



Reabertura da Cidade de Nova York: Lista de verificação para estabelecimentos alimentícios que oferecem serviços em locais fechados

Restaurantes e outros estabelecimentos alimentícios podem reabrir para oferecer refeições em locais fechados em NYC a partir do dia 30 de setembro de 2020. Antes de ler essa lista de verificação, consulte "[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)" (Reabertura da Cidade de Nova York: O que os estabelecimentos alimentícios precisam saber sobre refeições em locais fechados) do Departamento de Saúde e Higiene Mental de NYC (Departamento de Saúde de NYC) para saber mais sobre as diretrizes do Estado de Nova York (NYS), como impedir a transmissão da COVID-19, como reabrir seu negócio e outros tópicos.

Os restaurantes também devem seguir os requisitos do Código de Saúde de NYC, incluindo regras relacionadas a [Como fazer sua refeição na companhia de cachorros](#) em áreas de estar externas. acesse nyc.gov/health e pesquise por "Operating a Restaurant" (Como operar um restaurante) para saber mais.

Antes da reabertura

O Departamento de Saúde de NYC recomenda as seguintes etapas antes de reabrir o seu restaurante, caso ele tenha permanecido fechado, para ter certeza de que ele está pronto para receber funcionários e clientes.

- Verifique se os utilitários estão funcionando adequadamente, incluindo a rede elétrica, encanamentos, aquecimento, ventilação, ar condicionado, iluminação, gás, exaustores e sistemas de combate ao incêndio.
- Maximize o fluxo de ar externo que passa pelo sistema de ventilação.
- Verifique se todo equipamento, incluindo de cozinha, preservação de calor e frio e unidades de refrigeração estão funcionando corretamente e conseguem manter as temperaturas apropriadas
- Deixe correr água fria por todas as saídas, como torneiras e bicos de pulverizadores. E faça o mesmo com as saídas de água quente.
- Deixe correr a água pelos encanamentos, limpe e desinfete todos os equipamentos de culinária que usam o encanamento, de acordo com as instruções do fabricante.
- Verifique se as instalações de lavagem à mão estão funcionais e contêm sabão e papéis-toalha o suficiente.
- Limpe e desinfete completamente todas as áreas de contato do restaurante que não têm relação com a alimentação, incluindo banheiros e áreas de espera (confira

["General Guidance for Cleaning and Disinfecting for Non- Health Care Settings"](#)

[Orientação geral para limpeza e desinfecção de áreas relacionadas ao atendimento à saúde].

- Limpe e desinfete todas as superfícies de contato com alimentos. Verifique a etiqueta do produto para ter certeza de que o desinfetante pode ser usado com segurança em superfícies e equipamentos que encostam nos alimentos. Lembre-se de que os produtos usados para limpeza e desinfecção de superfícies de contato com alimentos são diferentes daqueles usados em superfícies nas quais não há contato com o alimento.
- Use [esterilizadores e desinfetantes registrado pela EPA](#) eficientes contra a COVID-19.
- Esvazie recipientes de gelo e lave-os, enxague-os e desinfete-os.
- Verifique todos os alimentos armazenados e descarte adequadamente aqueles que não forem mais seguros.
- Procure sinais de pragas e resolva quaisquer problemas observados (confira "[Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments](#)" [Práticas recomendadas para proteger os estabelecimentos alimentícios contra pragas]).
- Retome os serviços necessários que podem ter sido interrompidos, como controle de praga, recolhimento e reciclagem de lixo.
- Faça os reparos necessários nas instalações físicas, incluindo pisos, paredes e tetos.
- Verifique todos os suprimentos e reabasteça conforme o necessário.

Resumo dos requisitos e práticas recomendadas do Estado de Nova York (NYS)

Estas são as ordens e as práticas recomendadas das [diretrizes resumidas](#) de NYS. Reveja também as [diretrizes detalhadas](#), declare conformidade e desenvolva um [plano de segurança](#) antes de começar.

