Ponowne otwarcie miasta Nowy Jork: Lista kontrolna dla placówek gastronomicznych oferujących posiłki w pomieszczeniach

Od 30 września 2020 restauracje i inne lokale gastronomiczne w NYC mogą ponownie otworzyć się i serwować posiłki w pomieszczeniach. Przed zapoznaniem się z poniższą listą kontrolną należy zwrócić się do Wydziału Zdrowia i Higieny Psychicznej miasta Nowy Jork (Wydział Zdrowia NYC) „Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining" (Ponowne otwarcie miasta Nowy Jork: Co lokale gastronomiczne muszą wiedzieć o serwowaniu posiłków w pomieszczeniach), aby uzyskać więcej informacji na temat wytycznych obowiązujących w stanie Nowy Jork (NYS), sposobów zapobiegania transmisji COVID-19, ponownego otwarcia swojej firmy i innych kwestii.

Restauracje muszą również przestrzegać wymagań określonych w nowojorskich przepisach o ochronie zdrowia (NYC Health Code), w tym przepisów dotyczących spożywania posiłków w towarzystwie psów przy stolikach na zewnątrz. Więcej informacji można znaleźć na stronie nyc.gov/health wyszukując „Operating a Restaurant" (Prowadzenie restauracji).

Przed ponownym otwarciem

Wydział Zdrowia NYC zaleca podjęcie następujących kroków przed ponownym otwarciem restauracji, jeśli była zamknięta, aby upewnić się, że lokal jest gotowy na przyjęcie personelu i klientów.

- ☐ Sprawdzić, czy wszystkie urządzenia i instalacje, w tym elektryczna, hydrauliczna, grzewcza, wentylacyjna, klimatyzacja, oświetleniowa, gazowa, wyciąg i system przeciwpożarowy działają prawidłowo.
- ☐ Zmaksymalizować dopływ świeżego powietrza w systemie wentylacyjnym.
- ☐ Sprawdzić, czy wszystkie urządzenia, w tym do gotowania, utrzymujące ciepło i zimno oraz lodówki działają prawidłowo i są w stanie zapewnić utrzymanie odpowiedniej temperatury.
- ☐ Spuścić zimną wodę ze wszystkich źródeł, takich jak krany i dysze zraszające. Następnie powtórzyć to z ciepłą wodą.
- ☐ Przepłukać instalację wodną oraz zdezynfekować cały sprzęt hydrauliczny (np. zlew itp.) mający kontakt z żywnością, zgodnie z instrukcjami producenta.
- ☐ Sprawdzić, czy w łazienkach działają umywalki i krany oraz czy są odpowiednio zaopatrzone w mydło i ręczniki papierowe.
- ☐ Dokładnie wyczyścić i zdezynfekować wszystkie obszary restauracji, które nie mają kontaktu z żywnością, w tym toalety i miejsca, w których czekają goście (patrz „General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non- Health Care Settings" (Ogólne wytyczne dotyczące sprzątania i dezynfekcji miejsc niebędących placówkami opieki

zdrowotnej)).

- ☐ Oczyścić i zdezynfekować wszystkie powierzchnie mające kontakt z żywnością. Sprawdzić etykiety produktów, aby upewnić się, że środek dezynfekujący można bezpiecznie stosować na powierzchniach i sprzęcie mającym kontakt z żywnością. Należy pamiętać, że produkty do czyszczenia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością różnią się od produktów do czyszczenia powierzchni niemających kontaktu z żywnością.
- ☐ Używać środków czyszczących i dezynfekujących zatwierdzonych przez EPA skutecznych przeciwko COVID-19.
- ☐ Opróżnić pojemniki na lód, umyć je, wypłukać i zdezynfekować.
- ☐ Sprawdzić całą przechowywaną żywność i odpowiednio usunąć wszystkie produkty, których nie można już bezpiecznie wykorzystać.
- ☐ Sprawdzić pomieszczenia pod kątem obecności szkodników i w razie potrzeby podjąć odpowiednie kroki (patrz „Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments" (Najlepsze praktyki zabezpieczania lokali gastronomicznych przed szkodnikami)).
- ☐ Wznowić potrzebne usługi, które mogły zostać przerwane, takie jak usługi kontroli pod kątem obecności szkodników, wywozu odpadów i recyklingu.
- ☐ Dokonać niezbędnych napraw, w tym podłóg, ścian i sufitów.
- ☐ Sprawdzić wszystkie zapasy i w razie potrzeby uzupełnić je.

Podsumowanie wymagań i najlepszych praktyk obowiązujących w stanie Nowy Jork (NYS)

Poniżej przedstawione są nakazy i zalecane najlepsze praktyki z podsumowania wytycznych obowiązujących w NYS. Przed wznowieniem działalności należy zapoznać się również ze szczegółowymi wytycznymi, potwierdzić ich przestrzeganie i opracować plan bezpieczeństwa.

Zachowanie dystansu fizycznego

Nakazy

- ☐ Ograniczyć liczę osób w pomieszczeniach do nie więcej niż 25% maksymalnego obłożenia, z wyłączeniem pracowników.
    - Zamieścić w widocznym miejscu informację o liczbie klientów, która stanowi 25%, tak aby takie oznaczenia były widoczne dla klientów wewnątrz i na zewnątrz restauracji;
    - Zamieścić w widocznym miejscu, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz lokalu (np. na drzwiach), numer telefonu i numer, pod który można wysłać wiadomość tekstową w celu zgłoszenia naruszeń: osoby, które zaobserwują naruszenie obowiązujących zasad mogą zgłaszać to dzwoniąc pod numer 833-208-4160 lub wysyłając SMS-a o treści „VIOLATION" (NARUSZENIE) pod numer 855-904-5036;
    - Do lokalu można wpuszczać tylko pracowników lub klientów, którym zmierzono temperaturę przed lub bezpośrednio po wejściu do lokalu i jeśli temperatura nie jest wyższa niż 100.0 °F (jak opisano poniżej w punkcie „Badanie kontrolne"); i
    - Spożywanie przez klientów posiłku w lokalu jest możliwe tylko wtedy, gdy jedna osoba z każdej grupy przed lub bezpośrednio po wejściu do lokalu wpisze się na listę podając pełne imię i nazwisko, adres i numer telefonu, do wykorzystania w razie śledzenia kontaktów.

- ☐ Wszyscy pracownicy muszą stale nosić dopuszczalne osłony na usta i nos.
- ☐ Należy dopilnować, aby goście mieli stale zasłonięte usta i nos do czasu zajęcia miejsca przy stoliku; nie dotyczy to dzieci w wieku do dwóch lat i osób, które nie tolerują zasłaniania ust i nosa ze względów medycznych.
- ☐ Stoły wewnątrz lokalu z miejscami do siedzenia dla klientów muszą być od siebie w odległości co najmniej sześciu stóp we wszystkich kierunkach. W przypadku, gdy nie można zachować odpowiedniej odległości, między stolikami należy ustawić fizyczne bariery. Bariery te muszą mieć co najmniej pięć stóp wysokości i nie mogą blokować wyjść ewakuacyjnych/dróg pożarowych.
- ☐ Ograniczyć liczbę gości podczas dowolnej imprezy w lokalu gastronomicznym do mniejszej z następujących liczb: 25% maksymalnego obłożenia lub obowiązujące w danej chwili i danym regionie ograniczenia liczby osób podczas spotkań (tj. 50 lub mniej osób w regionach fazy 4. od 10 września 2020 r.)
- ☐ Przy jednym stoliku może siedzieć nie więcej niż 10 osób; osoby muszą być członkami tej samej grupy, mogą jednak pochodzić z różnych gospodarstw domowych.
  - Członkowie mogą przyjeżdżać, siadać i wychodzić w różnym czasie, o ile ich interakcje są ograniczone tylko do innych członków grupy.
  - Wspólne stoliki są dozwolone tylko wtedy, gdy między poszczególnymi grupami osób można utrzymać odległość sześciu stóp.
- ☐ Siedzenie i obsługa gości przy barze jest niedozwolona. Bar może służyć wyłącznie pracownikom do przygotowywania napojów podawanych klientom przy stolikach.
- ☐ Zabrania się używania małych przestrzeni (np. zamrażarek) przez więcej niż jedną osobę naraz, chyba że wszyscy pracownicy mają zasłonięte usta i nos. Liczba osób w lokalu nie może nigdy przekraczać 25% maksymalnego obłożenia.
- ☐ Wdrożyć środków mające na celu ograniczenie dwukierunkowego ruchu.
- ☐ Ściśle monitorować kontrolę i przepływ ruchu do i wewnątrz lokalu, aby zapewnić przestrzeganie wymagań dotyczących liczby osób i dystansu społecznego, i przez cały czas śledzić dokładną liczbę osób przebywających w lokalu, tak aby nie przekroczyła ona 25% całkowitego obłożenia.
- ☐ Nie podawać klientom jedzenia i napojów w godzinach od północy do 05:00. Klienci mogą pozostać w pozycji przy stoliku po północy przez 30 minut. po zakończeniu obsługi tylko w celu dokończenia posiłku.
- ☐ Bufety nie mogą być samoobsługowe i muszą być obsługiwane przez wystarczającą liczbę pracowników, tak aby klienci nie dotykali wspólnych przedmiotów (np. łyżki do serwowania jedzenia, szczypce) i aby zapewnić zachowanie dystansu społecznego.
- ☐ Opracować plan zachowania odległości sześciu stóp między klientami czekającymi w kolejce na badanie kontrolne.

Zalecane najlepsze praktyki

- ☐ Należy dbać o stałe utrzymanie odległości co najmniej sześciu stóp między pracownikami, chyba że wykonywana czynność wymaga mniejszej odległości. (np. gotowanie, sprzątanie, sprzątania stolików).
- ☐ Zmodyfikować użycie i/lub ograniczyć liczbę stanowisk pracy/miejsc siedzących dla

pracowników, aby zachować odległość sześciu stóp we wszystkich kierunkach; gdy zachowanie takiej odległości nie jest możliwe, należy ustawić bariery fizyczne zgodnie z wytycznymi OSHA.

- ☐ W miarę możliwości należy wyznaczyć odrębne strefy obsługi. Kelnerzy powinni obsługiwać określone strefy w restauracji, tak aby zminimalizować obszary wspólnej obsługi.
- ☐ O ile to możliwe, pracownicy kuchni powinni być przydzieleni do jednego stanowiska podczas swojej zmiany (np. przygotowywanie sałatek, grilla lub deserów).
- ☐ Zmienić konfigurację kuchni, tak aby w miarę możliwości można było zachować odległość sześciu stóp.
- ☐ Należy zachęcać pracowników kuchni do zostawiania przedmiotów na blacie, tak aby kolejna osoba mogła je sama wziąć, zamiast przekazywać przedmioty z rąk do rąk.
- ☐ Jeśli to możliwe, należy rozłożyć w czasie zmiany, tak aby wykonywać pracę (np. przygotowywanie posiłków) z wyprzedzeniem.
- ☐ Zachęcać klientów do rezerwacji miejsc.
- ☐ Zachęcać klientów do zaczekania w samochodzie lub na zewnątrz z zachowaniem bezpiecznej odległości, do czasu aż jedzenie będzie gotowe do odbioru lub będą mogli zająć miejsce przy stoliku.
- ☐ Zachęcać klientów do składania zamówień online lub telefonicznie.
- ☐ W miarę możliwości należy umożliwić zamówienia, płatności, dostawy i odbiory bezkontaktowe.
- ☐ Zapewnić procedurę dostaw pojedynczo, to znaczy tylko jeden dostawca dostarcza produkt w danym czasie, pracownicy czyszczą i dezynfekują często dotykane powierzchnie i dopiero wtedy do lokalu może wejść kolejny dostawca.
- ☐ Ograniczyć liczbę wejść w celu kontrolowania przepływu ruchu do budynku i ułatwienia badania kontrolnego.
- ☐ W miarę możliwości należy wyznaczyć wejścia/wyjścia dla klientów i oddzielne wejścia/wyjścia dla pracowników.

