

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:

- Proveeremos 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.

YA ABIERTOS

Manufactura
Construcción
Bienes Raíces

Servicios Públicos
Tiendas "Retail" Esenciales

Guarderías
Hospitales

20 DE MAYO

Restaurants (solo exteriores, no áreas del bar)
Las otras tiendas retail
Recreación al Aire Libre

Oficinas (continuar trabajando desde casa si es posible)
Servicios Personales (cabello)

Museos, Zoológicos (solo exteriores)

FUTURAS FECHAS DE REAPERTURA

Detalles a anunciarse

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.



MUSEOS Y ZOOLOGICOS SOLO EXTERIORES

En la Fase 1, los museos y zoológicos
abrirán sus exhibiciones de exteriores
solo en el 50 % de su capacidad

MUSEOS & ZOOLÓGICOS SOLO EXTERIORES

INFORMACIÓN GENERAL

A medida que los museos y zoológicos de Connecticut reabren, el Estado quiere permitir a sus ciudadanos a disfrutar del legado cultural e histórico, así como de momentos de calidad en los exteriores. Tales actividades deben realizarse solo después de priorizar la salud y seguridad de los empleados y consumidores. Los museos y zoológicos presentan un inherente bajo nivel de contagio. Hay poco para tocar, y la densidad de los visitantes en cualquier espacio en particular es bajo y puede ser limitado. Este conjunto de reglas desarrollado por el Estado de Connecticut pretende minimizar los riesgos presentados en estos establecimientos mientras se permite a los ciudadanos disfrutar de los tesoros culturales del Estado.

Los museos y zoológicos deben aplicar precaución durante su reapertura, asegurando estricto cumplimiento con los protocolos listados aquí. Aquellas entidades que no puedan cumplir con las regulaciones detalladas aquí para el 20 de mayo, deberán retrasar su reapertura hasta que puedan cumplir con dichas regulaciones.

Ya que estas regulaciones proveen una manera para que los museos y zoológicos puedan reabrir de la forma más segura posible, el riesgo a los visitantes y empleados no puede ser mitigado por completo. Los visitantes que eligen ir a un museo o zoológico deben estar plenamente conscientes de los riesgos potenciales. Las personas de más de 60 años de edad o con una condición de salud no deben visitar museos o zoológicos, en vez de esto, deben continuar con el aislamiento en casa.

Los museos y zoológicos deben tomar estos lineamientos como la base mínima de precaución necesaria para proteger la salud pública en Connecticut. Los negocios individuales deben tomar medidas adicionales como las detallados en las guías industriales o aplicar el sentido común a cada situación particular. Instamos a los clientes a mantenerse vigilantes y prestar atención si estos establecimientos que frecuentan, están implementando las reglas correctamente.

GUÍA ESTATAL PARA LOS MUSEOS Y ZOOLÓGICOS

Los museos y zoológicos deben calcular su máxima capacidad segura para cada área de exhibición para permitir distanciamiento social entre grupos y cumplir con los límites de reunión social. Los establecimientos deben proveer señalización, marcar los pisos y resaltar la presencia de asistentes u otro personal para asegurar el número de personas ocupando el área.

Estas reglas se han creado para ayudar a los museos y zoológicos a volver a funcionar de forma segura. Esta información se puede suplementar con información desarrollada por organizaciones profesionales y otros grupos de la industria, algunos detallados abajo. Estas reglas pueden actualizarse.

RECURSOS ADICIONALES

- CDC: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
- OSHA: <https://www.osha.gov/Publications/OSHA3990.pdf>

MUSEOS & ZOOLOGICOS 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.

ENTRENAMIENTO

Instituir un programa de entrenamiento y asegurar la participación de cada empleado en el programa. El entrenamiento debe incluir subcontratistas importantes, como los de limpieza. Debe haber una actualización semanal de las políticas. 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.



PLAN DE LIMPIEZA

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



LIMPIEZA PROFUNDA

Completar la limpieza profunda del local antes de la reapertura, incluyendo:
Áreas comunes en la parte trasera, Áreas de alto tráfico como las boleterías, Baños.



