

REOPEN

Connecticut[®]

SAFER. STRONGER. TOGETHER.



Gobernador Ned Lamont

Reglas para los Sectores en la
Reapertura del 20 de mayo

8 de mayo de 2020

REGLAS PARA LA REAPERTURA DEL 20 DE MAYO

OBJETIVO

Proteger la salud pública proactivamente y acelerar el ritmo de la recuperación económica, educativa y comunitaria, mientras restauramos la calidad de vida de Connecticut.

1

LA SEGURIDAD PRIMERO

Reabriremos la sociedad de manera segura y con un programa proactivo que salvaguarda la salud de nuestros residentes vulnerables, continuando con el distanciamiento social y proveyendo reglas claras para los negocios e instituciones considerados seguros para volver a funcionar.

2

GUIADOS POR LA CIENCIA

Nuestra estrategia se apoyará en un conjunto de intervenciones de salud pública validadas científicamente. Evaluación del paciente, realización de pruebas, seguimiento proactivo, estudios de campo, con una regulación en salud pública que se implementará simultáneamente para contener la infección.

3

PREPARADOS

Trabajaremos de cerca con los hospitales y sistemas de salud para obtener y distribuir equipo de protección personal y evaluar la capacidad de camas y ventiladores para asegurar un estándar óptimo de cuidado.

4

ELECCION

Las empresas individuales dentro de los sectores permitidos para la reapertura, tienen facultad de realizar sus propias decisiones de reabrir o no. Cuando decidan abrir, deben cumplir con las reglas que hemos diseñado para salvaguardar a los empleados y clientes.

5

DINÁMICA

Incluimos un conjunto de herramientas para informar de un plan de adaptación que puede escalar o descender rápidamente en función de las referencias métricas de salud en tiempo real.

REGLAS PARA LA REAPERTURA DEL 20 DE MAYO

COMO REABRIREMOS LA ECONOMIA DE MANERA SEGURA

Nuestro plan de abrir la economía se enfocará en dos factores:

CUÁLES empresas abrirán y cuándo.
CÓMO operarán estas empresas **si eligen operar**.

QUÉ:

- Sabemos que algunos negocios ponen a sus empleados y clientes en un riesgo grande de transmisión.
- Priorizaremos la apertura de negocios que posean un menor factor de riesgo y que generan un gran impacto en la economía.
- El riesgo de transmisión se define como la intensidad de contacto y modificación potencial de las empresas
 - La intensidad del contacto considera la proximidad, duración y número de contactos.
 - La modificación potencial considera la habilidad de la empresa de realizar el distanciamiento social de acuerdo a las regulaciones.
- Evaluaremos el impacto en la salud económica del estado con un enfoque en el número de individuos empleados, el total del Producto Interno Bruto impactado y el impacto en los pequeños negocios que representan la columna vertebral de nuestra economía.

CÓMO:

- Proveen una clara guía operacional sobre cómo reabrir las empresas, mientras garantizamos la seguridad de ambos, empleados y consumidores.
- Esta guía incluye prácticas de higiene y distanciamiento social, así como el uso de equipo de protección personal – para operadores de negocios, trabajadores y clientes
- El objetivo no es solo abrir de manera segura, sino crear confianza en nuestra sociedad, empleados y clientes.
- El nivel de orientación se irá - gradualmente y con el tiempo - haciendo menos estricto, a medida que aumente nuestra confianza en la habilidad de monitorear y contener el aumento de la enfermedad.

REGLAS PARA LA REAPERTURA DEL 20 DE MAYO

QUÉ SECTORES REABRIRÁN CON EL TIEMPO

El Estado abrirá su economía con un enfoque gradual

El primer grupo de negocios empezará la reapertura cuando veamos una declinación sustancial de 14 días en las hospitalizaciones, haya una capacidad adecuada para pruebas, con un sistema de rastreo de contactos en funcionamiento y con suficiente equipo de protección personal. La posible fecha de implementación de esta reapertura es el 20 de mayo.

