העיר ניו יורק חוזרת לשגרה: רשימת תיוג עבור מסעדות המגישות מזון באזורים מקורים

מסעדות ופינות מזון אחרות יכולות לפתוח מחדש את האזורים המקורים שלהן לציבור של NYC החל מה-30 בספטמבר 2020. לפני שתקראו את רשימת התיוג הזו, נא לעיין בדף מחלקת הבריאות וההיגיינה הנפשית של NYC (מחלקת הבריאות של NYC) "Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining" (העיר ניו יורק חוזרת לשגרה: מה צריכים מפעילי שירותי המזון לדעת בנוגע לאכילה באזורים מקורים) לקבלת מידע נוסף אודות הנחיות מדינת ניו יורק (NYS), כיצד למנוע את התפשטות מחלת נגיף הקורונה 2019, איך לפתוח את העסק שלכם ועוד נושאים אחרים.

מסעדות צריכות להקפיד גם על דרישות תקנון הבריאות של NYC, לרבות התקנות הקשורות באכילה עם כלבים בפינות ישיבה חיצוניות. בקרו בדף nyc.gov/health וחפשו "Operating a Restaurant" (תפעול מסעדה) לקבלת מידע נוסף.

לפני שפותחים מחדש

מחלקת הבריאות של NYC ממליצה לנקוט בצעדים הבאים לפני פתיחת המסעדה שלכם, אם היא נסגרה קודם לכן, כדי לוודא שהיא מוכנה לקבל את פני הצוות והלקוחות.

- ☐ ודאו שהמכשירים פועלים כראוי, כולל מערכת החשמל, הצנרת, החימום, מערכת האוורור, מיזוג האוויר, התאורה, מערכת הגז, קולט האדים ומערכות כיבוי האש.
- ☐ הגדילו את זרימת האוויר דרך מערכת האוורור ככל האפשר.
- ☐ ודאו שכל הציוד, לרבות מערכות הבישול, דלפקי ההגשה החמים/הקרים והמקררים, פועלים כראוי ושומרים על הטמפרטורה הנכונה.
- ☐ הזרימו מים קרים דרך כל פתחי הצנרת, כמו ברזים וזרבובים. לאחר מכן חזרו על הפעולה עבור כל פתחי המים החמים.
- ☐ הזרימו מים דרך כל המערכות, נקו וחטאו את כל ציוד המטבח המחובר לצנרת, בהתאם להוראות היצרן.
- ☐ ודאו שמתקני רחיצת הידיים פועלים ושהם מצוידים בהתאם בסבון ומגבות נייר.
- ☐ נקו בקפידה וחטאו את כל האזורים במסעדה שאינם נוגעים במזון, כולל חדרי השירותים ופינות ההמתנה (ראו "General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings" (הנחיות כלליות לניקוי וחיטוי במקומות שאינם מוסדות רפואיים)).
- ☐ נקו וחטאו את כל המשטחים שנוגעים במזון. בדקו את תווית המוצר, כדי לוודא שחומר החיטוי מתאים לשימוש על משטחים וציוד שנוגעים במזון. זכרו שהמוצרים לניקוי וחיטוי משטחים הנוגעים במזון שונים מאלה שמיועדים למשטחים, שאינם נוגעים במזון.
- ☐ השתמשו בחומרי ניקוי וחיטוי הרשומים אצל הסוכנות להגנת הסביבה שיעילים כנגד מחלת נגיף קורונה 2019.
- ☐ רוקנו את מכלי הקרח, רחצו, שטפו וחטאו אותם.
- ☐ בדקו את כל המזון המאוחסן והשליכו בהתאם כל מוצר שאינו בתוקף.
- ☐ חפשו אחר סימנים של מזיקים וטפלו בכל נושא שעלה (ראו "Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments" (שיטות עבודה מומלצות לבדיקת מקומות סעודה נגד מזיקים)).

- ☐ חדשו את המינויים לשירותים הנדרשים, אם הפסקתם אותם, כגון שירותי הדברה, פינוי אשפה ומיחזור.
- ☐ בצעו את השיפוצים הנדרשים במתקנים הפיזיים, כולל דלתות, קירות ותקרות.
- ☐ בדקו את כל המלאי וחדשו אותו במידת הצורך.

סיכום דרישות ושיטות עבודה מומלצות של מדינת ניו יורק (NYS)

להלן דרישות החובה ושיטות העבודה המומלצות מתוך סיכום ההנחיות של NYS. נא לקרוא גם את ההנחיות המפורטות, לאשר תאימות ולפתח תכנית בטיחות, לפני שאתם מתחילים.

ריחוק חברתי

דרישות חובה

- ☐ הגבילו את קיבולת האזורים המקורים עד 25% לכל היותר מהתפוסה מרבית, לא כולל עובדים.
  - הציגו במקום בולט את מספר הסועדים המהווים 25%, כך שהלקוחות בתוך המסעדה ומחוץ לה יוכלו לראות אותו;
  - הציגו באופן בולט, בתוך המסעדה ומחוץ לה (לדוגמה על הדלת), את המספר ליצירת קשר טלפוני או שליחת הודעות לשם דיווח על הפרת ההנחיות: אנשים פרטיים שהבחינו בהפרות, יכולים לדווח על כך באמצעות חיוג למספר 833-208-4160 או שליחת הודעת "VIOLATION" (הפרה) למספר 855-904-5036;
  - הרשו גישה לעובדים או לקוחות, רק אם הטמפרטורה שלהם נמדדה לפני כניסתם למסעדה או מיד לאחר מכן, והיא לא עולה על 100.0°F (כפי שרשום מטה בפרק "סריקה"); וכן
  - הרשו ללקוחות לסעוד באזור המקורה, בתנאי שאדם אחד מכל קבוצת סועדים נרשם בכניסה או מיד לאחר מכן, כשהוא מספק שם מלא, כתובת ומספר טלפון לצורכי איתור.
- ☐ כל העובדים חייבים לעטות כיסויי פנים מקובלים בכל עת.
- ☐ ודאו שהלקוחות עוטים כיסויי פנים בכל עת, פרט לזמן הישיבה; זאת בתנאי שהלקוחות הם מעל גיל שנתיים ומסוגלים לעטות כיסויים כאלה מבחינה רפואית.
- ☐ שולחנות עם מקומות ישיבה באזורים המקורים חייבים בהפרדה של 6 רגל לפחות בכל הצדדים. במקומות שלא מאפשרים ריחוק כזה, יש להציב מחיצות פיזיות בין השולחנות. על המחיצות להיות בגובה של לפחות 5 רגל וממוקמות באופן שלא חוסם את יציאות החירום.
- ☐ הגבילו את מספר הלקוחות המותר עבור כל אירוע שנערך במסעדה עד 25% לכל היותר מהתפוסה המרבית או בהתאם להגבלות הריחוק החברתי העדכניות לאזור (כלומר 50 אנשים או פחות באזורי שלב 4, החל מה-10 בספטמבר 2020).
- ☐ בכל שולחן יכולים לשבת 10 אנשים לכל היותר; הם יכולים לבוא מבתים שונים, אך חייבים להיות חלק מאותה קבוצה.
  - חברי הקבוצה יכולים להגיע, להתיישב ולעזוב בזמנים שונים, כל עוד הם מתקשרים עם האנשים בתוך אותה קבוצה בלבד.
  - שולחנות ציבוריים מורשים, רק בתנאי שניתן להקפיד על מרחק של 6 רגל לפחות בין הקבוצות.
- ☐ אין לספק שירות ולאפשר ישיבה בבר. השימוש בדלפק הבר מותר לצוות בלבד לשם הכנת משקאות, שיוגשו ללקוחות בשולחנותיהם.
- ☐ אסרו את השימוש בחללים קטנים (לדוגמה חדרי קירור) עבור יותר מאדם אחד באותה עת, אלא אם כל אנשי הצוות עוטים כיסויי פנים. התפוסה לעולם לא צריכה לעלות על 25% מהקיבולת המרבית.
- ☐ נקטו באמצעים להפחתת תנועת הרגליים הדו-כיוונית.
- ☐ השגיחו בהקפדה על תנועת האנשים הנכנסים למסעדה והמתנהלים בתוכה, על מנת לפקח על אכיפת הנחיות הקיבולת והריחוק החברתי, והקפידו על מעקב מדויק בכל עת של התפוסה העדכנית, כדי לוודא

שהיא לא עולה על 25%.

