

REOPEN

Connecticut[®]

SAFER. STRONGER. TOGETHER.



Governador Ned Lamont

Regras setoriais para a reabertura em 17 de junho

6 de junho de 2020

REGRAS SETORIAIS PARA A REABERTURA EM 17 DE JUNHO

OBJETIVO

Proteger de forma proativa a saúde pública e acelerar o ritmo de recuperação econômica, educacional e comunitária, para assim restaurar a qualidade de vida de Connecticut.

1

SEGURANÇA PRIMEIRO

Reabriremos a sociedade de forma segura com um programa proativo que salvaguarde a saúde dos nossos residentes vulneráveis, prossiga o distanciamento físico e estabeleça regras claras de salvaguarda para os negócios e instituições consideradas seguras para a reabertura.

2

COM BASE NA CIÊNCIA

A nossa estratégia assentará num conjunto de intervenções de saúde pública cientificamente validadas. A avaliação dos doentes, os testes, o rastreio proativo, os estudos de campo e as orientações em matéria de saúde pública serão implementados simultaneamente para conter a infecção.

3

PREPARADOS

Trabalharemos em estreita colaboração com hospitais e sistemas de saúde para adquirir e distribuir equipamento de proteção individual crítico e avaliar a capacidade das camas e ventiladores com o alvo de assegurar um nível ótimo de cuidados.

4

ESCOLHA

Os negócios individuais dos setores autorizados a abrir estão habilitadas a fazer a sua própria escolha sobre o momento de reabrir. Quando abrirem, devem cumprir as regras que estabelecemos para salvaguardar os seus trabalhadores e clientes.

5

DINÂMICOS

Incluimos um conjunto de ferramentas para informar um plano adaptável que pode ser escalado ou revertido com agilidade rapidamente, com base em métricas críticas sobre saúde em tempo real.

REGRAS SETORIAIS PARA A REABERTURA EM 17 DE JUNHO

COMO ABRIREMOS A NOSSA ECONOMIA COM SEGURANÇA

Nosso plano de abrir a economia abordará dois fatores:

QUE negócios podem abrir e quando.

COMO os negócios se devem operar **se optarem por abrir**.

O QUÊ:

- Sabemos que alguns negócios colocam os colaboradores e clientes em maior risco de transmissão.
- Daremos prioridade à abertura de negócios que representem um menor risco de transmissão e que tenham um impacto enorme na economia.
- O risco de transmissão é definido como a intensidade de contato e o potencial de modificação dos negócios.
 - A intensidade do contato considera a proximidade do contato, a duração do contato e o número de contatos.
 - O potencial de modificação considera a capacidade dos negócios para se distanciarem e sanarem socialmente, de acordo com a regulamentação.
- Avaliaremos o impacto na saúde econômica do estado, com foco no número de indivíduos empregados, no PIB total afetado e no impacto nos pequenos negócios que compõem a espinha dorsal de nossa economia.

O COMO:

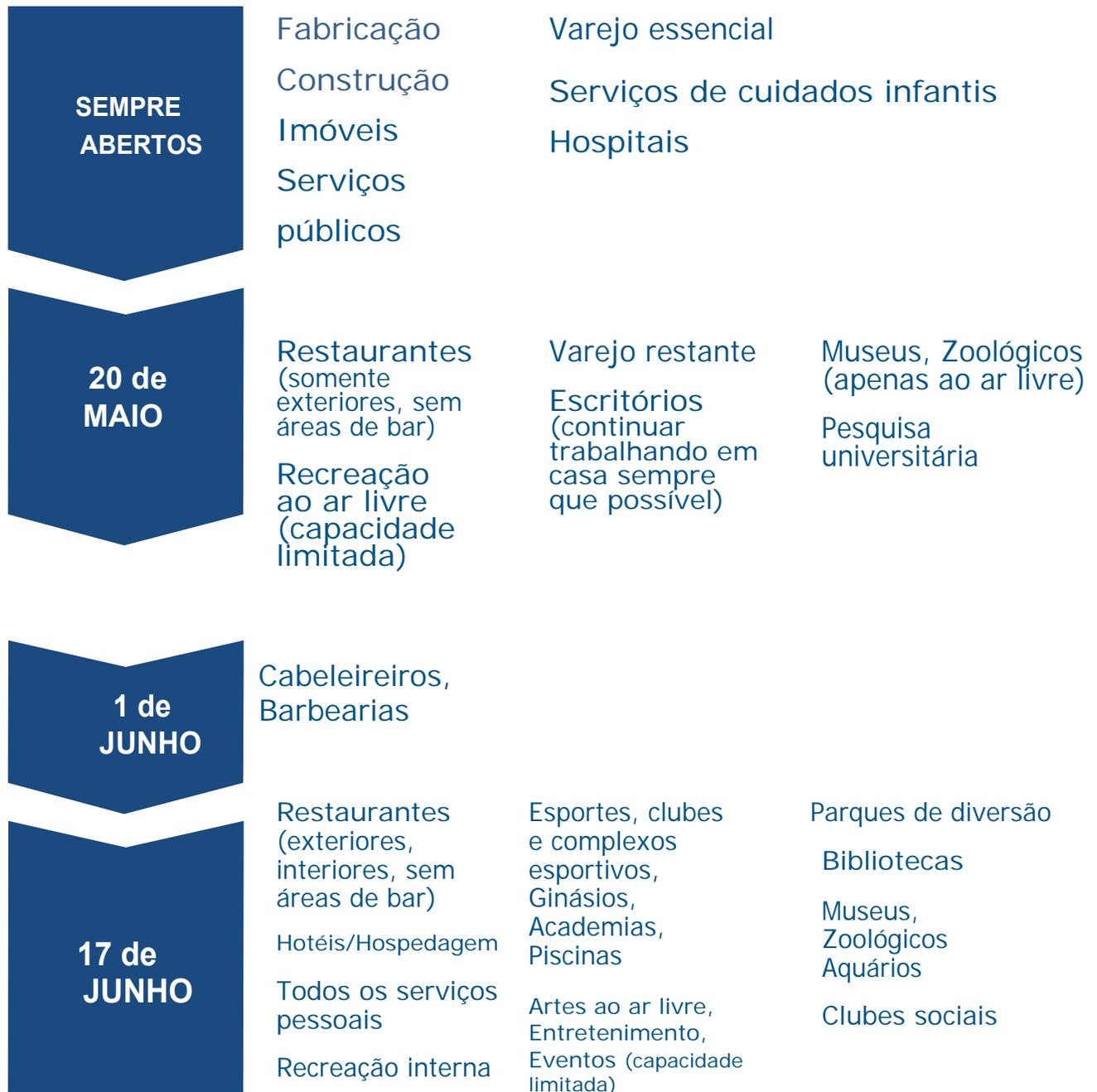
- Forneceremos orientações operacionais claras aos negócios sobre como reabrir, garantindo a segurança de trabalhadores e clientes.
- As orientações incluirão distanciamento social e higiene, bem como o uso de proteção pessoal; para operadores, trabalhadores e clientes.
- O objetivo é não apenas abrir com segurança, mas criar confiança em nossa sociedade entre empregadores, trabalhadores e clientes.
- O nível de orientação se tornará gradualmente menos restritivo ao longo do tempo, à medida que aumenta nossa confiança na capacidade de monitorar e conter o aumento da doença.

REGRAS SETORIAIS PARA A REABERTURA EM 17 DE JUNHO

O QUÊ: REABERTURA DE SETORES AO LONGO DO TEMPO

O estado abrirá sua economia com uma abordagem gradual.

O primeiro conjunto de negócios começou a reabrir quando observamos um declínio sustentado de 14 dias nas hospitalizações, possuímos capacidade de teste adequada, possuímos um sistema de rastreamento de contatos e adquirimos EPI suficientes. O momento para reabrir foi em 20 de maio.



REGRAS SETORIAIS PARA A REABERTURA EM 17 DE JUNHO

O COMO: MEDIDAS DE SEGURANÇA

À medida que continuarmos a reabrir negócios em 17 de junho, abriremos com nossos mais rigorosos controles sobre operações comerciais e interação social. Isto incluirá, entre outras medidas:

- Limite de capacidade de 50% para a maioria dos negócios que reabrem.
- Protocolos rigorosos de limpeza e desinfecção em todos os cenários.
- Aqueles que podem trabalhar em casa devem continuar a fazê-lo.
- Aqueles em grupos de alto risco (comorbidades) e com mais de 65 anos de idade devem continuar seguros ficando em casa.
- As máscaras faciais devem continuar a ser usadas em público o tempo todo.
- As reuniões sociais serão restritas de acordo com a ordem executiva do governador.

À medida que vejamos progresso em um conjunto definido de métricas de saúde pública (detalhes a seguir), diminuiremos gradualmente as salvaguardas. Isso permitirá que o próximo conjunto de negócios seja aberto e potencialmente para aos negócios já abertos para operar com margem de manobra adicional. Esperamos que isso ocorra nos próximos meses.

Como sempre, tomaremos decisões com base em dados e na ciência. O nosso plano prevê intencionalmente tempo suficiente para a aprendizagem, adoção de comportamentos e, finalmente, a obtenção de melhores métricas de saúde que criem o ambiente necessário para novas operações comerciais. Se as métricas de saúde pública se deteriorarem, o Estado poderá optar por regressar a medidas de segurança mais rigorosas.



RESTAURANTES

RESTAURANTES

VISÃO GERAL

À medida que os restaurantes de Connecticut reabrem, a consideração mais importante será a saúde e a segurança de trabalhadores e clientes. Os negócios devem ter cautela durante a reabertura, garantindo uma aderência estrita aos protocolos listados aqui. Os negócios que não puderem cumprir essas regras listadas aqui deverão atrasar a abertura até que possam fazê-lo.

Embora essas regras permitam a reabertura dos restaurantes da maneira mais segura possível, os riscos para clientes e trabalhadores não podem ser totalmente mitigados. Os clientes que optarem por visitar restaurantes durante esse período devem estar cientes dos riscos potenciais. Indivíduos com mais de 65 anos ou com outras condições de saúde não devem visitar restaurantes, mas continuar seguros ficando em casa.

Os negócios devem tomar estas regras como a base mínima de precaução necessária para proteger a saúde pública no Connecticut. Os negócios individuais devem tomar medidas adicionais, conforme recomendado pelas orientações da indústria ou pelo bom senso aplicado à sua situação específica.

Instamos os clientes a manterem-se vigilantes e a prestarem atenção para saberem se os restaurantes que frequentam estão aplicando fielmente estas regras.

REGRAS SOBRE REABERTURA PARA RESTAURANTES

A capacidade máxima de um estabelecimento na Fase II é de 50% da sua capacidade normal de lugares em recintos fechados. A restauração ao ar livre continua a ser incentivada desde que o restaurante não exceda a sua capacidade normal de funcionamento e que seja possível manter a distância física. Além disso, se um estabelecimento tiver estabelecido capacidade adicional de refeições ao ar livre na Fase I, essa capacidade adicional ao ar livre pode permanecer na Fase II se o município continuar a aprovar essa capacidade adicional (em conformidade com os processos de aprovação do município).

Essas regras visam ajudar os restaurantes a voltar ao trabalho com segurança. As informações aqui podem ser complementadas com orientações de outros grupos do setor, alguns dos quais estão listados abaixo. Essas regras podem ser atualizadas conforme as condições evoluem.

RECURSOS ADICIONAIS

- **ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE RESTAURANTES**

<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>

RESTAURANTES



PLANO PARA A REABERTURA

Compartilhe essas regras com seus trabalhadores e informe-os de quaisquer medidas específicas adicionais que estejam sendo tomadas em resposta à COVID-19.



ADMINISTRADOR DE PROGRAMA

Nomeie um administrador de programa responsável pela implementação dessas regras. Para restaurantes, o administrador deve ser o Gestor Certificado de Proteção Alimentar.



CAPACITAÇÃO

Institua um programa de capacitação e garanta a participação dos trabalhadores no programa antes de reabrir. A capacitação deve incluir:

- As regras contidas neste documento
- Protocolos sobre como limpar e usar produtos de limpeza (incluindo desinfetantes) com segurança
- Orientações adicionais podem ser encontradas aqui:

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

NOTA: Se qualquer tarefa no local for subcontratada, é responsabilidade do empregador garantir que os subcontratados também sejam adequadamente treinados.

A capacitação deve ser fornecida sem custo para o trabalhador e durante o horário de trabalho. Os materiais de capacitação devem ser apresentados no idioma e no nível de alfabetização dos trabalhadores. Também haverá atualizações semanais sobre políticas.



PLANO DE LIMPEZA

Desenvolva listas de verificação de limpeza que incorporem essas regras. Certifique-se de que os trabalhadores são responsáveis pela implementação dos planos.



PROTEÇÃO PESSOAL

Calcule a proteção pessoal necessária para os trabalhadores e comece a adquirir.

RESTAURANTES



LIMPEZA INTEGRAL

Realize uma limpeza integral das instalações antes de reabertura, incluindo, mas não se limitando a áreas de jantar, cozinha, banheiros e área de estar e qualquer superfície comumente tocada.



REGISTRO DE TRABALHADORES

Mantenha um registo dos trabalhadores no local ao longo do tempo, para apoiar o rastreio dos contatos.



CERTIFICAÇÃO

Preencha a autocertificação no site da DECD para receber um crachá Reopen CT. Uma vez concluído, os negócios podem optar por colocar o crachá no local e nas redes sociais para anunciar o cumprimento das regras do CT e aumentar a confiança dos clientes.



RASTREAMENTO DE CAPACIDADE

Os empregadores são responsáveis por impor limites de capacidade revisados (50%).

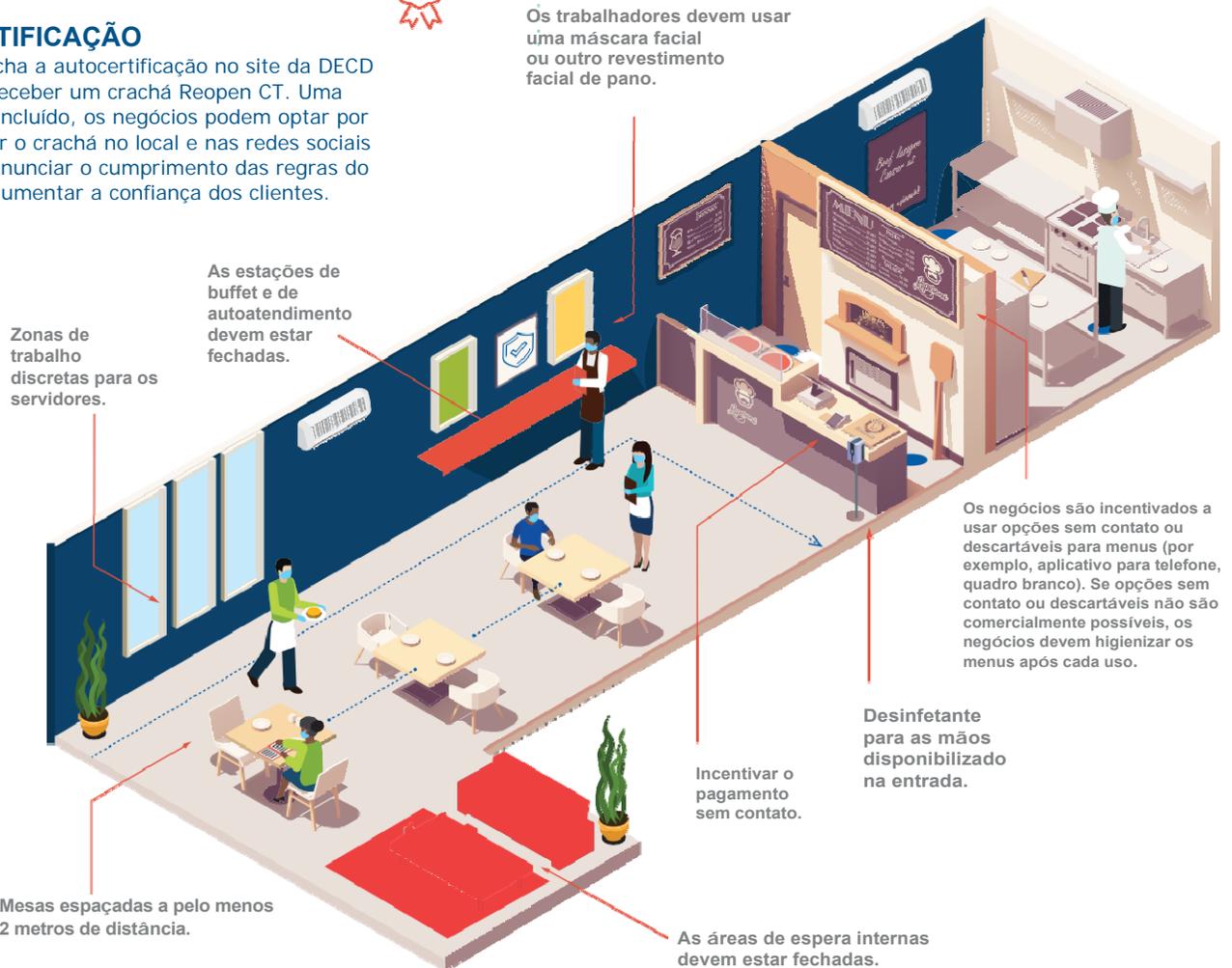


HORÁRIOS

Escalone os horários de início/parada dos turnos e os intervalos para minimizar o contato entre os trabalhadores.

- Considere a possibilidade de corte de pessoal em cada turno (por exemplo, manter os horários e evitar a mistura de pessoal ao longo dos turnos).

Os trabalhadores devem usar uma máscara facial ou outro revestimento facial de pano.



RESTAURANTES

ENTRADA E SAÍDA

Considere uma saída das instalações separada da entrada para permitir circulação num só sentido.



SINALIZAÇÃO

Coloque uma sinalização clara que apoie as novas políticas, p. ex.:

- Protocolos de distanciamento social
- Protocolos de limpeza e desinfecção
- Proteção individual (máscaras faciais, luvas)
- Os trabalhadores devem ficar em casa se estão doentes/apresentam sintomas
- Os clientes não devem entrar se apresentam sintomas



VENTILAÇÃO

Para instalações com sistemas de ventilação central, aumente as taxas de ventilação e a porcentagem de ar externo que circula no sistema sempre que possível. Para instalações onde não é utilizado um sistema de ventilação central, os aparelhos de ar condicionado de janelas ou os ventiladores das unidades devem ser ajustados para maximizar a entrada de ar fresco no sistema; os ventiladores devem estar ajustados em baixa velocidade e afastados dos ocupantes da sala, na medida do possível. Os ventiladores de teto devem ser ajustados para que as aletas girem em uma direção que atraia o ar para o teto, em vez de para os ocupantes. Os ventiladores das janelas devem ser girados para extrair o ar para fora da janela na direção do exterior. Ventiladores de janela que sopram ar para uma sala ou ventiladores independentes que servem apenas para circular o ar existente em uma sala não devem ser usados.



ÁREAS DE ESPERA

Feche todas as áreas de espera internas.



MARCADORES DE DISTANCIAMENTO SOCIAL

Instale marcadores de distanciamento social visual para incentivar os clientes a permanecerem a 2 metros de distância (por exemplo, a entrada do restaurante, linhas para sentar, linhas para fazer pagamentos, linhas para usar o banheiro).



BUFFETS E ESTAÇÕES DE AUTOATENDIMENTO

Elimine estações de buffet e autoatendimento.



ARRANJO DE MESAS

Reorganize o espaço para manter pelo menos 2 metros de espaço vazio entre grupos de clientes. Os grupos de clientes podem estar sentados a menos de 2 metros de distância se barreiras não porosas (por exemplo, acrílico, madeira) que se estendem 30 polegadas acima da altura da mesa estiverem instaladas entre mesas/cabines. Os proprietários de restaurantes devem consultar o comandante local dos bombeiros para garantir que quaisquer barreiras construídas dentro de seus restaurantes sejam compatíveis com os regulamentos do código de segurança de vida.

RESTAURANTES



COMODIDADES NÃO ESSENCIAIS

Feche ou remova comodidades não essenciais para a função principal dos estabelecimentos (por exemplo, pista de dança, mesa de sinuca).



ZONAS DE TRABALHO DISCRETAS PARA SERVIDORES

Os servidores devem atender zonas específicas no restaurante para minimizar a sobreposição, sempre que possível.



NA COZINHA

Reorganize as estações de trabalho para que os trabalhadores do setor de alimentos não fiquem frente a frente e fiquem separados 2 metros sempre que possível (por exemplo, estações de trabalho escalonadas em ambos os lados das linhas de processamento).



TALHERES

Os utensílios devem ser enrolados ou embalados.



APARELHOS SEM CONTATO

Instale aparelhos sem toque sempre que possível, incluindo:

- Pagamentos sem contato, dispensadores de papel toalha, dispensadores de sabão, lixeiras



EQUIPAMENTO COMPARTILHADO

Verifique que os trabalhadores não partilhem o equipamento na medida do possível (por exemplo, equipamento de cozinha, tabuleiros, etc.). Se compartilhado, limpar após cada utilização.



MENUS

Os negócios são fortemente incentivados a usar opções sem contato ou descartáveis para menus (por exemplo, aplicativo para telefone, quadro branco). Se opções sem toque ou descartáveis não forem utilizadas, os negócios deverão higienizar os menus entre os usos.



CONDIMENTOS

Use pacotes ou recipientes de uso único.



TAMANHO MÁXIMO DE GRUPOS

Exceto quando proibido, grupos de clientes são permitidos, desde que tais grupos cumpram essas regras e todas as outras ordens executivas aplicáveis que regem a conduta em locais públicos. O tamanho máximo permitido de coleta será atualizado periodicamente por ordem executiva em resposta aos dados atuais de saúde pública.

RESTAURANTES



PRESENÇA EM BARES

É permitida a presença em bares, desde que:

- Não há áreas de trabalho ativas ou equipe de trabalho atrás do balcão; ou
- Existe uma barreira física (por exemplo, acrílico) que separa os clientes do espaço da barra
- Além disso, as pessoas devem estar sentadas em bares (sem atendimento ao cliente permanente) e as pessoas devem estar espaçadas a pelo menos 2 metros de outras pessoas.



RECOLHA, DRIVE-THROUGH E ENTREGA

Os estabelecimentos devem seguir as diretrizes da FDA para as operações de recolha, transmissão e entrega que são publicadas no sítio Web da FDA. Os restaurantes devem também tomar as seguintes medidas para ajudar os clientes no distanciamento físico:

- Incentive os clientes a fazer pedidos on-line ou por telefone
- Ofereça recolha na calçada onde for praticável
- Demarque a distância de 2 metros entre os locais de recolha ou pagamento e entre a fila de espera dos clientes que aguardam na fila.
- Sempre que possível, instale barreiras físicas e não porosas (por exemplo, acrílico, vidro plástico) nos principais pontos de interação do cliente (por exemplo, áreas de recolha, estações de pagamento)



LINHA DIRETA PARA VIOLAÇÕES

Poste sinalização clara que inclua a linha direta do estado (211) para trabalhadores e clientes denunciarem possíveis violações dessas regras.



ARTISTAS

Os artistas estão isentos de usar uma máscara quando estão se apresentando e estão a pelo menos 4 metros de distância da pessoa mais próxima (incluindo outros artistas).

RESTAURANTES



PROTEÇÃO PESSOAL PARA TRABALHADORES

- Todos os trabalhadores devem usar uma máscara facial ou outro revestimento facial de pano que cubra completamente o nariz e a boca, a menos que isso seja contrário à sua saúde ou segurança devido a condições médicas.
- Os trabalhadores podem utilizar seu próprio rosto de pano cobrindo o fornecido pelo empregador, se assim o desejarem.
- Luvas sem látex são necessárias para os servidores de mesa e devem ser substituídas com frequência, inclusive após o manuseio de qualquer louça ou utensílio previamente manuseado por um cliente.
- Luvas sem látex e proteção para os olhos são necessárias ao usar produtos químicos de limpeza.
- Todos os trabalhadores do restaurante devem seguir as diretrizes da FDA sobre o uso de luvas, quando apropriado.



OS EMPREGADORES SÃO RESPONSÁVEIS POR FORNECER PROTEÇÃO PESSOAL A SEUS COLABORADORES

- Se os negócios não tiverem proteção pessoal adequada, não poderão abrir.



PROTEÇÃO PESSOAL PARA CLIENTES

Os clientes devem trazer e usar uma máscara de estilo cirúrgico ou outra cobertura facial (por exemplo, máscara de pano) que cubra completamente o nariz e a boca quando estiverem no restaurante, a menos que isso seja contrário à sua saúde ou segurança devido a uma condição médica, ou quando comerem no restaurante.

RESTAURANTES



DESINFETANTE PARA AS MÃOS

O desinfetante para as mãos deve ser disponibilizado nos pontos de entrada e nas áreas comuns, sempre que possível.



LAVAGEM DAS MÃOS

Garanta que os trabalhadores lavem as mãos rotineiramente usando água e sabão por pelo menos 20 segundos.



LIMPEZA, PRODUTOS DESINFETANTES E/OU LENÇOS DESINFETANTES DESCARTÁVEIS

Disponibilize próximo a superfícies comumente usadas sempre que possível (por exemplo, mesas e cadeiras, banheiros).



BANHEIROS

Limpar frequentemente e implemente o uso do registro de limpeza para rastreamento.



LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Siga as diretrizes federais (CDC, EPA) sobre quais produtos específicos devem ser usados e como.

- Use produtos que atendam aos critérios da EPA para uso com SARS-CoV-2 e que sejam apropriados para a superfície. Antes de limpar a superfície, deixe o desinfetante repousar pelo tempo de contato necessário recomendado pelo fabricante. Treine a equipe sobre os procedimentos de limpeza adequados para garantir a aplicação segura e correta dos desinfetantes.
- Desinfetantes são irritantes e sensibilizadores, e devem ser usados com prudência.
- Evite todas as superfícies de contato com alimentos ao usar desinfetantes; essas superfícies devem ser higienizadas.
- Limpe e desinfete áreas comuns, áreas de trânsito intenso e superfícies frequentemente tocadas de forma contínua (pelo menos diariamente) e com mais frequência se usadas com mais frequência. Limpe e desinfete objetos compartilhados após cada uso (por exemplo, PIN pads na área de pagamento).



ÁREA DE ESTAR E MESAS

Desinfete a área de estar, as mesas e os itens comuns após cada uso.



COZINHA

Higienize a cozinha e os equipamentos de cozinha continuamente (pelo menos diariamente) e com mais frequência se forem usados com mais frequência.

RESTAURANTES



VERIFICAÇÃO DIÁRIA DA SAÚDE

Peça aos trabalhadores que retomam o trabalho no local para confirmar que não experimentaram sintomas da COVID-19 definidos pelos CDC e para monitorar seus próprios sintomas, incluindo tosse, falta de ar ou dois dos seguintes sintomas:

- Febre
- Calafrios
- Agitação repetida com calafrios
- Dor muscular
- Dor de cabeça
- Dor de garganta
- Nova perda de paladar ou olfato

Os funcionários devem ficar em casa se estiverem doentes.



EM CASO DE CASO POSITIVO DA COVID-19

Os trabalhadores devem informar seus empregadores e seguir os protocolos estaduais de teste e rastreamento de contatos.

Informações adicionais podem ser acessadas em
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/general-business-faq.html>.



PROTEÇÃO PARA OS INFORMADORES

Os empregadores não podem retaliar os trabalhadores por levantarem preocupações sobre as condições de segurança e saúde relacionadas à COVID-19.

- Informações adicionais podem ser acessadas em www.whistleblowers.gov.
- Informações adicionais para o setor público podem ser acessadas em www.connosha.com.



LICENÇAS

Os empregadores devem aderir a orientações federais relativas a licenças remuneradas aos trabalhadores e fornecer essas orientações aos trabalhadores.

Os empregadores devem afixar o cartaz da FFCRA (acrônimo em inglês da Lei de Famílias Primeiro em Resposta ao Coronavírus) do Departamento do Trabalho. O cartaz pode ser consultado em:

<https://www.dol.gov/agencies/whd/posters>

- Podem ser consultadas orientações adicionais em:
<https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave>