

## **Riapertura della Città di New York: Lista di controllo per ristoranti che offrono pasti da asporto, consegnati e serviti all'aperto**

I ristoranti della Città di New York City (NYC) possono attualmente operare per offrire pasti da asporto, consegnati e serviti all'aperto. Una volta che NYC passerà alla Fase 3 di NY Forward, i ristoranti saranno in grado di aggiungere un servizio di tavoli al coperto. Non abbiamo ancora la data di quando entreremo nella Fase 3.

I ristoranti devono attenersi ai [requisiti](#) dello Stato di New York (NYS) e [affermarne la conformità](#). Prima dell'apertura, è necessario sviluppare un [piano di sicurezza](#) e affiggerlo in sede.

I ristoranti devono inoltre attenersi ai requisiti del Codice sanitario di New York, comprese le norme relative alla [ristorazione con cani](#) nelle aree con posti a sedere all'aperto. Visita il sito [nyc.gov/health](http://nyc.gov/health) e cerca "Operating a Restaurant" (Gestione di un ristorante) per ulteriori informazioni.

### **Ricorda, c'è ancora la trasmissione comunitaria della COVID-19 nella Città di New York. Tieni a mente le quattro regole essenziali per prevenire la trasmissione della COVID-19:**

- **Resta a casa se sei malato:** Rimani a casa se sei malato ed esci solo per ricevere cure mediche essenziali (compresi i [test](#)) o per sbrigare altre commissioni essenziali.
- **Allontanamento fisico:** Rimani ad almeno 1,8 metri (6 piedi) di distanza dalle altre persone.
- **Indossa una mascherina per il viso:** Proteggi chi ti circonda. Puoi essere contagioso senza sintomi e diffondere la malattia quando tossisci, starnutisci o parli. Una mascherina per il viso può aiutare a ridurre la diffusione della COVID-19.
- **Adotta una sana igiene delle mani:** Lavati spesso le mani con acqua e sapone o usa un disinfettante per le mani se acqua e sapone non sono disponibili; pulisci e disinfetta tutte le superfici toccate di frequente; evita di toccarti il viso senza avere lavato le mani e copriti con il gomito quanto tossisci o starnutisci, ma non usare le mani.

### **Prima della riapertura**

Il Dipartimento della salute della Città di New York ti consiglia di adottare queste misure prima di riaprire il tuo ristorante se è stato chiuso, in modo da essere sicuro che la tua struttura sia pronta per il personale e i clienti.

- Accertati che i servizi pubblici funzionino correttamente, compresi i sistemi elettrici, idraulici, di riscaldamento, di ventilazione, di condizionamento dell'aria, di illuminazione, di gas, della cappa di scarico e dei sistemi antincendio.
- Massimizza 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 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 la linea dell'acqua, pulisci e disinfetta tutte le apparecchiature alimentari che utilizzano impianti idraulici, secondo le istruzioni del produttore.
- Accertati che le strutture per il lavaggio delle mani siano funzionanti e rifornite 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 le ["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 a contatto non per alimenti.
- Utilizza [sanificanti e disinfettanti registrati EPA](#) efficaci contro la COVID-19.
- Svuota i contenitori del ghiaccio e laval, 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 affronta eventuali problemi osservati, (consulta le ["Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments" \(Migliori pratiche per gli stabilimenti di servizi alimentari a prova di parassiti\)](#)).
- Riprendi i servizi necessari che potrebbero essere stati interrotti, come il controllo dei parassiti, i 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 dei requisiti e delle migliori pratiche dello Stato di New York (NYS)**

Queste sono le direttive e le migliori pratiche raccomandate dalle [linee guida riassuntive](#) dello Stato di New York. Accertati di prendere visione anche delle [linee guida dettagliate](#), affermare la conformità e sviluppa un [piano di sicurezza](#) prima di iniziare.

### **Allontanamento fisico**

#### *Direttive*

- Negli spazi esterni, tutti i tavoli con posti a sedere devono trovarsi ad almeno 1,8 metri (6 piedi) di distanza da qualsiasi altro tavolo, posto a sedere, avventore del locale, passaggio pedonale o corridoio.
- Garantire una capacità interna per accogliere i clienti che potrebbero avere necessità di entrare/uscire attraversando lo spazio interno per accedere ai posti a sedere all'aperto, ai servizi igienici o alla postazione di pagamento e consentire tale accesso/uscita mantenendo la distanza interpersonale.

- Vietare l'accesso dei clienti alle aree interne per mangiare o sedersi.
- I dipendenti devono indossare sempre la mascherina per il viso.
- I clienti devono indossare sempre la mascherina per il viso, tranne quando sono seduti; a condizione che il cliente abbia più di 2 anni e sia in grado di tollerarne l'uso a livello medico.
- Limitare la capacità esterna al numero di tavoli che può essere disposto in modo sicuro e appropriato, cosicché ciascun tavolo si trovi ad almeno 1,8 metri (6 piedi) di distanza dall'altro.
- Laddove non sia possibile mantenere l'allontanamento fisico tra i tavoli, applicare barriere fisiche tra un tavolo e l'altro.
- Le persone sedute allo stesso tavolo devono essere membri della stessa comitiva (pur appartenendo a nuclei familiari diversi), con un numero massimo di 10 persone per tavolo.
- I tavoli in comune sono consentiti solo se è possibile mantenere almeno 1,8 metri (6 piedi) di distanza tra le comitive.
- Segnalare chiaramente una distanza di 1,8 metri (6 piedi) in qualsiasi coda per i clienti in attesa per ordinare, ritirare il cibo, sedersi o utilizzare i servizi igienici, nonché in qualsiasi luogo di ritiro o pagamento.
- Designare ingressi/uscite per i clienti e ingressi/uscite separati per i dipendenti, ove possibile.
- Limitare il più possibile gli incontri di persona (per es. riunioni del personale).
- Stabilire aree designate per i ritiri e/o le consegne dei fornitori, limitando i contatti nella misura del possibile.

#### *Buone pratiche consigliate*

- Accertarsi che tra i lavoratori venga sempre mantenuta una distanza di almeno 1,8 metri (6 piedi), a meno che l'attività principale non richieda una distanza minore (per es. cottura, pulizie, pulizia dei tavoli).
- Proibire l'uso di piccoli spazi (per es. celle frigorifere, dispense/magazzini) da parte di più di una persona alla volta.
- Modificare l'uso e/o limitare il numero delle postazioni di lavoro/dei posti a sedere dei dipendenti per mantenere una distanza di 1,8 metri (6 piedi).
- Designare zone di lavoro discrete per i servizi, ove possibile. I camerieri devono servire zone specifiche del ristorante per ridurre al minimo la sovrapposizione.
- Assicurarsi 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.
- Incoraggiare il personale della cucina a posizionare gli oggetti sul bancone affinché la persona successiva possa raccogliarli, anziché passarli di mano in mano. Ridurre il traffico pedonale bidirezionale utilizzando nastro o cartelli con frecce in passaggi, corridoi o spazi ristretti.
- Incoraggiare i clienti ad attendere in auto o fuori dal locale fino a quando il cibo non sarà pronto per essere ritirato o per essere consumato da seduti.
- Incoraggiare i clienti ad effettuare gli ordini online o tramite telefono.
- Consentire l'ordine, il pagamento, la consegna e il ritiro senza contatto, ove possibile.
- Consentire ai clienti di ordinare il cibo prima all'arrivo e incoraggiare i clienti a prenotare i tavoli.

- Garantire un processo di rifornimento alla volta, in modo che ogni fornitore consegni un prodotto alla volta, i dipendenti disinfettino la superficie a contatto elevato e il fornitore successivo possa accedere ai locali.

## **Dispositivi di protezione**

### *Direttive*

- Dotare gratuitamente i lavoratori di una mascherina per il viso accettabile per i dipendenti e disporre di una fornitura adeguata di mascherine per il viso nel caso in cui sia necessaria la sostituzione. Le protezioni per il viso accettabili includono, seppure non limitatamente, mascherine in tessuto (per es. bandane tagliate e cucite in casa), mascherine chirurgiche e schermi per il viso.
- Pulire, sostituire e proibire la condivisione delle mascherine per il viso. Consultare la guida dei Centri per la prevenzione e il controllo delle malattie (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) per ulteriori informazioni sulle mascherine per il viso in tessuto e altri tipi di dispositivi di protezione individuale (DPI), nonché le istruzioni per l'uso e la pulizia.
- Formare i dipendenti su come indossare (mettere addosso), levare (togliere di dosso), pulire (se applicabile) e gettare i DPI.
- Limitare la condivisione di oggetti (per es. utensili da cucina, pendole/padelle), nonché il contatto con superfici condivise (per es. maniglie delle porte, tastiere/tastierini, schermi tattili); oppure, richiedere che i lavoratori indossino i guanti quando devono entrare a contatto con oggetti condivisi o superfici toccate frequentemente; oppure, richiedere che i lavoratori adottino una corretta igiene delle mani, prima e dopo il contatto.
- Garantire che tutto il personale indossi sempre la mascherina per il viso e che adotti una corretta igiene delle mani e utilizzi barriere per le mani nude in conformità ai codici sanitari statali e locali.
  - Se i dipendenti indossano i guanti durante le attività di preparazione non alimentari, assicurarsi 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, assicurarsi che si lavino spesso le mani con acqua e sapone.
- Accertarsi che i dipendenti che lavorano ai tavoli si lavino le mani con acqua e sapone e, se indossano i guanti, che sostituiscano i guanti prima e dopo la pulizia e la disinfezione dei tavoli.

### *Buone pratiche consigliate*

- Mantenere un'adeguata fornitura di mascherine per il viso, maschere e altri DPI richiesti nel caso in cui un lavoratore necessiti di una sostituzione o nel caso in cui un fornitore ne abbia bisogno.
- Richiedere che i clienti indossino la mascherina 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).
- Incoraggiare, ma non obbligare, i clienti a indossare la mascherina per il viso quando sono seduti a un tavolo e non stanno mangiando e/o bevendo.

- Negli autocarri adibiti alla distribuzione di generi alimentari e nei chioschi in cui non sono presenti impianti idrici, i dipendenti devono indossare guanti o utilizzare regolarmente un disinfettante per le mani e continuare a rispettare i requisiti federali, statali e locali per la manipolazione e l'igiene dei prodotti alimentari.

## **Igiene e pulizia**

### *Direttive*

- Rispettare i requisiti di igiene, pulizia e disinfezione del CDC e del Dipartimento della salute (Department of Health, DOH) dello Stato di New York (NYS) e conservare i registri che documentano la data, l'ora e l'ambito della pulizia.
- Predisporre e mantenere stazioni di igiene delle mani, compreso 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% di alcool per le aree in cui il lavaggio delle mani non è praticabile.
- Dotare i dipendenti e incoraggiare l'utilizzo di prodotti per la pulizia e la disinfezione per superfici condivise da utilizzare prima e dopo l'utilizzo delle stesse, seguito da una corretta igiene delle mani.
- Pulire e disinfettare regolarmente lo stabilimento e più frequentemente pulire e disinfettare le aree ad alto rischio utilizzate da molte persone e le superfici toccate frequentemente (per es. 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, anche con la 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 la COVID 19.
- Predisporre la pulizia e la disinfezione delle aree esposte nel caso in cui una persona sia confermata come affetta da COVID-19; in tal caso, la pulizia e la disinfezione devono includere, come minimo, tutte le aree maggiormente transitate e le superfici altamente toccate.
- Prima di tornare al lavoro, completare i controlli preliminari per il rientro al lavoro e le valutazioni dei sistemi di cucina per garantire un ambiente sano e sicuro.
- Proibire l'uso di dispositivi (per es. segnalatori acustici) per avvisare i clienti della disponibilità di posti a sedere o di un ordine, a meno che tali dispositivi non siano accuratamente puliti e disinfettati tra ogni utilizzo.
- Per l'asporto/la consegna:
  - 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.
  - 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 riutilizzabili che vengono regolarmente puliti/disinfettati.

- Se vengono utilizzati menu non usa e getta, pulire e disinfettare i menu tra l'utilizzo di ciascuna parte.
- Utilizzare posate confezionate o posate prearrotolate con tovagliolo. Le posate devono essere precedentemente arrotolate indossando mascherina e guanti.

#### *Buone pratiche consigliate*

- Ove possibile, aumentare la ventilazione dell'aria esterna (per es. apertura di finestre e porte) mantenendo le precauzioni di sicurezza.
- Scoraggiare 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.
- Fornire agli ospiti un menu da consultare su fogli di carta usa e getta forniti singolarmente o esporre il menu su lavagne bianche/lavagne di ardesia/televisori/proiettori.
- Incoraggiare i clienti a visualizzare i menu online (per es. sul proprio smartphone o dispositivo elettronico), ove possibile.
- Rendere disponibile il disinfettante per le mani anche in aree particolarmente difficili (per es. servizi igienici esterni) e posizionarlo in punti strategici e facilmente accessibili, come ingressi, uscite e casse. Installare distributori di disinfettante per le mani senza contatto, ove possibile.

### **Comunicazione**

#### *Direttive*

- Dichiarare di avere preso visione delle linee guida di settore emesse dallo Stato, di averle comprese e di avere intenzione di applicarle.
- Pubblicare la segnaletica per ricordare a dipendenti e avventori del locale di attenersi alle regole per una corretta igiene, l'allontanamento sociale, l'utilizzo appropriato dei DPI e dei protocolli di pulizia e disinfezione.
- Informare immediatamente lo Stato e il dipartimento sanitario locale se un lavoratore è stato in stretto contatto con altre persone e risulta positivo per la COVID-19.
- Cooperare con iniziative di tracciamento dei contatti, compresa la notifica di potenziali contatti sul posto di lavoro, mantenendo la riservatezza richiesta dalle leggi e dalle normative statali e federali.
- Pubblicare in modo evidente i piani di sicurezza adottati presso la sede del proprio locale.

#### *Buone pratiche consigliate*

- Utilizzare annunci audio, messaggi di testo o avvisi su schermo per comunicare con i clienti in attesa di un ordine/posto a sedere.
- Stabilire un piano di comunicazione per dipendenti, fornitori e clienti che includa un mezzo coerente per fornire informazioni aggiornate.

### **Controlli**

#### *Direttive*

- I dipendenti malati devono restare a casa o tornare a casa, se si ammalano al lavoro.

- Introdurre pratiche di controlli sanitari giornalieri obbligatori dei propri dipendenti e, ove possibile, dei fornitori; tuttavia, tali controlli non sono obbligatori per i clienti e il personale addetto alle consegne (per es. questionario, controllo della temperatura) ai dipendenti e chiedere: (1) se hanno notato la comparsa di sintomi della COVID-19 negli ultimi 14 giorni, (2) se sono risultati positivi al test per la COVID-19 negli ultimi 14 giorni e/o (3) se sono stati a stretto contatto con un caso di COVID 19 confermato o sospetto negli ultimi 14 giorni.
- Fare riferimento alle linee guida del Dipartimento della salute (DOH) dello Stato di New York (NYS) 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.
- Le imprese non possono imporre ai clienti di sottoporsi a un controllo sanitario o di fornire recapiti.
- Gli addetti ai controlli devono essere formati da persone identificate dal datore di lavoro che abbiano familiarità con i protocolli del Centro per il controllo e la prevenzione delle malattie (CDC), del Dipartimento della salute dello Stato di New York (NYS DOH) e dell'Amministrazione per la sicurezza e la salute sul lavoro (Occupational Safety and Health Administration, OSHA) e indossare DPI adeguati, tra cui, come minimo, la mascherine per il viso.
- Identificare un punto di contatto che funga da parte di riferimento per i lavoratori da informare nel caso in cui, in seguito, dovessero comparire sintomi correlati alla COVID-19, come indicato nel questionario.

#### *Buone pratiche consigliate*

- Impedire la formazione di assembramenti con contatti stretti o ravvicinati tra i dipendenti prima di sottoporsi ai controlli (per es. eseguire il controllo in remoto).
- I controlli giornalieri della temperatura possono essere condotti secondo le linee guida della Commissione per le pari opportunità di lavoro (Equal Employment Opportunity Commission) o del Dipartimento della salute dello Stato di New York (NYS DOH).
- Conservare un registro di ogni persona, compresi i lavoratori e i fornitori, che potrebbe avere contatti stretti o ravvicinati con altre persone sul luogo di lavoro o nelle immediate vicinanze, in modo che tutti i contatti possano essere identificati, tracciati e notificati nel caso in cui a un lavoratore venga diagnosticata la COVID 19; esclusi i clienti e le consegne effettuate con DPI adeguati o con mezzi senza contatto.
- Offrire ai clienti un'opzione per fornire i propri recapiti in modo da poter essere registrati e contattati per il tracciamento dei contatti.

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

6.21.20