- ☐ אל תגישו מזון ומשקאות ללקוחות מהשעה 12 בלילה עד 5 בבוקר. אתם יכולים להרשות ללקוחות להישאר במקומות הישיבה שלהם לאחר חצות למשך 30 דקות אחרי תום השירות, אך רק לשם סיום ארוחתם.
- ☐ ודאו שהמזנונים אינם בשירות עצמי ושיש בהם מספיק עובדים, כדי לוודא שאף לקוח לא נוגע בפריטים המשותפים (כמו כפות וכלי הגשה) ושהריחוק החברתי נשמר.
- ☐ פתחו תכנית לשמירת מרחק של 6 רגל בין האנשים המחכים בתור לסריקה.

שיטות עבודה מומלצות

- ☐ ודאו שיש מרחק של לפחות 6 רגל בין העובדים בכל עת, אלא אם עיקר הפעילות שלהם דורש קרבה גדולה יותר (לדוגמה בזמן בישול, ניקיון, פינוי שולחנות).
- ☐ שנו את היעוד ו/או הגבילו את מספר עמדות העבודה/פינות הישיבה של העובדים, כדי להקפיד על מרחק של 6 רגל בכל כיוון; אם הריחוק אינו אפשרי, הציבו מחיצות בהתאם להנחיות הבטיחות והבריאות התעסוקתית.
- ☐ ארגנו אזורי שירות נפרדים, במידת האפשר. המלצרים צריכים להגיש לאזורים ספציפיים במסעדה, כדי למזער את החפיפה.
- ☐ ודאו שעובדי המטבח משתמשים בעמדה אחת בלבד במהלך כל המשמרת (כגון סלטים או גריל או קינוחים), במידת האפשר.
- ☐ סדרו את המטבח מחדש כדי להקפיד על ריחוק של 6 רגל, במידת האפשר.
- ☐ עודדו את צוות המטבח לשים פריטים שמיועדים לאנשים אחרים על הדלפק, כדי שיאספו אותם משם, במקום להעביר את הפריטים מיד ליד.
- ☐ שנו את המשמרות, במידת האפשר, על מנת לבצע את העבודה (כמו הכנת המזון) מראש.
- ☐ עודדו את הלקוחות לבצע הזמנות עבור מקומות הישיבה.
- ☐ עודדו את הלקוחות להמתין ברכב או בחוץ, תוך הקפדה על ריחוק חברתי, עד שהאוכל שלהם מוכן לאיסוף/עד שמקומות הישיבה שלהם מוכנים.
- ☐ עודדו את הלקוחות להזמין אוכל טלפונית או באופן מקוון.
- ☐ ארגנו את ביצוע ההזמנות, התשלום, המשלוחים ואיסוף המזון באופן ללא מגע, במידת האפשר.
- ☐ הקפידו על תהליך של אחד-אחר-השני עבור הספקים, לפיו ספק אחד בלבד מביא מוצרים באותה עת, הצוות מנקה ומחטא את המשטחים שנגעו בהם הרבה, ורק אז הספק הבא נכנס למקום.
- ☐ הגבילו את מספר הכניסות כדי לאפשר פיקוח של תנועת האנשים לתוך הבניין וניהול של הסריקה הבריאותית.
- ☐ הפרידו בין נקודות הכניסה/היציאה של הלקוחות לבין נקודות הכניסה/היציאה של העובדים, במידת האפשר.