Distanciamento físico

Ordens

- Limite a capacidade interna para no máximo 25% da ocupação máxima, excluindo os funcionários.
 - Deixe bem visível o número de fregueses que somam os 25%, tanto dentro quanto fora do restaurante;
 - Afixe de forma bem visível, dentro e fora do estabelecimento (por exemplo, na porta), o telefone e o número de SMS para denunciar violações: as pessoas que testemunharem violações poderão ligar para 833-208-4160 ou enviar um SMS com "VIOLATION" (VIOLAÇÃO) para 855-904-5036;
 - Só permita a entrada de funcionários ou fregueses após medir a temperatura deles antes ou imediatamente ao entrar no estabelecimento, e se tiverem uma temperatura inferior a 100.0 °F (37,8 °C) (conforme descrito abaixo na seção "Triagem"); e
 - Só permita a entrada dos fregueses se 1 pessoa de cada grupo preencher, antes ou imediatamente ao entrar no estabelecimento, o nome completo, endereço e telefone para utilização em iniciativas de rastreamento de contato.
- Todos os funcionários devem sempre usar uma proteção facial aceitável.
- Certifique-se de que os fregueses estejam usando proteções faciais a todo instante, exceto

quando estiverem sentados, desde que tenham mais de 2 anos e que tolerem, do ponto de vista médico, o uso da proteção.

- As mesas em ambientes internos com assento para clientes devem respeitar a distância mínima de 6 pés (1,80 m) em todas as direções. Quando a distância física não for viável, erga barreiras físicas entre as mesas. Essas barreiras devem ter pelo menos 5 pés (1,5 m) de altura e não podem bloquear saídas de emergência/incêndio.
- Limite o número de fregueses em qualquer evento no estabelecimento alimentício para menos de 25% da ocupação máxima ou de acordo com as restrições de aglomeração social em vigor na região (ou seja, 50 ou menos pessoas em regiões em Fase 4, a partir de 10 de setembro de 2020).
- Só há permissão para 10 pessoas no máximo em cada mesa; as pessoas devem ser membros do mesmo grupo, mas podem ser de residências diferentes.
 - Os membros podem chegar, se acomodar e sair em horários diferentes, desde que a interação deles fique limitada apenas aos membros do grupo.
 - As mesas comunitárias só serão permitidas se for possível manter uma distância de 6 pés (1,80 m) entre os grupos.
- É proibido acomodar e atender clientes em bares. Os bares só podem ser usados pelos funcionários para prepararem bebidas que serão servidas aos clientes na mesa.
- É proibido o uso de espaços pequenos (por exemplo., freezers) por mais de uma pessoa por vez, a menos que todos os funcionários estejam usando proteções faciais. A ocupação nunca deve exceder 25% da capacidade máxima.
- Implemente medidas para reduzir o tráfego a pé nos dois sentidos.
- Monitore rigidamente o controle e o fluxo da movimentação de pessoas que chegam ao estabelecimento e dentro dele, a fim de assegurar a obediência aos requisitos de capacidade e distanciamento social. Além disso, mantenha sempre uma contagem precisa da capacidade atual para ter certeza de que não ultrapassa 25%.
- Pare de servir bebidas e alimentos aos clientes das 0h às 5h. Os clientes poderão permanecer sentados após a meia-noite por 30 minutos após o término do atendimento, apenas para terminarem a refeição.
- Certifique-se de que os buffets não sejam de self-service e que haja funcionários o suficiente para impedir que os clientes toquem em objetos comuns (por exemplo, colheres, pegadores), além de garantir o distanciamento social.
- Desenvolva um plano para as pessoas poderem manter a distância social de 6 pés (1,80 m) enquanto aguardam na fila para triagem.

Práticas recomendadas

- Garanta sempre uma distância de pelo menos 6 pés (1,80 m) entre os funcionários, a menos que a atividade principal exija uma distância mais curta. (por exemplo, cozinhar, limpar, limpar mesas).
- Modifique o uso e/ou restrinja a quantidade de estações de trabalho/áreas de assento de funcionários a fim de manter a distância de 6 pés (1,80) em todas as direções; quando o distanciamento não for viável, erga barreiras físicas de acordo com as [diretrizes da OSHA](#).
- Especifique zonas de trabalho discretas para os serviços, quando possível. Os atendentes

