

Aller au restaurant en toute sécurité pendant l'urgence de santé publique de la COVID-19

La COVID-19 continue de se propager dans nos communautés, et chaque rassemblement à l'extérieur de chez vous comporte des risques. Avec la reprise des activités, comme les sorties au restaurant, il est essentiel de continuer à prendre des mesures pour prévenir la transmission de la COVID-19.

Prenez quelques minutes pour réfléchir à la manière de manger au restaurant en toute sécurité, en vous protégeant, en protégeant les autres clients ainsi que le personnel du restaurant qui vous sert. Soutenez les restaurants de NYC — mais faites-le en toute sécurité !

Si vous envisagez d'aller au restaurant, suivez ces conseils pour réduire le risque de propagation de la COVID-19.

- **Restez chez vous si vous ne vous sentez pas bien, ou si vous êtes à risque de développer des complications de la COVID-19.** Si vous sortez en étant malade, vous risquez de contaminer d'autres personnes. Si vous souffrez d'un problème de santé sous-jacent ou si vous êtes âgé(e) de plus de 65 ans, envisagez de rester chez vous pour vous protéger.
- **Limitez votre temps d'attente.** Réservez à l'avance, lisez le menu en ligne avant de vous rendre au restaurant, ou passez votre commande en attendant de vous asseoir à votre table. Cela permettra de réduire votre risque d'exposition.
- **Portez un masque à tout moment lorsque vous n'êtes pas en train de manger ou de boire.** Rappelez-vous que vous pouvez transmettre la COVID-19, même si vous n'avez pas de symptômes. Porter un masque permet de protéger les personnes qui vous entourent. Les personnes qui ne tolèrent pas le port du masque pour des raisons médicales et les enfants âgés de 2 ans et moins ne sont pas obligés d'en porter.
- **Gardez vos distances !** Dans la mesure du possible, tenez-vous à au moins six pieds des autres clients et du personnel du restaurant. Pensez à respecter cette distance lorsque vous attendez d'être conduit(e) à votre table ou lorsque vous allez aux toilettes.
- **Pratiquez une bonne hygiène des mains.** Utilisez du désinfectant pour les mains en entrant, juste avant de manger et après avoir quitté le restaurant. Lavez-vous les mains à l'eau et au savon pendant au moins 20 secondes lorsque vous allez aux toilettes.

Afin de réduire le risque pour leurs clients, les restaurants mettent également en place de nouvelles mesures. Par exemple :

- Vérifier que les employés ne présentent pas de symptômes de la COVID-19 avant de prendre leur service, et les renvoyer chez eux lorsqu'ils sont malades.
- S'assurer que le personnel porte un masque pour protéger la clientèle et leurs collègues.
- Espacer les tables de manière à maintenir une distance d'au moins six pieds entre chaque groupe de clients.
- Favoriser la distanciation physique dans les espaces étroits et les zones de files d'attente (par exemple, aux toilettes) en plaçant du ruban adhésif, des panneaux ou d'autres repères pour s'assurer que les personnes maintiennent une distance d'au moins six pieds entre elles.

- Placer du désinfectant pour les mains dans les espaces fréquentés par la clientèle, comme l'entrée et la caisse.
- Renforcer le nettoyage des surfaces fréquemment touchées comme les robinets, poignées de porte et comptoirs.

Pour des informations générales sur la COVID-19, y compris sur comment se prémunir contre la stigmatisation, consultez nyc.gov/health/coronavirus.

Pour trouver un centre de test près de chez vous, consultez le site nyc.gov/covidtest ou appelez le **311**.

Les recommandations du Département de la santé de NYC peuvent changer à mesure que la situation de la COVID-19 évolue. 6.21.20