ציוד מגן

דרישות חובה

- ☐ ודאו שהצוות עוטה כיסוי פנים בכל עת, מקפיד על היגיינת ידיים ומשתמש בכפפות, בהתאם לדרישות תקנות התברואה הממשלתיות והמקומיות.
  - אם העובדים משתמשים בכפפות במהלך ביצוע פעולות שלא קשורות בהכנת המזון, ודאו שהם מחליפים כפפות בתדירות גבוהה ועודדו אותם להחליף כפפות, כשהם עוברים בין פעולה לפעולה (לדוגמה בין שירות לקוחות לבין עטיפת סכו"ם).
  - אם העובדים לא משתמשים בכפפות, ודאו שהם רוחצים ו/או מחטאים את הידיים שלהם בתדירות.
- ☐ ודאו שהמלצרים רוחצים את ידיהם עם מים וסבון, ואם הם לובשים כפפות, אז שהם מחליפים אותן לפני

ואחרי ניקוי כל שולחן.

- ☐ ספקו כיסויי פנים מקובלים לאנשי הצוות ללא עלות עבורם.
- ☐ הרשו כניסת לקוחות למקום, רק אם הם עוטים כיסויי פנים מקובלים; זאת בתנאי שהלקוחות הם מעל גיל שנתיים ומסוגלים לעטות כיסויים כאלה מבחינה רפואית.
- ☐ יש לדרוש מהלקוחות לעטות כיסויי פנים, כאשר אינם יושבים סביב השולחן (לדוגמה בזמן המתנה לאיסוף, הזמנת מזון בדלפק/בחלון, הליכה מ/אל השולחן, הליכה מ/אל חדר השירותים).
- ☐ נקו, החליפו ואסרו שימוש משותף של כיסויי פנים. עיינו בהנחיות המרכזים לבקרת מחלות (CDC) לקבלת מידע נוסף.
- ☐ הכשירו את העובדים כיצד לשים, להוריד, לנקות (במידת הצורך) ולהשליך את ציוד המגן האישי.

שיטות עבודה מומלצות

- ☐ לאחר שהלקוחות התיישבו במקומותיהם, עודדו אותם אך אל תדרשו מהם לעטות כיסויי פנים, כאשר הם מדברים עם הצוות או בכל זמן שאינם אוכלים/שותים.

מערכות סינון אוויר ואוורור

דרישות חובה

- ☐ במסעדות עם מערכות חימום, אוורור ומיזוג (HVAC) מרכזיות יש לוודא שמערכות סינון האוויר פועלות על פי דרישות הסינון הגבוהות ביותר בהתאם להתקני הסינון וניהול האוויר הזמינים במקום, בערך דירוג יעילות מינימלי של MERV-13 או שווה לו או גבוה יותר (לדוגמה HEPA), לפי העניין, ובהתאם להוראות טכנאי HVAC מוסמך, מומחה או חברה עם אישור מטעם האגודה האמריקאית של מהנדסי חמום, קירור ומיזוג אוויר (ASHRAE), בעל מקצוע מוסמך להנדוס לאחור או מהנדס בניין מורשה מטעם מדינת ניו יורק.
- ☐ במסעדות בעלות מערכות אוורור מרכזיות, שאינן יכולות לעמוד ברמת הסינון המינימלית הנדרשת כנ"ל (כלומר MERV-13 או גבוה יותר), יש לוודא שטכנאי HVAC מוסמך, מומחה או חברה עם אישור מטעם ASHRAE, בעל מקצוע מוסמך להנדוס לאחור או מהנדס בניין מורשה מטעם מדינת ניו יורק יתעד ויאשר כי התקני הסינון הזמינים במקום אינם תואמים את רמת הסינון המינימלית כנ"ל (כלומר MERV-13 או גבוה יותר) ו/או שמערכת ניהול האוויר הזמינה לא תוכל להגיע לרמת החימום והקירור המינימלית שהיא סיפקה לפני מצב החירום עם מחלת נגיף הקורונה 2019, במידה ומערכת סינון כזו תותקן במקום.
- הקפידו לשמור על תיעוד ומסמכים כאלה לצורכי ביקורת מטעם פקחי בריאות ממשלתיים או מקומיים, כדי שתוכלו להפעיל את המקום בדרגת סינון נמוכה יותר בתוספת פרוטוקולים להפחתת האוורור וסינון האוויר.
- מסעדות בעלות מערכות ניהול אוויר מרכזיות, שאינן יכולות לעמוד ברמת סינון MERV13 ומעלה, חייבות להיענות לפרוטוקולים נוספים להפחתת האוורור ו/או הסינון בהתאם להוראות CDC ו-ASHRAE, לרבות:
  - ביצוע ההנדוס לאחור הנחוץ על המערכות המרכזיות, כמו גם הבדיקות, האיזון והתיקונים הנדרשים;
  - הגדלת שיעורי האוורור וזרימת האוויר מבחוץ, ככל האפשר;
  - הרחבת שעות הפעילות של המערכות, בייחוד למספר שעות ביום לפני ואחרי זמני התפוסה;
  - השבתת מערכות אוורור לפי-דרישה ותפעול מערכות המגבירות את אספקת האוויר הצח;
  - הקפדה על רמת לחות יחסית בין 40-60%, במידת האפשר;
  - פתיחת בולמי האוויר החיצוניים על מנת למזער או למנוע את מחזור האוויר, ככל שהדבר האפשרי;
  - איטום קצוות המסנן, כדי למנוע מעקף;
  - ביצוע בדיקות קבועות של המערכות והמסננים, כדי לוודא שהם פועלים כראוי, שהמסננים

