Επαναλειτουργία της Πόλης της Νέας Υόρκης: Λίστα ελέγχου για επιχειρήσεις εστίασης που προσφέρουν τις υπηρεσίες τους σε εσωτερικό χώρο

Τα εστιατόρια και άλλοι χώροι επιχειρήσεων εστίασης μπορούν να επαναλειτουργήσουν για εστίαση σε εσωτερικούς χώρους στην NYC από τις 30 Σεπτεμβρίου 2020. Προτού διαβάσετε αυτήν τη λίστα ελέγχου, συμβουλευτείτε το άρθρο του Τμήματος Υγείας και Ψυχικής Υγιεινής της NYC, «Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining» (Επαναλειτουργία της Πόλης της Νέας Υόρκης: Πληροφορίες για επιχειρήσεις εστίασης, για την εστίαση σε εσωτερικό χώρο), για να βρείτε περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις οδηγίες της NYS, υλικό σχετικά με την πρόληψη της μετάδοσης της νόσου COVID-19, τον τρόπο επαναλειτουργίας της επιχείρησής σας και άλλα θέματα.

Τα εστιατόρια πρέπει να ακολουθούν επίσης τις απαιτήσεις του Κώδικα Υγείας της NYC, συμπεριλαμβανομένων των κανόνων που αφορούν τους θαμώνες με τη συνοδεία σκύλων σε εξωτερικούς χώρους εστίασης. Επισκεφτείτε τη σελίδα nyc.gov/health και αναζητήστε τον όρο «Operating a Restaurant» (Λειτουργία εστιατορίου) για περισσότερες πληροφορίες.

Πριν από την επαναλειτουργία

Το Τμήμα Υγείας της NYC συνιστά να ακολουθήσετε τα παρακάτω βήματα προτού επαναλειτουργήσετε το εστιατόριό σας, εάν ήταν κλειστό, έτσι ώστε να διασφαλίσετε ότι η επιχείρησή σας θα είναι έτοιμη για το προσωπικό και για τους πελάτες.

- ☐ Βεβαιωθείτε ότι οι εγκαταστάσεις λειτουργούν σωστά: ελέγξτε τις ηλεκτρικές και τις υδραυλικές εγκαταστάσεις, το σύστημα θέρμανσης, εξαερισμού, κλιματισμού και τον φωτισμό, ελέγξτε τις εγκαταστάσεις του φυσικού αερίου, τον απορροφητήρα και τα συστήματα πυρόσβεσης.
- ☐ Μεγιστοποιήστε τη ροή του εξωτερικού αέρα προς τα μέσα, μέσω του συστήματος εξαερισμού.
- ☐ Βεβαιωθείτε ότι όλος ο εξοπλισμός, όπως οι μονάδες μαγειρέματος, συντήρησης κρύων και ζεστών τροφίμων και οι μονάδες ψύξης, λειτουργούν σωστά και ότι είναι σε θέση να διατηρούν τις κατάλληλες θερμοκρασίες.
- ☐ Αφήστε κρύο νερό να τρέξει από όλες τις εξόδους νερού, όπως βρύσες και στόμια ψεκασμού. Κάντε το ίδιο και στις εξόδους ζεστού νερού.
- ☐ Αφήστε να τρέξει αρκετό νερό στον αγωγό του νερού, και, ακολουθώντας τις οδηγίες του κατασκευαστή, καθαρίστε και απολυμάνετε όλον τον εξοπλισμό επεξεργασίας τροφίμων που διαθέτει υδραυλικές σωληνώσεις.
- ☐ Βεβαιωθείτε ότι οι εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των

χεριών λειτουργούν και ότι υπάρχει επαρκές απόθεμα από σαπούνι και χαρτί για τα χέρια.

- ☐ Καθαρίστε και απολυμάνετε σχολαστικά όλες τις επιφάνειες του εστιατορίου που δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα [βλ. «General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings» (Γενικές οδηγίες καθαρισμού και απολύμανσης για μη υγειονομικές εγκαταστάσεις)].
- ☐ Καθαρίστε και απολυμάνετε όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Ελέγξτε την ετικέτα του προϊόντος για να βεβαιωθείτε ότι το αντισηπτικό είναι κατάλληλο για χρήση σε επιφάνειες και εξοπλισμό που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Να θυμάστε ότι τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα είναι διαφορετικά από εκείνα που χρησιμοποιούνται για επιφάνειες που δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- ☐ Χρησιμοποιείτε αντισηπτικά και απολυμαντικά εγκεκριμένα από τον EPA , τα οποία είναι αποτελεσματικά κατά του ιού που προκαλεί τη νόσο COVID-19.
- ☐ Αδειάστε τα δοχεία αποθήκευσης πάγου και πλύνετε, ξεπλύνετε και απολυμάνετέ τα.
- ☐ Ελέγξτε όλα τα αποθηκευμένα τρόφιμα και απορρίψτε τυχόν προϊόντα που δεν είναι πλέον ασφαλή για κατανάλωση.
- ☐ Αναζητήστε σημάδια που υποδεικνύουν παράσιτα και αντιμετωπίστε τυχόν σχετικά προβλήματα [βλ. «Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments» (Βέλτιστες πρακτικές απολυμάνσεων, απεντομώσεων και μυοκτονιών για χώρους επιχειρήσεων εστίασης)].
- ☐ Συνεχίστε τυχόν απαραίτητες υπηρεσίες που μπορεί να είχαν διακοπεί, όπως απολυμάνσεις, απεντομώσεις, μυοκτονίες και διάθεση και ανακύκλωση απορριμμάτων.
- ☐ Πραγματοποιήστε τυχόν απαραίτητες επισκευές στις εγκαταστάσεις, όπως σε πατώματα, τοίχους και οροφές.
- ☐ Ελέγξτε όλο το απόθεμα και προμηθευτείτε τα απαραίτητα.

Σύνοψη απαιτήσεων της Πολιτείας της Νέας Υόρκης (NYS) και βέλτιστες πρακτικές

Ακολουθούν οι εντολές και οι συνιστώμενες βέλτιστες πρακτικές από τις συνοπτικές οδηγίες της NYS. Πρέπει να δείτε επίσης τις λεπτομερείς οδηγίες, να συμμορφωθείτε με αυτές και να καταρτίσετε ένα σχέδιο ασφαλείας πριν από την επαναλειτουργία.

Σωματική απόσταση

Εντολές

- ☐ Περιορίστε τη χωρητικότητα στους εσωτερικούς χώρους έως το 25% της μέγιστης χωρητικότητας, εξαιρουμένων των εργαζομένων.
  - Γράψτε σε ένα ορατό σημείο τον αριθμό των πελατών που αποτελούν το 25% της χωρητικότητας, και φροντίστε η επιγραφή αυτή να είναι ορατή στους πελάτες στο εσωτερικό αλλά και στο εξωτερικό του εστιατορίου.
  - Γράψτε σε ένα ορατό σημείο, τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό της επιχείρησης (π.χ. στην πόρτα), το τηλέφωνο και τον αριθμό για την αποστολή μηνυμάτων SMS για την αναφορά παραβάσεων: τα άτομα που θα παρατηρούν

παραβάσεις μπορούν να τις αναφέρουν καλώντας στο 833-208-4160 ή στέλνοντας το μήνυμα «VIOLATION» (Παράβαση) στο 855-904-5036.
    - Επιτρέπετε την είσοδο σε εργαζομένους ή πελάτες αφότου πάρετε τη θερμοκρασία τους, πριν ή αμέσως μετά από την είσοδό τους στο κατάστημα, και εφόσον η θερμοκρασία τους δεν υπερβαίνει τους 100,0 °F (37,7 °C) (όπως περιγράφεται παρακάτω στην ενότητα «Έλεγχος»), και
    - επιτρέπετε σε πελάτες να κάθονται για φαγητό στο εσωτερικό του καταστήματος μόνο εάν 1 άτομο από κάθε παρέα υπογράψει πριν ή αμέσως μετά από την είσοδό του στο κατάστημα, παρέχοντας το πλήρες ονοματεπώνυμό του, τη διεύθυνσή του και τον τηλεφωνικό του αριθμό, για χρήση σε περίπτωση που χρειαστεί να ιχνηλατηθούν οι επαφές τους.
- ☐ Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να φορούν διαρκώς κατάλληλο κάλυμμα προσώπου.
- ☐ Βεβαιωθείτε ότι οι πελάτες φορούν διαρκώς κάλυμμα προσώπου, εκτός από τα χρονικά διαστήματα στα οποία είναι καθιστοί στο τραπέζι τους. Αυτό ισχύει για πελάτες που είναι άνω των 2 ετών και που μπορούν από ιατρικής άποψης να ανεχτούν να φορούν κάλυμμα προσώπου.
- ☐ Τα τραπέζια για πελάτες που βρίσκονται στον εσωτερικό χώρο πρέπει να απέχουν μεταξύ τους τουλάχιστον 6 πόδια (2 μέτρα) προς όλες τις κατευθύνσεις. Όπου η απόσταση αυτή δεν είναι εφικτή, τοποθετήστε διαχωριστικά ανάμεσα στα τραπέζια αυτά. Τα διαχωριστικά αυτά πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 5 πόδια (1,5 μέτρο) και δεν πρέπει να εμποδίζουν τις εξόδους εκτάκτου ανάγκης/κινδύνου.
- ☐ Περιορίστε τον αριθμό των πελατών για όλες τις εκδηλώσεις στον χώρο της επιχείρησης εστίασης στο 25% της μέγιστης χωρητικότητας ή εφαρμόστε τους περιορισμούς που αφορούν τις κοινωνικές εκδηλώσεις και οι οποίοι ισχύουν στην περιοχή σας (δηλαδή, 50 ή λιγότερα άτομα στις περιοχές Φάσης 4, από τις 10 Σεπτεμβρίου 2020).
- ☐ Σε κάθε τραπέζι δεν επιτρέπεται να κάθονται πάνω από 10 άτομα, ενώ τα εν λόγω άτομα πρέπει να ανήκουν στην ίδια παρέα, αλλά μπορούν να ανήκουν σε διαφορετικά νοικοκυριά.
    - Οι πελάτες μπορούν να προσέρχονται, να κάθονται και να φεύγουν από το κατάστημα σε διαφορετικό χρόνο, αρκεί οι αλληλεπιδράσεις τους να περιορίζονται στα άτομα της παρέας τους.
    - Τα κοινόχρηστα τραπέζια επιτρέπονται μόνο εάν είναι δυνατή η τήρηση απόστασης 6 ποδών (2 μέτρων) ανάμεσα στις παρέες.
- ☐ Η κατανάλωση φαγητού και η εξυπηρέτηση στις μπάρες δεν επιτρέπεται. Οι μπάρες μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για την προετοιμασία ροφημάτων από τους εργαζομένους, τα οποία θα σερβίρονται στο τραπέζι του πελάτη.
- ☐ Δεν επιτρέπεται η ταυτόχρονη χρήση μικρών χώρων (π.χ. ψυγεία) από περισσότερα του ενός άτομα, εκτός και αν όλοι οι εργαζόμενοι φορούν κάλυμμα προσώπου. Η πληρότητα δεν πρέπει να ξεπερνά ποτέ το 25% της μέγιστης χωρητικότητας.
- ☐ Εφαρμόστε μέτρα για τη μείωση της αμφίδρομης κίνησης μέσα στο κατάστημα.
- ☐ Παρακολουθείτε αυστηρά τον έλεγχο και την κίνηση στην είσοδο, αλλά και μέσα στο κατάστημα, για να διασφαλίζετε ότι τηρούνται οι απαιτήσεις ως προς την πληρότητα και την κοινωνική απόσταση. Υπολογίζετε διαρκώς τον ακριβή αριθμό των ατόμων που βρίσκονται κάθε στιγμή μέσα στον χώρο για να βεβαιώνεστε ότι ο αριθμός αυτός δεν

υπερβαίνει το 25% της χωρητικότητας.

- ☐ Σταματήστε το σερβίρισμα φαγητών και ποτών στους πελάτες από τις 12 μ.μ. έως τις 5 π.μ. Οι πελάτες μπορούν να παραμένουν στα τραπέζια τους έως και 30 λεπτά μετά τα μεσάνυχτα, μετά το τέλος του σέρβις, μόνο για να τελειώσουν το γεύμα τους.
- ☐ Διασφαλίστε ότι οι μπουφέδες δεν λειτουργούν με αυτοεξυπηρέτηση και ότι το προσωπικό εκεί επαρκεί, έτσι ώστε οι πελάτες να μην αγγίζουν κοινά σκεύη (π.χ. κουτάλια σερβιρίσματος, τσιμπίδες), ενώ παράλληλα επιτηρεί για την τήρηση της κοινωνικής απόστασης.
- ☐ Καταρτίστε ένα σχέδιο για την τήρηση κοινωνικής απόστασης 6 ποδών (2 μέτρων) στις ουρές για τον έλεγχο.

Συνιστώμενες βέλτιστες πρακτικές

- ☐ Διασφαλίστε ότι υπάρχει πάντα απόσταση 6 ποδών (2 μέτρων) ανάμεσα στους εργαζομένους, εκτός και αν η βασική δραστηριότητά τους απαιτεί μικρότερη απόσταση (π.χ. μαγείρεμα, καθαρισμός, μάζεμα τραπεζιών).
- ☐ Τροποποιήστε τη χρήση ή/και περιορίστε τον αριθμό των σταθμών εργασίας/των θέσεων των εργαζομένων, έτσι ώστε να υπάρχει απόσταση 6 ποδών (2 μέτρων) προς όλες τις κατευθύνσεις. Εάν η τήρηση της απόστασης δεν είναι εφικτή, τοποθετήστε διαχωριστικά σύμφωνα με τις Οδηγίες του OSHA.
- ☐ Καθορίστε χωριστές ζώνες εργασίας για τις διαφορετικές υπηρεσίες, όπου αυτό είναι εφικτό. Τα άτομα που σερβίρουν πρέπει να εξυπηρετούν συγκεκριμένες ζώνες εντός του εστιατορίου για να μην υπάρχει αλληλεπικάλυψη.
- ☐ Διασφαλίστε ότι τα μέλη του προσωπικού στην κουζίνα εργάζονται σε ένα πόστο σε όλη τη διάρκεια της βάρδιάς τους (π.χ. σαλάτες, της ώρας ή επιδόρπια), στον βαθμό που αυτό είναι εφικτό.
- ☐ Αναδιαμορφώστε τις κουζίνες έτσι ώστε να υπάρχει απόσταση 6 ποδών (2 μέτρων), στον βαθμό που αυτό είναι εφικτό.
- ☐ Ενθαρρύνετε το προσωπικό της κουζίνας να τοποθετεί τα αντικείμενα στον πάγκο για να τα πάρει ο επόμενος, έτσι ώστε να μην περνούν τα αντικείμενα από χέρι σε χέρι.
- ☐ Κατανείμετε τις βάρδιες, εάν αυτό είναι εφικτό, έτσι ώστε οι εργασίες να ολοκληρώνονται έγκαιρα (π.χ. προετοιμασία φαγητού)
- ☐ Ενθαρρύνετε τους πελάτες να κάνουν κράτηση τραπεζιών αντί να έρχονται χωρίς κράτηση.
- ☐ Ενθαρρύνετε τους πελάτες να περιμένουν στο αυτοκίνητό τους ή έξω από το εστιατόριο, τηρώντας την κατάλληλη κοινωνική απόσταση, μέχρι να μπορούν να παραλάβουν την παραγγελία τους ή μέχρι να είναι έτοιμο το τραπέζι τους.
- ☐ Ενθαρρύνετε τους πελάτες να κάνουν ηλεκτρονικές ή τηλεφωνικές παραγγελίες.
- ☐ Δώστε στους πελάτες τη δυνατότητα να παραγγέλνουν, να πληρώνουν, να παραλαμβάνουν και να παίρνουν την παραγγελία τους με ανέπαφο τρόπο, όπου αυτό είναι εφικτό.
- ☐ Διασφαλίστε μια διαδικασία μεμονωμένου εφοδιασμού για τους προμηθευτές, όπου κάθε στιγμή μόνο ένας προμηθευτής θα εφοδιάζει το κατάστημα, στη συνέχεια, οι εργαζόμενοι θα καθαρίζουν και θα απολυμαίνουν τις επιφάνειες που αγγίζονται συχνά

και τότε μόνο θα μπορεί να εισέλθει στον χώρο ο επόμενος προμηθευτής.

- ☐ Περιορίστε τον αριθμό των εισόδων, έτσι ώστε να ελέγχετε τη ροή της κίνησης στο κτίριο, αλλά και για να διευκολύνονται οι υγειονομικοί έλεγχοι.
- ☐ Καθορίστε εισόδους/εξόδους για τους πελάτες και χωριστές εισόδους/εξόδους για το προσωπικό, όπου αυτό είναι εφικτό.

Προστατευτικός εξοπλισμός

Εντολές

- ☐ Διασφαλίστε ότι όλα τα μέλη του προσωπικού φορούν διαρκώς κάλυμμα προσώπου και ότι πλένουν τα χέρια τους και χρησιμοποιούν γάντια, σύμφωνα με τους τοπικούς και τους κρατικούς υγειονομικούς κανονισμούς.
  - Εάν οι εργαζόμενοι φορούν γάντια στις εργασίες προετοιμασίας που δεν περιλαμβάνουν τρόφιμα, διασφαλίστε ότι αντικαθιστούν τα γάντια τους συχνά και ενθαρρύνετέ τους να τα αλλάζουν κάθε φορά που αλλάζουν δραστηριότητα (π.χ. από το σερβίρισμα των πελατών περνούν στο τύλιγμα των μεταλλικών μαχαιροπίρουνων σε ρολά με πετσέτα).
  - Εάν οι εργαζόμενοι δεν φορούν γάντια, διασφαλίστε ότι πλένουν ή/και απολυμαίνουν τακτικά τα χέρια τους.
- ☐ Διασφαλίστε ότι οι εργαζόμενοι που καθαρίζουν τα τραπέζια πλένουν τα χέρια τους με σαπούνι/νερό και, εάν φορούν γάντια, ότι αντικαθιστούν τα γάντια πριν και μετά από τον καθαρισμό των τραπεζιών.
- ☐ Μοιράστε στους εργαζόμενους κατάλληλα καλύμματα προσώπου δωρεάν.
- ☐ Επιτρέπετε την είσοδο πελατών στο κατάστημα μόνο εάν φορούν κατάλληλο κάλυμμα προσώπου. Αυτό ισχύει για πελάτες που είναι άνω των 2 ετών και που μπορούν από ιατρικής άποψης να ανεχτούν να φορούν κάλυμμα προσώπου.
- ☐ Ζητήστε από τους πελάτες να φορούν κάλυμμα προσώπου όταν δεν κάθονται στο τραπέζι τους (π.χ. όταν περιμένουν για την παραλαβή της παραγγελίας τους, όταν κάνουν μια παραγγελία στον πάγκο/στο παράθυρο, στις μετακινήσεις από/προς το τραπέζι τους, στις μετακινήσεις από/προς την τουαλέτα).
- ☐ Πλένετε και αντικαθιστάτε τα καλύμματα προσώπου και απαγορεύετε την κοινή χρήση τους. Συμβουλευτείτε τις οδηγίες των CDC για περισσότερες πληροφορίες.
- ☐ Εκπαιδεύστε τους εργαζομένους στο πώς να τοποθετούν, να αφαιρούν, να καθαρίζουν (κατά περίπτωση) και να απορρίπτουν τα Μέσα ατομικής προστασίας (PPE).

Συνιστώμενες βέλτιστες πρακτικές

- ☐ Όταν οι πελάτες κάθονται στο τραπέζι τους, ενθαρρύνετέ τους, αλλά μην τους υποχρεώνετε, να φορούν κάλυμμα προσώπου όταν αλληλεπιδρούν με το προσωπικό ή όταν δεν καταναλώνουν φαγητά/ποτά.

Συστήματα φιλτραρίσματος αέρα και εξαερισμού

Εντολές

- ☐ Για επιχειρήσεις εστίασης με κεντρικά συστήματα διαχείρισης του αέρα, διασφαλίστε ότι το κεντρικό σύστημα φιλτραρίσματος HVAC πληροί τις υψηλότερες απαιτήσεις

φιλτραρίσματος που είναι συμβατές με το πλέγμα του φίλτρου και τα συστήματα διαχείρισης αέρα της εγκατάστασης, με φίλτρο τουλάχιστον MERV-13 ή ισοδύναμο ή μεγαλύτερο (π.χ. HEPA), κατά περίπτωση. Η εγκατάσταση πρέπει να πιστοποιείται από τεχνικό HVAC, από επαγγελματία ή εταιρεία με πιστοποίηση ASHRAE, από πιστοποιημένο επαγγελματία με πιστοποίηση μετασκευών ή από μηχανικό κτιρίων με άδεια εργασίας στη Νέα Υόρκη.

- ☐ Για επιχειρήσεις εστίασης με κεντρικά συστήματα διαχείρισης αέρα που δεν μπορούν να ανταποκριθούν στο προαναφερθέν ελάχιστο επίπεδο φιλτραρίσματος (δηλαδή επίπεδο MERV-13 και άνω), ζητήστε από έναν τεχνικό HVAC, από επαγγελματία ή εταιρεία με πιστοποίηση ASHRAE, από πιστοποιημένο επαγγελματία με πιστοποίηση μετασκευών ή από μηχανικό κτιρίων με άδεια εργασίας στη Νέα Υόρκη να πιστοποιήσει και να τεκμηριώσει ότι το πλέγμα του φίλτρου της εγκατάστασης είναι ασύμβατο με το προαναφερθέν ελάχιστο επίπεδο φιλτραρίσματος (δηλαδή επίπεδο MERV-13 και άνω) ή/και ότι, σε περίπτωση τοποθέτησης φίλτρου υψηλότερου επιπέδου, το σύστημα διαχείρισης δεν θα μπορούσε να παρέχει την ελάχιστη απόδοση θέρμανσης ή ψύξης που θα παρείχε πριν από την κατάσταση εκτάκτου ανάγκης λόγω COVID-19.
  - Φυλάξτε την εν λόγω τεκμηρίωση για τυχόν έλεγχο από αρμόδιους του κρατικού ή του τοπικού τμήματος υγείας για λειτουργία εγκαταστάσεων με φίλτρα χαμηλότερου επιπέδου με πρόσθετα πρωτόκολλα μετριασμού για τα συστήματα εξαερισμού και φιλτραρίσματος αέρα.
  - Οι επιχειρήσεις εστίασης με κεντρικά συστήματα διαχείρισης αέρα, τα οποία δεν μπορούν να ανταποκριθούν στο επίπεδο φιλτραρίσματος MERV-13 και άνω, πρέπει να υιοθετούν πρόσθετα πρωτόκολλα μετριασμού για τα συστήματα εξαερισμού ή/και φιλτραρίσματος αέρα σύμφωνα με τις οδηγίες των CDC και του ASHRAE, συμπεριλαμβανομένων των εξής:
    - Εκτέλεση των απαραίτητων μετασκευών σε κεντρικά συστήματα, αλλά και τυχόν απαραίτητων εργασιών δοκιμής, εξισορρόπησης και επισκευής.
    - Αύξηση του ρυθμού εξαερισμού και ανανέωσης του αέρα με εισροή αέρα από το εξωτερικό περιβάλλον, στον βαθμό που είναι εφικτό.
    - Διατήρηση της λειτουργίας των συστημάτων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ειδικά για αρκετές ώρες καθημερινά πριν και μετά τη λειτουργία.
    - Απενεργοποίηση των συστημάτων εξαερισμού μη αυτόματου ελέγχου και διατήρηση των συστημάτων που αυξάνουν την παροχή καθαρού αέρα.
    - Διατήρηση του επιπέδου της σχετικής υγρασίας από 40% έως 60%, όπου αυτό είναι εφικτό.
    - Άνοιγμα των αεροφρακτών στους εξωτερικούς χώρους για τη μείωση ή την εξάλειψη της ανακυκλοφορίας του αέρα, στον βαθμό που είναι εφικτό.
    - Σφράγιση των άκρων των φίλτρων για τον περιορισμό τυχόν διαφυγής.
    - Τακτική επιθεώρηση των συστημάτων και των φίλτρων για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία τους, αλλά και για να διασφαλίζεται ότι τα φίλτρα είναι στη θέση τους, ότι συντηρούνται και ότι βρίσκονται εντός της διάρκειας ζωής τους.
    - Άνοιγμα παραθύρων, στον βαθμό που είναι εφικτό, για την ασφάλεια και την άνεση των ατόμων που βρίσκονται μέσα στον χώρο.
    - Τοποθέτηση κατάλληλα σχεδιασμένων και χρησιμοποιούμενων μέσων

υπεριώδους μικροβιοκτόνου ακτινοβολίας (UVGI) για την αδρανοποίηση αερομεταφερόμενων ιικών σωματιδίων, ή/και
    - Χρήση φορητών συσκευών καθαρισμού αέρα (π.χ. ηλεκτρικές μονάδες HEPA), όπου πρέπει να επιλέγονται μονάδες που παρέχουν τον υψηλότερο ρυθμό ανανέωσης του αέρα σε κατάλληλο επίπεδο απόδοσης και οι οποίες δεν δημιουργούν επιβλαβή παραπροϊόντα.

- ☐ Οι επιχειρήσεις εστίασης που δεν διαθέτουν κεντρικά συστήματα διαχείρισης του αέρα ή που δεν έχουν τη δυνατότητα ελέγχου των συστημάτων αυτών, πρέπει να εφαρμόζουν πρόσθετα πρωτόκολλα μετριασμού για τα συστήματα εξαερισμού και φιλτραρίσματος αέρα σύμφωνα με τις συστάσεις των CDC και του ASHRAE, συμπεριλαμβανομένων των εξής:
    - Τακτική επιθεώρηση των συστημάτων εξαερισμού των διαφόρων χώρων (π.χ. μονάδες σε παράθυρα, μονάδες τοίχου), για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία τους, αλλά και για να διασφαλίζεται ότι τα φίλτρα είναι σωστά τοποθετημένα, ότι συντηρούνται και ότι βρίσκονται εντός της διάρκειας ζωής τους.
    - Διατήρηση της λειτουργίας των συστημάτων εξαερισμού των διαφόρων χώρων για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ειδικά για αρκετές ώρες καθημερινά πριν και μετά τη λειτουργία.
    - Ρύθμιση των συστημάτων εξαερισμού έτσι ώστε να μεγιστοποιείται η είσοδος καθαρού αέρα, ρύθμιση των ανεμιστήρων σε χαμηλή ταχύτητα και προσανατολισμός τους μακριά από τα άτομα που βρίσκονται μέσα στον χώρο, στον βαθμό που είναι εφικτό.
    - Διατήρηση του επιπέδου της σχετικής υγρασίας από 40% έως 60%, όπου αυτό είναι εφικτό.
    - Άνοιγμα παραθύρων, στον βαθμό που είναι εφικτό, για την ασφάλεια και την άνεση των ατόμων που βρίσκονται μέσα στον χώρο.
    - Ρύθμιση των ανεμιστήρων οροφής, έτσι ώστε ο αέρας να κινείται προς τα επάνω, μακριά από τα άτομα που βρίσκονται εντός του χώρου, εάν αυτό είναι εφικτό.
    - Ρύθμιση του συστήματος έτσι ώστε να δίνεται προτεραιότητα στους ανεμιστήρες που βρίσκονται στα παράθυρα για να διώχνουν τον αέρα από τον εσωτερικό χώρο.
    - Αποφυγή της χρήσης ανεμιστήρων που απλώς ανακυκλώνουν τον αέρα ή που απλώς κατευθύνουν αέρα προς έναν χώρο χωρίς κάποιο σύστημα απαγωγής.
    - Τοποθέτηση κατάλληλα σχεδιασμένων και χρησιμοποιούμενων μέσων υπεριώδους μικροβιοκτόνου ακτινοβολίας (UVGI) για την αδρανοποίηση αερομεταφερόμενων ιικών σωματιδίων, ή/και
    - Χρήση φορητών συσκευών καθαρισμού αέρα (π.χ. ηλεκτρικές μονάδες HEPA), όπου πρέπει να επιλέγονται μονάδες που παρέχουν τον υψηλότερο ρυθμό ανανέωσης του αέρα σε κατάλληλο επίπεδο απόδοσης και οι οποίες δεν δημιουργούν επιβλαβή παραπροϊόντα.

Συνιστώμενες βέλτιστες πρακτικές

- ☐ Άνοιγμα των αεροφρακτών στους εξωτερικούς χώρους για τη μείωση ή την εξάλειψη της ανακυκλοφορίας του αέρα, στον βαθμό που είναι εφικτό.

- ☐ Σφράγιση των άκρων των φίλτρων για τον περιορισμό τυχόν διαφυγής.
- ☐ Τακτική επιθεώρηση των συστημάτων και των φίλτρων για να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία τους, αλλά και για είναι σωστά τοποθετημένα, ότι συντηρούνται και ότι βρίσκονται εντός της διάρκειας ζωής τους.
- ☐ Άνοιγμα παραθύρων, στον βαθμό που είναι εφικτό, για την ασφάλεια και την άνεση των ατόμων που βρίσκονται μέσα στον χώρο.
- ☐ Τοποθέτηση κατάλληλα σχεδιασμένων και χρησιμοποιούμενων μέσων υπεριώδους μικροβιοκτόνου ακτινοβολίας (UVGI) για την αδρανοποίηση αερομεταφερόμενων ιικών σωματιδίων, ή/και
- ☐ Χρήση φορητών συσκευών καθαρισμού αέρα (π.χ. ηλεκτρικές μονάδες HEPA), όπου πρέπει να επιλέγονται μονάδες που παρέχουν τον υψηλότερο ρυθμό ανανέωσης του αέρα σε κατάλληλο επίπεδο απόδοσης και οι οποίες δεν δημιουργούν επιβλαβή παραπροϊόντα.

Υγιεινή και καθαρισμός

Εντολές

- ☐ Τηρείτε τις απαιτήσεις υγιεινής, καθαρισμού και απολύμανσης που ορίζονται από τα Κέντρα Ελέγχου και Πρόληψης Ασθενειών (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) και από το Τμήμα Υγείας (Department of Health, DOH) και διατηρείτε αρχεία στα οποία καταγράφονται η ημερομηνία, η ώρα και η έκταση των εργασιών καθαρισμού.
- ☐ Τοποθετήστε και διατηρείτε σταθμούς υγιεινής χεριών, όπως σταθμούς όπου υπάρχει δυνατότητα πλυσίματος με σαπούνι, τρεχούμενο ζεστό νερό και χάρτινες πετσέτες μίας χρήσης. Σε χώρους χωρίς εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών ή σε χώρους όπου το πλύσιμο των χεριών δεν είναι πρακτικό, παρέχετε απολυμαντικό με βάση την αλκοόλη (οινόπνευμα), με περιεκτικότητα οινοπνεύματος 60% και άνω. Το αντισηπτικό πρέπει να είναι διαθέσιμο σε όλες τις περιοχές που αγγίζονται συχνά.
- ☐ Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά τον χώρο και καθαρίζετε και απολυμαίνετε ακόμα συχνότερα τις περιοχές υψηλού κινδύνου που χρησιμοποιούνται από πολλά άτομα, καθώς και τις επιφάνειες που αγγίζονται συχνά (π.χ. τουαλέτες). Οι εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να γίνονται σχολαστικά και σε διαρκή βάση, ενώ πρέπει να εκτελούνται μετά από κάθε βάρδια, καθημερινά ή συχνότερα, εφόσον χρειάζεται.
- ☐ Διασφαλίστε ότι ο εξοπλισμός καθαρίζεται και απολυμαίνεται τακτικά με εγκεκριμένα απολυμαντικά. Ο καθαρισμός του εξοπλισμού πρέπει να γίνεται τουλάχιστον σε κάθε αλλαγή πόστου από τους υπαλλήλους. Δείτε τα προϊόντα από το Τμήμα Προστασίας Περιβάλλοντος (Department of Environmental Conservation, DEC) τα οποία έχουν εγκριθεί από τον Οργανισμό Προστασίας Περιβάλλοντος (Environmental Protection Agency, EPA) ως αποτελεσματικά κατά του ιού που προκαλεί τη νόσο COVID-19.
- ☐ Ολοκληρώστε τους ελέγχους και τις αξιολογήσεις των συστημάτων στην κουζίνα πριν από την επαναλειτουργία, έτσι ώστε να διασφαλίσετε ένα υγιεινό και ασφαλές περιβάλλον.
- ☐ Ελαχιστοποιήστε την κοινή χρήση του εξοπλισμού της κουζίνας μεταξύ των μελών του προσωπικού (π.χ. μαχαίρια, κατσαρόλες, πετσέτες), όπου αυτό είναι εφικτό.
- ☐ Μην προσφέρετε στους πελάτες ηλεκτρονικές συσκευές (π.χ. συσκευές ειδοποίησης), εκτός και αν αυτές καθαρίζονται και απολυμαίνονται σχολαστικά ανάμεσα στις χρήσεις.

- ☐ Μην επιτρέπετε στους εργαζομένους να μοιράζονται φαγητά και ροφήματα μεταξύ τους, ενθαρρύνετέ τους να φέρνουν κάποιο γεύμα από το σπίτι τους και να φροντίζουν την τήρηση αποστάσεων όταν τρώνε. Σε περίπτωση που οι εργαζόμενοι τρώνε σε εσωτερικό χώρο, σε κάποιο τραπέζι που κανονικά προορίζεται για χρήση από πελάτες, μπορούν να αφαιρούν το κάλυμμα προσώπου τους όταν καταναλώνουν φαγητά ή ποτά, αλλά πρέπει να φορούν το κάλυμμα εάν είναι όρθιοι ή εάν εγκαταλείπουν το τραπέζι και θα συνυπολογίζονται στο 25% της χωρητικότητας για τον εν λόγω χώρο του εστιατορίου. Οι εργαζόμενοι που μπορούν να καταναλώνουν το γεύμα τους σε μη δημόσιο χώρο του εστιατορίου μπορούν να εξαιρούνται από το ποσοστό χωρητικότητας
- ☐ Για παραλαβή/παράδοση κατ' οίκον:
  - Τοποθετήστε σταθμούς υγιεινής χεριών για τους πελάτες που περιμένουν την παραλαβή του φαγητού/του ποτού τους,
  - Διασφαλίστε ότι τα μέλη του προσωπικού πλένουν τα χέρια τους με σαπούνι/νερό ή ότι χρησιμοποιούν αντισηπτικό χεριών. Εάν τα μέλη του προσωπικού φορούν γάντια, πρέπει να αντικαθιστούν τακτικά, και
  - Εάν η παραλαβή/παράδοση κατ' οίκον γίνεται σε εσωτερικό χώρο, διασφαλίστε ότι τα παράθυρα/οι πόρτες είναι ανοιχτά για τον εξαερισμό του χώρου.
- ☐ Διασφαλίστε ότι όλα τα αρτύματα προσφέρονται απευθείας στους πελάτες και ότι βρίσκονται σε αναλώσιμες συσκευασίες μίας χρήσης ή σε επαναχρησιμοποιούμενα δοχεία που καθαρίζονται/απολυμαίνονται τακτικά.
- ☐ Εάν δεν χρησιμοποιούνται αναλώσιμοι κατάλογοι, καθαρίζετε και απολυμαίνετε τους καταλόγους ανάμεσα στις χρήσεις.
- ☐ Χρησιμοποιείτε προσυσκευασμένα μαχαιροπίρουνα ή μεταλλικά μαχαιροπίρουνα σε έτοιμες θήκες. Τα μεταλλικά μαχαιροπίρουνα πρέπει να έχουν τυλιχτεί σε ρολά από προσωπικό που φορά μάσκα και γάντια. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται καλαμάκια/οδοντογλυφίδες που δεν είναι τυλιγμένα σε μεμονωμένες συσκευασίας.
- ☐ Εάν ο καθαρισμός ή η απολύμανση των προϊόντων είναι αιτία κινδύνου ή υποβαθμίζει την ποιότητα των υλικών/μηχανημάτων, τοποθετήστε σταθμούς υγιεινής για χρήση μεταξύ των χρήσεων των μηχανημάτων ή/και παρέχετε στο προσωπικό γάντια μίας χρήσης ή εφαρμόστε μέτρα περιορισμού του αριθμού των εργαζομένων που χρησιμοποιούν τα εν λόγω μηχανήματα.

Συνιστώμενες βέλτιστες πρακτικές

- ☐ Μην ενθαρρύνετε τους εργαζομένους που προετοιμάζουν φαγητό να αλλάζουν πόστα εργασίας ή να καταλαμβάνουν τους σταθμούς εργασίας άλλων μελών του προσωπικού κατά τη διάρκεια της βάρδιάς τους, εκτός και αν οι εν λόγω σταθμοί καθαρίζονται ή/και απολυμαίνονται κατάλληλα.
- ☐ Ενθαρρύνεται η χρήση ανέπαφων διανεμητών αντισηπτικού.
- ☐ Παρέχετε στους πελάτες χάρτινους, αναλώσιμους καταλόγους μίας χρήσης ή/και γράψτε το μενού σε λευκοπίνακες/μαυροπίνακες, προβάλλετέ το με οθόνες/προβολείς, όπου είναι εφικτό.
- ☐ Ενθαρρύνετε τους πελάτες να βλέπουν το μενού ηλεκτρονικά (π.χ. στο smartphone τους ή στην ηλεκτρονική συσκευή τους), όπου είναι εφικτό.

Επικοινωνία

Εντολές

- ☐ Βεβαιώστε ότι έχετε διαβάσει και κατανοήσει τις οδηγίες που έχει εκδώσει για τον κλάδο, καθώς και ότι θα τις εφαρμόσετε.
- ☐ Αναγράψτε σε σημείο ορατό από τους εργαζομένους και τους πελάτες, τόσο στον εσωτερικό όσο και στον εξωτερικό χώρο του εστιατορίου, τα εξής:
  - Τον αριθμό των πελατών που αποτελούν το 25% της χωρητικότητας του καταστήματος, και
  - Το τηλέφωνο και τον αριθμό για την αποστολή μηνυμάτων SMS για την αναφορά παραβάσεων: τα άτομα που θα παρατηρούν παραβάσεις μπορούν να τις αναφέρουν καλώντας στο 833-208-4160 ή στέλνοντας το γραπτό μήνυμα «VIOLATION» (Παράβαση) στο 855-904-5036.
- ☐ Καταρτίστε ένα σχέδιο επικοινωνίας για τους εργαζομένους, τους προμηθευτές και τους πελάτες, στο οποίο θα υπάρχουν οδηγίες, εκπαιδευτικό υλικό, σήμανση και ένα σταθερό μέσο για την παροχή πληροφοριών.

Συνιστώμενες βέλτιστες πρακτικές

- ☐ Χρησιμοποιήστε συστήματα ηχητικών ανακοινώσεων, μηνυμάτων SMS ή ειδοποιήσεων σε οθόνες για την επικοινωνία με τους πελάτες που περιμένουν την παραγγελία τους ή κάθονται σε τραπέζι.

Έλεγχος

Εντολές

- ☐ Ζητήστε από το προσωπικό και από τους πελάτες να υποβληθούν σε έλεγχο της θερμοκρασίας τους πριν ή αμέσως μετά από την άφιξή τους στο κατάστημα. Η είσοδος θα απαγορεύεται σε άτομα με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 100,0 °F (37,7 °C), είτε είναι εργαζόμενοι είτε πελάτες. Οι θερμομετρήσεις πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τις οδηγίες της Επιτροπής Ίσων Ευκαιριών στην Απασχόληση των ΗΠΑ ή τις οδηγίες του DOH.
- ☐ Μην διατηρείτε αρχεία με τα δεδομένα υγείας των εργαζομένων ή των πελατών (π.χ. αρχεία με συγκεκριμένα δεδομένα θερμοκρασίας ενός ατόμου), αλλά μπορείτε να διατηρείτε ένα αρχείο που να αποδεικνύει ότι διενεργήθηκε έλεγχος (π.χ. επιτυχία/αποτυχία, εντάξει/όχι εντάξει).
- ☐ Εκτός από τις απαιτούμενες προαναφερθείσες θερμομετρήσεις, πρέπει να εφαρμόζετε τις υποχρεωτικές πρακτικές καθημερινού υγειονομικού ελέγχου για τους εργαζομένους και, όπου είναι εφικτό, για τους προμηθευτές. Ωστόσο, ο έλεγχος αυτός δεν πρέπει να είναι για τους πελάτες και τους διανομείς.
- ☐ Κατά τον έλεγχο, πρέπει να εξετάζονται, τουλάχιστον τα παρακάτω: (1) COVID-19 συμπτώματα τις τελευταίες 14 ημέρες, (2) θετική διαγνωστική εξέταση για COVID-19 τις τελευταίες 14 ημέρες, (3) στενή επαφή με επιβεβαιωμένο ή πιθανολογούμενο κρούσμα COVID-19 τις τελευταίες 14 ημέρες, ή/και (4) ταξίδι, για περισσότερες από 24 ώρες, σε πολιτεία με μεγάλη διασπορά της νόσου COVID-19 τις τελευταίες 14 ημέρες.
- ☐ Ανατρέξτε στις ταξιδιωτικές οδηγίες του DOH για να δείτε τις πιο ενημερωμένες

πληροφορίες σχετικά με τις πολιτείες στις οποίες υπάρχει μεγάλη διασπορά της νόσου COVID-19, αλλά και για τις απαιτήσεις καραντίνας.

- ☐ Άτομα που έχουν βρεθεί θετικά σε συμπτώματα της νόσου COVID-19 δεν πρέπει να εισέρχονται στον χώρο.
- ☐ Καθορίστε έναν αρμόδιο ο οποίος θα βεβαιώσει ότι έχει δει όλα τα ερωτηματολόγια και στον οποίο θα πρέπει να απευθυνθεί όποιος παρουσιάσει συμπτώματα αργότερα.
- ☐ Ζητήστε από τουλάχιστον 1 άτομο από κάθε παρέα να υπογράψει κατά την είσοδό του στο κατάστημα (ή πριν από την είσοδό του, μέσω κάποιου συστήματος απομακρυσμένης υπογραφής), αναφέροντας το πλήρες ονοματεπώνυμό του, τη διεύθυνσή του και τον τηλεφωνικό του αριθμό για χρήση σε περίπτωση που χρειαστεί να ιχνηλατηθούν οι επαφές τους.

Συνιστώμενες βέλτιστες πρακτικές

- ☐ Χρησιμοποιείτε ανέπαφες κάμερες λήψης θερμοκρασίας σώματος στις εισόδους του κτιρίου για τον εντοπισμό πιθανώς ασυμπτωματικών ατόμων και κατευθύνετε τυχόν τέτοια άτομα σε έναν χώρο δευτερεύοντος ελέγχου για να ολοκληρώσουν έναν πρόσθετο έλεγχο.
- ☐ Μην επιτρέπετε στους εργαζομένους να έρχονται σε στενή ή λιγότερο στενή επαφή μεταξύ τους πριν από την ολοκλήρωση του ελέγχου.
- ☐ Τα άτομα που θα διενεργούν τους ελέγχους πρέπει να έχουν εκπαιδευτεί από προσωπικό που θα έχει επιλέξει ο εργοδότης και που θα γνωρίζει τα πρωτόκολλα των CDC, του DOH και του OSHA.
- ☐ Διατηρείτε ένα αρχείο με όλα τα άτομα, συμπεριλαμβανομένων και των εργαζομένων και των προμηθευτών, που μπορεί να έχουν έρθει σε στενή ή λιγότερο στενή επαφή με άλλα άτομα στον χώρο ή στην περιοχή εργασίας [με εξαίρεση πελάτες και διανομείς που φορούν μέσα ατομικής προστασίας (PPE) ή που εργάζονται μέσω ανέπαφων συστημάτων], έτσι ώστε όλες οι επαφές να μπορούν να ταυτοποιηθούν, να ιχνηλατηθούν και να ειδοποιηθούν σε περίπτωση που κάποιος διαγνωστεί με COVID-19.
- ☐ Ανατρέξτε στις οδηγίες του DOH σχετικά με τα πρωτόκολλα και τις πολιτικές που αφορούν τους εργαζομένους που θέλουν να επιστρέψουν στην εργασία τους ενώ έχουν υπάρξει υποπτευόμενο ή επιβεβαιωμένο κρούσμα COVID-19 ή μετά από στενή ή λιγότερο στενή επαφή με άτομο που πάσχει από COVID-19.

Το Τμήμα Υγείας της NYC ενδέχεται να αλλάξει τις συστάσεις, καθώς εξελίσσεται η κατάσταση.

9.27.20