<p>YA ABIERTOS</p>	<p>Manufactura Construcción Bienes Raíces</p>	<p>Servicios Públicos Tiendas "Retail" Esenciales</p>	<p>Guarderías Hospitales</p>
<p>20 DE MAYO</p>	<p>Restaurants (solo exteriores, no áreas del bar) Las otras tiendas retail Recreación al Aire Libre</p>	<p>Oficinas (continuar trabajando desde casa si es posible) Servicios Personales (cabello)</p>	<p>Museos, Zoológicos (solo exteriores)</p>
<p>FUTURAS FECHAS DE REAPERTURA</p>	<p>Detalles a anunciarse</p>		

REGLAS PARA LA REAPERTURA DEL 20 DE MAYO

CÓMO: MEDIDAS DE SALVAGUARDIA

A medida que abrimos el rubro de empresas seleccionadas el 20 de mayo, aplicaremos nuestros controles más estrictos en la forma de operaciones de negocios y en la interacción de la sociedad. Esto incluirá, entre otras medidas:

- Capacidad límite del 50% para las empresas que reabran.
- Protocolos estrictos de limpieza y desinfección en todos sus aspectos.
- Aquellos que pueden trabajar desde casa deberían continuar haciéndolo.
- Aquellos en grupos de alto riesgo (comorbilidad) y de más de 65 años deben continuar manteniéndose seguros y en casa.
- Se debe seguir usando mascarillas en público todo el tiempo.
- Las reuniones sociales estarán restringidas a un máximo de 5 personas.

A medida que veamos progreso de acuerdo a un conjunto de métricas de salud (detalles más adelante), iremos gradualmente aflojando las medidas de salvaguardia. Esto permitirá al próximo grupo de negocios poder reabrir y potencialmente para los negocios que ya están abiertos, poder operar con márgenes adicionales. Esperamos que esto ocurrirá en los siguientes meses hasta septiembre del 2020.

Como siempre, tomamos decisiones basadas en datos y ciencia. Nuestro plan permite intencionalmente un tiempo suficiente de aprendizaje, adopción de comportamientos, y en última instancia, el logro de métricas de salud mejoradas, creando el ambiente necesario para nuevas operaciones de negocios. Si las métricas de salud pública se deterioran, el Estado puede elegir volver a medidas de salvaguardia más estrictas.



RESTAURANTES SOLO EXTERIORES

En la Fase 1, los restaurantes pueden abrir solo en exteriores al 50% de su capacidad, no bares.

RESTAURANTES SOLO EXTERIORES

INFORMACIÓN GENERAL

A medida que los restaurantes en Connecticut reabren, la consideración más importante será la salud y seguridad de los empleados y clientes. Los negocios deben aplicar precaución en todas las fases de la reapertura, asegurando cumplir estrictamente los protocolos detallados aquí. Aquellos negocios que no puedan cumplir con las regulaciones aquí detalladas para el 20 de mayo, deberán retrasar su reapertura hasta que puedan cumplir con dichas regulaciones.

Si bien estas reglas proveen a los restaurantes, una forma de reabrir de la manera más segura posible, el riesgo a los clientes y empleados no puede mitigarse por completo. Los clientes que elijan visitar restaurantes durante este tiempo, deben estar completamente conscientes de los riesgos potenciales. Las personas de más de 65 años de edad o con otras condiciones de salud no deben visitar restaurantes y en vez de esto, continuar con el aislamiento en casa.

Las empresas deben tomar estas regulaciones como la base mínima de precaución necesaria para proteger la salud pública en Connecticut. Las empresas individuales deben tomar medidas adicionales como las recomendadas en regulaciones industriales o aplicando el sentido común a sus situaciones particulares.

Instamos a los clientes a mantenerse vigilantes y prestar atención si los restaurantes que frecuentan, están implementando estas reglas correctamente.

REGLAS DE REAPERTURA PARA RESTAURANTES

Para los restaurantes, **solo las áreas exteriores pueden abrirse en este tiempo**. Las áreas interiores y de bar, deben permanecer cerradas. Estas reglas están creadas para ayudar a los restaurantes a volver a trabajar de forma segura. Esta información puede ser suplementada con la guía de otros grupos de la industria, algunos de los cuales están listados aquí. Estas reglas pueden ser actualizadas a medida que las condiciones evolucionen.

RECURSOS ADICIONALES

NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION

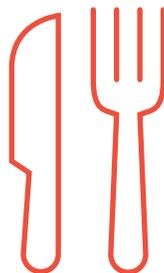
<https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>

OSHA

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



RESTAURANTES SOLO EXTERIORES

PLAN PARA REAPERTURA

Compartir estas regulaciones con tus empleados e informarles de cualquier medida específica adicional para aplicarse en respuesta al COVID-19.

ADMINISTRADOR DEL PROGRAMA

Asignar un administrador del programa que sea responsable de implementar estas reglas para los restaurantes, el administrador debe ser el Manager de Protección de Alimentos Certificado.

ENTRENAMIENTO

Instituir un programa de entrenamiento y asegurar la participación de cada empleado antes de la reapertura. El entrenamiento debe incluir:

- Las reglas detalladas en este documento
- Los protocolos de cómo limpiar y desinfectar con productos de limpieza de manera segura (incluidos los desinfectantes). Más guía adicional:

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

Nota: Si alguien que trabaja en el sitio es subcontratado, es responsabilidad del empleador asegurarse que los subcontratistas están adecuadamente entrenados.

El entrenamiento debe ser proveído sin ningún costo para el empleado y durante las horas de trabajo. Los materiales del entrenamiento deben ser presentados en el idioma y nivel literario de los empleados. También debe haber recordatorios semanales de los procedimientos.



PLAN DE LIMPIEZA

Desarrollar planes de limpieza para incorporar estas reglas. Asegurarse que está claro quiénes son los empleados responsables de implementar los planes.



PROTECCION PERSONAL

Calcular el equipo de protección personal necesitado para los empleados y empezar a obtenerlo.



LIMPIEZA PROFUNDA

Completar la limpieza profunda del local antes de la reapertura, incluyendo:

- Baños, cocinas y áreas para sentarse



RASTREO DE CAPACIDAD

Los empleadores son responsables de reforzar los límites de capacidad (50%)



REGISTRO DE EMPLEADOS

Mantener un registro diario de empleados, para apoyar el rastreo de contactos.



TURNOS

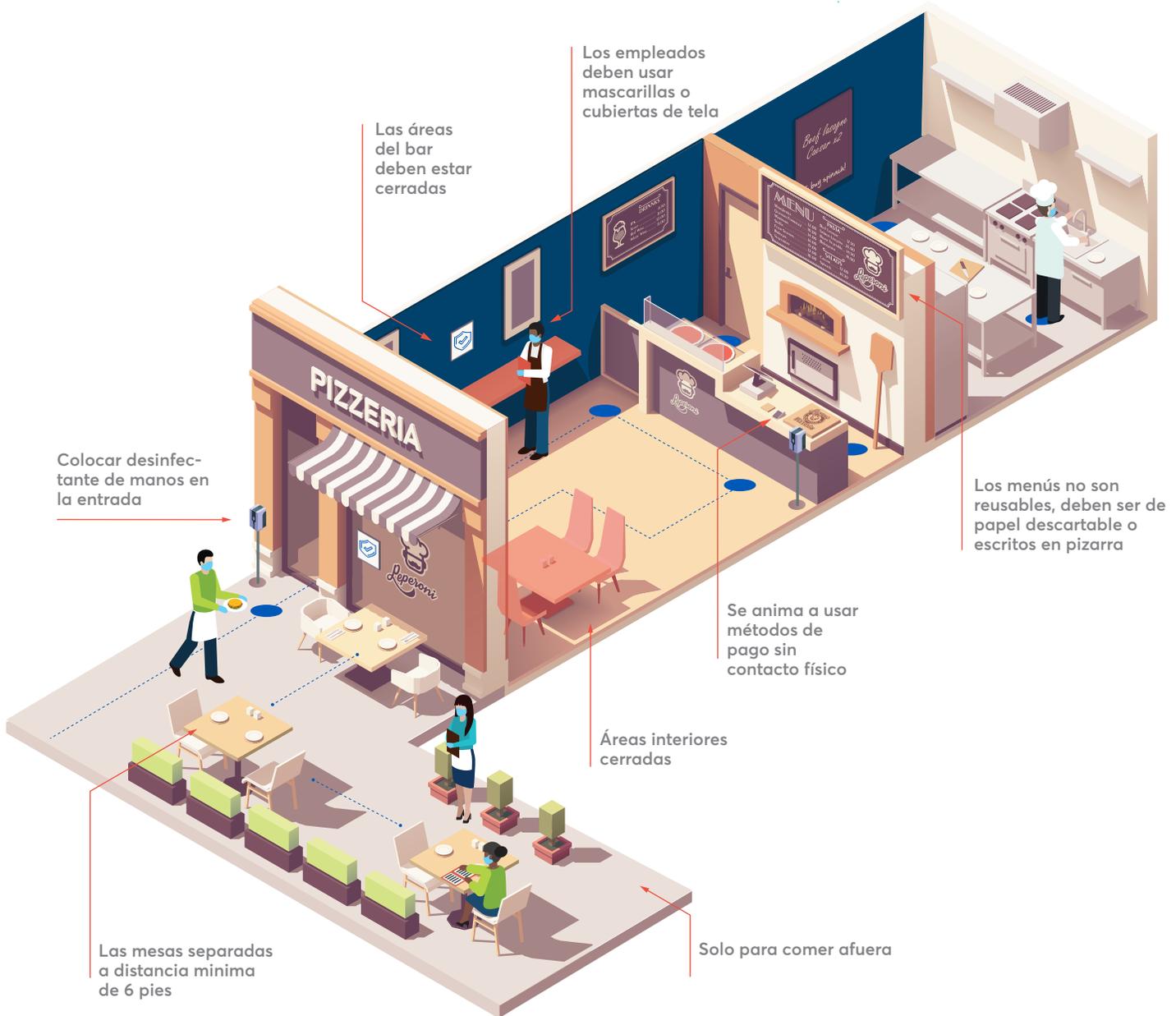
Alternar los horarios de inicio/ salidas de turno, descansos y almuerzos para minimizar el contacto entre empleados.

RESTAURANTES SOLO EXTERIORES



CERTIFICACION

Completar la auto-certificación en la página web de DECD para recibir una placa de ReOpen CT. Una vez completado, los negocios pueden elegir colocar la placa en el local y en las redes sociales para promocionar su cumplimiento con las reglas de CT y construir la confianza de sus clientes.



RESTAURANTES SOLO EXTERIORES

ENTRADA Y SALIDA

Considerar una salida del local separada de la entrada, para permitir tráfico de una sola vía

SEÑALIZACION

Colocar letreros bien visibles para reforzar las nuevas políticas. Por ej.:

- Protocolos de distanciamiento social
- Protocolos de limpieza y desinfección
- Protocolos de Protección Personal (mascarillas, guantes)
- Los empleados deben quedarse en casa si están enfermos o tienen síntomas
- Los clientes no deben entrar si experimentan síntomas



VENTILACION

Aumentar los niveles de ventilación y el porcentaje de aire externo que circule en el sistema cuando sea posible.

Nota: Esto solo aplica a las áreas operacionales de interiores (por ej. la cocina), dado que los clientes solo pueden estar afuera.



ORGANIZACIÓN DE SILLAS Y MESAS

Reubicar de acuerdo al espacio para mantener los **6 pies de distancia** entre clientes. Si los clientes están sentados en "booths" o en sillas fijas, los grupos de clientes deben permanecer a 6 pies de distancia, uno del otro. Esto requiere tener algunos "booths" o sillas vacíos.



ZONAS DISCRETAS DE TRABAJO PARA MESEROS

Los meseros pueden servir zonas específicas en el restaurant para evitar aglomeramiento, cuando sea posible.



MARCAR LA DISTANCIA SOCIAL

Instalar marcadores de distanciamiento social para animar a los clientes a permanecer a 6 pies de distancia, uno del otro (por ej. en la entrada al restaurant, en la fila para sentarse, en la fila para pagar, en la fila para ir al baño).



BUFFETS

Eliminar estaciones de autoservicio en los buffets; solo los empleados autorizados pueden servir comida de las estaciones de comida



AMENIDADES NO ESENCIALES

Cerrar o remover las amenidades no esenciales de la función principal del negocio. Por ej. pista de baile, mesa de billar, áreas de juego para niños.



EQUIPO COMPARTIDO

Asegurar que los empleados no compartan equipo en la medida posible (por ej., equipo de cocina, bandejas, etc.)

RESTAURANTES SOLO EXTERIORES



EN LA COCINA

Reubicar las estaciones de trabajo para que los trabajadores de comida no estén frente a frente y que estén a 6 pies de distancia cuando sea posible (por ej., alternar las estaciones de trabajo en cada lado de las líneas de procesamiento).



CUBIERTOS

Use cubiertos enrollados o empaquetados.



ACCESORIOS PARA EVITAR EL CONTACTO FÍSICO

Instale accesorios que funcionan sin tocarse, cuando sea posible, incluyendo:

- Forma de pago sin contacto físico,
- dispensadores de toallas de papel, dispensadores de jabón, recipientes de basura.



MENUS

Ofrecer menús de papel y desecharlos después que el cliente ha ordenado, o colocar el menú en la pared/ pizarra/ y animar a los clientes a mirar el menú en sus teléfonos.



CONDIMENTOS

Use paquetitos individuales o recipientes.



LÍNEA PARA REPORTAR VIOLACIONES

Publicar letreros visibles que incluyan la línea estatal 211 para empleados y clientes para reportar posibles violaciones a estas regulaciones.

RESTAURANTES SOLO EXTERIORES

PROTECCIÓN PERSONAL PARA EMPLEADOS:

- Se requiere que todos los empleados usen mascarilla u otra cubierta de tela que les cubra la nariz y boca completamente, a no ser que esto sea contrario a su salud o condiciones médicas.
- Los empleados pueden utilizar su propia mascarilla de tela en vez de la que les da su empleador, si pueden elegir.
- Los meseros deben usar guantes y ser reemplazados frecuentemente
- Los trabajadores de cocina deben seguir las regulaciones de la FDA en el uso de los guantes donde sea apropiado.

LOS EMPLEADORES DEBEN SER RESPONSABLES DE PROVEER PROTECCION PERSONAL A LOS EMPLEADOS

- Si las empresas no tienen el equipo de protección personal adecuado, no pueden abrir.

PROTECCIÓN PERSONAL PARA CLIENTES

- Los clientes deben traer y usar sus mascarillas o cubiertas de tela, a menos que hacerlo sea contrario a su salud, o debido a una condición médica o cuando están comiendo en el restaurante.

RESTAURANTES SOLO EXTERIORES



DESINFECTANTE DE MANOS

El desinfectante de manos debe estar disponible en los puntos de entrada y áreas comunes, cuando sea posible.



LAVADO DE MANOS

Asegurarse que los empleados laven sus manos periódicamente usando jabón y agua por lo menos 20 segundos.



PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y/O TOALLITAS DESCARTABLES

Tenerlas disponibles cerca a las superficies de contacto, cuando sea posible. Por ej.: Mesas y sillas, Baños, Áreas comunes de auto-servicio.



BAÑOS

Limpiarlos y desinfectarlos frecuentemente, implementar el uso de un registro de limpieza para rastreo. Limpiar muchas veces al día y cada hora, en los horarios de alto tráfico.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Seguir las regulaciones federales (CDC, EPA) sobre qué productos específicos deben usar y cómo.

- Usar productos que cumplan con el criterio de EPA para usar contra el SARS-CoV—2 y que son apropiados para la superficie. Antes de limpiar la superficie, deje que el desinfectante repose el tiempo necesario recomendado por el fabricante. Entrene a su personal sobre procedimientos de limpieza adecuados para asegurar el uso correcto y seguro de los desinfectantes
- Los desinfectantes son irritantes y sensibilizadores y deben usarse con precaución
- Evitar todo contacto de la comida con superficies cuando se usa desinfectantes.
- Limpiar y desinfectar las áreas comunes, áreas de alto tráfico y superficies de alto contacto de forma continua (por lo menos diario) y más frecuentemente si se usa más seguido. Limpiar y desinfectar objetos compartidos después del uso. Ejemplos incluyen:
 - Entradas y Salidas
 - Máquinas de pago (pad del PIN)
 - Sillas



ÁREA PARA SENTARSE Y MESAS

Desinfectar el área de los asientos, mesas y artículos comunes después de sentarse.



COCINA

Desinfectar la cocina y equipo de cocina de forma continua (por lo menos a diario) y más frecuentemente si se usa más seguido.

RESTAURANTES SOLO EXTERIORES



CONTROL DIARIO DE SALUD

Preguntar a los empleados que se reanudan al trabajo y confirmar que no han experimentado los síntomas definidos por la CDC como COVID-19 y monitorear sus propios síntomas, como tos, falta de respiración, o cualquiera de los siguientes síntomas:

- Fiebre
- Escalofrío
- Temblor repetido con escalofríos
- Dolor muscular
- Dolor de cabeza
- Dolor de garganta
- Pérdida del sentido del olfato o gusto

Los empleados deben quedarse en casa si están enfermos.



EN LA SITUACION DE UN CASO POSITIVO DE COVID-19

Los empleados deben informar a sus empleadores y seguir los protocolos de pruebas y rastreo del Estado.



PROTECCIÓN PARA DENUNCIANTES

Los empleadores no pueden tomar represalias en contra de los trabajadores por expresar preocupación acerca de las condiciones de salud y seguridad relacionadas al COVID-19.

- Información adicional en www.OSHA.gov.
- Información adicional para el sector público en www.connosha.com.



SALIDA

Los empleadores deben adherirse a las regulaciones federales concernientes al permiso pagado para empleados y proveer esta guía a sus empleados. Los empleadores deben publicar el Acta de Familias Primero en Respuesta al Coronavirus (FFCRA) del Departamento de Trabajo. Se puede encontrar el poster aquí: <https://www.dol.gov/agencies/whd/posters>

- Guía adicional puede encontrarse aquí:

<https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave>