

Riapertura della Città di New York: lista di controllo per le attività di ristorazione che offrono servizi alimentari in ambienti interni

A partire dal 30 settembre 2020, i ristoranti e le attività di ristorazione di NYC possono riaprire gli ambienti interni per offrire servizi alimentari. Prima di leggere questa lista di controllo, si consiglia di fare riferimento al sito del Dipartimento di salute e igiene mentale di NYC (NYC Health Department) "[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)" (informazioni importanti per le attività di ristorazione sui servizi alimentari offerti in ambienti interni) per trovare ulteriori informazioni sulle linee guida dello Stato di New York (NYS), su come prevenire la trasmissione del COVID-19, come riaprire la propria attività commerciale e altri argomenti.

Inoltre, i ristoranti devono attenersi alle norme del codice sanitario di NYC, comprese le norme relative alla [presenza di cani](#) nelle aree con posti a sedere all'aperto. Visita nyc.gov/health e cerca "Operating a Restaurant" (gestione di un ristorante) per ulteriori informazioni.

Prima della riapertura

Il Dipartimento di salute di NYC consiglia di seguire questi passaggi prima di riaprire il proprio ristorante, qualora sia rimasto chiuso, per accertarsi che l'attività sia pronta per il personale e la clientela.

- Accertati che le utenze funzionino correttamente, compresi i sistemi elettrici, idraulici, di riscaldamento, di ventilazione, di condizionamento dell'aria, di illuminazione, del gas, della cappa di aspirazione e dei sistemi antincendio.
- Aumenta al massimo il flusso d'aria esterna attraverso il sistema di ventilazione.
- Accertati che tutte le apparecchiature, comprese le unità di cottura, di conservazione calda e fredda dei cibi e di refrigerazione funzionino correttamente e siano in grado di mantenere temperature adeguate.
- Fai scorrere l'acqua fredda da tutte le uscite, come rubinetti e ugelli spruzzatori. Quindi, fai lo stesso per le uscite di acqua calda.
- Fai scorrere l'acqua delle condutture, pulisci e disinfetta tutte le apparecchiature alimentari che utilizzano impianti idraulici, secondo le istruzioni del produttore.
- Accertati che i servizi per lavare le mani siano funzionanti e riforniti correttamente di sapone e asciugamani di carta.
- Pulisci e disinfetta accuratamente tutte le aree di contatto non alimentari del ristorante, compresi i servizi igienici e le aree di attesa (consulta "[General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non- Health Care Settings](#)" (Guida generale per la pulizia e la disinfezione di strutture non sanitarie)).
- Pulisci e disinfetta tutte le superfici a contatto con gli alimenti. Controlla l'etichetta del

prodotto per assicurarti che il disinfettante sia sicuro da usare su superfici e attrezzature a contatto con alimenti. Ricorda che i prodotti per la pulizia e la sanificazione delle superfici a contatto con gli alimenti differiscono da quelli per le superfici che non sono a contatto con alimenti.

- Usa [prodotti igienizzanti e disinfettanti registrati dall'EPA](#) efficaci contro il COVID-19.
- Svuota i contenitori del ghiaccio, laveli, sciacquali e disinfettali.
- Controlla tutti gli alimenti conservati e scarta in modo appropriato tutto ciò che non è più sicuro.
- Cerca i segni di parassiti e risolvi eventuali problemi osservati consulta "[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)" (le migliori pratiche contro i parassiti per le attività di ristorazione).
- Riprendi i servizi necessari che potrebbero essere stati interrotti, come il controllo dei parassiti, la raccolta dei rifiuti e i servizi di riciclaggio.
- Effettua le riparazioni necessarie alle strutture fisiche, inclusi pavimenti, pareti e soffitti.
- Controlla tutti i materiali di consumo e riordinali, se necessario.