מותקנים, מתוחזקים ונמצאים בתוקף שימוש;
- פתיחת חלונות במידת האפשר מבחינת בטיחות ונוחות הלקוחות והצוות;
- שימוש במכשיר אולטרה סגול להשמדת חיידקים (UVGI) שעוצב והותקן כראוי, על מנת לחסל חלקיקי נגיף הנישאים באוויר; ו/או
- שימוש במטהרי אוויר ניידים (כמו יחידות HEPA), ובעיקר ביחידות המספקות שיעור תחלופת אוויר גבוה ביותר ברמת ביצוע מתאימה, שלא מפיקות תוצרי לוואי מזיקים.

☐ מסעדות ללא מערכות ניהול אוויר מרכזיות או ללא אפשרות לשלוט בהן חייבות להיענות לפרוטוקולים נוספים להפחתת האוורור והסינון בהתאם להמלצות CDC ו-ASHRAE, לרבות:
- ביצוע בדיקות קבועות של מערכות האוורור בכל חדר (כמו יחידות החלונות, יחידות הקירות), כדי לוודא שהם פועלות כראוי, שהמסננים מותקנים, מתוחזקים ונמצאים בתוקף שימוש.
- הרחבת שעות הפעילות של מערכות האוורור בכל חדר, בייחוד למספר שעות ביום לפני ואחרי זמני התפוסה;
- הגדרת מערכות האוורור בחדרים להזרמת אוויר צח ככל האפשר, הורדת מהירות נשיפת האוויר של המאווררים והפנייתם לכיוון שונה מהאנשים הנוכחים, במידת האפשר;
- הקפדה על רמת לחות יחסית בין 40-60%, במידת האפשר;
- פתיחת חלונות במידת האפשר מבחינת בטיחות ונוחות הלקוחות והצוות;
- הגדרת מאווררי התקרה כך שימשכו את האוויר מעלה, הרחק מהאנשים, אם הדבר אפשרי;
- הגדרת מאווררי החלונות למצב של פליטת האוויר הפנימי;
- הימנעו משימוש במאווררים שרק ממחזרים את האוויר או נושפים אותו לתוך החדר, מבלי לספק אפשרויות פליטה;
- שימוש במכשיר אולטרה סגול להשמדת חיידקים (UVGI) שעוצב והותקן כראוי, על מנת לחסל חלקיקי נגיף הנישאים באוויר; ו/או
- שימוש במטהרי אוויר ניידים (כמו יחידות HEPA), ובעיקר ביחידות המספקות שיעור תחלופת אוויר גבוה ביותר ברמת ביצוע מתאימה, שלא מפיקות תוצרי לוואי מזיקים.

שיטות עבודה מומלצות

☐ פתיחת בולמי האוויר החיצוניים על מנת למזער או למנוע את מחזור האוויר, ככל שהדבר האפשרי;
☐ איטום קצוות המסנן, כדי למנוע מעקף;
☐ ביצוע בדיקות קבועות של המערכות והמסננים, כדי לוודא שהם פועלים כראוי, שהמסננים מותקנים כראוי, מתוחזקים ונמצאים בתוקף שימוש;
☐ פתיחת חלונות במידת האפשר מבחינת בטיחות ונוחות הלקוחות והצוות;
☐ שימוש במכשיר אולטרה סגול להשמדת חיידקים (UVGI) שעוצב והותקן כראוי, על מנת לחסל חלקיקי נגיף הנישאים באוויר; ו/או
☐ שימוש במטהרי אוויר ניידים (כמו יחידות HEPA), ובעיקר ביחידות המספקות שיעור תחלופת אוויר גבוה ביותר ברמת ביצוע מתאימה, שלא מפיקות תוצרי לוואי מזיקים.

היגיינה וניקיון

דרישות חובה

☐ הקפידו על דרישות ההיגיינה, הניקוי והחיטוי של המרכזים לבקרת מחלות ומניעתן (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) ושל מחלקת הבריאות (Department of Health, DOH) ושמרו על מסמכים המעידים על תאריך, שעה והקף הניקיון.
☐ הציבו ותחזקו עמדות להיגיינת ידיים, כולל רחיצת ידיים עם סבון, זרימת מים חמים ומגבות נייר חד-פעמיות, כמו גם חומר לחיטוי ידיים מבוסס-אלכוהול שמכיל 60% ומעלה אלכוהול עבור אזורים, בהם

שטיפת הידיים אינה אפשרית או מעשית. ספקו גישה קלה לחומר חיטוי ידיים באזורים עם תדירות נגיעה גבוהה.

- ☐ נקו וחטאו את המסעדה באופן קבוע, וכן נקו וחטאו בתדירות גבוהה יותר אזורים בעלי סיכון גבוה, שמשתמשים בהם אנשים רבים או משטחים שנוגעים בהם הרבה (כמו חדרי שירותים). פעולות הניקיון והחיטוי חייבות להתבצע באופן קפדני ושוטף ולפחות פעם אחת בתום כל משמרת, מדי יום או בתדירות גבוהה יותר, במידת הצורך.
- ☐ וודאו שהציוד עובר ניקיון וחיטוי באופן קבוע, תוך שימוש בחומרי חיטוי רשומים ולפחות בכל פעם, שהעובדים מחליפים עמדות עבודה. השתמשו במוצרים של מחלקת שימור הסביבה (Department of Environmental Conservation, DEC), שהסוכנות להגנת הסביבה (Environmental Protection Agency, EPA) הגדירה כיעילים כנגד מחלת נגיף קורונה 2019.
- ☐ בצעו בדיקות והערכות של מערכות המטבח לפני החזרה לעבודה, כדי לוודא שהסביבה בריאה ובטוחה.
- ☐ צמצמו את השימוש המשותף בציוד בין אנשי הצוות (כגון סכינים, סירים, מגבות), במידת האפשר.
- ☐ אל תספקו מכשירים ללקוחות (כמו זמזמים), אלא אם עברו ניקוי וחיטוי מלא לפני כל שימוש נפרד.
- ☐ אסרו על העובדים לשתף מזון ומשקאות ביניהם, עודדו אותם להביא ארוחת צהריים מהבית והגדירו מקום מיועד שיאפשר להם לשמור על ריחוק חברתי בזמן אכילה; אם העובדים אוכלים בפנים, בשולחן שבדרך כלל משמש לקוחות, הם יכולים להוריד את המסכות במהלך אכילה או שתייה, אבל חייבים לעטות אותן בחזרה כשהם עומדים או עוזבים את השולחן, בנוסף הם ייחשבו כחלק מה-25% עבור אזור אכילה כזה. עובד שיכול לאכול באזור לא נגיש לציבור, לא צריך להיכלל בתפוסה זו.
- ☐ במקרים של איסוף/משלוחי מזון:
  - הציבו עמדות להיגיינת ידיים עבור לקוחות הממתינים לקבלת מזון ו/או משקאות;
  - ודאו שהצוות שוטף ידיים עם מים וסבון או משתמש בחומר לחיטוי ידיים; אם הצוות לובש כפפות, ודאו שהוא מחליף אותן באופן קבוע; כמו גם
  - אם האיסוף/המשלוחים מתבצעים באזור מקורה, ודאו שהחלונות/הדלתות פתוחים, כדי לספק אוורור.
- ☐ ודאו שכל הקונדימנטים המסופקים ישירות ללקוח נמצאים במכלים חד-פעמיים או במכלים רב-שימושיים שעוברים ניקוי/חיטוי קבוע.
- ☐ במידה ומשתמשים בתפריטים שאינם חד-פעמיים, נקו וחטאו אותם לפני שהם עוברים לקבוצת הלקוחות הבאה.
- ☐ השתמשו בסכו"ם ארוז או עטוף מראש. את הסכו"ם יש לעטוף תוך עטיית מסכות וכפפות. אין להשתמש בקשים/קיסמי שיניים לא ארוזים.
- ☐ במידה וניקיון או חיטוי המוצרים מסכן או הורס את החומרים/הציוד, הציבו עמדות לחיטוי ידיים לפני ואחרי השימוש ו/או ספקו כפפות חד-פעמיות ו/או הגבילו את מספר העובדים שמשתמש בציוד כזה.

