



## Réouvrir la ville de New York : liste de contrôle pour les établissements de restauration proposant un service en intérieur

Les restaurants et autres établissements de restauration peuvent réouvrir leurs portes pour le service en intérieur à NYC à partir du 30 septembre 2020. Avant de lire la liste de contrôle, veuillez consulter le document « [Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#) » (Réouvrir la ville de New York : ce que les établissements de restauration doivent savoir sur le service en intérieur) pour connaître les directives de l'État de New York (NYS), pour savoir comment prévenir la transmission du COVID-19 et comment réouvrir votre établissement, et pour de plus amples renseignements sur d'autres sujets.

Les restaurants doivent également respecter les consignes du Code de la santé de New York, notamment les règles pour [aller au restaurant avec un chien](#) dans une zone extérieure. Consultez [nyc.gov/health](https://nyc.gov/health) et cherchez « Operating a Restaurant » (exploiter un restaurant) pour de plus amples renseignements.

### **Avant la réouverture**

Le Département de la Santé de NYC vous recommande de prendre les mesures suivantes avant de réouvrir votre restaurant, s'il a été fermé, pour vous assurer que l'établissement est prêt à recevoir le personnel et les clients.

- Vérifiez que les services collectifs fonctionnent convenablement, notamment l'électricité, la plomberie, le chauffage, la ventilation, la climatisation, l'éclairage, le gaz, la hotte et les systèmes de sécurité incendie.
- Maximisez la circulation d'air extérieur à travers le système de ventilation.
- Assurez-vous que tous les équipements, y compris les appareils de cuisine, d'entreposage à chaud et à froid, et de réfrigération, fonctionnent convenablement et sont en mesure de maintenir les températures nécessaires.
- Faites sortir de l'eau froide de tous les points d'eau, tels que les robinets et les buses. Faites de même pour les points d'eau chaude.
- Rincez la conduite d'alimentation en eau, puis nettoyez et désinfectez tous les équipements alimentaires qui sont raccordés aux conduites de plomberie en suivant les instructions des fabricants.
- Vérifiez que les installations de lavage de main fonctionnent bien et sont munies de savon et de serviettes en papier.
- Nettoyez et désinfectez avec soin tous les espaces de contact non alimentaires du restaurant, notamment les salles de bain et les zones d'attente (voir « [General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non- Health Care Settings](#) » (recommandations générales pour nettoyer et désinfecter les espaces de soins non

- médicaux)).
- Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces de contact alimentaires. Consultez les étiquettes alimentaires pour vous assurer que vous pouvez utiliser un désinfectant sur les surfaces et les équipements en contact avec ces aliments. Rappelez-vous que les produits de nettoyage et de désinfection des surfaces de contact alimentaires ne sont pas les mêmes que pour les surfaces de contact non alimentaires.
  - Utilisez des [désinfectants agréés par l'EPA](#) pour lutter efficacement contre le COVID-19.
  - Videz les bacs à glace, rincez-les et désinfectez-les.
  - Examinez tous les aliments entreposés et jetez convenablement ceux qui ne sont plus sûrs.
  - Identifiez tout signe de nuisibles et corrigez les problèmes observés (voir « [Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#) » (bonnes pratiques pour protéger un établissement contre les nuisibles)).
  - Redémarrez les services ayant été interrompus, tels que le contrôle des nuisibles, la collecte des déchets et le recyclage.
  - Effectuez les réparations nécessaires dans les locaux, notamment sur les planchers, les murs et les plafonds.
  - Vérifiez toutes les fournitures et réapprovisionnez les stocks au besoin.

### **Résumé des exigences et des bonnes pratiques pour l'État de New York State (NYS)**

Il s'agit de règles obligatoires et de bonnes pratiques recommandées tirées des [directives sommaires](#) de NYS. Passez également en revue les [directives détaillées](#), attestez votre conformité et dressez un [plan de sécurité](#) avant de commencer.

#### **Distanciation physique**

##### *Règles obligatoires*

- Limitez la capacité intérieure à 25 % de la capacité maximale, sans compter les salariés :
  - affichez le nombre de clients constituant une capacité de 25 % à un endroit visible pour que les clients puissent le voir à l'intérieur et l'extérieur du restaurant ;
  - affichez à un endroit visible, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'établissement (p. ex. sur la porte), les numéros de téléphone permettant de signaler les violations par appel téléphonique et par texto (p. ex. toute personne qui observe une violation peut le signaler en appelant au 833 208 4160 ou en envoyant le texto « VIOLATION » au 855 904 5036) ;
  - autorisez les salariés et les clients à entrer uniquement si leur température est contrôlée avant ou tout de suite après leur entrée dans l'établissement et que cette température ne dépasse pas 100,0 °F (comme décrit dans la section « Dépistage » ci-dessous) ; et
  - dans un souci de recherche des contacts infectés, autorisez les clients à prendre leur repas à l'intérieur uniquement si une personne du groupe s'inscrit avant ou tout de suite après son entrée dans l'établissement en indiquant son nom complet, son adresse et son numéro de téléphone.
- Tous les salariés doivent porter une protection pour le visage acceptable en permanence.
- Veillez à ce que les clients portent une protection pour le visage en permanence, sauf

lorsqu'ils sont assis, dans la mesure où ils ont plus de 2 ans et que leur état de santé leur permet de tolérer le port de cette protection.

- Les tables à l'usage des clients à l'intérieur doivent être séparées les unes des autres d'au moins 6 pi dans toutes les directions. Lorsque la distanciation n'est pas possible, des barrières physiques doivent être érigées entre les tables. Ces barrières doivent faire au moins 5 pi de hauteur et ne pas bloquer les issues de secours/d'incendie.
- Limitez le nombre de clients présents pour un événement dans l'établissement de restauration à 25 % de la capacité maximale ou, si elle est inférieure, à la valeur en vigueur pour les rassemblements sociaux dans la région (p. ex., au 10 septembre 2020, 50 personnes ou moins dans les régions en phase 4).
- Un maximum de 10 personnes peuvent être assises à une table. Ces personnes doivent appartenir au même groupe, bien qu'elles puissent faire partie de différents foyers.
  - Les membres d'un groupe peuvent arriver, s'asseoir et partir à des moments différents, sous réserve qu'ils interagissent uniquement avec les membres de leur propre groupe.
  - Les tables collectives sont permises uniquement si les groupes maintiennent une distance de 6 pi.
- Interdisez aux clients de s'asseoir au bar et de s'y faire servir. Les bars peuvent être utilisés par les salariés seulement pour préparer les boissons à servir aux tables.
- Interdisez l'usage d'espaces restreints (p. ex. congélateurs) par plus d'une personne en même temps, sauf si tous les salariés présents portent une protection pour le visage. Le nombre de personnes présentes ne doit jamais dépasser 25 % de la capacité maximale.
- Prenez des mesures pour réduire la circulation bidirectionnelle à pied.
- Surveillez et contrôlez rigoureusement la circulation aux entrées et à l'intérieur de l'établissement pour garantir le respect des exigences en matière de capacité et de distanciation sociale, et comptez en permanence le nombre de personnes présentes pour vous assurer qu'il ne dépasse pas 25 % de la capacité maximale.
- Cessez de servir la nourriture et les boissons de 0 h à 5 h. Les clients peuvent rester assis pendant 30 min après minuit, à la fin du service, uniquement pour finir leur repas.
- Assurez-vous que les buffets ne sont pas en libre-service et que suffisamment de salariés sont disponibles pour que les clients ne touchent pas les objets courants (p. ex. louches et pinces) et qu'ils maintiennent la distanciation sociale nécessaire.
- Élaborez un plan pour que les clients qui font la queue à l'entrée maintiennent une distance sociale de 6 pi.

#### *Bonnes pratiques recommandées*

- Veillez à ce que les travailleurs gardent une distance minimale de 6 pi en permanence, sauf si l'activité qu'ils effectuent exige un travail rapproché (p. ex. pour cuisiner, nettoyer ou débarrasser les tables).
- Modifiez l'utilisation et/ou limitez le nombre de postes de travail/zones de pause des salariés pour maintenir une distance de 6 pi dans toutes les directions. Lorsque la distanciation n'est pas possible, érigez des barrières physiques conformes aux [directives de l'OSHA](#).
- Désignez des zones de travail spécifiques pour le service, lorsque cela est possible. Les

serveurs devraient servir des zones spécifiques du restaurant pour éviter tout chevauchement.

- Assurez-vous que chaque membre du personnel de cuisine reste à un seul poste pendant son horaire de travail (p. ex. salades, viandes ou desserts), dans la mesure du possible.
- Reconfigurez les cuisines pour maintenir la distance de 6 pi, dans la mesure du possible.
- Encouragez le personnel de cuisine à placer les objets sur le plan de travail pour que la prochaine personne les y récupère au lieu de les transmettre de main en main.
- Échelonnez les quarts de travail, si possible, pour que les tâches nécessaires (p. ex. la préparation de la nourriture) soient réalisées à l'avance.
- Encouragez les clients à faire des réservations.
- Encouragez les clients à attendre dans leur voiture ou à l'extérieur en respectant la distanciation sociale jusqu'à ce que leur repas à emporter soit prêt ou jusqu'à ce qu'ils soient menés à leur table.
- Encouragez les clients à passer commande en ligne ou par téléphone.
- Lorsque cela est possible, utilisez des méthodes sans contact lorsque les clients passent commande, paient, se font livrer ou emportent leur repas.
- Mettez en place un processus de traitement individuel des livraisons des fournisseurs : un seul fournisseur à la fois entre dans les locaux pour livrer ses produits, les surfaces fréquemment touchées sont nettoyées et désinfectées, puis le fournisseur suivant peut entrer.
- Limitez le nombre d'entrées pour pouvoir gérer la circulation dans le bâtiment et faciliter les dépistages de santé.
- Désignez des entrées/sorties pour les clients séparées des entrées/sorties des salariés, lorsque cela est possible.

## **Équipements de protection**

### *Règles obligatoires*

- Assurez-vous que tous les membres du personnel portent une protection pour le visage en permanence, qu'ils pratiquent les gestes d'hygiène des mains et qu'ils utilisent des barrières de protection des mains conformes aux codes de santé étatiques et locaux.
  - Si les salariés portent des gants lors des activités non alimentaires, assurez-vous qu'ils les remplacent souvent et encouragez-les à changer de gants lorsqu'ils changent de tâche (p. ex. lorsqu'ils cessent de servir les clients pour envelopper les couverts).
  - Si les salariés ne portent pas de gants, assurez-vous qu'ils se lavent et/ou se désinfectent souvent les mains.
- Assurez-vous que les salariés qui débarrassent les tables se lavent les mains à l'eau et au savon et, s'ils portent des gants, qu'ils changent de gants avant et après le nettoyage des tables.
- Fournissez aux salariés des protections pour le visage acceptables sans paiement de leur part.
- Permettez aux clients d'entrer dans l'établissement seulement s'ils portent une protection pour le visage acceptable, dans la mesure où ils ont plus de 2 ans et que leur état de santé leur permet de tolérer le port de cette protection.

- Exigez le port d'une protection pour le visage pour les clients qui ne sont pas assis à table (p. ex. ceux qui attendent un repas à emporter, qui passent commande au comptoir/guichet, qui se déplacent dans l'établissement ou qui vont aux toilettes).
- Nettoyez, remplacez et interdisez le partage des protections pour le visage. Consultez les [recommandations du CDC](#) pour de plus amples renseignements.
- Dispensez une formation aux salariés pour qu'ils sachent comment se mettre, s'enlever et (le cas échéant) nettoyer les EPI.

#### *Bonnes pratiques recommandées*

- Encouragez les clients assis, sans toutefois les y contraindre, à porter une protection pour le visage lorsqu'ils interagissent avec le personnel et lorsqu'ils ne mangent/ne boivent pas.

### **Systèmes de filtrage d'air et de ventilation**

#### *Règles obligatoires*

- Pour les établissements équipés d'un système de climatisation centralisée, vérifiez sur le filtrage du système CVC centralisé correspond aux normes les plus élevées compatibles avec le support de filtres et le système de climatisation installés, soit au moins MERV-13 ou une norme équivalente ou supérieure (p. ex. HEPA), le cas échéant, comme documenté par un technicien, un professionnel ou une société CVC agréée, par un professionnel certifié par la [ASHRAE](#), par un professionnel de l'optimisation des systèmes certifié ou par un ingénieur bâtiment professionnel agréé dans l'État de New York.
- Pour les établissements équipés d'un système de climatisation centralisée n'atteignant pas le niveau de filtrage mentionné ci-dessus (soit MERV-13 ou supérieur), demandez à un technicien, un professionnel ou une société CVC agréée, à un professionnel certifié par la ASHRAE, à un professionnel de l'optimisation des systèmes certifié ou à un ingénieur bâtiment professionnel agréé dans l'État de New York de certifier et documenter que le support de filtres installé est incompatible avec le niveau de filtrage mentionné ci-dessus (soit MERV13 ou supérieur) et/ou que le système de climatisation ne serait pas en mesure de fournir le niveau minimal de chauffage et de refroidissement qu'il pouvait fournir avant l'état d'urgence lié au COVID-19 si un tel système de filtrage avait été installé.
  - Conservez les documents montrant que l'établissement utilise un niveau de filtrage inférieur en appliquant des protocoles d'atténuation supplémentaires pour la ventilation et le filtrage afin que les représentants des départements de la santé étatiques ou locaux puissent les examiner.
  - Les établissements équipés de systèmes de climatisation centralisée qui n'atteignent pas le niveau de filtrage MERV13 ou un niveau supérieur doivent adopter des protocoles d'atténuation supplémentaires pour la ventilation et/ou le filtrage conformément aux exigences du [CDC](#) et de l'[ASHRAE](#), notamment en prenant les mesures suivantes :
    - assurer l'optimisation des systèmes centralisés, et réaliser les essais, les équilibrages et les réparations nécessaires ;
    - augmenter les taux de ventilation et la ventilation d'air extérieur dans la mesure du possible ;

- faire fonctionner les systèmes pendant davantage de temps, soit plusieurs heures avant et après l'arrivée des occupants ;
  - désactiver la ventilation en fonction de la demande et maintenir en marche les systèmes de renouvellement d'air ;
  - maintenir le taux d'humidité relative entre 40 et 60 %, lorsque cela est possible ;
  - ouvrir les registres d'air extérieur ou éliminer le recyclage d'air, lorsque cela est possible ;
  - calfeutrer les rebords des filtres pour limiter l'air de dérivation ;
  - inspecter régulièrement les systèmes et les filtres pour en vérifier le bon fonctionnement, et installer et entretenir les filtres dans le respect de leur durée de vie ;
  - ouvrir les fenêtres, dans la mesure où cela est acceptable pour la sécurité et le confort des occupants ;
  - installer un système de stérilisation par ultraviolets pour désactiver les particules de virus aéropoortées ; et/ou
  - utiliser des purificateurs d'air portatifs (p. ex. dispositifs HEPA électriques) offrant un débit d'air maximal et des performances efficaces sans générer de sous-produits nocifs.
- Les établissements qui ne sont pas équipés de systèmes de climatisation centralisée ou qui ne peuvent pas les contrôler doivent adopter des protocoles d'atténuation supplémentaires pour la ventilation et le filtrage, conformément aux recommandations du [CDC](#) et de l'[ASHRAE](#), notamment en prenant les mesures suivantes :
- inspecter régulièrement les systèmes de ventilation de pièce (p. ex. conditionneurs montés sur fenêtre ou sur mur) pour en vérifier le bon fonctionnement, et installer et entretenir les filtres dans le respect de leur durée de vie ;
  - faire fonctionner les systèmes de ventilation de pièce pendant davantage de temps, soit plusieurs heures avant et après l'arrivée des occupants ;
  - régler les systèmes de ventilation de pièce de manière à maximiser l'admission d'air frais, régler les ventilateurs soufflants sur une vitesse basse et les orienter à l'écart des occupants, dans la mesure du possible ;
  - maintenir le taux d'humidité relative entre 40 et 60 %, lorsque cela est possible ;
  - ouvrir les fenêtres, dans la mesure où cela est acceptable pour la sécurité et le confort des occupants ;
  - régler les ventilateurs de plafond pour qu'ils tirent l'air vers le haut, à l'écart des occupants, le cas échéant ;
  - donner la priorité aux ventilateurs de fenêtre pour l'évacuation de l'air intérieur ;
  - éviter d'utiliser les ventilateurs qui ne font que recycler l'air ou qui soufflent de l'air dans une pièce sans mécanisme d'échappement ;
  - installer un système de stérilisation par ultraviolets pour désactiver les particules de virus aéropoortées ; et/ou
  - utiliser des purificateurs d'air portatifs (p. ex. dispositifs HEPA électriques) offrant un débit d'air maximal et des performances efficaces sans générer de sous-produits nocifs.

### *Bonnes pratiques recommandées*

- Ouvrir les registres d'air extérieur ou éliminer le recyclage d'air, lorsque cela est possible ;
- Calfeutrer les rebords des filtres pour limiter l'air de dérivation ;
- Inspecter régulièrement les systèmes et les filtres pour en vérifier le bon fonctionnement, et installer et entretenir les filtres dans le respect de leur durée de vie ;
- Ouvrir les fenêtres, dans la mesure où cela est acceptable pour la sécurité et le confort des occupants ;
- Installer un système de stérilisation par ultraviolets pour désactiver les particules de virus aéropoortées ; et/ou
- Utiliser des purificateurs d'air portatifs (p. ex. dispositifs HEPA électriques) offrant un débit d'air maximal et des performances efficaces sans générer de sous-produits nocifs.

### **Hygiène et nettoyage**

#### *Règles obligatoires*

- Respectez les exigences des [Centres de contrôle et de prévention des maladies \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) et du [Département de la Santé \(Department of Health, DOH\)](#) en matière d'hygiène, de nettoyage et de désinfection, et tenez des journaux documentant la date, l'heure et la portée du nettoyage.
- Mettez en place et maintenez des postes d'hygiène des mains équipés de savon, d'eau courante chaude et de serviettes en papier jetables ou, si le lavage des mains n'est pas possible ou pratique, prévoyez des postes munis de désinfectant pour les mains contenant au moins 60 % d'alcool. Prévoyez du désinfectant pour les mains dans les zones à contact élevé.
- Nettoyez et désinfectez régulièrement l'établissement. Nettoyez et désinfectez plus fréquemment les zones à haut risque utilisées par de nombreuses personnes et les surfaces souvent touchées (p. ex. salles de bain). Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués de façon rigoureuse et continue, au moins après chaque quart, une fois par jour ou plus souvent si cela est nécessaire.
- Assurez-vous que les équipements sont régulièrement nettoyés et désinfectés à l'aide d'un désinfectant agréé, au minimum chaque fois que les salariés changent de poste de travail. Consultez la liste de produits du Département de conservation de l'environnement (Department of Environmental Conservation, DEC) identifiés par l'Agence de protection de l'environnement (Environmental Protection Agency, EPA) comme efficaces contre le COVID-19.
- Réalisez les contrôles et les évaluations préliminaires des systèmes de cuisine avant de réouvrir vos portes pour assurer un environnement sain et sûr.
- Réduisez le partage des équipements de cuisine parmi le personnel (p. ex. couteaux, casseroles, torchons/serviettes), lorsque cela est possible.
- Ne remettez aucun dispositif aux clients (bipeurs), sauf s'ils ont été nettoyés et désinfectés avec soin entre chaque utilisation.
- Interdisez aux salariés de partager la nourriture et les boissons, encouragez-les à préparer leur repas chez eux et à l'apporter au travail, et réservez-leur suffisamment de place pour qu'ils respectent la distanciation lorsqu'ils mangent. Si les salariés mangent à une table