Riepilogo delle disposizioni e delle migliori prassi dello Stato di New York (NYS)

Queste sono le direttive e le migliori prassi consigliate dalle [linee guida riassuntive](#) di NYS. Accertati anche di rivedere le [linee guida dettagliate](#), dichiara la conformità e sviluppa un [piano per la sicurezza](#) prima di iniziare.

Distanziamento fisico

Direttive

- Limita la capienza interna a non oltre il 25% del livello massimo di occupazione, esclusi i dipendenti.
 - Pubblica sempre il numero di clienti che costituisce il 25%, rendi questa pubblicazione ben visibile alla clientela all'esterno e all'interno del ristorante;
 - Pubblica sempre, all'interno e all'esterno dell'attività (per es. sulla porta), il numero di telefono e di messaggistica per segnalare violazioni: coloro che assistono a violazioni possono segnalarle chiamando l'833-208-4160 o inviando un messaggio "VIOLATION" (VIOLAZIONE) all'855-904-5036;
 - Autorizza l'ingresso solo dei dipendenti e dei clienti che si siano sottoposti, poco prima o al momento di entrare nella struttura, alla misurazione della temperatura e che la stessa non sia superiore a 37,7 gradi centigradi (100 gradi F. Come descritto più avanti nella sezione "Controlli");
 - Autorizza la ristorazione all'interno dei locali solo per i clienti (uno per ciascun gruppo) che abbiano firmato, poco prima o al momento dell'ingresso nei locali, fornendo il proprio nome e cognome, indirizzo e numero di telefono da impiegare in caso di tracciamento dei contatti.
- I dipendenti devono indossare sempre la copertura per il viso appropriata.
- Assicurati che i clienti indossino sempre la copertura per il viso, tranne quando sono seduti; a condizione che il cliente abbia più di 2 anni di età e sia in grado di tollerare l'uso a livello medico.

- I tavoli per i clienti, posizionati all'interno dei locali, devono essere distanziati almeno di 1,8 metri (sei piedi) in ogni direzione. Laddove non sia possibile mantenere il distanziamento fisico tra i tavoli, è necessario applicare barriere fisiche tra un tavolo e l'altro. Tali barriere devono essere alte almeno 1,5 metri (cinque piedi) e non devono ostruire le uscite antincendio di emergenza.
- Limita il numero di clienti di qualsiasi evento presso l'attività di ristorazione alla cifra minore tra il 25% del limite di occupazione massima e quanto previsto dalle restrizioni correnti sugli assembramenti sociali che sono in vigore nella regione (per es. 50 persone o meno, per le regioni in fase 4, al 10 settembre 2020).
- A ciascun tavolo possono sedersi non più di 10 persone; tali persone devono essere membri di una stessa comitiva ma possono provenire da diversi nuclei familiari.
 - I membri di una comitiva possono arrivare, sedersi e andare via a orari differenti, a condizione che le loro interazioni rimangano limitate agli altri membri della comitiva.
 - I tavoli in comune sono consentiti solo se è possibile mantenere almeno 1,8 metri (sei piedi) di distanza tra le comitive.
- La consumazione e l'accomodarsi al banco dei bar sono proibiti. I banchi dei bar possono essere usati solo dal personale per preparare le bevande da servire ai clienti al loro tavolo.
- L'utilizzo di spazi ristretti è proibito a più di una persona alla volta, eccetto che tutti i dipendenti indossino le coperture per il viso. L'occupazione dei locali non deve mai superare il 25% della capienza massima.
- Adotta misure per ridurre il traffico pedonale bidirezionale.
- Monitora e controlla rigorosamente lo scorrimento del traffico in entrata e all'interno della struttura, per assicurare il rispetto della capienza e degli obblighi sul distanziamento sociale. Tieni sempre un accurato conteggio della capienza corrente per assicurarti che non ecceda il 25% della capienza massima.
- Dalle ore 24:00 alle 05:00 (dalle 12:00 am alle 5:00 am) non servire cibo e bevande ai clienti. È possibile permettere ai clienti di rimanere seduti dopo la mezzanotte per 30 minuti dopo la fine del servizio, solo al fine di finire il proprio pasto.
- Assicurati che i buffet non siano self-service e che vi sia personale sufficiente a garantire che i clienti non entrino in contatto con oggetti di uso comune (per es. i cucchiaini da portata, le pinze) e che si mantenga il distanziamento sociale.
- Sviluppa un piano per mantenere il distanziamento sociale tra le persone mentre sono in fila per lo screening.

