REOPEN Connecticut®

SAFER. STRONGER. TOGETHER.

Gobernador Ned Lamont

Reglas para los Sectores en la Reapertura del 17 de Junio

6 de Junio de 2020

REGLAS PARA LOS SECTORES EN LA REAPERTURA DEL 17 DE JUNIO

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 validades científicamente. Evaluación del paciente, 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 ELECCIÓN

Las empresas individuales dentro de los sectores permitidos para abrir están en la facultad de hacer sus propias decisiones sobre cuándo reabrir. Cuando lo hagan, deben cumplir todas las reglas que hemos diseñado para salvaguardar a sus 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 LOS SECTORES EN LA REAPERTURA DEL 17 DE JUNIO

CÓMO ABRIREMOS LA ECONOMÍA DE FORMA SEGURA

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

CUÁLES empresas abrirán y cuándo.
CÓMO operarán estos empresas **si eligen abrir.**

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:

- Proveeremos una clara guía operacional sobre cómo reabrir las empresas, mientras garantizamos la seguridad de ambos, empleados y consumidores.
- Esta guía incluye 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 LOS SECTORES EN LA REAPERTURA DEL 17 DE JUNIO

QUÉ: SECTORES QUE REABRIRÁN CON EL TIEMPO

El Estado abrirá la economía en un enfoque gradual.
El primer grupo de empresas reabrió cuando vimos un descenso sostenido gradual de las hospitalizaciones de 14 días, cuando tuvimos capacidad adecuada para las pruebas, cuando instalamos un sistema de rastreos y suficiente equipo de protección personal. La fecha de esta reapertura fue el 20 de mayo.

SIEMPRE ABIERTOS

- Manufactura
- Construcción
- Bienes Raíces
- Servicios Públicos
- Tiendas Retail Esenciales
- Guarderías
- Hospitales

20 DE MAYO

- Restaurants (solo exteriores, no áreas del bar)
- El resto de tiendas retail
- Recreación en exteriores
- Oficinas (continuar trabajando desde casa si es posible)
- Museos, Zoológicos (solo exteriores)
- Investigación Universitaria
- Museums, Zoos (outdoor only)
- University research

1 DE JUNIO

- Peluquerías y Barberías

17 DE JUNIO

- Alojamiento/ Hoteles
- Deportes, Clubes y Complejos Deportivos, Gimnasios, Centro Fitness y Piscinas
- Todos los Servicios Personales
- Comer en Interiores (no bar)
- Eventos en Exteriores (sujeto a límite de capacidad)
- Bibliotecas
- Parques de Diversiones
- Museos, Zoológicos y acuarios (interiores)
- Cubs Sociales

REGLAS PARA LOS SECTORES EN LA REAPERTURA DEL 17 DE JUNIO

CÓMO: MEDIDAS DE SALVAGUARDIA

A medida que abrimos empresas seleccionadas el 20 de mayo, abriremos 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 la mayoría de 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 (comorbilidades) 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 próximos meses.

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

REOPEN Connecticut
SAFER. STRONGER. TOGETHER.

RESTAURANTES

INFORMACIÓN GENERAL

A medida que los restaurantes de Connecticut reabren, la consideración más importante será la salud y seguridad de los clientes y empleados. Las empresas deben aplicar precaución en todo el proceso de reapertura, asegurando estricta adherencia a los protocolos. Los negocios que no puedan cumplir con las reglas detalladas aquí, deben retrasar su reapertura hasta que puedan cumplir con las mismas.
Aunque estas reglas proveen una forma para abrir, lo más segura posible, existen riesgos para los clientes y empleados que no se pueden mitigar completamente. Los clientes que elijan visitar los restaurantes durante este tiempo deben estar totalmente conscientes de los riesgos potenciales. Los individuos de más de 65 años o con otras condiciones de salud no deben visitar restaurantes, en vez de ello, deben continuar en sus casas y permanecer seguros.

Los negocios deben tomar estas reglas como una base mínima de referencia para las precauciones necesarias y proteger la salud pública en Connecticut. Los negocios individuales deben tomar medidas extras como las recomendadas en los lineamientos de la industria o aplicar el sentido común en alguna situación particular.

Le pedimos a los clientes estar vigilantes y tomar atención si en los restaurantes que frecuentan, se están implementando estas reglas.

REGLAS DE REAPERTURA PARA LOS RESTAURANTES

Como parte de la Fase II, **la capacidad de comer en interiores está limitada a un 50% de la capacidad regular del establecimiento**. Todavía se recomienda comer al aire libre mientras el restaurant no sirva en más de su capacidad y que la distancia social se mantenga. Adicionalmente, si un establecimiento tiene una capacidad establecida para comer afuera en la Fase 1, esa capacidad adicional de exteriores puede permanecer en Fase 2 si la municipalidad continúa aprobando tal capacidad adicional (de acuerdo al proceso de aprobación de la municipalidad).

Estas reglas fueron diseñadas para ayudar a los restaurantes a volver a trabajar de manera segura. La información aqui puede ser sumplementada con la guía de otros grupos en la industria, algunos de ellos listados aquí. Estas reglas pueden actualizarse si las condiciones evolucionan.

RECURSOS ADICIONALES

- **NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION**
  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-updelivery-services-during-covid-19

- **OSHA**
  https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf

RESTAURANTES

PLAN PARA REAPERTURA

Comparta estas reglas con sus empleados e infórmeles si de deben tomar medidas específicas en respuesta al COVID-19.

ADMINISTRADOR DE PROGRAMAS

Designe a un administrador del programa quien es responsable por implementar estas reglas. Para los restaurantes, el administrador debe ser el Manager de Protección de Alimentos Certificados.

ENTRENAMIENTO

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

- Reglas contenidas en este documento
- Protocolos sobre cómo limpiar y utilizar productos de limpieza (incluyendo desinfectantes) de manera segura.
- Pueden encontrar más información aquí:
  https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet_Cleaning_Final_UWDEOHS_0.pdf

NOTA: Si se subcontrata alguno de los deberes en el sitio, es la responsabilidad del empleador de asegurarse que los subcontratistas también estén debidamente capacitados.
La capacitación debería ser proporcionada sin costo a empleados y durante las horas de trabajo. Los materiales de la capacitación deberían ser presentados en el idioma y nivel de alfabetización del empleado. También deberían haber actualizaciones semanales sobre las políticas a aplicarse.

PLAN DE LIMPIEZA

Desarrollar listas de chequeo de limpieza para incorporar estas reglas. Asegúrese que está claro quiénes son los empleados responsables de implementar el plan.

PROTECCIÓN PERSONAL

Calcule la cantidad de equipo de protección personal necesaria para los empleados y empiece a obtenerla.

RESTAURANTES

LIMPIEZA PROFUNDA
Complete una limpieza profunda de las instalaciones antes de la reapertura, incluyendo, pero no limitado a toda el área de servicio de comida, cocina, baños y cualquier superficie de alto contacto.

REGISTRO DE EMPLEADOS
Mantenga un registro de empleados en las instalaciones a lo largo del tiempo para ayudar con el rastreo de contactos.

CERTIFICACIÓN
Complete la auto certificación en el sitio web de DECD para recibir una insignia de Reapertura de CT. Una vez completada, los negocios pueden publicar la insignia en su sitio y en las redes sociales anunciando la adhesión a las reglas de CT y promover la confianza en sus clientes.

RASTREO DE CAPACIDAD
Los empleados son responsables de reforzar los límites de capacidad (50%).

TURNOS
Escalone los tiempos de inicio/término del turno y tiempos de descanso para minimizar el contacto entre los empleados.

- Considere agrupar al personal para cada turno (por ej. mantener los mismos horarios evitando mezclar al personaL entre turnos)

REOPEN Connecticut
SAFER. STRONGER. TOGETHER.

RESTAURANTES

ENTRADA Y SALIDA
Considere una salida del lugar separada de la entrada para permitir tráfico en una sola via.

SEÑALIZACIÓN
Instale carteles visibles que refuercen las nuevas pólizas, por ejemplo:

- Protocolos de distanciamiento social
- Protocolos de limpieza y desinfección
- Protocolos de protección personal (mascarillas, guantes)
- Los empleados deben quedarse en casa si están enfermos/sienten síntomas
- Los clientes no deben entrar si sienten síntomas.

VENTILACIÓN
Para las instalaciones con sistemas de ventilación central, aumente los niveles de ventilación de aire exterior para que circule en el sistema, cuando sea posible. Para las facilidades donde no se usa un sistema de ventilación central, las unidades de aire acondicionado y ventilación deben ajustarse a maximizar el aire fresco en el sistema. Los ventiladores que botan aire deben colocarse en velocidad baja y sin apuntar a los ocupantes del salón a la medida de lo posible. Los ventiladores de techo deben ajustarse para que sus brazos roten en una dirección que bote aire para arriba en dirección al techo y no hacia los ocupantes del área. Los ventiladores de ventana deben ajustarse para sacar aire por fuera de la ventana en la dirección de los exteriores. Los ventiladores de ventana que botan aire al salón o los ventiladores con su propia base que solo sirven para circular el aire existente en el salón no deben usarse.

ÁREAS DE ESPERA
Cerrar todas las áreas de espera.

MARCADORES DE DISTANCIA SOCIAL
Instale marcadores de distancia social para animar a los clientes a permanecer a 6 pies de distancia (por ej. en la entrada del restaurante, en las filas para sentarse, en las filas para pagar, en las filas para usar el baño).

BUFFETS Y ESTACIONES AUTO-SERVICIO
Eliminar las estaciones de auto-servicio.

DISTRIBUCIÓN DE SILLAS Y MESAS
Redistribuir el espacio para mantener por lo menos 6 pies de distancia entre los grupos de clientes. Los grupos de clientes se pueden sentar a menos de 6 pies de distancia si se instalan barreras no porosas a la altura de la puerta (ej. plexiglass, maderas) y son instaladas entre los booths o mesas.

RESTAURANTES

AMENIDADES NO ESENCIALES
Cierre o remueva amenidades no esenciales a la función principal del negocio. Por ej., pista de baile, juegos de niños, mesas de billar.

ZONAS DISCRETAS DE TRABAJO PARA MESEROS
Los meseros deben servir en zonas específicas del restaurant para minimizar aglomeramiento, cuando sea posible.

EN LA COCINA
Re-distribuir las estaciones de trabajo para que los trabajadores tengan espacio de 6 pies uno del otro, cuando sea posible (por ej., escalonar las estaciones de trabajo en cada lado de las líneas de trabajo).

CUBIERTOS
Los utensilios deben estar enrollados o empaquetados.o

ACCESORIOS SIN CONTACTO FÍSICO
Instalar accesorios para evitar contacto físico cuando sea posible (e.g. formas de pago sin contacto, dispensadores de toalla, recipients de basura).

EQUIPO COMPARTIDO
Asegurar que los empleados no compartan el equipo en la medida posible (por ej., equipo de cocina, bandejas, etc.) Si se comparte, debe limpiarse después de cada uso.

MENUS
Se anima a los restaurantes a usar menus sin contaco físico o menús desechables (por ej. aplicaciones de celular, pizarras). Si no hay opciones de menú sin contacto físico o desechable, los negocios deben desinfectar los menús entre cada uso.

CONDIMENTOS
Usar paquetitos individuales o containers.

TAMAÑO MÁXIMO DE GRUPOS
Salvo que se prohiba lo contrario, los grupos para comer son permitidos si tales grupos cumplen con estas reglas y todas las otras reglas aplicables de las órdenes ejecutivas para desenvolverse en lugares públicos. El tamaño máximo permitido será actualizado por órdenes ejecutivas periódicas en respuesta a los datos actuales de salud pública.

RESTAURANTES

SENTARSE EN EL AREA DEL BAR

Sentarse en el área del bar está permitido si:

- No existen áreas activas de trabajo o personal detrás del bar; o
- Hay una barrera física (ej; Plexiglas) separando a los clientes del espacio del bar
- En adición, los grupos deben estar sentados en el bar (no hay servicio para personas paradas) y los grupos deben estar espaciados por lo menos a 6 pies de distancia de otros grupos.

RECOGER, RECOGER EN AUTO Y PARA LLEVAR

Los establecimientos deben seguir los lineamientos de la FDA para recoger, recoger en auto y envíos para llevar que están publicados en la página web de la FDA. Los restaurantes deben tomar los siguientes pasos para asistir a sus clientes con la distancia social:

- Animar a los clientes a ingresar sus órdenes online o por teléfono
- Ofrecer recoger los pedidos desde la acera si es posible
- Demarque una distancia de seis pies entre el área de recoger y el lugar de pagos y entre la fila de los clientes.
- Cuando sea posible, instale barreras físicas, no porosas (por ej. plexiglass, vidrio plástico) en lugares clave para la interacción del cliente (por ej. las áreas de recoger la comida, los lugares de pago).

LÍNEA PARA DENUNCIAS

Publique señalización que incluya la línea estatal (211) para empleados y clientes para reportar posibles violaciones a estas reglas.

ARTISTAS

Las presentaciones artísticas están permitidas en exteriores. Los artistas están exentos de usar mascarilla cuando están realizando su ejecución la hacen a por lo menos 12 pies de distancia de la persona más cercana.

RESTAURANTES

PROTECCIÓN PERSONAL PARA EMPLEADOS

- Todos los empleados deben usar mascarilla o cubierta de tela que cubra completamente la nariz y boca, a no ser que esto sea contrario a su salud o seguridad por razones médicas.
- Si asi lo quisieran, los empleados deben utilizar su propia mascarilla de tela en vez de la que su empleador le provee.
- Los meseros deben usar guantes sin látex, y deben ser reemplazados frecuentemente, incluyendo el momento después de entregar platos o utensilios que fueron manipulados por un cliente.
- Se require usar guantes sin latex y protección ocular cuando se usan productos químicos para limpiar.
- Todos los empleados de restaurantes deben seguir las reglas de FDA para el uso de guantes cuando sea apropiado.

LOS EMPLEADOS SON LOS RESPONSABLES DE PROVEER PROTECCION PERSONAL A LOS EMPLEADOS

- Si los negocios no tienen equipo de protección adecuado, no deben abrir.

PROTECCIÓN PERSONAL PARA CLIENTES

Los clientes deben usar mascarillas o cubiertas de tela que les cubra la nariz y boca cuando están en el restaurant a no ser que esto sea contrario a su salud o cuando están comiendo en el restaurante.

RESTAURANTES

DESINFECTANTE DE MANOS
Debe estar disponible en los puntos de entrada y áreas comunes, cuando sea posible.

LAVADO DE MANOS
Asegurar que los empleados laven sus manos frecuentemente con agua y jabón por 20 segundos.

LIMPIEZA, PRODUCTOS DESINFECTANTES Y TOALLITAS DESINFECTANTES DESECHABLES
Tenerlas disponibles cerca de superficies comunes cuando sea posible (por ej. sillas y baños).

BAÑOS
Limpiar y desinfectar frecuentemente, implementar un registro de limpieza para monitoreo.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
Siga las pautas federales (CDC, EPA) sobre qué productos específicos deben usarse y cómo.

- Use productos que cumplan con los criterios de la EPA para el uso contra el SARS-CoV-2 y que sean apropiados para la superficie. Antes de limpiar la superficie, permita que el desinfectante repose durante el tiempo de contacto necesario recomendado por el fabricante. Capacita al personal sobre los procedimientos de limpieza adecuados para garantizar la aplicación segura y correcta de desinfectantes.
- Los desinfectantes son irritantes y sensibilizantes y deben usarse con precaución.
- Evite todas las superficies en contacto con alimentos cuando use desinfectantes, en vez estas superficies deben ser limpiadas.
- Limpie y desinfecte áreas comunes, áreas de alto transito y superficies frecuentemente tocadas (al menos diariamente) y mas frecuente si son utilizadas mas. Limpie y desinfecte los objetos compartidos después de cada uso (por ej. Los pads con Pin para el pago).

MESAS Y ÁREAS PARA SENTARSE
Desinfectar áreas para sentarse, mesas y objetos communes antes de cada uso.

COCINA
Sanitizar la cocina y equipo de cocina en forma constante (por lo menos a diario) y más frecuentemente si se usa más seguido.

RESTAURANTES

CHEQUEO DIARIO DE SALUD

Solicite a empleados trabajando en el lugar para confirmar que no hayan experimentado síntomas definidos por el CDC de COVID-19 y que controlen sus propios síntomas, como tos, falta de aliento o cualquiera de los dos síntomas siguientes:

- Fiebre
- Escalofríos
- Sacudidas repetidas con escalofríos
- Dolor muscular
- Dolor de cabeza
- Dolor de garganta
- Nueva pérdida de sabor u olfato

Los empleados deben quedarse en casa si están enfermos.

SI HAY UN CASO POSITIVO DE COVID -19

Los empleados deben informar a sus empleadores y seguir protocolos de pruebas estatales y rastreo de contactos.

Información adicional puede encontrar aquí: https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/general-business-faq.html.

PROTECCIÓN DE DENUNCIANTES

Los empleadores no pueden tomar represalias contra los trabajadores por plantear inquietudes sobre las condiciones de seguridad y salud relacionadas con COVID.

- Puede acceder a información adicional en www.whistleblowers.gov.
- Puede acceder a información adicional para el sector público en www.connosha.com.

PERMISO DE SALIDA

Los empleadores deben cumplir con las pautas federales relativas a los permisos pagados para los empleados y proporcionar esta guía a los empleados. Los empleadores deben publicar el póster del Departamento de Trabajo de la Ley de Respuesta al Coronavirus de Familias Primero (FFCRA). Puede acceder al póster en: https://www.dol.gov/agencies/whd/posters

- Puede obtener orientación adicional en: https://www.dol.gov/agencies/whd/pandemic/ffcra-employee-paid-leave