu bezpieczeństwa dotyczącego ponownego otwierania działalności](#).
- Umieść plan w widocznym miejscu na terenie placówki.
- Wyznacz monitora bezpieczeństwa w placówce, który upewni się, że przestrzegane są zawsze wszystkie aspekty planu.

Prowadź codzienny dziennik czyszczenia.

- Załóż dziennik czyszczenia, który będzie zawierał datę, godzinę oraz zakres czyszczenia i dezynfekcji. Patrz [wzór dziennika czyszczenia](#).
- Przeszkól personel w zakresie procedur czyszczenia i dezynfekcji oraz sposobu wypełniania dziennika.
- Upewnij się, że wykonywane jest codziennie czyszczenie i dezynfekcja oraz że wypełniany jest dziennik.

Codziennie przeprowadzaj u pracowników procedury przesiewowe.

- Procedury przesiewowe powinny obejmować:
 - Zmierzenie temperatury **oraz**
 - Wypełnienie przez pracowników kwestionariusza na miejscu lub zdalnie. Patrz [przykładowe narzędzie przesiewowe w kierunku COVID-19](#).
- Wyznacz osobę odpowiedzialną za przegląd wszystkich kwestionariuszy przesiewowych oraz codzienne prowadzenie dokumentacji wskazującej, że dokonano przeglądu wszystkich przesiewowych ocen zdrowotnych. Patrz [przykładowy wzór](#).

Umieść oznaczenia co 6 stóp w miejscach, w których ludzie ustawiają się w kolejkę lub gromadzą się.

- Oznacz (na przykład przyklejając taśmę lub naklejki na podłodze) odstępy 6 stóp w miejscach, gdzie:
 - Klienci ustawiają się w kolejce, aby złożyć zamówienie, odebrać jedzenie, zapłacić, zostali usadzeni przy stoliku lub mogli skorzystać z toalety.
 - Pracownicy mogą się gromadzić, jak np. przy stanowiskach rejestracji czasu przyścia i wyjścia z pracy, stanowisk przeprowadzania przesiewowych procedur zdrowotnych oraz w pokojach socjalnych.

Umieść wymagane znaki.

- Umieść wymagane znaki w widocznych miejscach, które będą przypominały klientom i pracownikom, aby:
 - zostali w domu, jeśli są chorzy;
 - nosili osłonę twarzy (zakrywająca nos i usta) przez cały czas w przypadku pracowników oraz podczas przebywania poza stolikiem w przypadku klientów;

- poddali się kwarantannie, jeśli niedawno byli w stanie, w którym COVID-19 się rozprzestrzeniła, zgodnie z [zaleceniami stanu Nowy Jork dotyczącymi podróży](#);
 - właściwie przechowywali i wyrzucali sprzęt ochronny;
 - przestrzegali instrukcji dotyczących dystansu fizycznego;
 - zgłaszali objawy lub narażenie na COVID-19 oraz w jaki sposób należy to zrobić;
 - postępowali zgodnie z wytycznymi dotyczącymi sprzątnięcia i dezynfekcji;
 - dbali o higienę rąk;
 - w czasie kaszlu i kichania zakrywali usta zgięciem łokcia, a nie dłonią;
 - zgłaszali naruszenia wymogów związanych z COVID-19 dzwoniąc pod numer 311, 833-208-4160 lub wysyłając SMS o treści „VIOLATION” (NARUSZENIE) na numer 855-904-5036.
 - Liczba gości stanowiąca 25% maksymalnej możliwej liczby gości .
- Możliwe do wydrukowania znaki w wielu językach można znaleźć na stronie Wydziału Zdrowia miasta Nowy Jork [strona internetowa z plakatami i ulotkami dotyczącymi COVID-19](#).

Wydział Zdrowia NYC może zmienić zalecenia w miarę rozwoju sytuacji.

9.27.20