

## **Ponowne otwieranie Nowego Jorku: Lista kontrolna dla restauracji oferujących dania na wynos, dostawę i posiłki na świeżym powietrzu**

Restauracje w Nowym Jorku (NYC) mogą obecnie oferować dania na wynos i z dostawą oraz posiłki na świeżym powietrzu. Gdy Nowy Jork przejdzie do fazy trzeciej NY Forward Phase Three, restauracje będą mogły dodać obsługę stolików wewnątrz restauracji. Data przejścia do fazy trzeciej nie jest jeszcze znana.

Restauracje muszą przestrzegać [wymagań](#) obowiązujących w stanie Nowy Jork i [potwierdzić ich przestrzeganie](#). Przed otwarciem należy opracować [plan bezpieczeństwa](#) i przechowywać go na miejscu.

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](http://nyc.gov/health) wyszukując „Operating a Restaurant” (Prowadzenie restauracji).

**Należy pamiętać, że w Nowym Jorku nadal następuje transmisja COVID-19 w społeczeństwie. Należy pamiętać o czterech podstawowych działaniach pozwalających zapobiegać COVID-19:**

- **Osoby chore powinny zostać w domu:** Osoby chore powinny zostać w domu, chyba że wyjście wiąże się z koniecznością uzyskania niezbędnej opieki medycznej (w tym [wykonanie testu](#)) lub załatwienia innych ważnych spraw.
- **Zachowanie dystansu fizycznego:** Należy zachować odległość co najmniej dwóch metrów (sześciu stóp) od innych osób.
- **Należy nosić osłonę twarzy:** Należy chronić innych wokół siebie. Osoby niewykazujące objawów mogą zarażać innych i rozprzestrzeniać chorobę w czasie kaszlu, kichania, lub mówienia. Zasłonięcie twarzy może pomóc ograniczyć rozprzestrzenianie się COVID-19.
- **Należy dbać o higienę rąk:** Należy często myć ręce wodą z mydłem lub używać środków dezynfekujących do rąk, jeśli woda i mydło nie są dostępne; należy regularnie czyścić często dotykane powierzchnie; unikać dotykania twarzy nieumytymi rękoma, kichać i kaszleć w zgięcie łokcia, a nie w dłoń.

### **Przed ponownym otwarciem**

Wydział Zdrowia miasta Nowy Jork zaleca podjęcie tych kroków przed ponownym otwarciem zamkniętych wcześniej restauracji, aby mieć pewność, że lokal jest gotowy na przyjęcie pracowników 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 i 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 klienci (patrz [„General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non-Health Care Settings” \(Ogólne wytyczne dotyczące sprzątania i dezynfekcji miejsc niebędących placówkami opieki zdrowotnej\)](#)).
- Oczyszczyć 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 na 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 odpowiednio zająć się problemem (patrz [„Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments” \(Najlepsze praktyki zabezpieczenia lokali gastronomicznych przed szkodnikami\)](#)).
- 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 stanie Nowy Jork. Przed wznowieniem działalności należy zapoznać się również ze [szczegółowymi wytycznymi](#), potwierdzić ich przestrzeganie i opracować [plan bezpieczeństwa](#).

### **Zachowanie dystansu fizycznego**

#### *Nakazy*

- W ogródkach przed restauracją wszystkie stoliki z krzesłami muszą znajdować się w odległości co najmniej dwóch metrów (sześciu stóp) od innych stolików, krzeseł, gości lub przejścia bądź korytarza dla osób przechodzących.
- Należy zapewnić odpowiednie miejsce wewnątrz restauracji, aby pomieścić klientów, którzy mogą potrzebować wejść/wyjsć przez restaurację, aby dotrzeć do miejsc siedzących na

zewnątrz, toalety lub miejsca płatności, i umożliwić taki dostęp/wyjście w sposób zgodny z zasadami dystansu społecznego.

- Zamknąć dla klientów miejsca wewnątrz lokalu.
- Pracownicy muszą zawsze osłaniać twarz.
- Goście muszą mieć osłoniętą twarz do czasu zajęcia miejsca przy stoliku; nie dotyczy to dzieci w wieku do dwóch lat i osób, które nie tolerują zasłaniania twarzy ze względów medycznych.
- Liczbę stolików na zewnątrz należy ograniczyć tak, aby można było je ustawić bezpiecznie i odpowiednio, z zachowaniem odległości co najmniej dwóch metrów (sześciu stóp) pomiędzy stolikami.
- W miejscach, w których nie można zachować odpowiedniej odległości między stolikami, należy ustawić między nimi fizyczne bariery.
- Osoby siedzące przy tym samym stoliku muszą być członkami tej samej grupy (ale mogą pochodzić z różnych gospodarstw domowych), przy stoliku może być maksymalnie 10 osób.
- Wspólne stoliki są dozwolone tylko wtedy, gdy między poszczególnymi grupami osób można utrzymać odległość co najmniej dwóch metrów (sześciu stóp).
- Należy wyraźnie zaznaczyć odstępy dwóch metrów (sześciu stóp) w miejscach, gdzie klienci ustawiają się w kolejce oczekując na zamówienie, odbiór jedzenia, wskazanie stolika lub skorzystanie z toalety, a także w miejscu odbioru jedzenia lub płatności.
- W miarę możliwości należy wyznaczyć wejścia/wyjścia dla klientów i oddzielne wejścia/wyjścia dla pracowników.
- W jak największym stopniu należy ograniczyć spotkania osobiste (np. spotkania personelu).
- Należy wyznaczyć miejsca do odbioru i/lub dostaw, tak aby możliwie jak najbardziej ograniczyć kontakt.

#### *Zalecane najlepsze praktyki*

- Należy dbać o utrzymanie odległości co najmniej dwóch metrów (sześciu stóp) między pracownikami, chyba że wykonywana czynność wymaga mniejszej odległości. (np. gotowanie, sprzątanie, sprzątania stolików).
- Konieczne jest wprowadzenie zakazu przebywania w małych przestrzeniach (np. chłodniach, pomieszczeniach magazynowych) przez więcej niż jedną osobę jednocześnie.
- Należy zmodyfikować sposób korzystania i/lub ograniczyć liczbę stanowisk pracy / miejsc siedzących dla pracowników, tak aby zachowana była odległość dwóch metrów (sześciu stóp).
- 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 całej zmiany (np. przygotowywanie sałatek, grilla lub deserów).
- Należy zachęcać pracowników kuchni do zostawiania przedmiotów na blacie, tak aby kolejna osoba mogła je sama wziąć, zamiast przekazywać przedmioty z rąk do rąk. Należy ograniczyć ruch dwukierunkowy w wąskich przejściach, korytarzach lub miejscach, używając w tym celu taśmy lub oznaczeń ze strzałkami.
- Należy zachęcać klientów do zaczekania w samochodzie lub na zewnątrz, do czasu aż jedzenie będzie gotowe do odbioru lub będą mogli zająć miejsce przy stoliku.

- Należy zachęcać klientów do składania zamówień online lub telefonicznie.
- W miarę możliwości należy umożliwić zamówienia, płatności, dostawy i odbiory bezkontaktowe.
- Należy umożliwić klientom złożenie zamówienia przed przyjazdem i zachęć klientów do rezerwacji miejsc.
- Należy zapewnić procedurę dostaw pojedynczo, to znaczy jeden dostawca dostarcza produkt, pracownicy dezynfekują często dotykane powierzchnie i dopiero wtedy do lokalu może wejść kolejny dostawca.

## **Sprzęt ochronny**

### *Nakazy*

- Pracownikom należy zapewnić bezpłatnie dopuszczalne osłony twarzy i zadbać o ich zapasy na wypadek konieczności wymiany. Dopuszczalne osłony twarzy to między innymi osłona z materiału (np. domowej roboty maseczka, wycięty kawałek materiału, chustka), maski chirurgiczne i przyłbice.
- Osłony twarzy należy prać, wymieniać i zabronić udostępniania swojej innym osobom. Należy zapoznać się z wytycznymi Centrum Kontroli i Zapobiegania Chorobom (CDC), aby uzyskać dodatkowe informacje na temat osłon twarzy z materiału i innych rodzajów środków ochrony indywidualnej (ŚOI), a także instrukcje dotyczące ich używania i prania.
- Należy przeszkolić pracowników, jak zakładać, zdejmować, czyścić (jeśli dotyczy) i wyrzucać ŚOI.
- Należy ograniczyć udostępnianie różnych przedmiotów (np. narzędzi kuchennych, długopisów/notesów), a także dotykanie wspólnych powierzchni (np. klamek, klawiatur, ekranów dotykowych); lub wymagać od pracowników noszenia rękawiczek kiedy dotykają do współdzielonych przedmiotów lub często dotykanych powierzchni; lub wymagać od pracowników dbania o mycie/dezynfekowanie rąk przed/po kontakcie.
- Należy dopilnować, aby wszyscy pracownicy stale nosili osłony twarzy i przestrzegali zasad higieny rąk oraz korzystali z narzędzi zabezpieczających przed dotykiem produktów gołymi rękoma, zgodne z krajowymi i lokalnymi przepisami sanitarnymi.
  - Jeśli pracownicy noszą rękawiczki podczas czynności niezwiązanych z przygotowaniem produktów spożywczych, należy dopilnować, aby często je zmieniali i zachęcać do zmiany rękawiczek podczas zmiany zadań (np. z obsługi klientów do przygotowywania sztuców).
  - Jeśli pracownicy nie noszą rękawiczek należy dopilnować, aby często myli ręce wodą z mydłem.
- Należy dopilnować, aby pracownicy, którzy zbierają naczynia ze stolików, myli ręce wodą z mydłem, a jeśli noszą rękawiczki, zmieniali je przed i po sprząnięciu i dezynfekcji stolików.

### *Zalecane najlepsze praktyki*

- Należy dbać o odpowiednie zapasy osłon twarzy, masek i innych wymaganych środków ochrony indywidualnej, na wypadek, gdyby pracownik potrzebował wymiany lub dostawca nie miał własnej.

- Należy wymagać, aby klienci, którzy nie siedzą jeszcze przy stolikach, mieli założone osłony twarzy (np. podczas oczekiwania na odbiór, składania zamówienia przy ladzie/oknie, przechodzenia do/od stolika, przejścia do/z toalety).
- Należy zachęcać klientów, ale nie wymagać od nich, aby zakładali osłony na twarz, gdy siedzą przy stoliku i nie jedzą ani nie piją.
- W food truckach i punktach handlowych, gdzie nie ma bieżącej wody, pracownicy powinni nosić rękawiczki lub regularnie używać środków dezynfekujących do rąk i przestrzegać federalnych, stanowych i lokalnych wymagań dotyczących obchodzenia się z żywnością i higieny.

## **Higiena i sprzątanie**

### *Nakazy*

- Należy przestrzegać wymagań dotyczących higieny, sprzątania i dezynfekcji określonych przez CDC i Wydział Zdrowia stanu Nowy Jork (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 jest to możliwe - środek do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu zawierający co najmniej 60% alkoholu.
- Należy zapewnić i zachęcać pracowników do używania środków do czyszczenia i dezynfekcji wspólnych powierzchni przed i po skorzystaniu z takich powierzchni, a następnie do higieny 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, powinno 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 (DEC) wskazane przez Agencję Ochrony Środowiska (EPA) jako skuteczne przeciwko COVID 19.
- Należy zapewnić czyszczenie i dezynfekcję miejsc, w których mogła przebywać osoba, u której potwierdzono zarażenie COVID-19, przy czym czyszczenie i dezynfekcja muszą obejmować co najmniej wszystkie obszary o dużym ruchu i często dotykane powierzchnie.
- Przed powrotem do pracy należy przeprowadzić kontrole i oceny systemów kuchennych, tak aby zapewnić zdrowe i bezpieczne środowisko.
- Należy zrezygnować z używania urządzeń (np. brzęczyków) informujących klientów o zwolnieniu miejsca lub o gotowym zamówieniu, chyba że urządzenia takie są dokładnie czyszczone i dezynfekowane po każdym użyciu.
- Usługi na wynos/z dostawą:
  - 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.
- 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.

#### *Zalecane najlepsze praktyki*

- Tam, gdzie to możliwe, należy zwiększyć przepływ powietrza zewnętrznego (np. otwierając okna i drzwi), zachowując przy tym środki bezpieczeństwa.
- Pracownicy przygotowujący posiłki podczas zmiany nie powinni zmieniać/wchodzić na stanowisko pracy innej osoby, chyba że zostanie ono odpowiednio oczyszczone/zdezynfekowane.
- 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).
- Środki dezynfekujące powinny być dostępne we wszystkich miejscach, w których często dotyka się do różnych powierzchni (np. przy wyjściu z toalety), należy je umieścić w dogodnych miejscach, np. przy wejściu, wyjściu i kasie. Jeśli to możliwe, należy zainstalować bezdotykowy dystrybutor odkażacza do rąk.

### **Komunikacja**

#### *Nakazy*

- Należy potwierdzić zapoznanie się i zrozumienie stanowych wytycznych dla branży oraz ich wdrożenie.
- Należy zamieścić oznaczenia przypominające pracownikom i gościom o konieczności przestrzegania właściwej higieny, zasad dystansu społecznego, właściwego stosowania środków ochrony indywidualnej oraz protokołów czyszczenia i dezynfekcji.
- Należy natychmiast powiadomić stanowy i lokalny wydział zdrowia, jeśli pracownik, który miał bliski kontakt z innymi osobami uzyskał pozytywny wynik testu na COVID-19.
- Należy współpracować przy śledzeniu kontaktów, w tym powiadamiać o potencjalnych kontaktach w miejscu pracy, zachowując przy tym poufność wymaganą w świetle przepisów stanowych i federalnych.
- W dobrze widocznych miejscach w lokalu należy zamieścić plany bezpieczeństwa.

#### *Zalecane najlepsze praktyki*

- Do komunikacji z klientami oczekującymi na zamówienie/wskazanie miejsce należy używać ogłoszeń dźwiękowych, wiadomości tekstowych lub powiadomień na ekranach.
- Należy ustalić plan komunikacji dla pracowników, dostawców i klientów, który obejmuje spójny sposób przekazywania aktualnych informacji.

## **Badania kontrolne**

### *Nakazy*

- Chorzy pracownicy powinni pozostać w domu lub wrócić do domu, jeśli zachorują w pracy.
- Należy wdrożyć obowiązkowe, codzienne praktyki badań kontrolnych stanu zdrowia swoich pracowników i, tam gdzie to możliwe, dostawców, badań takich nie należy wymagać od klientów i pracowników realizujących dostawy (np. kwestionariusz, kontrola temperatury), i pytać o (1) objawy COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni (2) dodatni wynik testu na COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni i/lub (3) bliski kontakt z osobą, u której w ciągu ostatnich 14 dni potwierdzono lub podejrzewało się COVID 19.
- Należy zapoznać się z wytycznymi NYS 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.
- Lokale nie mogą wymagać od klientów poddania się badaniu kontrolnemu stanu zdrowia ani podania danych kontaktowych.
- Osoby przeprowadzające badania kontrolne powinny być przeszkolone przez osoby wyznaczone przez pracodawcę i zaznajomione z protokołami CDC, NYS DOH i Agencji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (Occupational Safety and Health Administration, OSHA) oraz nosić odpowiednie środki ochrony indywidualnej, w tym przynajmniej osłonę twarzy.
- Należy określić osobę kontaktową, którą pracownicy powinni informować, jeśli później będą odczuwali objawy związane z COVID-19, jak wskazano w kwestionariuszu.

### *Zalecane najlepsze praktyki*

- Należy zapobiegać bliskim lub bezpośrednim kontaktom między pracownikami przed zakończeniem badania kontrolnego (np. przeprowadzać kontrolę zdalnie).
- Codzienne kontrole temperatury mogą być przeprowadzane zgodnie z wytycznymi Komisji ds. Równości Praw w Zatrudnieniu lub NYS DOH.
- Należy prowadzić rejestr dla każdej osoby, w tym pracowników i dostawców, którzy mogą mieć bliski lub bezpośredni kontakt z innymi osobami w miejscu pracy lub obszarze, tak aby wszystkie kontakty można było zidentyfikować, prześledzić i powiadomić w przypadku zdiagnozowania u pracownika COVID 19; nie dotyczy to klientów i dostaw realizowanych przy użyciu odpowiednich środków ochrony indywidualnej lub w sposób bezkontaktowy.
- Należy zapewnić klientom opcję podania informacji kontaktowych, aby można ich było zarejestrować i skontaktować się z nimi w celu śledzenia kontaktów.

**Wydział Zdrowia miasta Nowy Jork może zmienić zalecenia w miarę rozwoju sytuacji.**

6.21.20