d'intérieur habituellement réservée aux clients, ils peuvent enlever leur protection pour le visage pour manger et boire, mais ils doivent la porter s'ils sont debout ou quittent la table, et, dans ce cas, leur présence est prise en compte pour calculer la capacité de 25 %. Un salarié qui peut prendre son repas dans un espace non public du restaurant n'est pas comptabilisé pour calculer la capacité.

- Pour les repas à emporter/à livrer :
  - mettez en place des postes d'hygiène des mains pour les clients qui attendent leur nourriture et/ou leurs boissons ;
  - assurez-vous que les membres du personnel se lavent les mains à l'eau et au savon ou qu'ils utilisent du désinfectant pour les mains, et qu'ils changent régulièrement de gants s'ils en utilisent ; et
  - si la nourriture à emporter/livrer est remise à l'intérieur des locaux, veillez à ce que les fenêtres/portes soient ouvertes pour assurer une bonne ventilation.
- Veillez à ce que tous les condiments mis à la disposition des clients soient placés dans des récipients jetables à usage unique ou dans des récipients réutilisables qui sont régulièrement nettoyés/désinfectés.
- Si des cartes non jetables sont utilisées, nettoyez et désinfectez-les entre chaque utilisation par le groupe.
- Utilisez des couverts pré-emballés ou pré-enveloppés. Les couverts doivent être pré-enveloppés par des salariés qui portent une protection pour le visage et des gants. Il est interdit de fournir des pailles/cure-dents non enveloppés.
- Si les produits de nettoyage ou de désinfection créent des risques ou détériorent le matériel/les machines, mettez en place des postes d'hygiène des mains devant servir entre chaque utilisation, exigez le port de gants jetables et/ou limitez le nombre de salariés utilisant ces machines.

#### *Bonnes pratiques recommandées*

- Dissuadez les salariés de préparation alimentaire de changer de poste de travail ou d'entrer dans le poste de travail d'un autre salarié pendant leur horaire de travail, sauf si le poste de travail est convenablement nettoyé et/ou désinfecté.
- Encouragez l'utilisation de distributeurs de désinfectant pour les mains sans contact.
- Mettez à la disposition des clients des cartes en papier jetables à usage unique et/ou affichez la carte sur un tableau blanc, un tableau noir, un moniteur ou un écran de projection, lorsque cela est possible.
- Encouragez les clients à consulter la carte en ligne (p. ex. sur leur smartphone ou sur un autre appareil électronique), lorsque cela est possible.

#### **Communication**

##### *Règles obligatoires*

- Attestez que vous avez lu et compris les directives sectorielles publiées par l'État, et que vous les appliquerez.
- Affichez les informations suivantes de manière visible pour que les salariés et les clients puissent les voir à l'intérieur comme à l'extérieur du restaurant :

- le nombre de clients constituant 25 % de la capacité maximale de l'établissement ; et
  - les numéros de téléphone permettant de signaler les violations par appel téléphonique et par texto (p. ex. toute personne qui observe une violation peut le signaler en appelant au 833 208 4160 ou en envoyant le texto « VIOLATION » au 855 904 5036).
- Dressez un plan de communication pour les salariés, les fournisseurs et les clients avec des instructions, des formations, des affiches et une méthode d'information uniforme.

### *Bonnes pratiques recommandées*

- Utilisez des annonces audio, des textos ou des avis affichés sur des écrans pour communiquer avec les clients qui attendent une commande ou une table.

## **Dépistage**

### *Règles obligatoires*

- Exigez des salariés et des clients qu'ils se soumettent à un contrôle de température avant ou tout de suite après leur arrivée dans l'établissement. Il est interdit à toute personne dont la température est supérieure à 100,0 °F d'entrer dans les locaux, qu'il s'agisse d'un salarié ou d'un client. Les contrôles de température doivent avoir lieu conformément aux directives de la Commission fédérale pour l'égalité des chances dans l'emploi ou du DOH.
- Ne conservez pas de registre contenant des données de santé des salariés ou des clients (p. ex. température des personnes), mais seulement des registres confirmant que les personnes ont fait l'objet d'un dépistage (p. ex. réussite/échec, acceptation/refus).
- En plus des contrôles de température obligatoires mentionnés ci-dessus, mettez en œuvre des pratiques quotidiennes de dépistage de santé pour les salariés et, lorsque cela est possible, pour les fournisseurs, sans que cela ne soit obligatoire pour les clients et le personnel de livraison.
- Le dépistage doit demander aux interrogés, au minimum : (1) s'ils ont présentés des [symptômes](#) du COVID-19 au cours des 14 derniers jours ; (2) s'ils ont reçu un résultat positif à un test de diagnostic du COVID-19 au cours des 14 derniers jours ; (3) s'ils ont eu un contact étroit avec une personne ayant un diagnostic confirmé ou soupçonné de COVID-19 au cours des 14 derniers jours ; et/ou (4) s'ils ont voyagé dans un État touché par une transmission communautaire importante du COVID-19 pendant plus de 24 heures au cours des 14 derniers jours.
- Consultez les [alertes voyage](#) du DOH pour obtenir des renseignements à jour sur les États touchés par une transmission importante du COVID-19 et connaître les exigences de quarantaine correspondantes.
- Aucune personne testée positive ou présentant des symptômes évoquant le COVID-19 n'est autorisée à entrer dans les locaux.
- Désignez un point de contact central pour que les interrogés attestent avoir lu toutes les questions et pour qu'elles puissent signaler tout symptôme qui pourrait apparaître par la suite.
- Dans un souci de recherche des contacts infectés, demandez à au moins 1 personne dans chaque groupe de clients de s'inscrire dès son arrivée dans l'établissement (ou auparavant, en s'inscrivant à distance) en indiquant son nom complet, son adresse et son numéro de

téléphone.

*Bonnes pratiques recommandées*

- Utilisez des caméras thermiques sans contact aux entrées du bâtiment pour identifier les personnes symptomatiques et dirigez ces dernières vers une zone de dépistage secondaire pour assurer un suivi secondaire.
- Empêcher les salariés d'avoir un contact proche ou étroit avec les clients avant le dépistage.
- Les responsables du dépistage doivent être formés par des personnes identifiées par l'employeur et qui connaissent les protocoles du CDC, du DOH et de l'OSHA.
- Tenez un journal de chaque personne, y compris des salariés et des fournisseurs, qui ont un contact proche ou étroit avec d'autres personnes sur le lieu ou dans l'environnement de travail (à l'exclusion des clients et des livreurs portant des EPI ou utilisant des méthodes sans contact), de manière à ce que tous les contacts soient identifiés, suivis et informés si une personne reçoit un diagnostic de COVID-19.
- Consultez les [recommandations](#) du DOH en rapport avec les protocoles et les politiques pour le salariés souhaitant reprendre leur travail après un cas soupçonné ou confirmé de COVID-19 ou après un contact proche ou étroit avec une personne atteinte du COVID-19.

**Les recommandations du Département de la Santé de NYC peuvent changer à mesure que la situation évolue.**

9.27.20