Le migliori prassi consigliate

- Assicurati che tra i lavoratori venga sempre mantenuta una distanza di almeno 1,8 metri (sei piedi), a meno che l'attività principale non richieda una distanza minore (per es. attività di cottura, di pulizie, di riordino dei tavoli).
- Modifica l'uso e/o riduci il numero di postazioni di lavoro/aree del personale per sedersi per mantenere 1,8 metri (sei piedi) di distanza in tutte le direzioni; quando il distanziamento non sia possibile, poni delle barriere fisiche nel rispetto delle [linee guida dell'OSHA](#).
- Destina zone di lavoro discrete per i servizi, ove possibile. I camerieri devono servire zone

- specifiche del ristorante per ridurre al minimo la sovrapposizione.
- Assicurati che il personale della cucina sia dedicato a un'unica postazione durante l'intero turno (per es. insalate o griglia o dolci) per quanto possibile.
 - Riconfigura le cucine per mantenere la distanza di 1,8 metri (sei piedi) per quanto possibile.
 - Incoraggia il personale della cucina a posizionare gli oggetti sul bancone affinché la persona successiva possa prenderli, anziché passarli di mano in mano.
 - Distribuisci i turni in modo sfalsato, se possibile, così da effettuare il lavoro (per es. la preparazione del cibo) in anticipo.
 - Invita i clienti a effettuare la prenotazione del tavolo.
 - Invita i clienti ad attendere in auto o fuori dal locale, a una distanza sociale appropriata, fino a quando il cibo sarà pronto per essere ritirato o i clienti pronti ad essere accomodati.
 - Invita i clienti a effettuare gli ordini online o tramite telefono.
 - Consenti l'ordine, il pagamento, la consegna e il ritiro senza contatto, ove possibile.
 - Garantisci ai fornitori di procedere uno alla volta, in modo che solo uno per volta consegni il prodotto, i dipendenti disinfettino le superfici a contatto elevato e il fornitore successivo possa accedere ai locali.
 - Limita il numero di entrate/uscite al fine di gestire il flusso di traffico nell'edificio e facilitare gli screening sanitari.
 - Designa ingressi/uscite per i clienti e ingressi/uscite separati per i dipendenti, ove possibile.

Dispositivi di protezione

Direttive

- Garantisci che tutto il personale indossi sempre coperture per il viso e che adotti una corretta igiene delle mani e utilizzi strumenti che ostacolano il contatto a mani nude in conformità ai codici sanitari statali e locali.
 - Se i dipendenti indossano i guanti durante le attività di preparazione non alimentari, assicurati che li sostituiscano frequentemente e incoraggiarli a sostituire i guanti ad ogni cambio di attività (per es. dal servire i clienti al prearrotolamento delle posate).
 - Se i dipendenti non indossano i guanti, assicurati che si lavino spesso le mani con acqua e sapone e/o con l'igienizzante.
- Accertati che il personale che lavora ai tavoli si lavi le mani con acqua e sapone e, se indossa i guanti, che sostituisca gli stessi prima e dopo la pulizia dei tavoli.
- Fornisci gratuitamente al personale coperture per il viso appropriate.
- Autorizza l'ingresso alla struttura al cliente, solo se indossi una copertura per il viso appropriata; a condizione che il cliente abbia più di 2 anni di età e sia in grado di tollerarne l'uso a livello medico.
- Richiedi che i clienti indossino le coperture per il viso quando non sono seduti a un tavolo (per es. in attesa di un ritiro, durante l'ordinazione al bancone/alla finestra, mentre camminano per recarsi/allontanarsi al/dal tavolo, mentre camminano per recarsi/allontanarsi alla/dalla toilette).
- Pulisci, sostituisci e proibisci la condivisione delle coperture per il viso. Consulta le [linee guida del CDC](#) per ulteriori informazioni.

