

REOPEN

Connecticut[®]

SAFER. STRONGER. TOGETHER.



Gubernator Ned Lamont

Reguły sektorowe dla luzowania
obostrzeń planowanego na 17 czerwca

6 czerwca 2020 r.

REGUŁY SEKTOROWE DLA LUZOWANIA 17 CZERWCA

CEL

Proaktywna ochrona zdrowia publicznego oraz przyspieszenie normalizacji w kontekście gospodarczym, edukacyjnym i społecznym, przy jednoczesnych wysiłkach na rzecz przywrócenia jakości życia mieszkańców Stanu Connecticut.

1

BEZPIECZEŃSTWO PRZEDE WSZYSTKIM

Bezpieczne luzowanie obostrzeń w życiu codziennym gwarantowane będzie przez proaktywny program działań nakierowanych na ochronę zdrowia naszych najbardziej zagrożonych mieszkańców, utrzymanie zasad dystansu społecznego oraz stworzenie przejrzystych zasad bezpieczeństwa dla ponownie otwieranych firm i instytucji.

2

PODSTAWY NAUKOWE

Nasza strategia opierać się będzie na naukowo uzasadnionych zasadach ochrony zdrowia publicznego. Jednocześnie, nieustannie prowadzone badania i testy pacjentów, aktywne śledzenie przypadków, badania terenowe i wytyczne w zakresie zdrowia publicznego nakierowane będą na ograniczenie liczby zakażeń.

3

PRZYGOTOWANIE

Będziemy blisko współpracować ze szpitalami i instytucjami opieki zdrowotnej w celu nabywania i dystrybucji kluczowych środków ochrony osobistej oraz oceny dostępności łóżek szpitalnych i optymalnego poziomu opieki.

4

WYBÓR

Poszczególne firmy działające w otwieranych sektorach mogą podejmować indywidualne decyzje na temat daty ponownego otwarcia działalności. Po otwarciu, zobowiązane będą do przestrzegania zasad opracowanych w celu ochrony zdrowia ich pracowników i klientów.

5

DYNAMIKA

Opracowaliśmy szereg narzędzi umożliwiających rozpowszechnianie informacji i adaptacyjne planowanie działań, które mogą być dynamicznie dostosowywane i wycofywane w oparciu o bieżące, krytyczne wskaźniki zdrowotne.

REGUŁY SEKTOROWE DLA LUZOWANIA 17 CZERWCA

W JAKI SPOSÓB ZAPEWNIMY BEZPIECZEŃSTWO LUZOWANIA OBOSTRZEŃ GOSPODARCZYCH

Nasz plan luzowania obostrzeń obejmuje dwie kluczowe kwestie:

KTO – które branże mogą zostać otwarte i kiedy.

JAK postępować powinny przedsiębiorstwa, **które zdecydują się na otwarciu.**

KTO:

- Jesteśmy świadomi, że niektóre obszary działalności gospodarczej stwarzają wyższe ryzyko zakażenia dla pracowników i klientów.
- Będziemy koncentrować się najpierw na branżach stwarzających niższe ryzyko zakażenia przy jednocześnie wysokim wpływie na kondycję gospodarki.
- Ryzyko zakażenia określone jest na podstawie intensywności kontaktów międzyludzkich oraz możliwości modyfikacji sposobu prowadzenia działalności.
 - Intensywność kontaktów uwzględnia bliskość interakcji, długość interakcji oraz liczbę interakcji.
 - Możliwość modyfikacji uwzględnia zdolność przedsiębiorstwa do wdrożenia zasad dystansu społecznego i dezynfekcji zgodnie z regulacjami.
- Wpływ na gospodarkę na poziomie stanowym oceniać będziemy na podstawie liczby osób zatrudnionych w danej branży, całkowitego wpływu na PKB oraz wpływu na małe przedsiębiorstwa stanowiące podstawę naszej gospodarki.

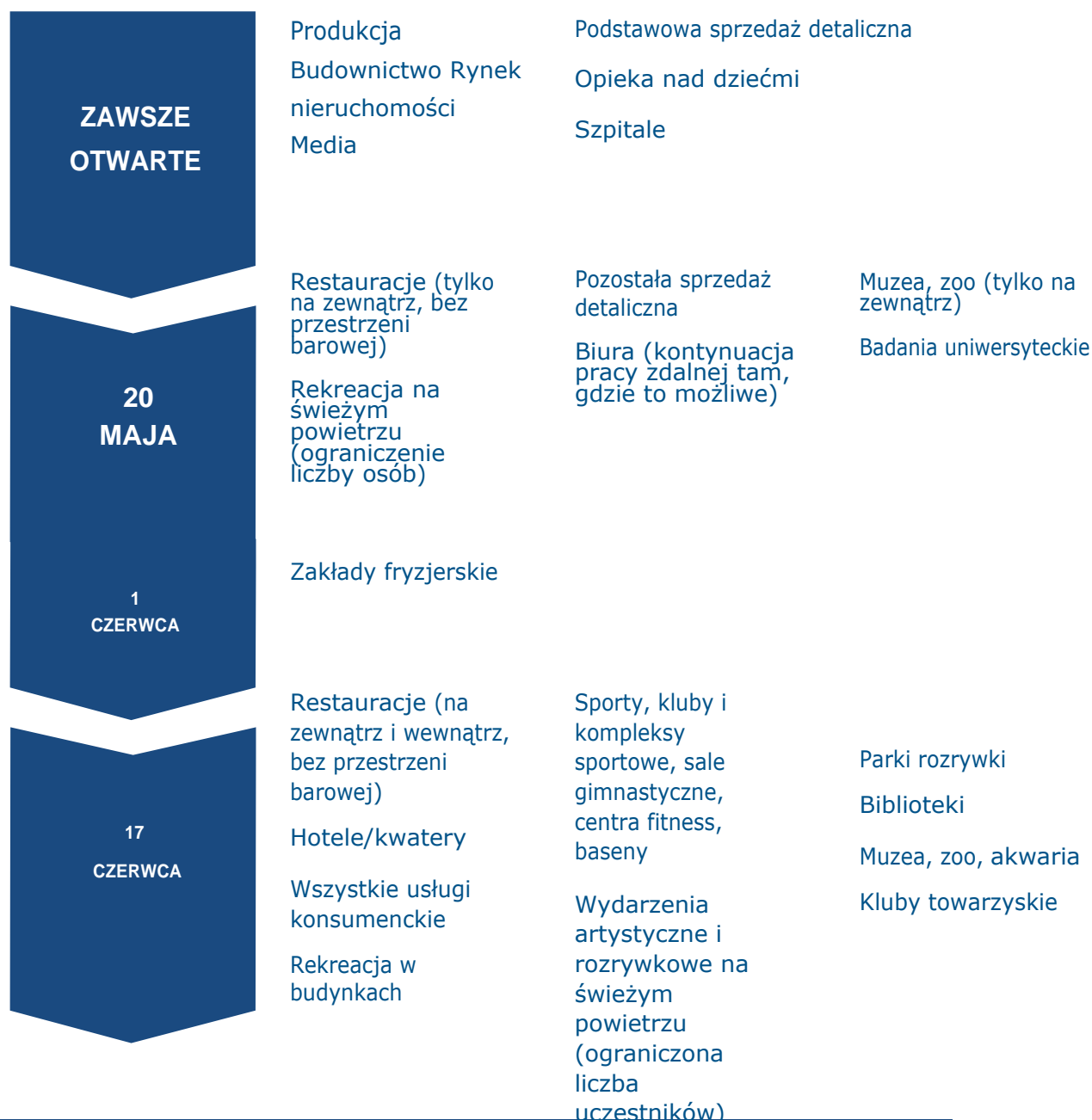
JAK:

- Przygotujemy klarowne wytyczne operacyjne dla przedsiębiorstw w zakresie sposobów wznowienia działalności przy jednoczesnym zapewnieniu bezpieczeństwa pracowników i klientów.
- Wytyczne obejmować będą zasady zachowania dystansu społecznego i higieny oraz stosowania środków ochrony osobistej – przez właścicieli, pracowników i klientów.
- Celem jest nie tylko zapewnienie bezpieczeństwa lecz również budowanie wzajemnego zaufania pomiędzy pracodawcami, pracownikami i klientami.
- Restrykcyjność obowiązujących wytycznych będzie z czasem ograniczana wraz z naszą rosnącą zdolnością do monitorowania i zwalczania choroby.

REGUŁY SEKTOROWE DLA LUZOWANIA 17 CZERWCA

KTO: HARMONOGRAM REAKTYWACJI POSZCZEGÓLNYCH BRANŻ

Otwieranie gospodarki stanowej przeprowadzane będzie w sposób stopniowy. Pierwsze luzowanie działalności przedsiębiorstw nastąpiło po zaobserwowaniu stałego, 14-dniowego spadku liczby osób poddawanych hospitalizacji, zapewnieniu odpowiednich możliwości testowania, wdrożeniu systemu śledzenia kontaktów osób zakażonych i zakupieniu odpowiedniej ilości środków ochrony osobistej. Pierwszy etap luzowania wdrożono 20 maja.



REGUŁY SEKTOROWE DLA LUZOWANIA 17 CZERWCA

JAK: ZABEZPIECZENIA

Otwarcie przedsiębiorstw planowane na 17 czerwca podlegać będzie ścisłym zasadom kontroli działań biznesowych i interakcji społecznych. Obowiązywać będą między innymi zasady:

- Ograniczenia liczby klientów do 50% w większości otwieranych zakładów.
- Ścisłe regulaminy sprzątania i dezynfekcji w każdym kontekście.
- Osoby, które mogą pracować z domu powinny robić to w dalszym ciągu.
- Osoby z grup wysokiego ryzyka (choroby towarzyszące) oraz osoby powyżej 65 roku życia powinny w dalszym ciągu pozostawać w domach.
- W przestrzeni publicznej należy w dalszym ciągu nosić maseczki ochronne.
- Zgromadzenia w dalszym ciągu podlegają ograniczeniom określonym w rozporządzeniu wykonawczym Gubernatora.

Wraz z poprawą obserwowanych wskaźników zdrowia publicznego (szczegóły dalej), kolejne ograniczenia będą stopniowo znoszone. Pozwoli to na otwieranie kolejnych grup przedsiębiorstw i potencjalne znoszenie limitów dotyczących firmy już działające. Oczekujemy, że będzie to możliwe w najbliższych miesiącach.

Jak zawsze, podejmowane decyzje opierać się będą na faktycznych danych i przesłankach naukowych. Nasz plan celowo przyjmuje ramy czasowe umożliwiające zdobywanie dalszej wiedzy, dostosowywanie działań i w ostatecznym rozrachunku osiągnięcie wskaźników zdrowotnych umożliwiających ponowne wdrażanie kolejnych działań biznesowych. W przypadku pogorszenia się wskaźników zdrowia publicznego, władze stanowe mogą być zmuszone do ponownego wprowadzenia ściślejszych obostrzeń.



RESTAURACJE

RESTAURACJE

WPROWADZENIE

W kontekście ponownego otwierania restauracji na terenie Stanu Connecticut, najważniejszą kwestią pozostaje ochrona zdrowia i bezpieczeństwa ich pracowników i klientów. Przedsiębiorcy muszą zachować daleko idącą ostrożność i zapewnić przestrzeganie zasad określonych poniżej. W przypadku braku możliwości spełnienia poniższych wytycznych, otwarcie przedsiębiorstwa należy odroczyć do chwili, gdy będzie to możliwe.

Poniżej zasady mają za zadanie zapewnić możliwie najwyższy poziom bezpieczeństwa, lecz nie dają pełnej gwarancji bezpieczeństwa pracowników i klientów restauracji. Klienci decydujący się na skorzystanie z oferowanych usług muszą mieć pełną świadomość potencjalnie związanych z tym zagrożeń. Osoby powyżej 65 roku życia i chorujące na inne schorzenia nie powinny odwiedzać restauracji i dla swojego bezpieczeństwa powinny w dalszym ciągu pozostawać w domach.

Przedsiębiorcy powinni traktować niniejsze zasady jako minimalne wytyczne w zakresie ochrony zdrowia publicznego w Stanie Connecticut. Poszczególni przedsiębiorcy powinni podejmować dodatkowe działania zalecane w świetle wytycznych branżowych oraz kierować się zdrowym rozsądkiem odpowiednio do konkretnej sytuacji.

Zachęcamy klientów do zachowania ostrożności i zwracania uwagę na rzetelne przestrzeganie poniższych zasad w odwiedzanych restauracjach.

ZASADY PONOWNEGO OTWIERANIA RESTAURACJI

W ramach Fazy II, maksymalna ilość osób **wewnątrz budynku wyniesie 50% normalnej ilości miejsc siedzących w restauracji**. W dalszym ciągu preferowane jest korzystanie z miejsc siedzących na zewnątrz, pod warunkiem, że restauracja nie przekracza normalnego obłożenia i zachowane są zasady stosownego dystansu społecznego. Ponadto, jeżeli w Fazie I restauracja zapewniła dodatkowe miejsca siedzące na zewnątrz budynku, mogą one być również wykorzystywane w Fazie II, o ile władze miejskie w dalszym ciągu dopuszczają ich wykorzystanie (w trybie stosownych dla danego miasta procesów akceptacji).

Zasady te mają na celu umożliwienie restauracjom wznowienia pracy w bezpieczny sposób. Zawarte tutaj informacje mogą być uzupełniane przez wytyczne opracowane przez inne grupy branżowe, z których kilka wymieniono poniżej.

Mające zastosowanie zasady mogą podlegać zmianom odpowiednio do bieżącej sytuacji.

DODATKOWE ZASOBY

- **KRAJOWE STOWARZYSZENIE RESTAURATORÓW**

<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

- **FDA**

<https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/best-practices-retail-food-stores-restaurants-and-food-pick-up-delivery-services-during-covid-19>

- **OSHA**

<https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

RESTAURACJE



PLAN PONOWNEGO OTWARCIA

Przedstaw niniejsze zasady swoim pracownikom i poinformuj ich o wszelkich dodatkowych, szczególnych działaniach podejmowanych w odpowiedzi na COVID-19.



ADMINISTRATOR PROGRAMU

Wyznacz administratora programu odpowiedzialnego za wdrożenie niniejszych zasad. W przypadku restauracji, administrator musi być Certyfikowanym Pełnomocnikiem ds. Bezpieczeństwa Żywności.



SZKOLENIE

Wdróż stosowny program szkoleniowy i zapewnij odbycie go przez pracowników przed otwarciem restauracji. Szkolenie powinno obejmować:

- Zasady określone w niniejszym dokumencie
- Zasady bezpiecznego sprzątania i stosowania środków czyszczących (w tym dezynfekujących)
- Dodatkowe wytyczne znaleźć można pod adresem:

https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet_Cleaning_Final_UWDEOHS_0.pdf

UWAGA: W przypadku wykonywania tego rodzaju prac przez podwykonawców, odpowiedzialność za odpowiednie przeszkolenie podwykonawców ponosi pracodawca.

Szkolenie dla pracowników przeprowadzić należy nieodpłatnie i w normalnych godzinach pracy. Materiały szkoleniowe należy dostarczyć w języku zrozumiałym dla pracownika i w formie odpowiadającej jego umiejętnościom językowym. Należy również przeprowadzać cotygodniowe szkolenia przypominające z zakresu obowiązujących zasad.



PLAN SPRZĄTANIA

Opracuj listy kontrolne sprzątania zgodne z niniejszymi zasadami. Upewnij się, że powiązane zakresy odpowiedzialności pracowników zostaną jasno określone.



OCHRONA OSOBISTA

Oceń zakres właściwej ochrony osobistej pracowników i nabądź stosowne środki.

RESTAURACJE



DOKŁADNE CZYSZCZENIE

Przeprowadź dokładne czyszczenie budynku przed otwarciem, w tym między innymi wszystkich obszarów jadalnych, kuchennych, toaletowych, miejsc siedzących i wszelkich ogólnodostępnych powierzchni.



REJESTR PRACOWNIKÓW

Rejestruj pracowników obecnych w budynku na potrzeby ewentualnego śledzenia kontaktów.



CERTYFIKACJA

Przeprowadź samodzielną certyfikację na stronie DECD, aby uzyskać znak gotowości do otwarcia w CT. Możesz następnie opublikować swój certyfikat w Internecie i mediach społecznościowych, aby potwierdzić zgodność z zasadami obowiązującymi w CT i uspokoić klientów.



ŚLEDZENIE OBŁOŻENIA

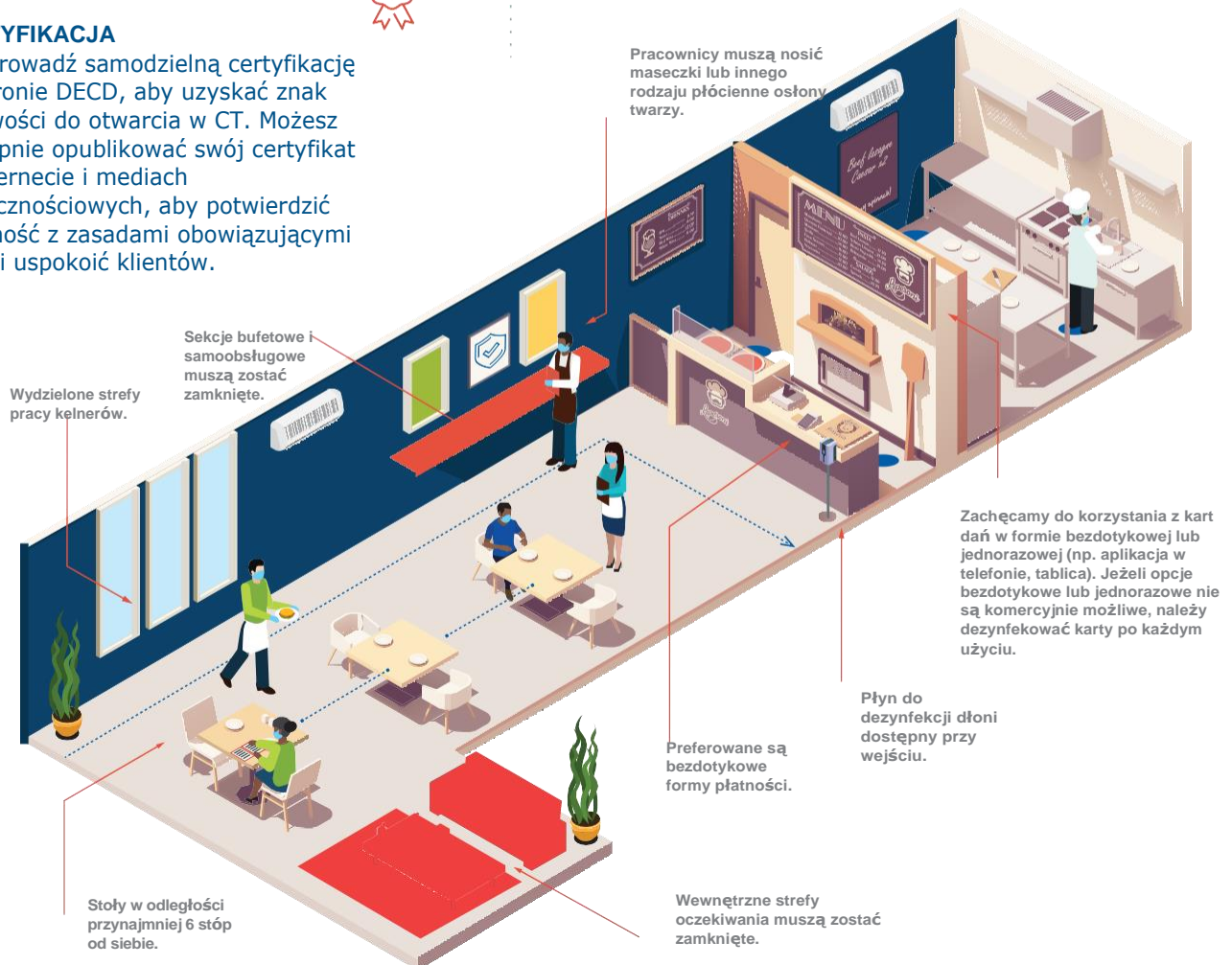
Pracownicy zobowiązani są do zapewnienia przestrzegania nowych limitów (50%).



SYSTEM ZMIANOWY

Zachowaj odstęp pomiędzy początkami/końcami zmian, aby zminimalizować kontakty pomiędzy pracownikami

- Rozważ stałe przypisanie pracowników do konkretnych zmian i minimalizację rotacji pomiędzy zmianami.



RESTAURACJE

WEJŚCIE I WYJŚCIE

Rozważ możliwość rozdzielenia wejścia i wyjścia w restauracji, aby umożliwić ruch jednokierunkowy.



OZNACZENIA

Stosuj wyraźne oznaczenia zgodne z nowymi zasadami, np.:

- Zasadami dystansu społecznego
- Zasadami sprzątnięcia i dezynfekcji
- Zasadami ochrony osobistej (maseczki, rękawiczki)
- Pracownicy powinni pozostać w domu jeżeli chorują/wykazują symptomy zakażenia
- Klienci nie powinni wchodzić do restauracji jeżeli wykazują symptomy zakażenia



WENTYLACJA

W przestrzeniach wyposażone w systemy centralnej wentylacji należy w miarę możliwości zwiększyć intensywność pracy wentylacji i ilość powietrza dostarczanego z zewnątrz.

W przestrzeniach gdzie systemy centralnej wentylacji nie są stosowane należy dostosować układy wentylacji okiennej lub klimatyzacji tak, aby maksymalnie zwiększyć ilość powietrza nawiewanego z zewnątrz; należy zredukować szybkość wentylatorów wewnętrznych i w miarę możliwości kierować je tak, aby nie nawiewały powietrza w stronę użytkowników pomieszczenia. Wentylatory podsufitowe należy wyregulować tak, aby kierowały powietrze w stronę sufitu, a nie na osoby poniżej. Wentylatory okienne powinny kierować powietrze na zewnątrz budynku. Nie należy stosować wentylatorów okiennych nawiewających powietrze do pomieszczenia ani wolnostojących wentylatorów służących wyłącznie do cyrkulacji powietrza wewnątrz pomieszczenia.



OBSZARY OCZEKIWANIA

Zamknij obszary oczekiwania na stolik.



OZNACZENIA DYSTANSU SPOŁECZNEGO

Zainstaluj wizualne oznaczenia dystansu społecznego zachęcające klientów do pozostawiania w odległości 6 stóp od siebie (np. przy wejściu, w kolejkach oczekiwania na stolik, kolejkach do kasy, kolejkach do ubikacji)



SEKCJE BUFETOWE I SAMOOBSŁUGOWE

Wyliminuj sekcje bufetowe i samoobsługowe.



ROZSTAWIENIE STOŁÓW/MIEJSC SIEDZĄCYCH

Przeorganizuj przestrzeń tak, aby zachować przynajmniej 6 stóp pustej przestrzeni pomiędzy grupami klientów.

Grupy klientów mogą być rozmieszczane w odległości mniejszej niż 6 stóp pod warunkiem zainstalowania pomiędzy stolikami/kabinami nieprzepuszczalnych barier (np. pleksiglas, drewno) sięgających na wysokość 30 cali powyżej powierzchni stolika. Restauratorzy powinni skonsultować się z lokalnym ekspertem ochrony przeciwpożarowej, aby upewnić się, że nowe bariery umieszczone we wnętrzu restauracji pozostają w zgodzie z przepisami kodeksu bezpieczeństwa.

RESTAURACJE



NIEKLUCZOWE UDOGODNIENIA

Zamknij lub usuń udogodnienia niekluczowe dla podstawowej działalności zakładu (np. parkiet, stół bilardowy).



WYDZIELONE STREFY PRACY KELNERÓW

Kelnerzy powinni w miarę możliwości obsługiwać wydzielone i niezachodzące na siebie obszary restauracji.



W KUCHNI

W miarę możliwości przeorganizuj stanowiska robocze tak, aby kucharze nie pracowali naprzeciwko siebie i pozostawali w odległości przynajmniej 6 stóp od siebie (np. korzystaj jedynie z co drugiego stanowiska w każdej linii roboczej).



SZTUĆCE

Sztućce należy zawiązać lub pakować.



ROZWIĄZANIA BEZDOTYKOWE

W miarę możliwości stosuj rozwiązania bezdotykowe, np.:

- Bezdotykowe formy płatności, podajniki ręczników, dozowniki mydła, śmietniki



WSPÓLDZIELONE WYPOSAŻENIE

W miarę możliwości upewnij się, że pracownicy nie korzystają z tych samych elementów wyposażenia (np. urządzeń kuchennych, tac, itp.). Jeżeli są dzielone, należy je czyścić po każdym użyciu.



KARTY DAŃ

Zachęcamy do korzystania z kart w formie bezdotykowej lub jednorazowej (np. aplikacja w telefonie, tablica). Jeżeli opcje bezdotykowe lub jednorazowe nie są stosowane, należy dezynfekować karty po każdym użyciu.



PRZYPRAWY

Korzystaj z jednorazowych opakowań lub pojemników.



MAKSYMALNA WIELKOŚĆ GRUP

Z zastrzeżeniem przestrzegania innych zakazów, dozwolone jest spożywanie posiłków w grupach pod warunkiem przestrzegania niniejszych zasad oraz wszelkich innych rozporządzeń mających zastosowanie do przestrzeni publicznych. Maksymalna liczba uczestników zgromadzeń aktualizowana będzie okresowo w formie rozporządzenia stosownie do bieżących wskaźników zdrowia publicznego.

RESTAURACJE



MIEJSCA SIEDZĄCE PRZY BARZE

Dopuszcza się korzystanie z miejsc siedzących przy barze pod warunkiem, że:

- Za barem nie ma stanowisk roboczych i pracowników; lub
- Stosowana jest fizyczna osłona (np. pleksiglas) oddzielająca klientów od przestrzeni barowej
- Ponadto, grupy klientów muszą zajmować miejsca siedzące (brak obsługi stojących klientów) i pozostawać w odległości nie mniejszej niż 6 stóp od innych grup



ODBIÓR NA MIEJSCU, SPRZEDAŻ SAMOCHODOWA (DRIVE-THROUGH) I DOSTAWY

Należy przestrzegać wytycznych FDA w zakresie odbioru jedzenia na miejscu, sprzedaży samochodowej i dostaw dostępnych na stronie internetowej FDA. Restauracje powinny również podjąć następujące kroki w celu ułatwienia klientom zachowania stosownego dystansu społecznego:

- Zachęcanie klientów do składania zamówień online lub telefonicznie
- Tam gdzie to możliwe, opcja odbioru zamówienia na zewnątrz budynku
- Oznaczenie odległości 6 stóp pomiędzy miejscami odbioru lub płatności oraz pomiędzy klientami czekającymi w kolejkach.
- Tam gdzie to możliwe, instalacja nieprzepuszczalnych fizycznych barier (np. pleksiglas, plastik, szkło) w kluczowych punktach interakcji z klientami (np. punkty odbioru, płatności)



NUMER DLA ZGŁASZAJĄCYCH NARUSZENIA

Rozmieść czytelne znaki podające numer stanowej infolinii (211) dla pracowników i klientów pragnących zgłosić potencjalne naruszenia niniejszych zasad.



ARTYŚCI

Artyści sceniczni są zwolnieni z obowiązku noszenia maseczki w czasie występu, pod warunkiem zachowania odległości przynajmniej 12 stóp od innych osób (w tym innych występujących).

RESTAURACJE



ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ DLA PRACOWNIKÓW

- Wszyscy pracownicy zobowiązani są do noszenia maseczek lub innych płóciennych osłon twarzy całkowicie zasłaniających usta i nos za wyjątkiem sytuacji, w których stosowanie tych zabezpieczeń byłoby dla nich niebezpieczne ze względu na stan zdrowia.
- Pracownicy mogą korzystać z własnych płóciennych osłon twarzy w miejsce tych dostarczanych przez pracodawcę.
- Pracownicy obsługujący stoliki zobowiązani są do noszenia jednorazowych rękawic bez zawartości lateksu, które należy wymieniać jak najczęściej, w tym po każdym kontakcie z naczyniami lub sztucami używanymi przez klienta.
- W czasie używania chemicznych środków czyszczących należy stosować rękawice bez zawartości lateksu oraz gogle ochronne.
- Wszyscy pracownicy restauracji powinni przestrzegać wytycznych FDA w zakresie stosowania rękawiczek w danych sytuacjach.



PRACODAWCY ZOBOWIĄZANI SĄ DO ZAPEWNIANIA SWYM PRACOWNIKOM ŚRODKÓW OCHRONY OSOBISTEJ

- Zakłady nieposiadające stosownych środków ochrony nie mogą wznowić działalności.



ŚRODKI OCHRONY OSOBISTEJ DLA KLIENTÓW

Klienci zobowiązani są do posiadania i stosowania maseczek chirurgicznych lub innych osłon twarzy (np. maseczek płóciennych) całkowicie zakrywających usta i nos przez cały czas przebywania w restauracji, za wyjątkiem czasu spożywania posiłku w restauracji oraz sytuacji, w których stosowanie tych zabezpieczeń byłoby dla nich niebezpieczne ze względu na stan zdrowia.