Sprzęt ochronny

Nakazy

- ☐ Dopilnować, aby wszyscy pracownicy stale zasłaniali usta i nos i przestrzegali zasad higieny rąk oraz korzystali z narzędzi zabezpieczających przed dotykaniem produktów gołymi rękoma, zgodnie z krajowymi i lokalnymi przepisami sanitarnymi.
  - Jeśli pracownicy noszą rękawiczki podczas czynności niezwiązanych z przygotowywaniem produktów spożywczych, należy dopilnować, aby często je zmieniali i zachęcać do zmiany rękawiczek podczas zmiany zadań (np. z obsługi klientów do przygotowywania sztućców).
  - Jeśli pracownicy nie noszą rękawiczek należy dopilnować, aby często myli i/lub odkażali ręce.
- ☐ Dopilnować, aby pracownicy, którzy zbierają naczynia ze stolików, myli ręce wodą z mydłem, a jeśli noszą rękawiczki, zmieniali je przed i po sprzątnięciu stolików.
- ☐ Zapewnić pracownikom bezpłatnie akceptowalne osłony na usta i nos.
- ☐ Do lokalu można wpuszczać tylko tych klientów, którzy mają zasłonięte usta i nos w

akceptowalny sposób; pod warunkiem, że klient ma skończone dwa lata i jest w stanie tolerować taką zasłonę.

- ☐ Wymagać, aby klienci, którzy nie siedzą przy stolikach, mieli zasłonięte usta i nos (np. podczas oczekiwania na odbiór, składania zamówienia przy ladzie/oknie, przechodzenia do/od stolika, przejścia do/z toalety).
- ☐ Osłony ust i nosa należy prać, wymieniać i zabronić udostępniania swojej innym osobom. Zapoznać się z dodatkowymi informacjami podanymi w wytycznych CDC.
- ☐ Przeszkolić pracowników, jak zakładać, zdejmować, czyścić (jeśli dotyczy) i wyrzucać ŚOI.

Zalecane najlepsze praktyki

- ☐ Zachęcać klientów, aby po zajęciu miejsca przy stoliku, nadal mieli zasłonięte usta i nos podczas rozmowy z personelem lub wtedy, gdy nie jedzą i nie piją.

Systemy filtracji i wentylacji powietrza

Nakazy

- ☐ W lokalach z centralnymi systemami filtracji/wentylacji powietrza, centralny system filtracji HVAC musi spełniać najwyższe parametry filtracji kompatybilne z aktualnie zainstalowanymi systemami filtrów i wentylacji, co najmniej MERV-13 lub równoważne lub wyższe (np. HEPA), stosownie do przypadku, oraz zgodnie z dokumentacją wystawioną przez certyfikowanego technika, specjalistę lub firmę zajmującą się HVAC, specjalistę certyfikowanego przez ASHRAE, certyfikowanego specjalistę ds. efektywności energetycznej lub licencjonowanego w Nowym Jorku specjalistę ds. inżynierii budowlanej.
- ☐ W przypadku lokali z centralnymi systemami uzdatniania powietrza, które nie są w stanie spełnić wyżej wymienionego minimalnego poziomu filtracji (np. MERV-13 lub wyższy), certyfikowany technik, specjalista lub firma zajmująca się HVAC, specjalista certyfikowany przez ASHRAE, certyfikowany specjalistę ds. efektywności energetycznej lub licencjonowany w Nowym Jorku specjalista ds. inżynierii budowlanej musi poświadczyć i udokumentować, że aktualnie zainstalowany filtr jest niezgodny z wyżej wymienionym minimalnym poziomem filtracji (tj. MERV13 lub wyższym) i/lub że system uzdatniania powietrza nie byłby w stanie zapewnić minimalnego ogrzewania i chłodzenia, które był w stanie zapewnić przed wprowadzeniem wytycznych w związku z pandemią COVID-19, jeśli zainstalowano by tak wysoki stopień filtracji.
  - Zachować taką dokumentację do wglądu dla władz stanowych lub lokalnych wydziałów zdrowia, aby utrzymać działanie przy niższym stopniu filtracji z dodatkowymi protokołami ograniczania ryzyka w związku z wentylacją i filtracją powietrza.
  - Lokale z centralnymi systemami uzdatniania powietrza, które nie są w stanie osiągnąć stopnia filtracji MERV13 lub wyższego, muszą przyjąć dodatkowe protokoły ograniczania ryzyka w związku z wentylacją i/lub filtracją zgodnie z CDC i ASHRAE, w tym:
    - Wykonywanie niezbędnych kontroli dotyczących efektywności energetycznej systemów centralnych, a w razie potrzeby testowanie, równoważenie i naprawy;
    - Zwiększenie wskaźników wentylacji i wentylacji powietrza z zewnątrz w możliwym zakresie;

- Utrzymywanie systemów działających przez dłuższy czas, zwłaszcza przez kilka godzin dziennie przed i po przebywaniu w lokalu gości lub pracowników;
- Wyłączanie wentylacji sterowanej na żądanie i utrzymywanie systemów, które zwiększają dopływ świeżego powietrza;
- Utrzymywanie wilgotności względnej w granicach 40-60%, o ile jest to możliwe;
- Otwieranie przepustnic powietrza zewnętrznego w celu ograniczenia lub wyeliminowania recyrkulacji w możliwie największym stopniu;
- Uszczelnianie krawędzi filtra w celu ograniczenia przepływu obejściowego;
- Regularne kontrole systemów i filtrów, tak aby zapewnić ich prawidłowe działanie oraz zainstalowanie, serwisowanie i nieprzekraczanie okresu użytkowania filtrów;
- Otwieranie okien w zakresie zapewniającym bezpieczeństwo i komfort pracowników/klientów;
- Zainstalowanie odpowiednio zaprojektowanej i wdrożonej sterylizacji za pomocą promieniowania ultrafioletowego (UVGI) w celu dezaktywacji unoszących się w powietrzu cząstek wirusów; i/lub
- Używanie przenośnych oczyszczaczy powietrza (np. elektrycznych urządzeń HEPA), z uwzględnieniem urządzeń, które zapewniają najwyższą szybkość wymiany powietrza przy odpowiednim poziomie wydajności i nie wytwarzają szkodliwych produktów ubocznych.

☐ W przypadku lokali, które nie posiadają centralnych systemów wentylacyjnych lub nie mają możliwości ich kontrolowania, należy przyjąć dodatkowe protokoły ograniczania ryzyka związanego z wentylacją i filtracją powietrza zgodnie z zaleceniami CDC i ASHRAE, w tym:

- Regularne kontrole systemów wentylacji w każdym pomieszczeniu (np. urządzeń okiennych, ściennych), tak aby zapewnić ich prawidłowe działanie oraz prawidłowe zainstalowanie, serwisowanie i nieprzekraczanie okresu użytkowania filtrów;
- Utrzymywanie systemów wentylacji w każdym pomieszczeniu działających przez dłuższy czas, zwłaszcza przez kilka godzin dziennie przed i po przebywaniu w lokalu gości lub pracowników;
- Ustawienie systemów wentylacji w pomieszczeniu, tak aby zmaksymalizować pobór świeżego powietrza, ustawić wentylatory na niską prędkość i skierować je tak, aby nie pracowały w kierunku pracowników/gości;
- Utrzymywanie wilgotności względnej w granicach 40-60%, o ile jest to możliwe;
- Otwieranie okien w zakresie zapewniającym bezpieczeństwo i komfort pracowników/klientów;
- Ustawienie wentylatorów sufitowych tak, aby wciągały powietrze w górę od pracowników/gości, jeśli dotyczy;
- Stosowanie przede wszystkim wentylatorów okiennych do wywiewu powietrza z pomieszczenia;
- Unikanie używania wentylatorów, które tylko recyrkulują powietrze lub tylko wdmuchują powietrze do pomieszczenia bez zapewnienia wywiewu;
- Zainstalowanie odpowiednio zaprojektowanej i wdrożonej sterylizacji za pomocą promieniowania ultrafioletowego (UVGI) w celu dezaktywacji unoszących się w powietrzu cząstek wirusów; i/lub
- Używanie przenośnych oczyszczaczy powietrza (np. elektrycznych urządzeń HEPA), z

uwzględnieniem urządzeń, które zapewniają najwyższą szybkość wymiany powietrza przy odpowiednim poziomie wydajności i nie wytwarzają szkodliwych produktów ubocznych.

Zalecane najlepsze praktyki

- ☐ Otwieranie przepustnic powietrza zewnętrznego w celu ograniczenia lub wyeliminowania recyrkulacji w możliwie największym stopniu;
- ☐ Uszczelnianie krawędzi filtra w celu ograniczenia przepływu obejściowego;
- ☐ Regularne kontrole systemów i filtrów, tak aby zapewnić ich prawidłowe działanie oraz prawidłowe zainstalowanie, serwisowanie i nieprzekraczanie okresu użytkowania filtrów;
- ☐ Otwieranie okien w zakresie zapewniającym bezpieczeństwo i komfort pracowników/klientów;
- ☐ Zainstalowanie odpowiednio zaprojektowanej i wdrożonej sterylizacji za pomocą promieniowania ultrafioletowego (UVGI) w celu dezaktywacji unoszących się w powietrzu cząstek wirusów; i/lub
- ☐ Używanie przenośnych oczyszczaczy powietrza (np. elektrycznych urządzeń HEPA), z uwzględnieniem urządzeń, które zapewniają najwyższą szybkość wymiany powietrza przy odpowiednim poziomie wydajności i nie wytwarzają szkodliwych produktów ubocznych.

Higiena i sprzątanie

Nakazy

- ☐ Należy przestrzegać wymagań dotyczących higieny, sprzątania i dezynfekcji określonych przez Centra Kontrolowania i Zapobiegania Zachorowaniom (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) i Wydział Zdrowia (Department of Health, DOH) oraz prowadzić rejestry dokumentujące datę, godzinę i zakres sprzątania.
- ☐ Należy zapewnić i utrzymywać miejsca do higieny rąk, w tym możliwość mycia rąk mydłem, bieżącą ciepłą wodę i jednorazowe ręczniki papierowe, a w miejscach, gdzie nie ma możliwości umycia rąk - środek do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu zawierający co najmniej 60% alkoholu. W miejscach, w których często dotyka się do różnych powierzchni należy udostępnić środek dezynfekujący do rąk.
- ☐ Należy regularnie sprzątać i dezynfekować lokal oraz częściej sprzątać i dezynfekować obszary wysokiego ryzyka używane przez wiele osób i często dotykane powierzchnie (np. toalety). Sprzątanie i dezynfekcja muszą być przeprowadzane rygorystycznie i na bieżąco, powinny odbywać się co najmniej po każdej zmianie, codziennie lub w razie potrzeby częściej.
- ☐ Należy dopilnować, aby sprzęt był regularnie czyszczony i dezynfekowany przy użyciu zarejestrowanych środków dezynfekujących, w tym przynajmniej przy każdej zmianie stanowiska pracy przez pracownika. Należy sprawdzić produkty Wydziału Ochrony Środowiska (Department of Environmental Conservation, DEC) wskazane przez Agencję Ochrony Środowiska (Environmental Protection Agency, EPA) jako skuteczne przeciwko COVID 19.
- ☐ Przed wznowieniem działania, należy przeprowadzać kontrole i oceny systemów kuchennych, tak aby zapewnić zdrowe i bezpieczne środowisko.

- ☐ W miarę możliwości należy minimalizować wymienianie się sprzętem kuchennym przez personel (np. noże, garnki, ścierki/ręczniki).
- ☐ Nie przekazywać klientom żadnych urządzeń (np. brzęczyków), chyba że zostaną one dokładnie wyczyszczone i zdezynfekowane pomiędzy każdym użyciem.
- ☐ Należy zabronić pracownikom dzielenia się jedzeniem i napojami, zachęcać ich do przynoszenia lunchu z domu i zapewnić im odpowiednią przestrzeń umożliwiającą przestrzeganie zasad dystansu podczas jedzenia; jeśli pracownicy jedzą w pomieszczeniu przy stole zwykle zarezerwowanym dla klientów, mogą zdjąć maseczki podczas jedzenia lub picia, muszą jednak założyć je, jeśli stoją lub odchodzą od stolika, i będą wliczani do 25% całkowitego obłożenia w takim miejscu spożywania posiłku. Pracownik, który jest w stanie spożyć posiłek w części restauracji, która nie jest ogólnodostępna, może nie być wliczany do ogólnego obłożenia.
- ☐ Zamówienia na wynos/dowóz:
  - Należy zorganizować punkty do higieny rąk dla klientów oczekujących na jedzenie i/lub napoje.
  - Należy dopilnować, aby personel mył ręce wodą z mydłem lub używał środków dezynfekujących do rąk; jeśli pracownicy używają rękawic, powinni je regularnie zmieniać; oraz
  - Jeśli odbiór/dostawa odbywa się wewnątrz pomieszczenia, należy pamiętać o otwieraniu okien/ drzwi, aby zapewnić dobrą wentylację.
- ☐ Wszystkie przyprawy podawane bezpośrednio klientom muszą być w pojemnikach jednorazowego użytku lub pojemnikach wielokrotnego użytku, które są regularnie czyszczone/dezynfekowane.
- ☐ W przypadku używania menu innych niż jednorazowe, należy je wyczyścić i zdezynfekować przed podaniem kolejnej grupie.
- ☐ Należy używać zapakowanych lub owiniętych w chusteczkę sztućców. Osoby zawijające sztućce w chusteczki muszą nosić maseczki i rękawiczki. Zabrania się podawania nieopakowanych słomek/wykałaczek.
- ☐ Jeśli produkty do czyszczenia lub dezynfekcji stwarzają zagrożenie lub niszczą materiały/urządzenia, należy ustanowić stanowiska higieny rąk między poszczególnymi użyciami i/lub zapewnić jednorazowe rękawiczki i/lub ograniczyć liczbę pracowników korzystających z takich urządzeń.

Zalecane najlepsze praktyki

- ☐ Pracownicy przygotowujący posiłki podczas zmiany nie powinni zmieniać ani wchodzić na stanowisko pracy innej osoby, chyba że zostanie ono odpowiednio oczyszczone i/lub zdezynfekowane.
- ☐ Zalecane są bezdotykowe dozowniki środka do dezynfekcji rąk.
- ☐ Tam, gdzie to możliwe gościom należy zapewnić jednorazowe, papierowe menu i/lub zamieścić menu na tablicach/ekranach/wyświetlać na projektorach.
- ☐ Tam, gdzie to możliwe, warto zachęcać klientów do zapoznania się z menu online (np. na własnym smartfonie lub urządzeniu elektronicznym).

Komunikacja

Nakazy

- ☐ Należy potwierdzić zapoznanie się i zrozumienie stanowych wytycznych dla branży oraz ich wdrożenie.
- ☐ W miejscu widocznym z zewnątrz i wewnątrz restauracji należy zamieścić informacje dla pracowników i gości mówiące o:
  - Liczbie gości, która stanowi 25% całego obłożenia lokalu; oraz
  - Numerze telefonu i numerze, pod który można wysłać wiadomość tekstową w celu zgłoszenia naruszeń: osoby, które zaobserwują naruszenie obowiązujących zasad mogą zgłaszać to dzwoniąc pod numer 833-208-4160 lub wysyłając SMS-a o treści „VIOLATION" (NARUSZENIE) pod numer 855-904-5036.
- ☐ Należy ustalić plan komunikacji dla pracowników, dostawców i klientów, który obejmuje instrukcje, szkolenie, oznakowanie i spójny sposób przekazywania informacji.

Zalecane najlepsze praktyki

- ☐ Do komunikacji z klientami oczekującymi na zamówienie/wskazanie miejsca należy używać ogłoszeń dźwiękowych, wiadomości tekstowych lub powiadomień na ekranach.