- Istruisci il personale su come indossare, togliere, pulire (se del caso) e smaltire i DPI (dispositivi di protezione individuale).

Le migliori prassi consigliate

- Una volta seduti, invita, senza obbligare, i clienti a indossare le coperture per il viso durante l'interazione con il personale o quando non stiano mangiando/bevendo.

Sistemi di filtraggio dell'aria e di ventilazione

Direttive

- Per le strutture con sistemi centralizzati di areazione, assicurati che il filtraggio centrale del sistema HVAC rispetti il più alto livello di filtrazione compatibile con i sistemi correnti di areazione e con la griglia del filtro installata, al livello minimo con un filtro MERV-13, o equivalente o maggiore (per es. HEPA), se possibile, e come documentato da un tecnico, un professionista o una società certificati HVAC, un professionista certificato [ASHRAE](#), un professionista certificato in retro-commissioning, o un ingegnere esperto in edifici titolare di licenza a New York.
- Per le strutture con sistemi centralizzati di areazione che non possono gestire i suddetti livelli minimi di filtraggio (per es. MERV-13 o maggiore), fai ricorso a un tecnico, un professionista, una società certificati HVAC, un professionista certificato ASHRAE, un professionista certificato in retro-commissioning o un ingegnere esperto in edifici titolare di licenza a New York e documenta che la griglia del filtro attualmente installata è incompatibile con i suddetti livelli minimi di filtraggio (per es. MERV-13 o maggiore) e/o che il sistema di gestione non riuscirebbe a raggiungere i livelli minimi di riscaldamento e raffreddamento che sarebbe riuscito invece a provvedere, se fosse stato installato un così alto livello di filtraggio, prima dell'emergenza del COVID-19.
 - Conserva tale documentazione, per la revisione da parte dei funzionari del dipartimento della salute statali o locali, per operare a un livello di filtraggio inferiore con protocolli di ventilazione aggiuntiva e di mitigazione del filtraggio dell'aria.
 - Le strutture con sistemi centralizzati di areazione che non riescono a rispettare i livelli di filtraggio MERV-13 o maggiori devono adottare protocolli di ventilazione aggiuntiva e/o di mitigazione del filtraggio secondo le raccomandazioni del [CDC](#) e [ASHRAE](#), compresi:
 - Realizzare il necessario retro-commissioning dei sistemi centralizzati, così come verificare, equilibrare e riparare secondo necessità;
 - Aumentare il più possibile i livelli di ventilazione e di ventilazione di aria dall'esterno;
 - Tenere in funzione i sistemi per molte ore, soprattutto diverse ore al giorno prima e dopo l'occupazione;
 - Disabilitare il controllo della ventilazione a richiesta e mantenere i sistemi che aumentano l'apporto di aria fresca;
 - Mantenere il tasso di umidità relativa al 40-60% quando possibile;
 - Aprire le valvole esterne di aspirazione per ridurre o eliminare il ricircolo dell'aria il più possibile;

- Sigillare i lati del filtro per limitare il rientro dell'aria;
 - Ispezionare regolarmente i sistemi e i filtri per assicurare che operino correttamente e che i filtri siano installati, mantenuti e abbiano una durata utile.
 - Aprire le finestre il più possibile per la sicurezza e il comfort degli occupanti;
 - Installare un sistema di irradiazione germicida a raggi ultravioletti progettato e impiegato in modo appropriato (UVGI) per disattivare le particelle aeree virali; e/o
 - Usare purificatori d'aria portatili (per es. unità HEPA elettriche), considerando unità che offrono il più alto livello di ricambio dell'aria con un livello appropriato di prestazioni e che non generano derivati dannosi.
- Per le strutture che non hanno sistemi centralizzati di areazione o che non possono controllarli, adottare i protocolli di mitigazione del filtraggio e di ventilazione aggiuntiva secondo le raccomandazioni del [CDC](#) e [ASHRAE](#)
- Ispezionare regolarmente i sistemi di ventilazione di ogni stanza (per es. unità da finestra, unità a parete) per assicurare che operino correttamente e che i filtri siano installati correttamente, mantenuti e abbiano una durata utile.
 - Tenere in funzione i sistemi di ventilazione in ogni stanza per molte ore, soprattutto diverse ore al giorno prima e dopo l'occupazione;
 - Impostare i sistemi di ventilazione del locale per massimizzare l'ingresso di aria fresca, posizionare a velocità minima i ventilatori e dirigerli lontano dagli occupanti il più possibile;
 - Mantenere il tasso di umidità relativa al 40-60% quando possibile;
 - Aprire le finestre il più possibile per la sicurezza e il comfort degli occupanti;
 - Impostare le ventole da soffitto in modo da allontanare l'aria dagli occupanti, se possibile;
 - Dare la precedenza ai ventilatori da finestra per far fuoriuscire l'aria dei locali interni;
 - Evitare l'uso di ventilatori che creano solo ricircolo dell'aria o che immettono aria in una stanza senza provvedere alla sua emissione;
 - Installare un sistema di irradiazione germicida a raggi ultravioletti progettato e impiegato in modo appropriato (UVGI) per disattivare le particelle aeree virali; e/o
 - Usare purificatori d'aria portatili (per es. unità HEPA elettriche), considerando unità che offrono il più alto livello di ricambio dell'aria con un livello appropriato di prestazioni e che non generano derivati dannosi.

Le migliori prassi consigliate

- Aprire le valvole esterne di aspirazione per ridurre o eliminare il ricircolo dell'aria il più possibile;
- Sigillare i lati del filtro per limitare il rientro dell'aria;
- Ispezionare regolarmente i sistemi e i filtri per assicurare che operino correttamente e che i filtri siano installati correttamente, mantenuti e abbiano una durata utile
- Aprire le finestre il più possibile per la sicurezza e il comfort degli occupanti;
- Installare un sistema di irradiazione germicida a raggi ultravioletti progettato e impiegato in modo appropriato (UVGI) per disattivare le particelle aeree virali; e/o

- Usare purificatori d'aria portatili (per es. unità HEPA elettriche), considerando unità che offrono il più alto livello di ricambio dell'aria con un livello appropriato di prestazioni e che non generano derivati dannosi.

Igiene e pulizia

Direttive

- Rispettare le prescrizioni in fatto di igiene, pulizia e disinfezione del [Centri per il controllo e la prevenzione delle malattie \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) e [Dipartimento della salute \(Department of Health, DOH\)](#) e conservare i registri che documentano la data, l'ora e l'ambito della pulizia.
- Predisporre e mantenere postazioni per l'igiene delle mani, compresi il lavaggio delle mani con sapone, acqua calda corrente e asciugamani di carta usa e getta, nonché un disinfettante a base alcolica per le mani contenente almeno il 60% o più di alcol per le aree in cui il lavaggio delle mani non è praticabile. Rendere disponibile un igienizzante per le mani nelle aree ad alto contatto.
- Pulire e disinfettare regolarmente la struttura e pulire e disinfettare più frequentemente le aree ad alto rischio utilizzate da molte persone e le superfici toccate spesso (per es. i servizi igienici). La pulizia e la disinfezione devono essere rigorose e costanti e devono avvenire almeno dopo ogni turno, quotidianamente o con maggiore frequenza, se necessario.
- Assicurarsi che le attrezzature vengano regolarmente pulite e disinfettate utilizzando disinfettanti registrati, almeno con la stessa frequenza con cui i dipendenti cambiano postazione di lavoro. Fare riferimento ai prodotti del Dipartimento di conservazione ambientale (Department of Environmental Conservation, DEC) identificati dall'Agenzia per la protezione ambientale (Environmental Protection Agency, EPA) come efficaci contro il COVID 19.
- Completare i controlli preliminari per il rientro al lavoro e le valutazioni dei sistemi di cucina per garantire un ambiente sano e sicuro.
- Riduci al minimo la condivisione delle attrezzature della cucina tra il personale (per es. coltelli, pentole, strofinacci/asciugamani) quando possibile.
- Non offrire ai clienti dispositivi (per es. buzzer) a meno che non siano rigorosamente puliti e disinfettati tra un uso e l'altro.
- Proibisci al personale di condividere cibo e bevande tra loro, invita i dipendenti a portarsi il pranzo da casa e metti loro a disposizione uno spazio adeguato per rispettare il distanziamento fisico durante la pausa per mangiare; se i dipendenti, quando mangiano all'interno, usano un tavolo normalmente riservato ai clienti, possono rimuovere la mascherina mentre mangiano o bevono ma devono utilizzarla se si alzano o si spostano dal tavolo e saranno conteggiati all'interno della quota del 25% per tale area di ristorazione. Un dipendente che consuma il pasto in un'area non pubblica del ristorante può essere escluso dal conteggio di tale capienza
- Per le consegne e gli ordini a portar via:
 - Predisporre stazioni per l'igiene delle mani dei clienti in attesa di cibo e/o bevande;
 - Assicurarsi che il personale si lavi le mani con acqua e sapone o usi un disinfettante per le mani; se il personale utilizza i guanti, sostituirli regolarmente; e

- Se il ritiro/la consegna avviene all'interno, assicurarsi che finestre/porte siano aperte per consentire la ventilazione.
- Assicurarsi che tutti i condimenti forniti direttamente ai clienti siano in contenitori monouso o in contenitori riutilizzabili che vengono regolarmente puliti/disinfettati.
- Se vengono utilizzati menu non usa e getta, pulire e disinfettare i menu tra un utilizzo e l'altro.
- Utilizzare posate preconfezionate o posate prearrotolate con tovagliolo. Le posate devono essere precedentemente arrotolate indossando mascherina e guanti. Cannucce e stuzzicadenti non confezionati sono proibiti.
- Qualora i prodotti per la pulizia e la disinfezione causino pericoli o deteriorino i materiali/macchinari, sistema delle postazioni per l'igiene delle mani tra un uso e l'altro e/o guanti usa e getta e/o limita il numero di impiegati che usa tale macchinario.

Le migliori prassi consigliate

- Scoraggia gli addetti alla preparazione degli alimenti dallo scambiarsi le rispettive postazioni di lavoro o dall'accedervi durante i turni, a meno che non siano adeguatamente pulite/disinfettate.
- Esorta l'utilizzo di erogatori touch free di disinfettante per le mani.
- Fornisci agli ospiti un menu da consultare su fogli di carta usa e getta forniti singolarmente o esponi il menu su lavagne bianche/lavagne di gesso/televisori/proiettori, se possibile.
- Incoraggia i clienti a visualizzare i menu online (per es. sul proprio smartphone o dispositivo elettronico), ove possibile.

Comunicazione

Direttive

- Dichiaro di avere preso visione e compreso le linee guida del settore emanate dallo Stato e che le implementerai.
- Pubblica in modo costante per il personale e i clienti all'interno e all'esterno del ristorante:
 - Il numero dei clienti nella struttura che costituisce il 25% della capienza; e
 - Il telefono e il numero per inviare messaggi per segnalare violazioni: coloro che notato una violazione possono segnalarla chiamando l'833-208-4160 o inviando il messaggio "VIOLATION" (VIOLAZIONE) all'855-904-5036.
- Sviluppa un piano di comunicazione per i dipendenti, i fornitori e i clienti che comprende istruzioni, formazione, segnaletica, e un mezzo valido per fornire le informazioni.

