

Niniejsza publikacja zawiera informacje aktualne na dzień 22 września 2020 r.

ZEZWOLENIE NA PONOWNE OTWARCIE DODATKOWYCH BRANŻ W MIEŚCIE NOWY JORK:

O czym pracownicy powinni wiedzieć



- W mieście Nowy Jork obecnie panuje Faza 4 ponownego otwarcia.
- **Na dzień 30 września 2020 r.:**
 - **Ponowne otwarcie lokali gastronomicznych można realizować na podstawie ścisłych zasad.** Więcej informacji można znaleźć w wytycznych dotyczących ponownego otwarcia w niniejszym dokumencie. Warto również przeczytać [Najczęściej zadawane pytania dotyczące ponownego otwarcia lokali gastronomicznych w mieście Nowy Jork](#), przygotowane przez doradcę burmistrza.
 - **Baseny kryte mogą zostać ponownie otwarte z ograniczeniem do 33% ich możliwości.**
- Aktualne informacje są dostępne na stronie nyc.gov/workers.

W mieście Nowy Jork mogą zostać ponownie otwarte następujące branże:

- Usługi i lokale gastronomiczne w pomieszczeniach, w tym restauracje, firmy i inni sprzedawcy/koncesjonowane podmioty zajmujące się obrotem żywnością (od dnia 30 września)
- Centra handlowe i kasyna (od dnia 9 września)
- Siłownie i kluby fitness (od dnia 2 września)
- Sztuka i rozrywka niskiego ryzyka zakażenia w pomieszczeniach, w tym muzea, strefy historyczne, akwaria i inne wydarzenia kulturalne niskiego ryzyka zakażenia w pomieszczeniach (od dnia 24 sierpnia 2020 r.)
- Tory do kręgli (od dnia 17 sierpnia 2020 r.)

Jeśli pracujesz w którejkolwiek z wymienionych branż, poniżej znajdziesz niektóre wymagania ogólne i wymagania dla konkretnych branż, jakie musi spełnić Twój pracodawca. Szczegółowe wytyczne można znaleźć na stronie forward.ny.gov. W razie pytań na temat ponownego otwarcia, wytycznych dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy lub w celu zgłoszenia pracodawcy, który nie przestrzega wymogów związanych z ponownym otwarciem, należy zadzwonić na infolinię ds. ochrony pracowników pod numer **311** lub pod numer **1-212-436-0381**.

Ogólne wymagania dotyczące wszystkich pracodawców przy ponownym otwieraniu firmy

<p>Komunikacja i kontrola</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Umieszczenie planu bezpieczeństwa w widocznym miejscu w zakładzie pracy. • Przeszkolenie wszystkich pracowników w zakresie protokołów bezpieczeństwa i higieny. • Codziennie badania sprawdzające stan zdrowia pracowników i, jeśli to konieczne, innych osób (kontrahentów, sprzedawców, klientów). Pracodawca musi wysłać do domu pracowników, którzy są chorzy lub zachorują. • Umieszczenie tablic dla pracowników i ogółu społeczeństwa z informacją o protokołach bezpieczeństwa i higieny.
<p>Sprzęt ochronny</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zapewnienie wszystkim pracownikom bezpłatnych osłon twarzy i możliwości ich wymiany. Pracodawca musi przeszkolić wszystkich pracowników w zakresie używania, czyszczenia i utylizacji sprzętu ochronnego. Pracodawca musi zadbać o to, aby pracownicy nosili osłony twarzy podczas kontaktów z klientami i osobami odwiedzającymi oraz gdy nie ma możliwości zachowania odstępu 2 m od innych osób.
<p>Higiena, czyszczenie i dezynfekcja</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zapewnienie i utrzymanie stanowisk higieny rąk dla personelu, w tym mydła i wody do mycia rąk oraz ręczników papierowych, a w miejscach, gdzie nie ma możliwości umycia rąk, także środka dezynfekującego do rąk na bazie alkoholu o stężeniu co najmniej 60%. • Regularne czyszczenie i dezynfekcja przestrzeni wspólnych oraz często dotykanych powierzchni i przedmiotów — co najmniej raz dziennie. Przykłady: klamki, poręcze, włączniki światła, toalety. Pracodawca jest zobowiązany do czyszczenia i dezynfekowania miejsc i powierzchni, z których korzystają klienci i osoby odwiedzające — po każdym użyciu. • Ograniczenie wspólnego korzystania ze sprzętu i narzędzi oraz regularne czyszczenie i dezynfekowanie sprzętu i narzędzi po każdym użyciu. Jeśli nie ma możliwości ograniczenia wspólnego użytkowania lub czyszczenia sprzętu z powodu ryzyka potencjalnego uszkodzenia, pracodawca musi wymagać od pracowników noszenia rękawiczek.

Dystans fizyczny	<ul style="list-style-type: none"> • Zapewnienie zachowania odstępu 2 m między poszczególnymi osobami wszędzie tam, gdzie to możliwe. • Od klientów i osób odwiedzających należy wymagać noszenia osłony twarzy, pod warunkiem, że mają więcej niż 2 lata i nie mają przeciwwskazań medycznych do noszenia osłony twarzy. • W przypadku małych powierzchni, takich jak toalety i pomieszczenia socjalne, pracodawca powinien umieścić oznakowanie informujące o ograniczeniu liczby osób.
-------------------------	---

Wymagania dotyczące USŁUG / LOKALI GASTRONOMICZNYCH W POMIESZCZENIACH

Pracodawca jest zobowiązany do podjęcia następujących środków:

- (przed ponownym otwarciem) Przeprowadzenie pełnej kontroli przed wznowieniem działalności i ocena systemów kuchennych w celu zapewnienia zdrowego i bezpiecznego środowiska pracy.
- Posiadanie zamontowanego na terenie lokalu zaawansowanego systemu filtracji powietrza.
- Ograniczenie liczby osób do 25% maksymalnej pojemności pomieszczenia. *Maksymalna pojemność pomieszczenia obejmuje pracowników i klientów.*
 - Obiekty gastronomiczne muszą ograniczyć liczbę klientów w przestrzeni prowadzenia działalności do 50 osób lub 25% maksymalnej pojemności pomieszczenia w zależności od tego, która z tych wartości jest mniejsza.
- Wywieszenie w widocznych miejscach wewnątrz i na zewnątrz obiektu w miejscach, w których klienci mogą to zobaczyć:
 - informacji o maksymalnej dozwolonej liczbie klientów w lokalach gastronomicznych wynoszącej 25% pojemności pomieszczenia.
 - numerów telefonów i SMS do zgłaszania naruszeń:
 - nr tel. (833) 208 4160
 - przesłać wiadomość SMS o treści VIOLATION na numer (855) 904 5036
- Pomiar temperatury każdego klienta przy drzwiach i zakaz wstępu wszystkim osobom o temperaturze wyższej niż 37,7°C.
- Gromadzenie informacji — imię i nazwisko, numer telefonu i adres — od jednego członka grupy do celów śledzenia kontaktu.
- Zakaz obsługi klientów przy barze.
- Zamknięcie usług gastronomicznych w pomieszczeniach o północy.
- Stosowanie produktów do czyszczenia i dezynfekcji wskazanych przez amerykański Urząd Ochrony Środowiska (U.S. Environmental Protection Agency, EPA) jako środki skuteczne w zwalczaniu COVID-19.
- Wyraźne wyznaczenie odległości 2 m w każdym miejscu tworzenia się kolejki, w tym w toaletach, punktach odbioru zamówień lub płatności.
- Wyznaczenie osobnych wejść i wyjść dla klientów i pracowników tam, gdzie to możliwe.
- Ograniczenie wspólnego użytkowania narzędzi i sprzętu kuchennego, np. garnków i patelni lub wymaganie od pracowników noszenia rękawiczek lub mycia rąk przed i po jego użyciu.
- Upewnienie się, że wszyscy pracownicy, w tym także pracownicy pracujący przy stolikach, przestrzegają stanowych i lokalnych przepisów sanitarnych. *Pracownicy, którzy noszą rękawiczki, powinni je często zmieniać, a dodatkowo po każdej zmianie wykonywanego zadania. Pracownicy, którzy nie noszą rękawiczek, muszą często myć ręce wodą i mydłem.*
- Zapewnienie środków do czyszczenia i dezynfekcji stosowanych przed i po dotknięciu miejsc oraz powierzchni wspólnych.
- Stosowanie takich urządzeń, jak brzęczyk, w celu ostrzegania klientów o dostępności miejsca, jeśli wyposażenie można wyczyścić i zdezynfekować po każdym użyciu; wyczyścić i zdezynfekować menu wielokrotnego użytku, sztucce, pojemniki na przyprawy po każdym użyciu; lub zapewnić jednorazowe pojemniki na przyprawy i sztucce.
- (na wynos/dostawę) Zapewnienie stanowisk higieny rąk dla klientów oczekujących na jedzenie i/lub napoje oraz upewnienie się, że okna/drzwi są otwarte w celu zapewnienia wentylacji, jeśli odbiór/dostawa odbywają się wewnątrz pomieszczenia.
- Ograniczenie i ustawienie stołów wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń w taki sposób, aby były oddalone od siebie o 2 m we wszystkich kierunkach. Jeśli zachowanie odległości nie jest możliwe, pracodawca musi zamontować fizyczne bariery o wysokości co najmniej 1,5 m bez blokowania wyjść ewakuacyjnych lub przeciwpożarowych.
- Ograniczenie liczby miejsc przy stole do maksymalnie 10 klientów, którzy muszą należeć do tej samej grupy, ale niekoniecznie muszą mieszkać w tym samym gospodarstwie domowym. *Stoły o powierzchni wspólnej są dozwolone tylko wtedy, gdy różne grupy mogą być oddalone od siebie o 2 m.*

Wymagania dotyczące POMIESZCZEŃ DO GIER HAZARDOWYCH / KASYN

Pracodawca jest zobowiązany do podjęcia następujących środków:

- (przed ponownym otwarciem) Przeprowadzenie pełnej kontroli przed wznowieniem działalności i ocena systemów mechanicznych; wody; windy; oraz systemów ogrzewania, wentylacji i klimatyzacji (HVAC) w celu zapewnienia zdrowego i bezpiecznego środowiska.
 - Posiadanie systemu filtrowania powietrza klasy MERV-13 lub wyższej. Obiekty, które nie mogą działać w ramach tej klasy, muszą przy pomocy certyfikowanego inżyniera HVAC lub Amerykańskiego Stowarzyszenia Inżynierów Ogrzewnictwa, Chłodnictwa i Klimatyzacji (ASHRAE) przygotować dokumentację dotyczącą braku możliwości osiągnięcia tej klasy. Obiekty muszą:
 - przedstawić dokumentację stanowemu lub miejskiemu wydziałowi zdrowia z uwzględnieniem kosztów modernizacji do klasy MERV-13;
 - wystąpić o zezwolenie na eksploatację klasy MERV-12 lub MERV-11 przy minimalnej dopuszczalnej mocy; oraz
 - zastosować dodatkowe protokoły wentylacji i łagodzenia skutków zgodnie z wytycznymi Centrów Kontroli i Prewencji Chorób (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
- Protokoły łagodzenia skutków obejmują między innymi:
- otwieranie okien zgodnie z dostępnymi możliwościami;
 - zwiększenie stopnia wentylacji i wentylacji z użyciem powietrza zewnętrznego do maksimum możliwości;
 - zapewnienie działania systemów przez większą liczbę godzin;
 - utrzymanie systemów, które zwiększają dopływ świeżego powietrza;
 - ograniczenie lub wyeliminowanie recyrkulacji do maksimum możliwości;
 - zastosowanie ultrafioletowego promieniowania bakterioobójczego (UVGI) w celu dezaktywacji cząsteczek wirusów unoszących się w powietrzu;
 - montaż przenośnych filtrów powietrza;
 - regularne kontrolowanie systemów i filtrów, aby zapewnić ich prawidłowe działanie; oraz
 - uszczelnienie filtrów, aby uniemożliwić ich obejście.
- Ograniczenie liczby osób do 25% maksymalnej pojemności pomieszczenia. *Maksymalna pojemność pomieszczenia obejmuje pracowników i klientów.*
 - Uniemożliwienie wstępu klientom, którzy nie noszą osłon twarzy. Jedyne wyjątki opisano w sekcji Dystans fizyczny w obszarze Ogólne wymagania. *Klienci mogą zdjąć osłonę twarzy przy wejściu w celu potwierdzenia swojej tożsamości. Muszą jednak zachować odległość co najmniej 2 m od innych osób.*
 - Zapewnienie 2 m odległości między członkami różnych grup, chyba że bezpieczeństwo lub czynność wymagają mniejszej odległości.
 - Wyraźne wyznaczenie 2 m odległości we wspólnych obszarach dla pracowników, np. w pomieszczeniach socjalnych, oraz w miejscach, gdzie klienci mogą się gromadzić lub tworzyć kolejki, np. w obszarach przeznaczonych do siedzenia lub w toaletach. Wykluczenie miejsc do siedzenia lub maszyn, w przypadku których zachowanie odległości 2 m nie jest możliwe.
 - Użycie pracowników ochrony lub większej liczby pracowników do kontrolowania ruchu klientów, egzekwowania maksymalnej pojemności obszaru rozgrywania gier, aby zapewnić dystans fizyczny, i upewnić się, że klienci nie gromadzą się ani nie wałęsają się.
 - Zamknięcie punktów gastronomicznych w strefie gier.
 - Zakaz występów na żywo.
 - Montaż fizycznych barier między sprzedawcami a klientami, nawet jeśli uzyskanie dystansu 2 m jest możliwe.
 - Umieszczenie środka dezynfekującego do rąk w różnych obszarach obiektu gier hazardowych.
 - Czyszczenie wspólnego sprzętu po każdym użyciu i udostępnienie klientom środków do czyszczenia i dezynfekcji. Pracownicy muszą być wyznaczeni do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu między kolejnymi użyciami, ale pracodawca może od klientów wymagać czyszczenia sprzętu przed i po każdym użyciu. Klienci przed użyciem maszyn muszą mieć możliwość poproszenia o ich wyczyszczenie i dezynfekcję.
 - Rezerwacja miejsca poza salą gier, aby pracownicy mogli obserwować dystans społeczny podczas spożywania posiłków. Dzielenie się jedzeniem i napojami jest zabronione.
 - Ograniczenie liczby klientów w dowolnej przestrzeni prowadzenia działalności do mniej niż 50 osób lub 25% maksymalnej pojemności pomieszczenia w zależności od tego, która z tych wartości jest mniejsza. *Maksymalna pojemność pomieszczenia obejmuje pracowników i klientów.*
 - Czyszczenie i dezynfekowanie wspólnych stanowisk pracy, np. kaset na gotówkę, pomiędzy każdym użyciem przez innego pracownika.
 - Zapewnienie, że klienci nigdy nie dotykają kart innych klientów oraz, jeśli to możliwe, zmiana konfiguracji gier w celu skrócenia czasu dotykania kart przez klientów. Nowi krupierzy muszą zastępować odchodzących krupierów, ogłaszając słownie swoje przybycie zamiast „stuknięcia ręką”.

Wymagania dotyczące stanowisk stawiania zakładów sportowych:

- Umieszczenie znaczników w takich miejscach, aby zapewnić 2 m odległości między klientami, którzy stoją w kolejce, oraz zamontowanie bariery między klientami a personelem obsługi zgodnie z wytycznymi Administracji Bezpieczeństwa i Higieny Pracy (OSHA).

Wymagania dotyczące maszyn do gier:

- Ustawienie automatów na monety i innych automatów do gier w taki sposób, aby były oddalone od siebie o 2 m w każdym kierunku. W celu zapewnienia dystansu fizycznego pracodawca może być zmuszony do przestawienia lub wyeliminowania niektórych automatów z użytkowania.
- Czyszczenie i dezynfekowanie automatów do gier, automatów na monety oraz innych wspólnych przedmiotów i sprzętu co najmniej co cztery godziny.

Wymagania dotyczące kości i innych gier, w których krzesła nie są używane:

- Umieszczenie znaczników w takich miejscach, aby zapewnić 2 m odległości między klientami, oraz zamontowanie fizycznych barier, aby oddzielić klientów od siebie wokół stołu.

Ważne: Kasyna NIE MOGĄ oferować gier rozgrywanych na stołach, jeśli między graczami przy stołach nie zostaną zamontowane fizyczne bariery, a Komisja Gier miasta Nowy Jork nie zatwierdzi tych barier. Kasyna muszą ustawić stoły w taki sposób, aby zachować 2 m odległości między nimi.

Inne wymagania dotyczące gier rozgrywanych na stole, np. pokera i Blackjacka:

- (przed zmianą graczy/krupiera) Czyszczenie i dezynfekowanie (lub zastąpienie i wymiana na nowe, w zależności od zastosowania) następujących elementów:
 - obszary krzesel;
 - poręcze stołów do gier;
 - główce kół ruletki;
 - kulki;
 - kasetki;
 - kości; oraz
 - przyciski włączania/wyłączania.
- Od klientów należy wymagać stosowania środka dezynfekującego do rąk przed dołączeniem do gry.
- Czyszczenie i dezynfekowanie (lub zastąpienie i wymiana na nowe, w zależności od zastosowania) maszyn do sortowania Chipper Champs oraz podium do gry w pit i pokera co godzinę oraz wózków, uchwytów na odrzucone karty do Blackjacka, stosy odrzuconych kart do gry w Bakarata i twarde podłoża do gry co cztery godziny.
- Usuwanie żetonów z gry po przegranej klienta lub ich zwróceniu oraz czyszczenie i dezynfekowanie przed ich ponownym wprowadzeniem do gry.

Wymagania dotyczące CENTRÓW HANDLOWYCH

Pracodawca jest zobowiązany do podjęcia następujących środków:

- (przed ponownym otwarciem) Przeprowadzenie pełnej kontroli przed wznowieniem działalności i ocena systemów mechanicznych; wody; windy; oraz systemów ogrzewania, wentylacji i klimatyzacji (HVAC) w celu zapewnienia zdrowego i bezpiecznego środowiska.
 - (**centra handlowe większe niż 243 840 m**) Posiadanie systemu filtrowania powietrza klasy MERV-13 lub wyższej. Obiekty, które nie mogą działać na poziomie tej klasy, muszą przy pomocy certyfikowanego inżyniera HVAC lub Amerykańskiego Stowarzyszenia Inżynierów Ogrzewnictwa, Chłodnictwa i Klimatyzacji (ASHRAE) przygotować dokumentację dotyczącą niemożności osiągnięcia tej klasy. Obiekty muszą:
 - przedstawić dokumentację stanowemu lub miejskiemu wydziałowi zdrowia;
 - wystąpić o zezwolenie na eksploatację klasy MERV-12 lub MERV-11 przy minimalnej dopuszczalnej mocy; oraz
 - zastosować dodatkowe protokoły wentylacji i łagodzenia skutków zgodnie z wytycznymi Centrów Kontroli i Prewencji Chorób (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
- Protokoły łagodzenia skutków obejmują między innymi:
- zwiększenie stopnia wentylacji i wentylacji z użyciem powietrza zewnętrznego do maksimum możliwości;
 - zapewnienie działania systemów przez większą liczbę godzin;
 - utrzymanie systemów, które zwiększają dopływ świeżego powietrza;
 - ograniczenie lub wyeliminowanie recyrkulacji zgodnie z dostępnymi możliwościami;
 - zastosowanie ultrafioletowego promieniowania bakterioobójczego (UVGI) w celu dezaktywacji cząsteczek wirusów unoszących się w powietrzu;
 - montaż przenośnych filtrów powietrza;
 - regularne kontrolowanie systemów i filtrów, aby zapewnić ich prawidłowe działanie; oraz
 - uszczelnienie filtrów, aby uniemożliwić ich obejście.
- (**centra handlowe mniejsze niż 243 840 m**) Posiadanie systemu filtrowania powietrza klasy MERV-11, a najlepiej MERV-13 lub wyższej zgodnie z certyfikatem i dokumentacją opracowanymi przez zawodowego, licencjonowanego inżyniera budowlanego HVAC lub ASHRAE.
 - Ograniczenie liczby osób do 50% maksymalnej pojemności pomieszczenia. Maksymalna pojemność pomieszczenia obejmuje pracowników i klientów.
 - Zakaz wstępu klientom bez osłony twarzy. Jedyne wyjątki opisano w części „Dystans fizyczny” w rozdziale „Ogólne wymagania”.
 - Zapewnienie 2 m odległości między członkami różnych grup.
 - Pracodawca musi zadbać o to, aby pracownicy nosili osłony twarzy podczas kontaktów z klientami, a klienci nosili osłony twarzy, gdy znajdują się w odległości mniejszej niż 2 m od innych osób.
 - Użycie pracowników ochrony lub większej liczby pracowników do kontrolowania ruchu klientów, aby upewnić się, że klienci nie gromadzą się ani nie błądzą.
 - Umieszczenie środka dezynfekującego do rąk w popularnych miejscach.
 - Zamknięcie udogodnień, np. wspólnych miejsc do siedzenia, fontann, barów samoobsługowych i stoisk z próbkami, a także zawieszenie usług odprowadzania samochodów na parking.
 - Postępowanie zgodnie z wytycznymi Wydziału Zdrowia stanu Nowy Jork (New York State Department of Health) „Tymczasowe wytyczne dotyczące usług gastronomicznych w okresie zagrożenia zdrowia publicznego COVID-19” (Interim Guidance for Food Services during the COVID-19 Public Health Emergency) w przypadku pasaży gastronomicznych. Obejmuje to:
 - utrzymywanie dystansu fizycznego między stolikami i miejscami do siedzenia;
 - utrzymywanie dystansu społecznego między grupami klientów; oraz
 - ograniczenia dotyczące liczby osób.

Wymagania dotyczące SIŁOWNI I KLUBÓW FITNESS

Niniejsze wytyczne dotyczą zajęć i obiektów fitness, w tym między innymi:

- samodzielnych, hotelowych*, osiedlowych* i biurowych siłowni/klubów fitness
- siłowni i klubów fitness na uczelniach wyższych
- jogi/pilatesu/przy drążku
- siłowni bokserskich/kick-boxingu
- obozów fitness
- treningu CrossFit lub innych treningów pliometrycznych
- innych grupowych zajęć fitness

Uwaga:

- Baseny kryte mogą zostać ponownie otwarte 30 września 2020 r. Jednak obiekty kąpielowe, np. sauny, łaźnie parowe i kryte baseny spa, muszą pozostać zamknięte. Wytyczne dla przedsiębiorców/operatorów basenów można znaleźć pod adresem [nyc.gov/health](https://www.nyc.gov/health).
- Ponowne otwarcie grupowych zajęć fitness w pomieszczeniach w mieście Nowy Jork jest zabronione do odwołania.

*Siłownie osiedlowe i hotelowe oraz kluby fitness muszą dysponować personelem, aby zapewnić przestrzeganie wytycznych w obiekcie.

Pracodawca jest zobowiązany do podjęcia następujących środków:

- Zaplanowanie kontroli Wydziału Zdrowia miasta Nowy Jork w ciągu 14 dni od ponownego otwarcia.
- Posiadanie systemu wentylacji klasy MERV-13 lub wyższej. Obiekty, które nie mogą eksploatować urządzeń tej klasy, muszą przygotować profesjonalną dokumentację z zakresu ogrzewania, wentylacji i klimatyzacji (HVAC), dotyczącą niemożności osiągnięcia tej klasy i zastosować dodatkowe protokoły wentylacji i łagodzenia skutków zgodnie z wytycznymi Amerykańskiego Stowarzyszenia Inżynierów Ogrzewnictwa, Chłodnictwa i Klimatyzacji (ASHRAE) i Centrów Kontroli i Prewencji Chorób (Centers for Disease Control and Prevention, CDC).
- Postępowanie zgodnie z wytycznymi CDC w zakresie czyszczenia i dezynfekcji oraz prowadzenie rejestrów zawierających datę, godzinę i zakres czyszczenia.
- Ograniczenie liczby osób do 33% maksymalnej pojemności pomieszczenia. Dotyczy to również basenów krytych. *Maksymalna pojemność pomieszczenia obejmuje pracowników i klientów.*
- Zamknięcie basenów z wirami wodnymi, saun, łaźni parowych i fontann wodnych. *Stanowiska do napełniania butelek wodą mogą pozostać otwarte.*
- Zamknięcie wspólnych pryszniców. Obiekty mogą oferować indywidualne prysznice, ale wyłącznie wtedy, gdy pracodawca zapewnia czyszczenie dezynfekcją po każdym użyciu.
- Zakaz działań wysokiego ryzyka, które wymagają kontaktu fizycznego, np. sztuk walki, boksu.
- Zapewnienie, że klienci podczas ćwiczeń zachowują odległość 2 m od innych osób.
 - Stanowiska treningowe muszą znajdować się w odległości co najmniej 2 m od siebie.
 - Ćwiczenia z obserwatorem muszą trwać możliwie jak najkrócej.
 - Trenerzy personalni muszą utrzymywać 2 m odległości, wszędzie tam, gdzie to możliwe, nosić osłonę twarzy i unikać wspólnego używania rzeczy osobistych, np. ręczników.
- Uniemożliwienie wstępu, chyba że klienci:
 1. *noszą osłonę twarzy.* Jedyne wyjątki opisano w części „Dystans fizyczny” w rozdziale „Ogólne wymagania”. Klienci, którzy z powodów medycznych nie mogą nosić osłony twarzy, muszą nosić przyłbice medyczne, chociaż CDC nie zaleca ich jako zamienników osłony twarzy.
 2. *przeszli badania sprawdzające stan zdrowia,* a przynajmniej zapytanie klientów, czy:
 - mieli objawy COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni
 - uzyskali pozytywny wynik testu na obecność COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni
 - mieli bliski kontakt z osobą z potwierdzonym zarażeniem lub podejrzaną o zarażenie COVID-19 w ciągu ostatnich 14 dni
 - w ciągu ostatnich 14 dni podróżowali do stanu wysokiego ryzyka na okres dłuższy niż 24 godziny
 3. *Podpiszą się (zdalnie lub osobiście)* oraz podadzą imię i nazwisko, numer telefonu oraz adres do celów śledzenia kontaktu. Obiekt musi przechowywać te dane przez okres 28 dni.
- Prowadzenie rejestru wszystkich osób, w tym pracowników, klientów (jak określono powyżej) oraz, jeśli to możliwe, wykonawców i dostawców, którzy mogli mieć kontakt z innymi osobami, i ich przechowywanie przez okres 28 dni. Rejestr musi zawierać informacje kontaktowe, w tym imię i nazwisko, numer telefonu i adres.
- Czyszczenie wspólnego sprzętu po każdym użyciu i udostępnienie klientom środków do czyszczenia i dezynfekcji. Pracownicy muszą być wyznaczeni do czyszczenia i dezynfekcji sprzętu między kolejnymi użyciami, ale pracodawca może od klientów wymagać czyszczenia sprzętu.
- Umieszczenie znaczników w celu zapewnienia 2 m odległości w takich miejscach, jak szatnie, toalety i pomieszczenia socjalne.
- Czyszczenie i dezynfekcja szatni oraz toalet co dwie godziny.

- Ograniczenie wspólnego używania przedmiotów i dotykania powierzchni wspólnych, z wyłączeniem sprzętu do ćwiczeń. Pracownicy muszą dezynfekować, myć ręce lub nosić rękawiczki, gdy mają kontakt z wspólnymi przedmiotami.
- Postępowanie zgodnie z wytycznymi Wydziału Zdrowia stanu Nowy Jork (New York State Department of Health), dotyczącymi sportu i rekreacji, handlu detalicznego, usług gastronomicznych, biura i opieki nad dziećmi, jeśli obiekt oferuje takie usługi.

Wymagania dotyczące SZTUKI I ROZRYWKI NISKIEGO RYZYKA ZAKAŻENIA W POMIĘSZCZENIACH

Pracodawca jest zobowiązany do podjęcia następujących środków:

- Ograniczenie liczby osób do 25% maksymalnej pojemności pomieszczenia. *Maksymalna pojemność pomieszczenia obejmuje pracowników, klientów i osoby odwiedzające.*
- Od klientów i osób odwiedzających należy wymagać wcześniejszego zakupu biletów i wyznaczenia konkretnych godzin wizyt, aby uniknąć tworzenia tłoku.
- Zachęcanie klientów i osób odwiedzających do wykonywania badań przesiewowych.
- Uniemożliwienie wstępu klientom i osobom odwiedzającym, które nie noszą osłon twarzy. Jedyne wyjątki opisano w części "Dystans fizyczny" w rozdziale „Ogólne wymagania”.
- Pracodawca musi zadbać o to, aby pracownicy nosili osłony twarzy podczas kontaktów z klientami i osobami odwiedzającymi, a klienci i osoby odwiedzające nosiły osłony twarzy, gdy znajdują się w odległości mniejszej niż 2 m od innych osób.
- Zapewnienie 2 m odległości między klientami i osobami odwiedzającymi, będącymi członkami różnych grup. *Gdy utrzymanie dystansu fizycznego nie jest możliwe, np. przy kasie, każda osoba musi nosić osłonę twarzy.*
- Zaplanowanie poczekalni i parkingów w taki sposób, aby klienci i osoby odwiedzające znajdowały się w odległości co najmniej 2 m od siebie nawzajem.
- Użycie taśmy lub znaków ze strzałkami w celu zmniejszenia dwukierunkowego ruchu pieszego w wąskich przejściach, korytarzach lub przestrzeniach.
- Umieszczenie znaczników w celu zapewnienia 2 m odległości w obszarach wspólnych, np. w kolejkach biletowych, wejściach do wind, przed eksponatami, stanowiskach rejestracji, stanowiskach badań przesiewowych.
- Kontrola ruchu klientów i osób odwiedzających. W przypadku wystaw w małych pomieszczeniach pracodawca musi obliczyć maksymalną pojemność pomieszczenia, aby uwzględnić zachowanie dystansu fizycznego i egzekwować jego maksymalną pojemność. *Pracodawca może przydzielić większą liczbę pracowników do tych obszarów, aby egzekwować maksymalną pojemność danego pomieszczenia.*
- Ograniczenie wycieczek grupowych do członków tej samej grupy i zapewnienie, że łączna liczba grup jest mniejsza niż maksymalna pojemność danego pomieszczenia, z uwzględnieniem pracowników, innych klientów oraz osób odwiedzających.
- Zamknięcie wystaw interaktywnych wysokiego ryzyka zarażenia.
- Zamknięcie wystaw i placów zabaw dla dzieci, chyba że pracodawca może czyścić i dezynfekować wystawę i sprzęt między ich użyciem przez dzieci z różnych gospodarstw domowych lub grup.
- Umieszczenie środka dezynfekującego do rąk w popularnych miejscach, np. przy eksponatach.
- Przerwanie korzystania z zestawów słuchawkowych i innego sprzętu wypożyczanego klientom i osobom odwiedzającym. Jeśli zapewnienie map jednorazowego użytku nie jest możliwe, należy pamiętać o czyszczeniu i dezynfekcji map po każdym użyciu.

Wymagania dotyczące KRĘGIELNI

Pracodawca jest zobowiązany do podjęcia następujących środków:

- Ograniczenie liczby osób do 50% maksymalnej pojemności pomieszczenia. *Maksymalna pojemność pomieszczenia obejmuje pracowników i klientów/zawodników/kibiców.*
- Zapewnienie zachowania odstępów 2 m przez pracowników rejestracji/recepcji, chyba że są oddzielone barierą fizyczną, np. ze szkła akrylowego.
- Zapewnienie, że pracownicy noszą osłony twarzy podczas kontaktów z klientami/zawodnikami/kibicami.
- Wyraźne wyznaczenie 2 m odległości w typowych obszarach dla pracowników, np. w pomieszczeniach socjalnych, oraz w miejscach, gdzie klienci mogą tworzyć kolejki, w tym w obszarach wydawania sprzętu i przy kasach.
- Zamknięcie wszystkich torów do gry w kręgle lub zamontowanie fizycznych barier między torami, aby zapewnić odległość co najmniej 2 m między różnymi grupami klientów/zawodników, również podczas trwania rozgrywki.
- Zapewnienie, że klienci/zawodnicy pozostają ze swoją grupą na przydzielonym torze.
- Rygorystyczne czyszczenie i dezynfekcja wypożyczanego lub wspólnie używanego sprzętu, np. kul do kręgli i butów do gry w kręgle, po każdym użyciu.
- Zapewnienie, że liczba klientów/zawodników podczas każdego wydarzenia jest mniejsza niż maksymalna pojemność pomieszczenia z uwzględnieniem pracowników oraz innych klientów/zawodników/kibiców.
- Zakaz podawania jedzenia i napojów.