Badanie kontrolne

Nakazy

- ☐ Należy wymagać od personelu i klientów poddania się pomiarowi temperatury przed lub bezpośrednio po wejściu do lokalu. Osoby z temperaturą wyższą niż 100.0 °F nie mogą wejść do środka, niezależnie od tego, czy są pracownikami, czy klientami. Pomiary temperatury należy przeprowadzać zgodnie z wytycznymi Komisji ds. Równych Szans w Zatrudnieniu w Stanach Zjednoczonych lub wytycznymi DOH.
- ☐ Nie należy przechowywać rejestrów danych dotyczących zdrowia pracowników lub klientów (np. konkretnych danych dotyczących temperatury danej osoby), można jednak przechowywać zapisy potwierdzające, że dane osoby zostały sprawdzone (np. pozytywny/negatywny wynik kontroli, dopuszczony/niedopuszczony).
- ☐ Oprócz wymaganych kontroli temperatury, o których mowa powyżej, należy wdrożyć obowiązkowe codzienne praktyki kontroli zdrowia pracowników i, o ile jest to wykonalne, sprzedawców, jednak takie kontrole nie są obowiązkowe dla klientów i personelu dostawczego.
- ☐ Badanie kontrolne musi obejmować co najmniej pytania o: (1) objawy COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni, (2) dodatni wynik testu diagnostycznego na COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni, (3) bliski kontakt z potwierdzonym lub podejrzanym przypadkiem COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni; i/lub (4) podróże w ramach stanu do miejsc, gdzie mocno rozprzestrzenia się infekcja COVID-19 w społeczności na dłużej niż 24 godziny w ciągu ostatnich 14 dni.
- ☐ Należy zapoznać się z zaleceniami dotyczącymi podróży DOH, w których podano najbardziej aktualne informacje o stanach o znacznym rozprzestrzenianiu się COVID19 i wymogach kwarantanny.
- ☐ Osób, u których w badaniu wykryto objawy COVID-19, nie wolno wpuszczać na teren lokalu.

- ☐ Należy wyznaczyć centralny punkt kontaktowy, w którym będzie się poświadczało zapoznanie się z wszystkimi kwestionariuszami, a z którym osoby odczuwające objawy w późniejszym okresie, będą mogły się skontaktować.
- ☐ Należy wymagać, aby po wejściu do lokalu (lub wcześniej za pomocą logowania zdalnego) co najmniej 1 osoba z każdej grupy klientów wpisała się na listę, podając pełne imię i nazwisko, adres i numer telefonu do wykorzystania w razie śledzenia kontaktów.

Zalecane najlepsze praktyki

- ☐ Należy używać bezkontaktowych kamer termowizyjnych w wejściach do budynków, aby zidentyfikować osoby z ewentualnymi objawami i skierować je do dodatkowego miejsca badania w celu przeprowadzenia dalszej kontroli.
- ☐ Należy zapobiegać bliskim lub bezpośrednim kontaktom między pracownikami przed zakończeniem badania kontrolnego.
- ☐ Osoby odpowiedzialne za badania kontrolne powinny być przeszkolone przez osoby wskazane przez pracodawcę, które znają protokoły CDC, DOH i OSHA.
- ☐ Należy prowadzić rejestr wszystkich osób, w tym pracowników i dostawców, które mogą mieć bliski lub bezpośredni kontakt z innymi osobami w miejscu pracy lub na terenie (z wyłączeniem klientów i dostaw realizowanych przy użyciu ŚOI lub w sposób bezkontaktowy), tak aby wszystkie kontakty mogły zostać zidentyfikowane, prześledzone i powiadomione w przypadku zdiagnozowania u kogoś COVID-19.
- ☐ Należy zapoznać się z wytycznymi DOH dotyczącymi protokołów i zasad obowiązujących pracowników, którzy chcą wrócić do pracy po podejrzeniu lub potwierdzeniu u nich COVID-19 lub po bliskim lub bezpośrednim kontakcie z osobą z COVID-19.

Wydział Zdrowia NYC może zmienić zalecenia w miarę rozwoju sytuacji. 9.27.20