

Come mangiare fuori casa in sicurezza durante l'emergenza sanitaria pubblica di COVID-19

La malattia da coronavirus 2019 (COVID-19) continua a diffondersi nelle nostre comunità e vi sono rischi ogni volta che si incontrano altre persone fuori casa. Quando iniziamo a tornare ad attività come cenare fuori, è essenziale che continuiamo ad adottare misure per impedire la trasmissione della COVID-19.

Dedica qualche minuto per scoprire come cenare in sicurezza, proteggendo te, i tuoi commensali e il personale del ristorante che ti serve. Sostieni i ristoranti della Città di New York, ma fallo in sicurezza!

Se hai intenzione di cenare fuori, segui questi suggerimenti per ridurre il rischio di diffusione della COVID-19:

- **Resta a casa se non ti senti bene o se sei esposto a un maggior rischio di complicanze da COVID-19.** Se esci quando sei ammalato, rischi di ammalare gli altri. Se hai una condizione di salute di base o hai più di 65 anni, considera di restare a casa per proteggerti.
- **Limita il tempo di attesa.** Prenota in anticipo, guarda il menu online prima di recarti al ristorante oppure ordina mentre sei in attesa del tuo tavolo. In questo modo, ridurrai al minimo le possibilità di esposizione.
- **Indossare sempre una mascherina per il viso quando non mangi o non bevi.** Ricorda che puoi diffondere la COVID-19 anche se non hai sintomi. Indossare una mascherina per il viso protegge le persone intorno a te. Le persone che soffrono di intolleranze mediche alle mascherine per il viso e i bambini che non hanno compiuto 2 anni di età non devono indossarle.
- **Mantieniti a distanza!** Rimani ad almeno 1,8 metri (6 piedi) di distanza dagli altri commensali che non fanno parte della tua comitiva e dal personale del ristorante, per quanto possibile. Presta attenzione a mantenerti a distanza quando attendi di sederti o mentre sei in coda per i servizi igienici.
- **Adotta una sana igiene delle mani.** Utilizza un disinfettante per le mani all'ingresso, appena prima di mangiare e dopo aver lasciato il ristorante. Lavati le mani con acqua e sapone per almeno 20 secondi ogni volta che ti rechi ai servizi igienici.

Per ridurre il rischio per i loro clienti, anche i ristoranti apporteranno delle modifiche, tra cui:

- Controllare il personale per accertare che nessun collaboratore presenti i sintomi della COVID-19 prima di iniziare ogni turno ed eventuale congedo a casa in caso di malattia.
- Garantire che il personale indossi una mascherina per il viso per proteggere i commensali e gli altri membri del personale.
- Distanziare i tavoli da pranzo in modo che vi sia una distanza di almeno 1,8 metri (6 piedi) tra ogni comitiva.
- Promuovere l'allontanamento fisico in spazi ristretti e le aree in cui si formano code (come i servizi igienici) posizionando nastro, cartelli o altre demarcazioni per fare in modo che le persone rimangano ad almeno 1,8 metri (6 piedi) di distanza tra loro.

- Posizionamento di disinfettante per le mani nelle aree di accesso dei clienti, come nelle aree antistanti all'ingresso e i registratori di cassa.
- Maggiore pulizia di superfici toccate di frequente, come rubinetti, maniglie e banconi.

Per informazioni generali sulla COVID-19, oltre a come difendersi dai pregiudizi, visita il sito nyc.gov/health/coronavirus.

Per trovare un centro in cui effettuare il test, visita il sito nyc.gov/covidtest o chiama il **311**.

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

6.21.20