- devem servir zonas específicas no restaurante para minimizar os encontros.
- Certifique-se de que os funcionários da cozinha fiquem dedicados a apenas uma estação durante todo seu turno (por exemplo, salada ou grelhados ou sobremesas), na medida do possível.
 - Reconfigure as cozinhas, na medida do possível, a fim de manter o distanciamento de 6 pés (1,80 m).
 - Incentive a equipe a colocar os itens no balcão para que a próxima pessoa pegue, em vez de passar os itens de mãos em mãos.
 - Crie turnos irregulares, se for possível, para fazer trabalhos antecipadamente (por exemplo, preparação da comida).
 - Incentive a realização de reservas de assentos dos clientes.
 - Incentive os clientes a esperar no carro ou do lado de fora, mantendo uma distância social apropriada, até que a comida esteja pronta para ser servida/eles possam ser acomodados.
 - Incentive os clientes a fazer pedidos on-line ou por telefone.
 - Permita o pedido, pagamento, entrega e coleta sem contato, quando possível.
 - Assegure um processo individual para fornecedores, no qual apenas um fornecedor entrega um produto por vez, os funcionários limpam e desinfetam as superfícies mais tocadas, e o próximo fornecedor pode entrar no local.
 - Limite o número de entradas para gerenciar o fluxo de tráfego no edifício e facilitar as triagens de saúde.
 - Especifique entradas/saídas para clientes e separe as entradas/saídas para funcionários, quando for possível.

Equipamento de proteção

Ordens

- Certifique-se de que todos os funcionários usem sempre proteções faciais, pratiquem a higienização das mãos e usem obstáculos às mãos sem proteção que sejam consistentes com os Códigos Sanitários Estaduais e Locais.
 - Se os funcionários usarem luvas durante atividades de preparação não relacionadas aos alimentos, peça que as troquem com frequência e incentive-os também a trocar as luvas ao passarem para as tarefas seguintes (por exemplo, atender aos clientes e envolver talheres com guardanapos).
 - Se os funcionários não usarem luvas, peça que lavem e/ou desinfetem as mãos com frequência.
- Certifique-se de que os funcionários responsáveis por limpar as mesas lavem as mãos com água e sabão e, se usarem luvas, que troquem as luvas antes e depois da limpeza das mesas.
- Forneça aos funcionários uma proteção facial aceitável sem qualquer custo.
- Só permita a entrada de clientes no estabelecimento se estiverem usando uma proteção facial aceitável; desde que o cliente tenha mais de 2 anos e tolere, do ponto de vista médico, o uso dessa proteção.
- Exija que os clientes usem proteções faciais quando não estiverem à mesa (por exemplo, quando estiverem esperando para pegar um pedido, fazer um pedido no balcão/janela, ao

- se movimentarem no restaurante para ir até a mesa ou ao banheiro).
- Limpe, troque e proíba o compartilhamento de proteções faciais. Consulte [Guia do CDC](#) para saber mais.
 - Treine os funcionários sobre como vestir, retirar, limpar (conforme aplicável) e descartar equipamentos de proteção (PPE).

Práticas recomendadas

- Após acomodar os clientes, incentive-os, mas não exija, a usar proteções faciais ao interagirem com os funcionários ou quando não estiverem comendo/bebendo.

Sistemas de filtro de ar e de ventilação

Ordens

- Para estabelecimentos com sistemas centrais de tratamento de ar, certifique-se de que a filtragem do sistema central de climatização atenda à classificação mais alta de filtragem compatível com o equipamento de filtro e sistemas de tratamento de ar instalados, com um valor de eficiência mínimo MERV-13, equivalente ou superior (por exemplo, HEPA), conforme aplicável, e conforme documentado por um técnico, profissional ou empresa de AVAC certificada, por um profissional certificado pela [ASHRAE](#), por um profissional de retrocomissionamento certificado ou por um engenheiro civil profissional licenciado em Nova York.
- Para os estabelecimentos com sistemas centrais de tratamento de ar que não consigam atingir o nível mínimo de filtragem mencionado acima (MERV-13 ou superior), peça que um técnico, profissional ou empresa de AVAC certificada, um profissional certificado pela ASHRAE, um profissional de retrocomissionamento certificado ou um engenheiro civil profissional licenciado em Nova York certifique ou documente que o equipamento de filtragem instalado é incompatível com o nível mínimo mencionado de filtragem (MERV13 ou superior) e/ou que o sistema de tratamento não é capaz de executar o aquecimento e resfriamento mínimo que era capaz de fornecer antes da emergência da COVID-19, caso um equipamento de alto nível de filtragem estivesse instalado.
 - Armazene essa documentação para análise do estado ou de oficiais do departamento de saúde local para operar com um nível de filtragem inferior com protocolos adicionais de redução de ventilação e filtragem do ar.
 - Os estabelecimentos que possuem sistemas de tratamento de ar central e que não consigam atender a um padrão de filtragem MERV13 ou superior devem adotar protocolos adicionais de redução de ventilação e/ou filtragem de acordo com o [CDC](#) e [ASHRAE](#), incluindo:
 - Realização de retrocomissionamento necessário dos sistemas centrais, além de teste, balanceamento e reparos, conforme o necessário;
 - Aumento das taxas de ventilação e da ventilação com ar externo, na medida do possível;
 - Manutenção do funcionamento dos sistemas por mais tempo, principalmente durante várias horas antes e após a ocupação diária;
 - Desativação da ventilação controlada por demanda e manutenção de sistemas

- que aumentem o fornecimento de ar fresco;
 - Manutenção da umidade relativa entre 40 a 60%, quando possível;
 - Abertura de comportas de ar externas para reduzir ou eliminar o máximo possível a recirculação do ar;
 - Vedação das bordas do filtro para limitar o desvio;
 - Inspeção regular de sistemas e filtros a fim de assegurar a operação adequada e verificação da instalação, condições de manutenção e validade do filtro;
 - Abertura das janelas até o máximo permitido para preservar a segurança e o conforto dos ocupantes;
 - Instalação de irradiação germicida ultravioleta (ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) desenvolvida e implementada de forma apropriada para descontaminação por partículas virais transmitidas pelo ar; e/ou
 - Uso de purificadores de ar portáteis (por exemplo, unidades HEPA elétricas), considerando unidades que proporcionem a maior taxa de mudança de ar com o nível de desempenho apropriado e que não gerem subprodutos danosos.
- Para estabelecimentos que não possuem sistemas centrais de tratamento de ar ou que não sejam capazes de controlá-los, adoção de protocolos adicionais de redução de ventilação e filtragem do ar de acordo com as recomendações do [CDC](#) e da [ASHRAE](#), incluindo:
- Inspeção regular de quaisquer sistemas de ventilação de sala (por exemplo, unidades em janelas, unidades em paredes) para assegurar a operação adequada, e verificação da instalação, manutenção e validade dos filtros.
 - Manutenção do funcionamento dos sistemas de ventilação de sala por mais tempo, principalmente durante várias horas antes e após a ocupação diária;
 - Configuração dos sistemas de ventilação de sala a fim de maximizar a entrada de ar fresco, configuração de ventiladores na velocidade mínima e não direcionados diretamente para os ocupantes, na medida do possível;
 - Manutenção da umidade relativa entre 40 a 60%, quando possível;
 - Abertura das janelas até o máximo permitido para preservar a segurança e o conforto dos ocupantes;
 - Configuração de ventiladores de teto para funcionamento como exaustores, se houver a possibilidade;
 - Priorização de exaustores de janela para escapamento do ar interno;
 - Cautela no uso de ventiladores que apenas fazem o ar circular novamente ou que apenas soprem o ar dentro de uma sala, sem fornecer o escape;
 - Instalação de irradiação germicida ultravioleta (ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) desenvolvida e implementada de forma apropriada para descontaminação por partículas virais transmitidas pelo ar; e/ou
 - Uso de purificadores de ar portáteis (por exemplo, unidades HEPA elétricas), considerando unidades que proporcionem a maior taxa de mudança de ar com o nível de desempenho apropriado e que não gerem subprodutos danosos.

Práticas recomendadas

- Abertura de comportas de ar externas para reduzir ou eliminar o máximo possível a

- recirculação do ar;
- Vedação das bordas do filtro para limitar o desvio;
 - Inspeção regular de sistemas e filtros a fim de assegurar a operação adequada e verificação da instalação, condições de manutenção e validade adequadas do filtro;
 - Abertura das janelas até o máximo permitido para preservar a segurança e o conforto dos ocupantes;
 - Instalação de irradiação germicida ultravioleta (ultraviolet germicidal irradiation, UVGI) desenvolvida e implementada de forma apropriada para descontaminação por partículas virais transmitidas pelo ar; e/ou
 - Uso de purificadores de ar portáteis (por exemplo, unidades HEPA elétricas), considerando unidades que proporcionem a maior taxa de mudança de ar com o nível de desempenho apropriado e que não gerem subprodutos danosos.

Higiene e limpeza

Ordens

- Obedeça aos requisitos de higiene, limpeza e desinfecção dos [Centros de Controle e Prevenção de Doenças \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) e do [Departamento de Saúde \(Department of Health, DOH\)](#) e manter registros que documentem a data, hora e escopo da limpeza.
- Forneça e cuide de estações de higienização das mãos, incluindo sabão, água corrente aquecida e papéis-toalha descartáveis, além de um desinfetante de mãos à base de álcool contendo 60% ou mais de álcool para áreas nas quais não é possível ou prático lavar as mãos. Disponibilize desinfetantes de mãos em áreas nas quais as pessoas encostam muito.
- Limpe e desinfete regularmente o estabelecimento e limpe e desinfete com ainda mais frequência as áreas de alto risco usadas por muitas pessoas e aquelas com superfícies nas quais as pessoas encostam com mais frequência (por exemplo, banheiros). A limpeza e a desinfecção devem ser rigorosas e frequentes, e devem ocorrer pelo menos após cada turno, diariamente ou com uma frequência maior, se for necessário.
- Certifique-se de que o equipamento seja regularmente higienizado e desinfetado com desinfetantes registrados e, no mínimo, sempre após a troca de estações de trabalho pelos funcionários. Consulte os produtos do Departamento de Conservação Ambiental (Department of Environmental Conservation, DEC) identificados pela Agência de Proteção Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) como eficientes contra a COVID-19.
- Complete, antes do retorno, verificações e avaliações dos sistemas da cozinha para garantir um ambiente saudável e seguro.
- Diminua ao máximo o compartilhamento de equipamentos da cozinha entre os funcionários (por exemplo, facas, panelas, panos/toalhas), quando possível.
- Não forneça aos clientes dispositivos (por exemplo, para sinais sonoros), a menos que eles estejam totalmente limpos e sejam desinfetados após cada utilização.
- Proíba os funcionários de dividirem alimentos e bebidas, incentive-os a trazer o almoço de casa e reserve um espaço adequado para que respeitem o distanciamento enquanto comem; se os funcionários estiverem comendo em áreas internas, em uma mesa normalmente reservada para uso de clientes, eles poderão remover a máscara enquanto

comem ou bebem, mas devem recolocá-la se saírem da mesa ou se levantarem, e serão contabilizados como parte dos 25% dessa área de atendimento. Os funcionários que puderem se alimentar em uma área não pública do restaurante poderão ser excluídos dessa contabilização

- Para retirada/entrega:
 - Forneça estações de higienização das mãos para clientes que estiverem esperando alimentos e/ou bebidas;
 - Certifique-se de que os funcionários lavem as mãos com água e sabão ou usem desinfetante de mãos; se eles usarem luvas, troque-as regularmente; e
 - Se a retirada/entrega ocorrer em espaços internos, certifique-se de que as janelas/portas estejam abertas para permitir a ventilação.
- Certifique-se de que todos os condimentos oferecidos diretamente aos clientes estejam em recipientes descartáveis de uso único. No caso de recipientes reutilizáveis, assegure uma limpeza/desinfecção regular.
- Se o estabelecimento usar cardápios não descartáveis, limpe e desinfete-os entre as utilizações de cada grupo.
- Use talheres pré-embalados ou pré-envolvidos com guardanapo. Os funcionários que envolverem os talheres previamente devem usar máscara e luvas. É proibido o uso de canudos/palitos de dentes não embalados.
- Se a limpeza ou desinfecção dos produtos causar danos ou prejudicar materiais/máquinas, instale estações de higienização das mãos para uso entre as aplicações e/ou forneça luvas descartáveis e/ou limite a quantidade de funcionários que usam essa máquina.

Práticas recomendadas

- Peça que os funcionários responsáveis pela preparação de alimentos evitem trocar ou entrar nas estações de trabalho dos outros durante os turnos, a menos que realizem uma limpeza e/ou desinfecção apropriada.
- Incentivamos o uso de dosadores de desinfetantes para mãos que não precisam de toque.
- Forneça aos clientes cardápios descartáveis de papel e/ou cardápios em lousas/quadros brancos/televisões/projetores, quando possível.
- Incentive os clientes a conferirem o cardápio on-line (por exemplo, no próprio smartphone ou dispositivo eletrônico), quando possível.