Le migliori prassi consigliate

- Utilizza annunci audio, messaggi di testo o avvisi su schermo per comunicare con i clienti in attesa di un ordine/posto a sedere.

Controlli

Direttive

- Richiedi al personale e ai clienti di effettuare un controllo della temperatura prima o al momento dell'arrivo alla struttura. È proibito l'ingresso a chiunque, sia dipendenti sia

clienti, abbia una temperatura superiore a 37,7 gradi centigradi (100 F). I controlli della temperatura devono essere condotti nel rispetto delle linee guida della U.S. Equal Opportunity Employment Commission (Commissione delle pari opportunità per l'impiego degli USA) o del DOH (il Dipartimento della salute).

- Non conservare i dati sanitari registrati di dipendenti o clienti (per es. i dati della temperatura di una persona). Tuttavia i dati registrati per confermare che le persone sono state controllate (per es. passa/non passa, superato/non superato) possono essere conservati.
- Oltre a effettuare i suddetti controlli della temperatura prescritti, implementa delle pratiche obbligatorie di controllo sanitario quotidiano per i dipendenti e, laddove praticabile, per i fornitori. Tuttavia tali controlli non possono essere resi obbligatori per i clienti e per il personale delle consegne.
- Il controllo deve riguardare almeno: (1) COVID-19 [sintomi](#) nei precedenti 14 giorni, (2) un test di diagnosi positivo del COVID-19 nei precedenti 14 giorni, (3) un contatto ravvicinato con casi confermati o sospetti di COVID-19 nei precedenti 14 giorni; e/o (4) viaggi in stati con una diffusione significativa nella comunità di COVID-19 per un periodo superiore alle 24 ore nei precedenti 14 giorni.
- Per le informazioni più aggiornate riguardanti gli stati con una significativa diffusione di COVID-19 e gli obblighi di quarantena, fai riferimento agli [avvisi ai viaggiatori](#) del DOH.
- È proibito l'ingresso nei locali a colui che risulta positivo a un controllo per il COVID-19.
- Stabilisci una postazione centrale di contatto per attestare di aver esaminato tutti i questionari e dove le persone possono far sapere se recentemente hanno manifestato sintomi.
- Richiedi che almeno una persona per ciascuna comitiva firmi all'ingresso della struttura (o in precedenza da remoto), scrivendo nome e cognome, indirizzo e numero di telefono da utilizzare in caso di impiego del tracciamento del contatto.

Le migliori prassi consigliate

- Usa telecamere termiche contactless all'ingresso dell'edificio per identificare individui potenzialmente sintomatici e indirizzare tali individui verso un'area di controllo secondario per completare un controllo successivo.
- Impedisci la formazione di assembramenti con contatti stretti o ravvicinati tra i dipendenti prima del completamento dei controlli.
- Coloro che eseguono i controlli devono essere stati istruiti da persone individuate dal datore di lavoro che siano a conoscenza dei protocolli del CDC, DOH e OSHA.
- Annota su un registro ogni persona, compresi dipendenti e fornitori, che potrebbero aver avuto contatti stretti o ravvicinati con altri individui sul luogo o area di lavoro (a esclusione dei clienti e delle consegne realizzate con DPI o in modo contactless), così da poter essere individuati, tracciati e avvertiti in caso a qualcuno venga diagnosticato il COVID-19.
- Fare riferimento alle linee [guida](#) del DOH in merito ai protocolli e alle politiche per i dipendenti che cercano di rientrare al lavoro dopo un caso sospetto o confermato di COVID-19 o dopo che il dipendente ha avuto un contatto stretto o ravvicinato con una persona affetta da COVID-19.

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

9.27.20