



Возобновление деятельности в г. Нью-Йорке: контрольный список для заведений общественного питания, предлагающих обслуживание в помещениях

Рестораны и другие заведения общественного питания NYC могут возобновить обслуживание в помещениях, начиная с 30 сентября 2020 года. Перед тем, как ознакомиться с этим списком, пожалуйста, сверьтесь с информацией на сайте Департамента здравоохранения и психической гигиены NYC (Департамента здравоохранения NYC) «[Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining](#)» (Возобновление деятельности в г. Нью-Йорке: что заведения общественного питания должны знать об обслуживании в помещениях) для получения дополнительных сведений по рекомендациям штата Нью-Йорк (NYS), предотвращению передачи COVID-19, возобновлению деятельности вашего предприятия и другим темам.

Кроме того, рестораны должны выполнять требования Кодекса здравоохранения NYC, в том числе правила [посещения ресторанов с собаками](#) для заведений с открытыми площадками. Для получения дополнительной информации посетите сайт [nyc.gov/health](#) и произведите поиск по словам «Operating a Restaurant» (Работа ресторана).

Перед возобновлением работы

Чтобы удостовериться в том, что ваше заведение готово к появлению персонала и посетителей, Департамент здравоохранения NYC рекомендует предпринять следующие меры перед возобновлением работы ресторана, который был закрыт.

- Убедитесь в правильной работе коммунальных сетей, в том числе электрических, водопроводных, отопительных, вентиляционных, кондиционирования воздуха, осветительных, газовых, вытяжных и противопожарных систем.
- Максимально увеличьте приток наружного воздуха в вентиляционную систему.
- Убедитесь в правильной работе и способности поддерживать соответствующие температуры всего оборудования, в том числе кухонных плит, систем нагрева и охлаждения и холодильного оборудования.
- Слейте холодную воду из всех выпускных патрубков, включая краны и разбрызгиватели. Повторите ту же операцию для выпускных патрубков горячей воды.
- Промойте водопроводную линию, а также проведите санитарную обработку и дезинфекцию всего пищевого оборудования, в котором используется водопроводная вода, в соответствии с инструкциями производителя.
- Убедитесь в том, что краны с водой для мытья рук находятся в рабочем

состоянии и в наличии имеется достаточное количество мыла и бумажных полотенец.

- Проведите тщательную санитарную обработку и дезинфекцию всех помещений ресторана, не предполагающих контакта с пищей, в том числе туалетов и зон ожидания (см. [«General Guidance for Cleaning and Disinfection for Non- Health Care Settings»](#)) (Общие инструкции по уборке и дезинфекции немедицинских учреждений)).
- Проведите санитарную обработку и дезинфекцию всех поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами. Проверьте этикетки используемых средств и убедитесь, что данные дезинфицирующие средства можно безопасно применять к поверхностям и оборудованию, контактирующему с пищевыми продуктами. Помните, что средства для обработки и дезинфекции поверхностей, контактирующих с пищевыми продуктами, отличаются от средств для поверхностей, не контактирующих с пищевыми продуктами.
- Используйте [дезинфицирующие средства, которые зарегистрированы Управлением по охране окружающей среды](#) как эффективные против COVID-19.
- Опустошите контейнеры для льда, вымойте, прополощите и продезинфицируйте их.
- Проверьте все запасы пищи и утилизируйте соответствующим образом все продукты, потребление которых небезопасно.
- Проверьте помещения на признаки наличия вредителей и устраните замеченные проблемы (см. [«Best Practices for Pest Proofing Food Service Establishments»](#)) (Методические рекомендации по защите заведений общественного питания от вредителей)).
- Возобновите работу необходимых служб (например, борьбы с вредителями, вывоза и утилизации мусора), если они были приостановлены.
- Проведите необходимый ремонт материальной базы, в том числе полов, стен и потолков.
- Проверьте наличие других материалов и пополните их по мере необходимости.

Сводка требований и методических рекомендаций штата Нью-Йорк (NYS)

Ниже приведены распоряжения и методические рекомендации в соответствии с [общими инструкциями](#) штата Нью-Йорк. Перед началом работы вы также должны ознакомиться с [подробными инструкциями](#), подтвердить их выполнение и разработать [план обеспечения безопасности](#).

Физическое дистанцирование

Распоряжения

- Ограничьте вместимость помещения 25% от максимальной заполненности, за исключением персонала.
 - Информацию о сокращении числа гостей до 25% следует вывесить на месте, видимом посетителям изнутри и снаружи ресторана.
 - Кроме того, на видном месте, изнутри и снаружи заведения (например, на двери), следует разместить номер телефона для сообщений о нарушениях: лица, которые

становятся свидетелями нарушений, могут сообщить о них, позвонив по номеру 833-208-4160 или отправив текстовое сообщение «VIOLATION» (НАРУШЕНИЕ) по номеру 855-904-5036.

- Вход персонала и гостей в ресторан разрешается только после измерения температуры перед или непосредственно сразу после входа в заведение. Как описано ниже в разделе «Скрининг», температура не должна превышать 100.0°F (37,8°C).
 - Вход внутрь ресторана разрешается гостям только в том случае, когда один человек из каждой группы гостей непосредственно до или сразу же после входа в заведение записывает свое полное имя, адрес и телефон, которые могут использоваться в целях отслеживания контактов.
- Требуйте от сотрудников заведения постоянного наличия средств защиты лица.
 - Убедитесь в том, что гости также постоянно носят средства защиты лица, когда они не сидят за столиками, в случае, если они старше 2 лет и если они не имеют медицинских противопоказаний.
 - Стоящие в помещениях столики для посетителей должны быть разделены расстоянием не менее 2 метров во всех направлениях. Если между столиками невозможно обеспечить достаточное расстояние, установите разделяющие их перегородки. Высота таких перегородок должна быть не меньше 1,5 метров; перегородки не должны блокировать пожарные выходы.
 - Ограничьте число гостей на любом мероприятии в заведении общественного питания до наименьшего из двух возможных: либо до 25% от общей заполненности, либо до равного текущим региональным ограничениям, связанным с социальным дистанцированием (например, 50 или менее человек в регионах фазы №4 на 10 сентября 2020 года).
 - За столик не разрешается сажать более 10 человек; они могут не относиться к одной семье, но должны относиться к одной группе гостей.
 - Члены группы гостей могут приходить, садиться за столик и уходить в разное время, при условии, что они будут взаимодействовать только с членами своей группы.
 - Использование общих столов допускается, только если между разными группами может быть обеспечено расстояние не менее 2 метров.
 - Размещение гостей и обслуживание за барными столиками запрещается. Сотрудникам разрешается использовать барные столики для приготовления напитков гостям. Напитки следует подавать посетителям за их столиками.
 - Запрещается использование небольших пространств (например, морозильных камер) более, чем одним сотрудником одновременно, за исключением случаев, когда все сотрудники носят средства защиты лица. Заполненность помещения никогда не должна превышать 25% от максимальной вместимости.
 - Введите меры по ограничению движения людей в противоположные стороны.
 - Строго контролируйте вход в заведение и перемещения внутри заведения в целях обеспечения соответствия требованиям по заполненности и социальному дистанцированию, а также подсчета точного числа гостей для соблюдения правил по вместимости, не превышающей 25%.

- С 00:00 до 05:00 еда и напитки гостям не подаются. Посетителям разрешается оставаться за столиками после полуночи в течение 30 минут после прекращения обслуживания, но только для того, чтобы доесть еду.
- Буфетные стойки должны обслуживаться персоналом с соблюдением мер социального дистанцирования. Самообслуживание и прикосновение посетителей к общим предметам (сервировочным ложкам, щипцам) запрещается.
- Разработайте план по обеспечению социальной дистанции в 2 метра, когда посетители стоят в очереди на скрининг.

Методические рекомендации

- Обеспечьте расстояние между всеми сотрудниками не менее 2 метров друг от друга в любое время, кроме случаев, в которых необходимые для работы действия требуют меньшего расстояния (например, приготовление пищи, уборка помещений, уборка со столов).
- Следует изменить использование и/или ограничить число рабочих мест/зон для сидения сотрудников в целях соблюдения дистанции в 2 метра во всех направлениях; в тех ситуациях, когда дистанцирование невозможно, следует соорудить перегородки в соответствии с [рекомендациями Управления по охране труда и промышленной гигиене](#).
- По возможности для обслуживания следует выделить отдельные рабочие зоны. Официанты должны обслуживать отдельные зоны ресторана, чтобы снизить число пересечений друг с другом.
- По возможности обеспечьте работу каждого сотрудника кухни на одном и том же рабочем месте (например, на приготовлении салатов, гриля или десертов) в течение всей смены.
- По возможности модифицируйте кухни для соблюдения расстояния 2 метра.
- Рекомендуйте работающим на кухне сотрудникам не передавать предметы из рук в руки, а класть их на стойку, откуда их может забрать другой сотрудник.
- По возможности разнесите смены по времени и предоставляйте сотрудникам возможность выполнять работу (например, приготовление еды) заранее.
- Рекомендуйте посетителям бронировать столики.
- Рекомендуйте посетителям ожидать готовности заказа, покупаемого навынос, или столика в ресторане в своем автомобиле или на улице, с соблюдением должной социальной дистанции.
- Рекомендуйте посетителям делать заказы через интернет или по телефону.
- Обеспечьте возможность размещения, оплаты, доставки и выдачи заказов бесконтактными методами.
- Разработайте процедуру поочередного прибытия поставщиков, в соответствии с которой товары одновременно доставляет только один поставщик, затем сотрудники обрабатывают и дезинфицируют высококонтактные поверхности, после чего на территорию заведения может быть допущен следующий поставщик.
- В целях контроля за входом в здание и проведением скрининга ограничьте число входов в заведение.

- По возможности выделите входы/выходы для посетителей и отдельные входы/выходы для персонала.

Средства защиты

Распоряжения

- Обеспечьте постоянное ношение сотрудниками средств защиты лица и соблюдение ими правил гигиены рук, а также использование преград для прикосновения руками в соответствии с санитарными правилами, установленными на уровне штата и на местном уровне.
 - Если сотрудники носят перчатки во время работы, не связанной с приготовлением пищи, обеспечьте частую смену перчаток и рекомендуйте им менять перчатки при изменении вида работы (например, с обслуживания посетителей на подготовку столовых приборов).
 - Если работники не носят перчатки, обеспечьте частое мытье их рук водой с мылом.
- Обеспечьте мытье рук работников, убирающих со столов, водой с мылом, а если они носят перчатки, — смену перчаток до и после уборки столов.
- Бесплатно предоставьте сотрудникам приемлемые средства защиты лица.
- Разрешайте вход посетителям в заведение только в том случае, если у них имеется приемлемое средство защиты лица (при условии, что посетителям больше 2 лет и у них нет медицинских противопоказаний для ношения средств защиты).
- Требуйте от посетителей носить средства защиты лица, когда они не сидят за столиком (например, в ожидании выдачи заказа, при оформлении заказа у стойки/окна, по пути к столику/от столика, по пути в туалет/из туалета).
- Поддерживайте чистоту средств защиты лица и при необходимости заменяйте их. Делиться ими запрещено. Дополнительную информацию можно получить в [инструкциях Центров по контролю и профилактике заболеваний](#).
- Обучите сотрудников, как правильно надевать, снимать, обрабатывать (в соответствующих случаях) и выбрасывать СИЗ.

Методические рекомендации

- Рекомендуйте гостям, сидящим за столиками, носить средства защиты лица при взаимодействии с персоналом или в других ситуациях, когда они не пьют и не едят (но не требуйте этого).

Фильтрация воздуха и системы вентиляции

Распоряжения

- Заведениям с центральным воздухообменением следует убедиться в том, что фильтры, установленные в центральной системе ОВКВ, отвечают наивысшим стандартам фильтрации с учетом установленного в настоящее время фильтрующего элемента и системы воздухообменения, как минимум MERV-13, эквивалентному, или более высокому (например, HEPA), что документировано сертифицированным мастером или компанией по установке ОВКВ, мастером, сертифицированным

[Американским обществом инженеров отопления, охлаждения и воздушного кондиционирования](#), сертифицированным специалистом по обратному вводу в эксплуатацию или лицензированным в Нью-Йорке профессиональным инженером-строителем.

- Заведениям с центральным воздухообменом, которые не могут обеспечить указанный выше минимальный стандарт фильтрации (т.е. MERV-13 или выше), следует пригласить сертифицированного мастера или компанию по установке ОВКВ, мастера, сертифицированного Американским обществом инженеров отопления, охлаждения и воздушного кондиционирования, сертифицированного специалиста по обратному вводу в эксплуатацию или лицензированного в Нью-Йорке профессионального инженера-строителя для удостоверения и документации того факта, что установленный в настоящее время фильтрующий элемент несовместим с указанным выше уровнем фильтрации (т.е. MERV-13 или выше) и/или что система воздухообмена не сможет справиться с минимально необходимыми функциями нагрева и охлаждения, которые она была способна выполнять перед пандемией COVID-19, если подобный фильтр высшей категории будет установлен.
 - Сохраните эту документацию для проверки и разрешения представителями Департамента здравоохранения штата или города использования системы с более низким стандартом фильтрации с условием выполнения дополнительных протоколов вентиляции и улучшения фильтрации воздуха.
 - Заведения с центральным воздухообменом, которые не могут обеспечить стандарт фильтрации MERV-13 или выше, обязаны внедрить дополнительные протоколы вентиляции и/или улучшения фильтрации в соответствии с рекомендациями [Центров по контролю и профилактике заболеваний](#) и [Американского общества инженеров отопления, охлаждения и воздушного кондиционирования](#), включая:
 - осуществление необходимого обратного ввода в эксплуатацию центральных систем, а также при необходимости тестирование, балансировку и ремонт;
 - максимально возможное увеличение скорости вентиляции и притока наружного воздуха;
 - работу систем в течение более длительного времени ежедневно, особенно в течение нескольких часов до и после заполнения здания;
 - отключение вентиляции по запросу и поддержку систем, которые способствуют увеличению притока свежего воздуха;
 - по возможности поддержку относительной влажности в интервале 40–60%;
 - открытие наружных воздушных заслонок с целью максимально возможного уменьшения или исчезновения рециркуляции воздуха;
 - запаивание краев фильтра с целью ограничения обтекания;
 - регулярную инспекцию систем и фильтров для обеспечения правильности их работы, а также проверки того, что они должным образом установлены и обслуживаются, а срок их годности не истек;
 - открытие окон, не препятствующее безопасности и комфорту посетителей;
 - установку ультрафиолетовых гермицидных приборов соответствующей конструкции для уничтожения передающихся воздушно-капельным путем

- вирусных частиц, и/или
 - использование переносных очистителей воздуха (например, электрических приборов с фильтрами HEPA), обеспечивающих самый быстрый воздухообмен при адекватном уровне работы без генерации вредных побочных веществ.
- Заведениям без систем центрального воздухообмена или без возможности осуществлять контроль таких систем следует внедрить дополнительные протоколы вентиляции и/или улучшения фильтрации в соответствии с рекомендациями [Центров по контролю и профилактике заболеваний](#) и [Американского общества инженеров отопления, охлаждения и воздушного кондиционирования](#), включая:
- регулярную инспекцию всех систем вентиляции помещений (например, оконных кондиционеров и настенных кондиционеров) для обеспечения правильности их работы, а также проверки того, что они должным образом установлены и обслуживаются, а срок их годности не истек;
 - работу систем вентиляции помещений в течение более длительного времени ежедневно, особенно в течение нескольких часов до и после заполнения заведения;
 - установку систем вентиляции помещений таким образом, чтобы максимально увеличить приток свежего воздуха; установку вентиляторов на низкую скорость таким образом, чтобы поток воздуха по возможности был направлен в сторону от посетителей;
 - по возможности поддержку относительной влажности в интервале 40–60%;
 - открытие окон, не препятствующее безопасности и комфорту посетителей;
 - при наличии потолочных вентиляторов установку их таким образом, чтобы поток воздуха был направлен вверх и от посетителей;
 - обеспечение работы в первую очередь оконных вентиляторов с целью удаления воздуха из помещения;
 - исключение использования вентиляторов, которые просто перемещают воздух или подают воздух в помещение, не предоставляя возможности для его оттока;
 - установку ультрафиолетовых гермицидных приборов соответствующей конструкции для уничтожения передающихся воздушно-капельным путем вирусных частиц, и/или
 - использование переносных очистителей воздуха (например, электрических приборов с фильтрами HEPA), обеспечивающих самый быстрый воздухообмен при адекватном уровне работы без генерации вредных побочных веществ.

Методические рекомендации

- Открывайте наружные воздушные заслонки с целью максимально возможного уменьшения или прекращения рециркуляции воздуха;
- Запайвайте края фильтра с целью ограничения обтекания;
- Регулярно inspectуйте системы и фильтры для обеспечения правильности их работы, а также проверки того, что они должным образом установлены и обслуживаются, а срок их годности не истек;

- Открывайте окна, не препятствуя безопасности и комфорту посетителей;
- Установите ультрафиолетовые гермицидные приборы соответствующей конструкции для уничтожения передающихся воздушно-капельным путем вирусных частиц, и/или
- Используйте переносные очистители воздуха (например, электрические приборы с фильтрами HEPA), обеспечивающие самый быстрый воздухообмен при адекватном уровне работы без генерации вредных побочных веществ.

Гигиена и санитарная обработка

Распоряжения

- Выполняйте требования [Центров по контролю и профилактике заболеваний \(Centers for Disease Control and Prevention, CDC\)](#) и [Департамента здравоохранения \(Department of Health, DOH\)](#) по обеспечению гигиены, уборке и дезинфекции, а также ведите журнал, регистрирующий дату, время и объем уборки.
- Создайте и поддерживайте в рабочем состоянии пункты гигиены рук, где возможно либо мойте руки теплой водой с мылом и вытирание их одноразовыми бумажными полотенцами, либо, при отсутствии такой возможности, предоставляется дезинфицирующее средство для рук на спиртовой основе, содержащее 60% или более спирта. Разместите дезинфицирующее средство для рук в высококонтактных зонах.
- Регулярно проводите санитарную обработку и дезинфекцию заведения, а также более частую обработку и дезинфекцию зон повышенного риска, используемых большим количеством людей, и поверхностей, к которым часто прикасаются (например, туалетов). Санитарная обработка и дезинфекция должны проводиться тщательно и постоянно, по меньшей мере после каждой рабочей смены, ежедневно или чаще, если это необходимо.
- Обеспечьте регулярную санитарную обработку и дезинфекцию оборудования зарегистрированными средствами, в том числе по меньшей мере при каждом перемещении персонала с одного рабочего места на другое. Средства Департамента сохранения окружающей среды (Department of Environmental Conservation, DEC), утвержденные Агентством по охране окружающей среды (Environmental Protection Agency, EPA), следует считать действующими против COVID-19.
- Перед возобновлением работы проведите предварительную проверку и оценку состояния кухонных систем для обеспечения здоровых и безопасных условий труда.
- По возможности сведите к минимуму совместное использование кухонных принадлежностей (ножей, кастрюль, тряпок/полотенец) сотрудниками.
- Не выдавайте посетителям такие устройства, как зуммеры, если после каждого использования они не подвергаются тщательной санитарной обработке и дезинфекции.
- Запретите сотрудникам делиться едой и напитками друг с другом, рекомендуйте им приносить обед из дома, и выделите достаточно места для соблюдения дистанции во время еды; если сотрудники едят в помещении за столиком, который обычно используется посетителями, они могут снять маску во время еды, но должны надеть ее, если они встают или отходят от стола. В таких ситуациях сотрудники считаются

частью тех 25%, которые могут занимать обеденную зону. Сотрудники, которые могут есть в необщественных зонах ресторана, не включаются в число 25%.

- Для еды с собой/доставки:
 - Организуйте пункты гигиены рук для посетителей, ожидающих выдачи еды и/или напитков.
 - Обеспечьте мытье рук персонала водой с мылом или использование дезинфицирующих средств для рук; если персонал носит перчатки, регулярно заменяйте их.
 - Если выдача/доставка заказов производится в помещении, его окна/двери должны быть открыты для обеспечения вентиляции.
- Обеспечьте передачу всех приправ непосредственно посетителям в одноразовых контейнерах или контейнерах многоразового использования, которые регулярно обрабатываются/дезинфицируются.
- В случае использования многоразовых меню производите санитарную обработку и дезинфекцию меню перед использованием каждой следующей группой гостей.
- Используйте заранее упакованные или заранее укомплектованные столовые приборы. Комплектование столовых приборов должно производиться в масках и перчатках. Использование трубочек и зубочисток без упаковок запрещено.
- Если средства для санитарной обработки и дезинфекции являются опасными для здоровья или разрушают материалы/оборудование, организуйте пункты мытья рук после использования и/или предоставляйте одноразовые перчатки, и/или введите ограничение на число сотрудников, которые могут пользоваться этим оборудованием.

Методические рекомендации

- Рекомендуйте работникам, занятым приготовлением пищи, не менять рабочие места и не находиться на чужих рабочих местах во время смены без соответствующей обработки/дезинфекции рабочих мест.
- Установите в помещениях бесконтактные устройства с дезинфицирующим средством для рук.
- Предоставляйте гостям одноразовые бумажные меню и/или по возможности выставляйте меню на досках/меловых досках/телеэкранах/проекторах.
- По возможности рекомендуйте посетителям просматривать меню в интернете (например, на их собственных смартфонах или электронных устройствах).

Коммуникация

Распоряжения

- Подтвердите, что вы ознакомились с изданными администрацией штата отраслевыми инструкциями, поняли их и будете следовать им.
- На видном сотрудникам и гостям ресторана месте разместите:
 - информацию о числе гостей, которое составляет 25% от вместимости заведения, а также
 - номер телефона для сообщений о нарушениях: лица, которые становятся

свидетелями нарушений, могут сообщить о них, позвонив по номеру 833-208-4160 или отправив текстовое сообщение «VIOLATION» (НАРУШЕНИЕ) по номеру 855-904-5036.

- Создайте план коммуникации с сотрудниками, поставщиками и посетителями, который включает надлежащие инструкции, обучающую информацию, памятки и последовательные способы обеспечения информацией.

Методические рекомендации

- Для обмена информацией с посетителями, ожидающими выполнения заказа/предоставления столика, используйте голосовые сообщения, текстовые сообщения или извещения на экранах.

Скрининг

Распоряжения

- Требуйте от сотрудников и посетителей измерения температуры до или сразу же после прибытия в заведение. Лицам, температура которых выше 100.0°F (37,8°C), вход в заведение должен быть запрещен, вне зависимости от того, являются они сотрудниками или посетителями. Измерение температуры должно проводиться в соответствии с инструкциями Комиссии США по соблюдению равноправия при трудоустройстве или DOH.
- Нет необходимости хранить записи медицинских данных сотрудников или посетителей (например, данных температуры отдельных лиц), однако следует хранить записи, подтверждающие проведение скрининга (с пометками вида «прошел(-ла)/не прошел(-ла)», «допущен(-а)/не допущен(-а)»).
- В дополнение к обязательной проверке температуры, описанной выше, введите обязательные ежедневные процедуры скрининга сотрудников и по возможности поставщиков, однако такой скрининг не должен быть обязательным для посетителей и персонала служб доставки.
- В число вопросов при скрининге должны входить, по меньшей мере: (1) [симптомы COVID-19](#) в последние 14 дней, (2) положительный результат анализа на COVID-19 в последние 14 дней, (3) близкий контакт с подтвержденным или подозреваемым случаем COVID-19 в последние 14 дней, и/или (4) путешествие по штату со значительным локальным уровнем распространения COVID-19 в течение более чем 24 часов в последние 14 дней.
- Для получения актуальной информации о штатах со значительным уровнем распространения COVID-19 и требованиях по соблюдению карантина обратитесь к [списку опасных для посещения штатов](#), выпущенному DOH.
- Лицам, в результате скрининга которых становится известно о симптомах COVID-19, вход на территорию заведения запрещается.
- Назначьте сотрудника, который сможет выполнять функции главного контактного лица, ответственного за проверку всех опросников и доступного для обращений других лиц в случае возникновения у них симптомов.
- Требуйте, чтобы по меньшей мере один посетитель из каждой группы гостей при

входе в заведение (или предварительно дистанционным образом) записывал свое полное имя, адрес и телефон, которые можно использовать для отслеживания контактов.

Методические рекомендации

- Используйте бесконтактные термальные камеры при входе в здания для выявления потенциально симптоматических лиц и перенаправления таких лиц во вторичные зоны скрининга для осуществления повторного скрининга.
- Не позволяйте сотрудникам тесно общаться или находиться в близком контакте друг с другом до завершения процедуры скрининга.
- Сотрудники, осуществляющие скрининг, должны быть проинструктированы выбранными работодателем лицами, знакомыми с протоколами CDC, ДОН и OSHA.
- Заведите журнал, в который необходимо вносить информацию о всех лицах, включая сотрудников и поставщиков, которые были в близком или непосредственном контакте с другими лицами на месте работы (исключая посетителей и служащих доставки, осуществляющих ее в надлежащем СИЗ или бесконтактным способом), с тем чтобы все контакты можно было выявить, проследить и проинформировать в случае диагноза COVID-19.
- Следуйте [инструкциям](#) ДОН в отношении протоколов и правил, касающихся сотрудников, желающих вернуться на работу после подозреваемого или подтвержденного случая COVID-19 или после близкого или непосредственного контакта сотрудника с лицом, инфицированным COVID-19.

Рекомендации Департамента здравоохранения NYC могут изменяться по мере развития ситуации.

9.27.20