שיטות עבודה מומלצות

- ☐ עודדו את העובדים בתחנות להכנת מזון שלא להחליף עמדות עבודה או להיכנס לעמדות של עמיתיהם במהלך המשמרות, אלא אם הן עברו ניקוי וחיטוי ראויים.
- ☐ מומלץ להשתמש במתקני חיטוי ללא מגע.
- ☐ הגישו ללקוחות תפריטים חד-פעמיים, עשויי נייר ו/או הציגו את התפריט על לוח לבן/לוח גיר/טלוויזיה/מקרן, במידת האפשר.
- ☐ עודדו את הלקוחות לעיין בתפריט המקוון (לדוגמה מהטלפון החכם שלהם או ממכשיר אלקטרוני אחר), במידת האפשר.

תקשורת

דרישות חובה

- ☐ עליכם לאשר שקראתם והבנתם את הנחיות המדינה לתעשייה ושתיישמו אותן.
- ☐ הציגו באופן בולט לעובדים וללקוחות בתוך ומחוץ למסעדה:
  - מספר הלקוחות המהווים 25% מקיבולת המסעדה; כמו גם
  - מספר ליצירת קשר טלפוני או שליחת הודעות לשם דיווח על הפרת ההנחיות: אנשים שהבחינו בהפרות יכולים לדווח על כך באמצעות חיוג למספר 833-208-4160 או שליחת הודעת "VIOLATION" (הפרה) למספר 855-904-5036.
- ☐ פתחו תכנית התקשרות עבור הצוות, הספקים והלקוחות עם הוראות, תרגולים, שילוט ואמצעים עקביים למתן מידע.

שיטות עבודה מומלצות

- ☐ השתמשו בהודעות שמע, הודעות טקסט או הודעות על מסך, כדי לתקשר עם הלקוחות שמחכים להזמין/להתיישב.

סריקה

דרישות חובה

- ☐ אנשי הצוות והלקוחות חייבים לעבור בדיקת טמפרטורה, לפני כניסתם למסעדה או מיד לאחר מכן. אין לאפשר לכל אדם עם טמפרטורה מעל 100.0°F להיכנס למקום, בין אם הוא עובד או לקוח. בדיקות הטמפרטורה צריכות להתבצע בהתאם להנחיות נציבות ארה"ב לשוויון הזדמנויות בתעסוקה או להנחיות DOH.
- ☐ אין לשמור רישומי מידע בריאותי אודות עובדים או לקוחות (כגון נתוני הטמפרטורה הספציפיים של אדם כלשהו), אך ניתן לשמור מסמכים שמעידים על ביצוע הסריקה (כמו עבר/נכשל, פונה/לא פונה).
- ☐ נוסף על בדיקות הטמפרטורה הנדרשות כנ"ל, יישמו שיטות עבודה מחייבות לסריקה יומית של בריאות הצוות ובמידת האפשר גם של בריאות הספקים, אך אין לכפות סריקה כזאת על הלקוחות והשליחים.
- ☐ שאלות הסריקה צריכות לכלול לפחות את הבאות: (1) סימפטומים למחלת נגיף קורונה 2019 במהלך 14 הימים האחרונים, (2) תוצאת בדיקה חיובית למחלת נגיף קורונה 2019 במהלך 14 הימים האחרונים, (3) קרבה פיזית לאדם שנתגלה כחיובי או חושד שהינו חיובי למחלת נגיף קורונה 2019 במהלך 14 הימים האחרונים ו/או (4) נסיעה בתוך מדינה עם התפשטות משמעותית של מחלת נגיף קורונה 2019 ברחבי הקהילה למשך למעלה מ-24 שעות במהלך 14 הימים האחרונים.
- ☐ עיינו בדף ייעוץ לנוסעים של DOH לקבלת המידע העדכני ביותר אודות מדינות עם התפשטות משמעותית של מחלת נגיף קורונה 2019 ודרישות הבידוד.
- ☐ אין להכניס למסעדה אדם שבמהלך הסריקה הפגין סימפטומים למחלת נגיף קורונה 2019.
- ☐ הגדירו מקום ייעודי מרכזי להתקשרות, כדי לאשר שעיינתם בכל השאלונים וכדי שאנשים יוכלו ליידע אתכם, אם הם חשים בסימפטומים בשלב מאוחר יותר.
- ☐ יש לדרוש מאדם אחד לפחות מכל קבוצת סועדים שיירשם בכניסה למסעדה (או לפני כן באמצעות הרשמה מרחוק), כשהוא מספק שם מלא, כתובת ומספר טלפון לצורכי איתור.

שיטות עבודה מומלצות

- ☐ השתמשו במצלמות תרמיות ללא מגע בכניסות לבניין, כדי לזהות אנשים בעלי סימפטומים פוטנציאליים ולכוון אותם לאזור סריקה משני לביצוע סריקת מעקב.
- ☐ מנעו מהעובדים להתערבב ביניהם ולהפחית את המרחק הפיזי לפני סיום הסריקה.
- ☐ אנשים שלדעת המעסיק מכירים את הפרוטוקולים של CDC, DOH ו-OSHA יכשירו את העובדים המבצעים את הסריקה.

- ☐ רשמו כל אדם, לרבות עובדים וספקים, שייתכן כי נמצא בקרבה פיזית עם אנשים אחרים בעמדת העבודה או באזור העבודה (פרט ללקוחות ומשלוחים שהתבצעו תוך לבישת ציוד מגן אישי או שימוש באמצעים ללא מגע), כך שתוכלו לזהות, לאתר ולהודיע על כל מקרה של קרבה פיזית, אם מישהו קיבל תוצאה חיובית מבדיקת נגיף קורונה 2019.
- ☐ עיינו בהנחיות DOH בנוגע למדיניות ולפרוטוקולים עבור עובדים הרוצים לחזור לאזור העבודה לאחר מקרה של תוצאת בדיקה חיובית או חשד למחלת נגיף קורונה 2019 או לאחר שהיו בקרבה פיזית עם אדם שנדבק בנגיף קורונה 2019.

מחלקת הבריאות של NYC עשויה לשנות את ההמלצות בהתאם להתפתחויות המצב. 9.27.20