REGISTRO DE EMPLEADOS

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



PROTECCION PERSONAL

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

MUSEOS & ZOOLÓGICOS SOLO EXTERIORES



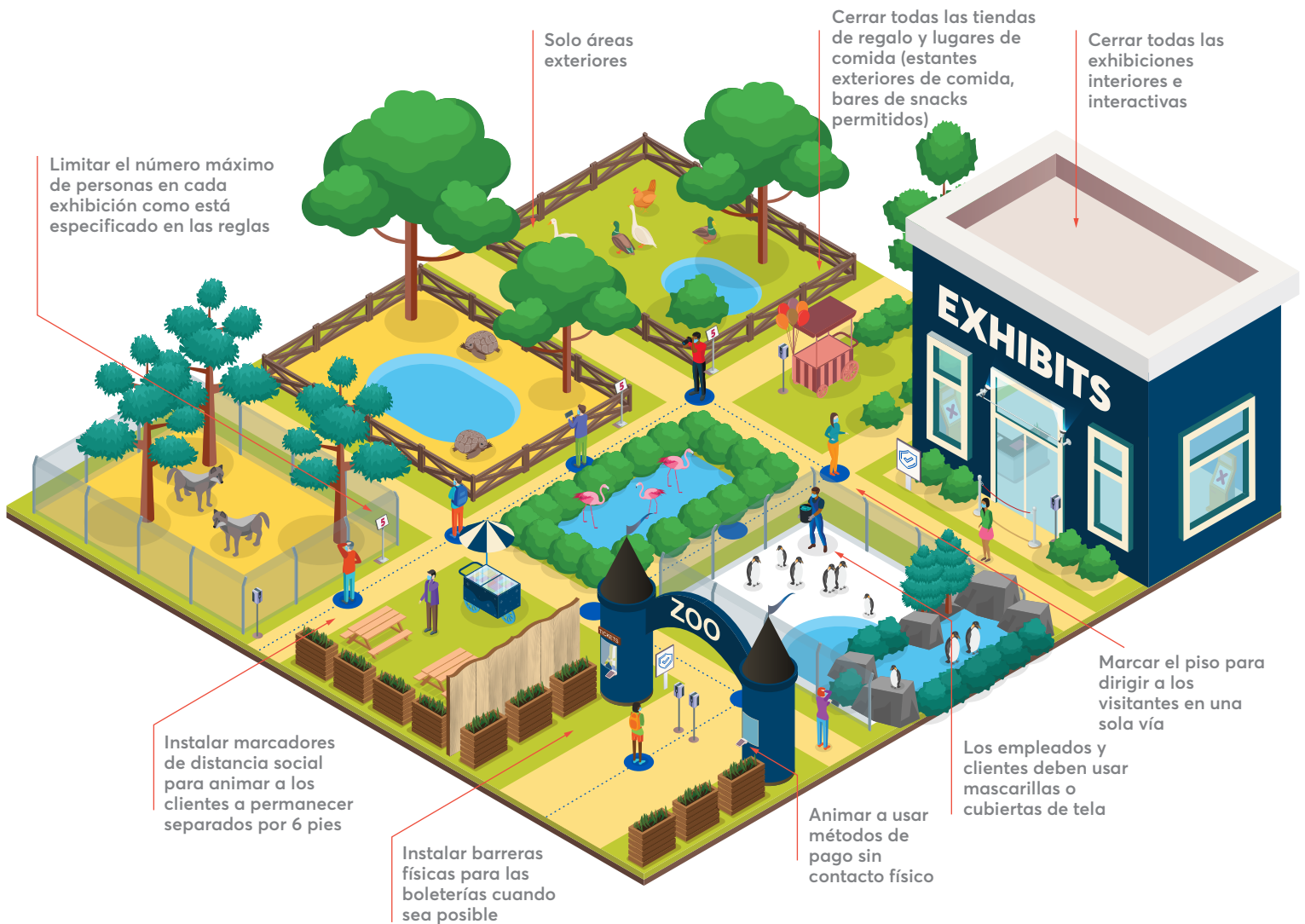
TURNOS

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



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.



MUSEOS & ZOOLÓGICOS SOLO EXTERIORES



EXHIBICIONES DE INTERIORES O INTERACTIVAS

Cerrar todas las exhibiciones de interiores o interactivas.



TIENDAS DE REGALO O LUGARES DE COMIDA

Cerrar todas las tiendas de regalo o lugares de comida.

- Mostradores de comida en exteriores/ bares de snacks permitidos en concordancia a las regulaciones de restaurantes.



TOURS CON GUÍA

No guías para visitas en grupo.



EQUIPO COMPARTIDO

Asegurar que los empleados no compartan el mismo equipo en la medida posible o desinfectar después del uso.



DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Calcular el número máximo de personas permitidas de acuerdo a las regulaciones para cada área de exhibición.

- Los asistentes deberán permanecer en su misma estación durante el día para minimizar movimiento.
- Instalar barreras físicas en las boleterías cuando sea posible.
- Los asistentes reforzarán la ocupación máxima por exhibición/ área cuando sea posible.



MARCADORES DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Colocar letreros visibles reforzando las nuevas políticas. Por ej: Filas afuera del Museo/Zoo, filas en la boletería y filas para usar el baño.



TRÁFICO DE UNA SOLA VÍA

Colocar marcadores en el piso para tráfico en una sola dirección.

MUSEOS & ZOOLOGICOS SOLO EXTERIORES

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



ACCESORIOS PARA EVITAR EL CONTACTO FÍSICO

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

- Dispensadores de toallas de papel, dispensadores de jabón, recipientes de basura.



LINEA PARA REPORTAR VIOLACIONES

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

MUSEOS & ZOOLOGICOS 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.
- Guantes y protección para los ojos son necesarios cuando se usa artículos químicos de limpieza.

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 mascarilla o cubiertas de tela, cubriendo la nariz y boca completamente, a no ser que esto sea contrario a su salud o por cierta condición médica.

MUSEOS & ZOOLÓGICOS 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.: Boleterías.



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.



APARATOS DE AUDIO PARA GUÍAS

Desinfectar después de cada uso.



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

- Los desinfectantes son irritantes y sensibilizadores y deben usarse con precaución. Limpiar y desinfectar las superficies de alto contacto (por ej., jaladores de puertas, registradoras) por lo menos a diario y los objetos compartidos (por ej., terminals de pago, canastas y carritos de compra) después de cada uso.
- 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 reposa 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.

MUSEOS & ZOOLOGICOS 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>



OFICINAS

En la Fase 1, las oficinas pueden abrir en un 50% de capacidad. Los empleados deben continuar trabajando desde casa, cuando sea posible

OFICINAS

INFORMACIÓN GENERAL

A medida que las oficinas de Connecticut se reabren, la consideración más importante será la salud y seguridad de los empleados. Las empresas deben ejercitar precaución en la reapertura, asegurando estricto cumplimiento a los protocolos detallados aquí. Aquellos negocios que no puedan cumplir con las reglas detalladas aquí para el 20 de mayo, deben retrasar su reapertura hasta que puedan cumplir con dichas regulaciones.

Si bien estas reglas proveen a las oficinas, una forma de reabrir de la manera más segura posible, el riesgo a los clientes y empleados no puede mitigarse por completo. Los empleados que elijan o sean instruidos volver a sus oficinas 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 oficinas 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 DE OFICINAS

Para las oficinas, se anima a los empleados a continuar trabajando desde casa, cuando sea posible. Los inquilinos deben coordinar con los dueños de los edificios, el asegurarse que las reglas sean implementadas efectivamente. Las áreas comunes entre inquilinos son responsabilidad del dueño de la propiedad (por ej.; lobbies, elevadores, etc.) mientras que las áreas individuales de los inquilinos son responsabilidad del inquilino (por ej.: los pisos individuales, las áreas de su cocina, etc.) Estas reglas están creadas para ayudar a las oficinas a volver a trabajar de forma segura. Esta información se puede suplementar con guía de organizaciones profesionales y otros grupos de la industria, los cuales están detallados abajo. Estas reglas pueden ser actualizadas.

RECURSOS ADICIONALES

CDC

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>

OSHA

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



OFICINAS



TRABAJO DESDE CASA

Animar a los empleados a continuar trabajando desde casa cuando sea posible, y aplicar medidas apropiadas para facilitarlo en la medida posible.



PLAN PARA REAPERTURA

Compartir estas reglas con los empleados e informarles de cualquier medida específica adicional a aplicarse en respuesta al COVID-19.



ADMINISTRADOR DEL PROGRAMA

Asignar un administrador del programa quien es responsable de implementar estas reglas.



TURNOS

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



REGISTRO DE EMPLEADOS

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



LIMITAR LAS VISITAS

Limitar las visitas y servicios proveídos en el local. Los envíos y entregas deben ser completados en las áreas designadas.



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.



PROTECCION PERSONAL

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



PLAN DE LIMPIEZA

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

OFICINAS



LIMPIEZA PROFUNDA

Completar la limpieza profunda del local antes de la reapertura, incluyendo:
Entradas/ lobbies, Baños, Cocinas, Pasillos, elevadores, jaladores de puertas, perillas de puertas, Equipo compartido (ej., impresoras, escaners, teléfonos, máquinas expendedoras), Escritorios, sillas, computadoras, monitores.



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.



OFICINAS



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



VENTILACION

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



MARCAR LA DISTANCIA SOCIAL

Instalar marcadores de distancia social para animar a los empleados a permanecer a 6 pies de distancia (por ej., en el lobby, áreas de trabajo)



DIVISIONES

Usar divisiones entre los empleados cuando los 6 pies de distancia sean difíciles de mantener, cuando sea posible.



EQUIPO COMPARTIDO

Asegurar que los empleados no compartan equipo en la medida posible. Si se comparte, limpiar después de usar.



REDISTRIBUCIÓN DE OFICINAS

Redistribuir el espacio para mantener 6 pies de distancia entre los empleados y alternar la posición de los escritorios para que los empleados eviten sentarse cerca el uno al otro. Esto requiere tener algunos escritorios vacíos y/o marcar los escritorios que no deben ser usados.



ZONAS DISCRETAS DE TRABAJO

Cuando sea posible, segmentar el espacio de trabajo en zonas discretas, previniendo el movimiento entre zonas y espacios cerrados donde los empleados se reúnen (por ej; individuos permaneciendo en un solo piso, o en una parte de la oficina).



AMENIDADES NO ESENCIALES

Cerrar o remover amenidades no esenciales en la función del negocio. Por ej.:

Lugar para abrigo – hacer que los empleados lleven sus pertenencias personales a su estación de trabajo.

OFICINAS



ELEVADORES

Animar al distanciamiento social al usar los elevadores:

- Promover el distanciamiento social mientras las personas esperan usando marcadores visuales.
- Usar señalización para el protocolo del uso de elevadores limitando el número de personas y distancias seguras.
- Usar asistentes en el elevador para administrar el tráfico y evitar la aglomeración.
- Usar marcadores de piso para establecer las zonas de distancia y describir donde pararse.
- Animar a usar métodos alternativos, como las escaleras, cuando sea posible.



ACCESORIOS PARA EVITAR EL CONTACTO

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

- Toallas de papel, dispensadores de jabón, fuentes de agua.
- Puertas: evitar tocar las puertas o tener una persona en las puertas durante momentos de alto tráfico.



LINEA PARA REPORTAR VIOLACIONES

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

OFICINAS

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.
- Guantes y protección para los ojos son necesarios cuando se usa artículos químicos de limpieza.
- En espacios de trabajo donde los empleados trabajan solos en espacios segregados (por ej., cubículos con paredes, oficinas privadas, etc) los empleados pueden remover sus máscaras. Sin embargo, los trabajadores deben usar una máscara o cubierta de tela cubriéndose el momento que entran al edificio hasta el momento que llegan a su estación de trabajo y moviéndose por las áreas comunes (por ej., pasillos y escaleras, ir al baño, etc) Para los trabajadores trabajando en espacios donde la gente se congrega (por ej.; fábricas abiertas, almacenes, áreas abiertas al público, oficinas compartidas o espacios similares), estos trabajadores deben cubrir su cara con los artículos de arriba, así como cuando trabajan en su estación. En adición, el uso continuo de mascarillas no es requerido en espacios de trabajo abiertos donde los empleados no están dentro de los seis pies de distancia a otros empleados.

LOS EMPLEADORES DEBEN PROVEER PROTECCION PERSONAL A LOS EMPLEADOS

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

PROTECCIÓN PERSONAL PARA CLIENTES Y VISITAS

- Los clientes y visitas deben traer y usar sus mascarillas o cubiertas de tela, cubriendo la nariz y boca completamente, a no ser que esto sea contrario a su salud o por cierta condición médica. Si el cliente o visitante no tiene una mascarilla cubriendo su cara, debe recibir una mascarilla del empleador o no permitir su ingreso a la oficina.

OFICINAS



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 por lo menos 20 segundos



PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, Y/O TOALLITAS DESINFECTANTES DESCARTABLES

Tenerlos disponibles cerca a las superficies de contacto, cuando sea posible. Por ej.:

- Escritorios
- Sillas
- Baños
- Elevadores
- Máquinas de Café
- Equipo compartido (impresoras, scanners, teléfonos, monitores)



BAÑOS

Limpiarlos y desinfectarlos frecuentemente, implementar el uso de un registro de limpieza para rastreo. La limpieza puede ocurrir múltiples 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 reposa 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/ lobbies

Cocinas

Pasillos

Elevadores, incluidos los paneles y botones

Jaladores y perillas de puertas

Equipo compartido (impresoras, escaners, teléfonos, máquinas expendedoras)

Escritorios y sillas

Computadoras, monitores

Máquinas de café

OFICINAS



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.

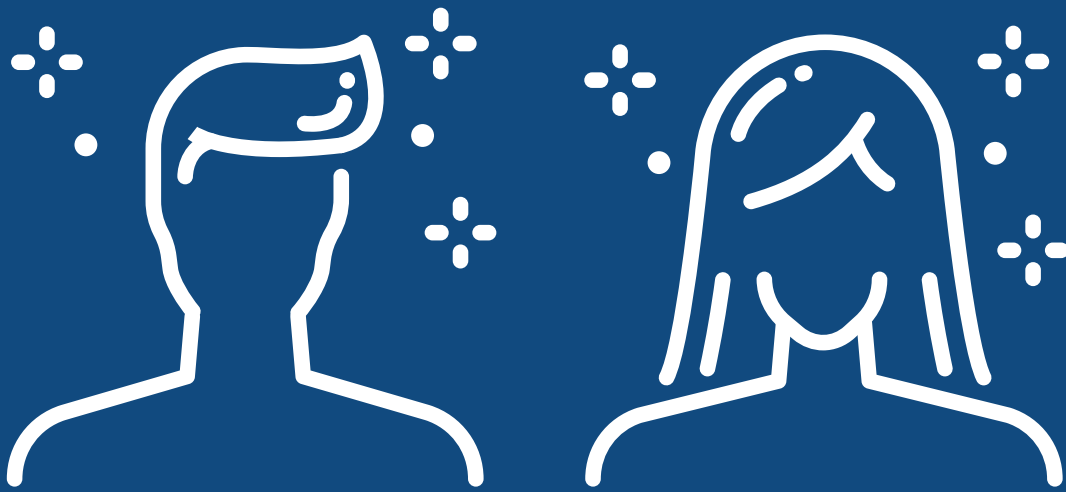
- Información adicional en www.OSHA.gov.
- Información adicional para el sector público en www.connosha.com.



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>



PELUQUERIAS & BARBERIAS

En la Fase 1, las peluquerías y barberías abrirán al 50% de capacidad y solo por cita, con las salas de espera cerradas. Los servicios ofrecidos serán restringidos solo a peluquería y cejas, nada que requiera remover la mascarilla (por ej. recorte de barba, depilación de bigotes, etc). El uso de secadoras no está permitido.

PELUQUERIAS & BARBERIAS

INFORMACION GENERAL

A medida que las peluquerías y barberías reabren, la consideración más importante será la salud y seguridad de los empleados y clientes. Las peluquerías y barberías tienen ambientes de alto contacto que necesitan interacción, en violación de las reglas de distanciamiento social; sin embargo, el cumplimiento de las reglas desarrolladas por el Estado de Connecticut pueden mitigar los riesgos que este contacto implica.

Las empresas deben ejercitar precaución a través de todas las fases de reapertura, asegurando estricto cumplimiento a los protocolos detallados aquí. Aquellos negocios que no puedan cumplir con las regulaciones detalladas aquí para el 20 de mayo, deberán retrasar su reapertura hasta que puedan cumplir con dichas regulaciones.

Ya que estas regulaciones proveen una manera que las peluquerías y barberías puedan reabrir de la manera más segura posible, el riesgo a los empleados y clientes no puede ser mitigado por completo. Los clientes que eligen visitar una peluquería o barbería durante este tiempo, deben estar plenamente conscientes de los riesgos potenciales. Los clientes deben considerar las regulaciones de distanciamiento social explicadas en la primera parte de este documento; específicamente que las personas de más de 60 años de edad o con una condición de salud no visiten los salones de manicura y en vez de esto, continúen con el aislamiento en casa.

Las empresas deben tomar estos lineamientos como la base mínima de precaución necesaria para proteger la salud pública en Connecticut. Los negocios individuales deben tomar medidas adicionales como las detalladas en las guías industriales o aplicar el sentido común a cada situación particular. Instamos a los clientes a mantenerse vigilantes y prestar atención si estos establecimientos que frecuentan, están implementando las reglas correctamente.

REGULACIÓN ESTATAL PARA PELUQUERÍAS Y BARBERÍAS

Estas reglas se han creado para ayudar a las peluquerías y barberías a volver a trabajar de forma segura. Esta información se pueden suplementar con información de organizaciones profesionales y otros grupos de la industria. Esas reglas pueden ser actualizadas.

RECURSOS ADICIONALES

Asociación de Profesionales de Belleza

https://www.probeauty.org/docs/default-source/coronavirus-documents/pba-back-to-work-guidelines.pdf?sfvrsn=4afa9a9b_12

Profesionales Asociados de Cabello

<https://www.associatedhairprofessionals.com/back-to-practice>

Asociación Americana de Barberos

<https://americanbarber.org/wp-content/uploads/2020/04/The-American-Barber-Association-and-coronavirus.pdf>

OSHA

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

PELUQUERIAS & BARBERIAS



PLAN PARA REAPERTURA

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



ADMINISTRADOR DEL PROGRAMA

Asignar un administrador del programa quien es responsable de implementar estas reglas.



ENTRENAMIENTO

El empleador debe instituir un programa de entrenamiento y asegurar la participación del empleado. Debe haber actualizaciones semanales de estas políticas. El entrenamiento debe realizarse sin costo para el empleado y dentro de sus horas de trabajo. Los materiales de entrenamiento deben presentarse en el idioma y nivel literario de los empleados. El entrenamiento debe incluir:

- Las reglas detalladas en este documento. .
- Los protocolos de como limpiar y usar los productos de limpieza de manera segura (incluidos los desinfectantes).

Puede encontrar guía adicional aquí:

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

Note: Asegurarse que los subcontratistas son entrenados, es también responsabilidad del empleador.



PLAN DE LIMPIEZA

Desarrollar planes de limpieza y listas de verificaciones 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, Recipientes de shampoo, Sillas y apoyadores, Herramientas (ej., Tijeras, peines, cepillos, pinzas, rasuradoras, herramientas para estilizar)

PELUQUERIAS & BARBERIAS



TURNOS

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



REGISTRO DE EMPLEADOS

Mantener un registro de empleados en el local día a día, para apoyar el rastreo de contactos.



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.



PELUQUERIAS & BARBERIAS



SEÑALIZACIÓN

Coloca letreros bien visibles para reforzar las nuevas políticas (incluye señalización en varios idiomas donde los empleados y/o clientes no tienen el inglés como idioma nativo) Por ej.:

- Distanciamiento social, limpieza y protocolos de infección
- Protocolos de protección personal (mascarillas, guantes) para clientes y empleados
- Los empleados deben quedarse en casa si están enfermos o experimentan síntomas
- Los clientes no deben entrar si experimentan síntomas



VENTILACIÓN

Mejorar la ventilación y aumentar el porcentaje de aire externo que circule en el sistema cuando sea posible. En lugares de trabajo sin un sistema de aire central, hacer todos los esfuerzos por traer aire externo al abrir puertas y ventanas.



ZONAS DISCRETAS DE TRABAJO

Cuando sea posible, segmentar el espacio de trabajo en zonas discretas, previniendo el movimiento entre zonas y espacios cerrados donde los empleados se congreguen para evitar aglomeramiento (por ej. los estilistas de pelo en la misma estación).



MARCAR EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Instalar señales de distanciamiento social para animar a los clientes a permanecer a 6 pies de distancia (por ej. en el escritorio de recepción).



DISTRIBUCIÓN DE LA ESTACIÓN DE TRABAJO

- Reubicar el espacio para mantener los 6 pies de distancia entre clientes y limitar el movimiento de empleados dentro del local
- Alternar las estaciones de trabajo y las de lavado de cabello
- Instalar barreras físicas cuando sea posible
- Pedir a los clientes que esperen en sus carros hasta su cita. Cerrar las salas de espera
- El uso de secadoras no está permitido



EQUIPO COMPARTIDO

Asegurar que los empleados no compartan el equipo en la medida posible. Si se comparte, lavar después de cada uso..

PELUQUERIAS & BARBERIAS



AMENIDADES NO ESENCIALES

Cerrar o remover actividades no esenciales en la función del negocio, incluyendo:

- Revistas, panfletos, otro material en la sala de espera.
- Clientes con la cara direccionada a las máquinas de agua o café.
- Lugar para abrigos – haga que los clientes mantengan sus objetos personales en la estación de trabajo donde recibirán el servicio.



LÍNEA PARA REPORTAR VIOLACIONES

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



ACCESORIOS SIN CONTACTO FÍSICO

Instalar accesorios para evitar el contacto físico, incluyendo:

- Formas de pago sin contacto físico
- Toallas de papel
- Dispensadores de jabón
- Basureros (asegurar que tienen tapa)

PELUQUERIAS & BARBERIAS

PROTECCIÓN PERSONAL PARA EMPLEADOS:

- Se requiere que todos los empleados usen barbijo 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.
- Guantes y protección para los ojos son necesarios cuando se usa artículos químicos de limpieza.

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 y visitas deben traer y usar sus mascarillas o cubiertas de tela, cubriendo la nariz y boca completamente, a no ser que esto sea contrario a su salud o por cierta condición médica. Si el cliente o visitante no tiene una máscara cubriendo su cara debe recibir una máscara del empleador o no permitirle el ingreso a la oficina.

CONVERSACION

- Limitar la comunicación verbal entre el cliente y el empleado dentro de los 6 pies de distancia y en la medida posible.

PELUQUERIAS & BARBERIAS



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 antes y después de cada cliente usando jabón y agua por lo menos 20 segundos.



PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN Y/O TOALLITAS DESCARTABLES

Tenerlos cerca a superficies de alto contacto, incluyendo:

- Máquinas registradoras
- Teléfonos
- Computadoras
- Máquinas de tarjetas
- Escritorios de recepción
- Interruptores
- Jalaodres de Puerta



BAÑOS

Limpiarlos frecuentemente, implementar el uso de un registro de limpieza para rastreo. La limpieza puede ocurrir múltiples veces al día y cada hora, en los horarios de alto tráfico.



SABANAS Y CAPAS

- Lavar con detergentes potentes.
- Secar bien y guardar en gabinetes cerrados.



ESTACIONES DE LAVADO CON SHAMPOO

Desinfectarlos después de cada cliente. Dejar al desinfectante remojar en el recipiente por 10 minutos, luego refregar el recipiente, grifos y boquillas



LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los desinfectantes son irritantes y sensibilizadores y deben usarse con precaución. Limpiar y desinfectar las superficies de alto contacto por lo menos a diario y cada vez que se usan.

- 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 reposa 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
- Limpiar y desinfectar las estaciones de trabajo y herramientas después y antes de cada cliente, incluyendo:

Estaciones de servicio
Tijeras
Pinzas
Espejos
Herramientas para estilizar

Carritos con ruedas
Cajones o contenedores de almacenamiento
Productos en la estación
Sillas y Reclinadores

Nota: Las herramientas de la tienda que no se usan deben estar en contenedores o cajones cerrados.

PELUQUERIAS & BARBERIAS



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>



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

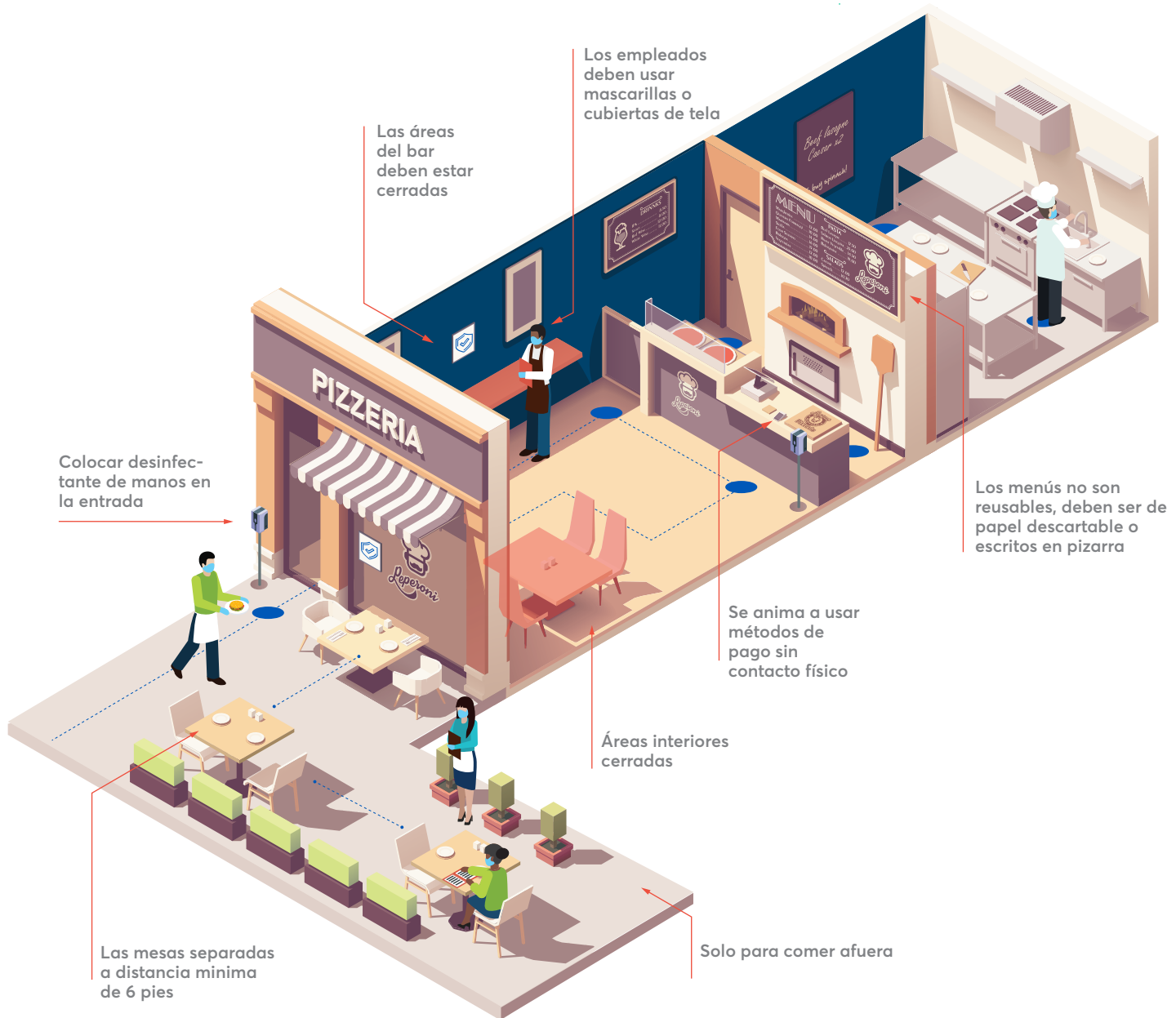
Alternar los horarios de inicio/ salidas de turno, descansos y almuerzos para minimizar el contacto entre empleados.

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.



LINEA 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>



TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES

En la Fase 1, las tiendas retail y centros comerciales pueden abrir al 50% de su capacidad.

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES

INFORMACIÓN GENERAL

A medida que las tiendas retail de Connecticut reabren, el Estado desea habilitar las actividades económicas y demanda su retorno, mientras se prioriza la salud y seguridad de los empleados y los consumidores. Las tiendas retail presentan diferentes niveles de interacción y potencial de violar las reglas de distanciamiento social. Por ejemplo, los vestidores para probarse la ropa presentan desafíos que no se encuentran en tiendas electrónicas. Este conjunto de reglas desarrollado por el Estado de Connecticut pretende mitigar los riesgos presentados en todas las tiendas retail.

Las empresas deben ejercitar precaución a través de todas las fases de reapertura, asegurando estricto cumplimiento a los protocolos detallados aquí. Aquellos negocios que no puedan cumplir con las regulaciones detalladas aquí para el 20 de mayo, deberán retrasar su reapertura hasta que puedan cumplir con dichas reglas.

Ya que estas reglas proveen una forma para que los salones de belleza y barberías puedan reabrir de la manera más segura posible, el riesgo a los empleados y clientes no puede ser mitigado por completo. Los clientes que elijan visitar un salón de belleza o barbería durante este tiempo, deben estar plenamente conscientes de los riesgos potenciales. Los clientes deben considerar las reglas de distanciamiento social explicadas en la primera parte de este documento; específicamente que las personas de más de 60 años de edad o con una condición de salud no deberían salir de shopping. En vez de esto, deben continuar con el aislamiento en casa.

Las empresas deben tomar estos lineamientos como la base mínima de precaución necesaria para proteger la salud pública en Connecticut. Los negocios individuales deben tomar medidas adicionales como las detalladas en las guías industriales o aplicar el sentido común a cada situación particular. Instamos a los clientes a mantenerse vigilantes y prestar atención si estos establecimientos que frecuentan, están implementando las reglas correctamente.

GUÍA ESTATAL PARA TIENDAS RETAIL Y CENTROS COMERCIALES

Estas reglas han sido creadas para ayudar a las tiendas retail y centros comerciales a volver a trabajar de forma segura. Esta información se puede suplementar con información desarrollada por organizaciones profesionales y otros grupos de la industria, los cuales están detallados abajo. Las reglas pueden actualizarse.

RECURSOS ADICIONALES

NATIONAL RETAIL FEDERATION

<https://nrf.com/resources/operation-open-doors>



RETAIL INDUSTRY LEADERS ASSOCIATION

<https://www.rila.org/coronavirus-resources-for-retailers>

CENTERS FOR DISEASE CONTROL AND PREVENTION

<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>

OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH ADMINISTRATION

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

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES

PLAN PARA REAPERTURA

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

ADMINISTRADOR DEL PROGRAMA

Asignar un administrador del programa quien es responsable de implementar estas reglas.



PLAN DE LIMPIEZA

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

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). Additional guidance can be found here: https://osha.washington.edu/sites/default/files/documents/FactSheet_Cleaning_Final_UWDEOHS_0.pdf
- 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.

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



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:

- Salones de descanso del personal
- Áreas de alto contacto en la tienda como las canastas o carritos de compra



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.

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES



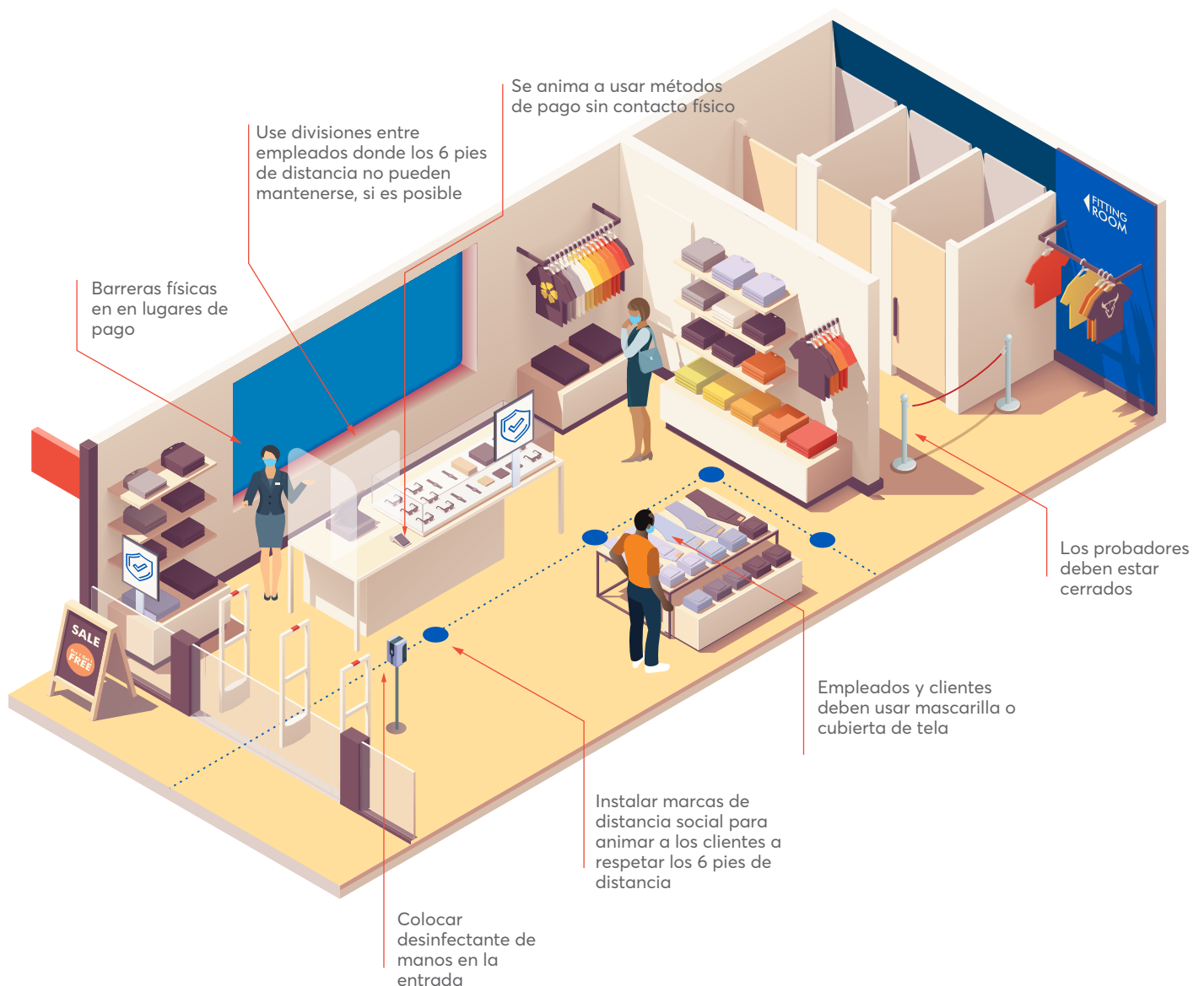
POBLACIONES VULNERABLES

Las tiendas deben considerar tener horas designadas para poblaciones vulnerables (por ej., los adultos mayores o personas con ciertas condiciones de salud).



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.



TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES

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.



MARCAR EL DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Instalar señales de distanciamiento social para animar a los clientes a permanecer a 6 pies de distancia (por ej. Las filas afuera de las tiendas si se aplica, las filas para hacer pagos, las filas para usar el baño)



DIVISIONES

Use divisiones entre los empleados donde no se puede mantener los 6 pies de distancia, cuando sea posible.



ESTACIONES DE TRABAJO

Redistribuir el espacio para mantener los 6 pies de distancia entre clientes y limitar el movimiento de empleados dentro del local.

- Instalar barreras físicas para las estaciones de pago cuando sea posible
- Asignar empleados en las estaciones de trabajo donde permanezcan fijos durante el día.



AMENIDADES NO ESENCIALES

Cerrar o remover actividades no esenciales en la función del negocio, por ej.:

Muestras de auto-servicio, Circulares.



EQUIPO COMPARTIDO

Asegurar que los empleados no compartan el mismo equipo en la medida posible. Y si se comparte, limpiar después de cada uso.

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES



ZONAS DISCRETAS DE TRABAJO

Donde sea posible, segmentar los espacios de trabajo en zonas discretas, previniendo movimientos entre las zonas y espacios cerrados donde los empleados se congregan.



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.



LINEA PARA REPORTAR VIOLACIONES

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



PROBADORES DE ROPA

Cerrar todos los probadores de ropa

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES

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.
- Guantes y protección para los ojos son necesarios cuando se usa artículos químicos de limpieza.

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 mascarilla o cubiertas de tela, cubriendo la nariz y boca completamente, a no ser que esto sea contrario a su salud o por cierta condición médica.

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES



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.: Cajas registradoras, máquinas de crédito, interruptores y jaladores de ropa



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.

- Los desinfectantes son irritantes y sensibilizadores y deben usarse con precaución. Limpiar y desinfectar las superficies de alto contacto (por ej., jaladores de puertas, registradoras) por lo menos a diario y los objetos compartidos (por ej., terminals de pago, canastas y carritos de compra) después de cada uso.
- 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 reposa 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.

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES



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>

TIENDAS RETAIL & CENTROS COMERCIALES

En adición a cumplir con las reglas de las tiendas de retail de más arriba, los centros comerciales (cualquier edificio con tiendas sin salida a la calle o estacionamiento) deben cumplir con lo siguiente:



CERRAR TODAS LAS ÁREAS DE CONSUMO DE COMIDAS

- Los lugares de comida y bebida dentro del mall servirán solo comida para llevar.
- Los lugares de comida y bebida (no bares) sin servicio en exteriores pueden servir dentro en concordancia con las regulaciones del sector de restaurantes
- Cerrar todas las áreas para sentarse (ej. El patio de comidas).



RESALTAR LA PRESENCIA DE PERSONAL DE SEGURIDAD

- Resaltar la presencia de guardias de seguridad para deshacer grupos más grandes que los permitidos en las regulaciones.
- Resaltar la presencia de guardias de seguridad para reforzar las reglas de no consumir alimentos dentro del mall.



SERVICIOS DE VALET

Suspender los servicios de valet.



BAÑOS

Cerrar los baños satélite cuando sea necesario; implementar limpiezas frecuentes en los baños principales con registros de limpieza.



ENTRADA

Habilitar las puertas con un tráfico en una sola dirección.