Comunicação

Ordens

- Declare que leu e entendeu as orientações para o setor emitidas pelo Estado e que as implementará.
- Afixe em um lugar onde os funcionários e os fregueses possam ver, dentro e fora do restaurante:
 - O número de fregueses que soma 25% da capacidade no estabelecimento; e
 - O telefone e o número de SMS para denunciar violações: as pessoas que testemunharem violações poderão ligar para 833-208-4160 ou enviar um SMS com "VIOLATION" (VIOLAÇÃO) para 855-904-5036.

- Desenvolva um plano de comunicação para funcionários, fornecedores e clientes com instruções, treinamento, sinalização e um meio consistente de fornecimento de informações.

Práticas recomendadas

- Faça anúncios por áudio, mensagens de texto ou use avisos em telas para se comunicar com clientes que estão aguardando um pedido/uma mesa.

Triagem

Ordens

- Exija que os funcionários e os clientes passem por uma verificação de temperatura antes ou imediatamente após chegarem ao estabelecimento. Qualquer pessoa, funcionário ou freguês, com uma temperatura superior a 100,0 °F (37,8 °C) não poderão entrar. As verificações de temperatura devem ser conduzidas de acordo com as diretrizes da Comissão de Oportunidades Equivalentes de Emprego dos EUA (U.S. Equal Opportunity Employment Commission) ou com as diretrizes do Departamento de Saúde (DOH).
- Não armazene registros de dados de saúde de funcionários ou clientes (por exemplo, os dados específicos de temperatura de uma pessoa). No entanto, é permitido armazenar registros individuais de confirmação de triagem (por exemplo, aprovação/reprovação, autorizado/não autorizado).
- Além das verificações de temperatura obrigatórias mencionadas acima, implemente práticas obrigatórias diárias de triagem de saúde dos funcionários e, quando for prático, de fornecedores. No entanto, essa triagem não pode ser obrigatória para clientes e funcionários de entrega.
- A triagem deve questionar sobre, pelo menos: (1) [sintomas](#) da COVID-19 nos últimos 14 dias, (2) teste de diagnóstico positivo da COVID-19 nos últimos 14 dias, (3) contato próximo com um caso confirmado ou suspeito de COVID-19 nos últimos 14 dias; e/ou (4) viagens em algum estado com transmissão comunitária considerável da COVID-19 por mais de 24 horas nos últimos 14 dias.
- Consulte a [orientação de viagens](#) do DOH para conhecer as informações mais recentes em estados com transmissão considerável da COVID19 e os requisitos de quarentena.
- A pessoa cuja triagem indicar sintomas da COVID-19 não poderá entrar no local.
- Especifique um ponto de contato central para confirmação de que todas as perguntas foram respondidas e para as pessoas informarem caso apresentem os sintomas posteriormente.
- Exija que pelo menos 1 pessoa de cada grupo de clientes preencha o nome completo, endereço e número de telefone ao entrar no estabelecimento (ou antes, via assinatura remota) para uso posterior em iniciativas de rastreamento de contato.

Práticas recomendadas

- Use câmeras térmicas sem contato nas entradas do edifício para identificar possíveis indivíduos sintomáticos e, em caso positivo, direcione-os a uma área de triagem secundária para realizar uma triagem adicional.

- Impeça que os funcionários fiquem próximos antes da conclusão da triagem.
- Os responsáveis pela triagem devem ser treinados por pessoas indicadas pelo empregador que tenham familiaridade com os protocolos do CDC, DOH e da OSHA.
- Mantenha um registro de cada pessoa, incluindo funcionários e fornecedores, que possa ter contato ou proximidade com outras pessoas no local de trabalho (exceto clientes e funcionários de entrega que trabalhem com equipamentos de proteção ou usem um meio sem contato), para que todos os contatos possam ser identificados, rastreados e notificados caso uma pessoa seja diagnosticada com COVID-19.
- Consulte a [orientação](#) do DOH sobre protocolos e políticas para funcionários que desejam voltar ao trabalho após um caso confirmado ou suspeito de COVID-19 ou após o funcionário ter tido contato próximo com alguém com COVID-19.

O Departamento de Saúde de NYC pode mudar as recomendações dependendo da evolução da situação.

9.27.20