RESTAURACJE



PŁYN DO DEZYNFEKCJI RĄK

Płyn do dezynfekcji rąk powinien być dostępny przy wejściach oraz w miarę możliwości we wszystkich przestrzeniach wspólnych.



MYCIE RĄK

Pracownicy powinni rutynowo myć ręce przez przynajmniej 20 sekund z użyciem mydła i wody.



ŚRODKI CZYSTOŚCI, DEZYNFEKUJĄCE I/LUB JEDNORAZOWE CHUSTECZKI DO DEZYNFEKCJI

W miarę możliwości udostępnij w pobliżu wspólnie używanych powierzchni (np. stoły i krzesła, łazienki).



ŁAZIENKI

Powinny być czyszczone jak najczęściej; wprowadź rejestr czyszczenia dla łatwiejszego śledzenia.



SPRZĄTANIE I DEZYNFEKCJA

Przestrzegaj wytycznych federalnych (CDC, EPA) w zakresie doboru i sposobu użycia środków czyszczących.

- Korzystaj z produktów spełniających kryteria EPA dla stosowania w kontekście SARS-CoV-2 oraz odpowiednie dla danej powierzchni. Przed wytarciem pozostawiaj środek dezynfekujący na powierzchni w okresie czasu rekomendowanym przez producenta. Przeszkól pracowników w zakresie właściwych i bezpiecznych procedur stosowania środków dezynfekujących.
- Środki dezynfekujące mają właściwości podrażniające i uczulające, należy zachować ostrożność w czasie ich użycia.
- Unikaj używania środków dezynfekujących na powierzchniach wchodzących w kontakt z jedzeniem, powierzchnie takie należy odkażać w odpowiedni sposób.
- Regularnie (przynajmniej raz dziennie) oczyszczaj i dezynfekuj przestrzenie wspólne, obszary wysokiego ruchu i często dotykane powierzchnie, zwiększając częstotliwość przy wyższym użyciu. Oczyszczaj i dezynfekuj wspólnie używane elementy wyposażenia (np. klawiatury terminali płatniczych).



MIEJSCA SIEDZĄCE I STOŁY

Dezynfekuj miejsca siedzące, stoły i wspólnie używane elementy wyposażenia przed każdą zmianą klienta.



KUCHNIA

Regularnie (przynajmniej raz dziennie) odkażaj kuchnię i sprzęt kuchenny zwiększając częstotliwość przy wyższym użyciu.

RESTAURACJE



CODZIENNA KONTROLA STANU ZDROWIA

Przed podjęciem pracy prosz pracowników o potwierdzenie, że nie doświadczają zdefiniowanych przez CDC objawów potencjalnego zakażenia COVID-19 oraz zobowiąż ich do monitorowania swego stanu zdrowia i zgłaszanie wystąpienia objawów takich jak kaszel, duszności lub którekolwiek dwa z poniższych symptomów:

- Gorączka
- Dreszcze
- Nawracające drżenie mięśni i dreszcze
- Ból mięśniowe
- Ból głowy
- Ból gardła
- Utrata węchu lub smaku

Chorzy pracownicy powinny pozostać w domu.



W PRZYPADKU STWIERDZENIA ZACHOROWANIA NA COVID-19

Pracownicy zobowiązani są do powiadomienia pracodawcy i postępowania zgodnie ze stanowymi procedurami testowania i śledzenia kontaktów.

Dodatkowe informacje można uzyskać pod adresem <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/general-business-faq.html>.



OCHRONA ZGŁASZAJĄCYCH NARUSZENIA

Pracodawcy nie mogą podejmować działań odwetowych wobec pracowników zgłaszających problemy związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w kontekście COVID-19.

- Dodatkowe informacje można uzyskać pod adresem www.whistleblowers.gov.
- Dodatkowe informacje dla sektora publicznego można uzyskać pod adresem www.connosha.com.



URLOPY

Pracodawcy zobowiązani są do przestrzegania wytycznych federalnych w zakresie płatnych urlopów i przekazywania związanych z nimi informacji pracownikom.

Pracodawcy zobowiązani są do wywieszenia przygotowanego przez Departament Pracy plakatu z informacjami na temat ustawy Families First Coronavirus Response Act (FFCRA). Plakat dostępny jest pod adresem: <https://www.dol.gov/agencies/whd/posters>

- Dodatkowe wytyczne dostępne są pod adresem: <https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave>