



Normas de segurança do Estado de Massachusetts

As normas de segurança para a COVID-19 específicas para esses setores foram emitidas para estabelecer os padrões mínimos para qualquer evento em recintos fechados ou ao ar livre (como casamento, festa, etc.), que não tenha sido tratado especificamente pelas normas de segurança para a COVID-19 específicos do setor.

Nenhuma atividade em recintos fechados ou ao ar livre deve ser realizada se não atender a essas normas de segurança para a COVID-19 no local de trabalho. Essas normas se aplicam a todas as empresas que receberam permissão para operar até serem rescindidas ou alteradas pelo Estado, a menos que as normas específicas do setor sejam aplicáveis a parte ou a todas as atividades da empresa; nesse caso, as empresas devem seguir essas normas específicas do setor. O proprietário da empresa será responsável por cumprir essas normas. Tais eventos em recintos fechados ou ao ar livre incluem, entre eles, eventos realizados em:

- Recintos fechados e ao ar livre
- Salões de festas
- Salas de festas privadas
- Locais públicos, como parques

Um evento realizado com o objetivo principal de assistir a um espetáculo deve seguir as diretrizes para teatros e casas de espetáculos.

Locais para eventos de grande capacidade e atividades organizadas para reunir grandes multidões devem continuar fechadas até a Fase 4. Isso inclui locais para espetáculos esportivos, shows, feiras de negócios e eventos culturais, incluindo:

- Estádios
- Pistas de dança
- Salas de exposições e convenções
- Festivais e desfiles de rua e festivais agrícolas
- Corridas de rua e outros grandes eventos atléticos organizados ao ar livre ou eventos profissionais em grupos

NORMAS DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIAS



DISTANCIAMEN TO SOCIAL

Todos os administradores de eventos em recinto fechado devem monitorar as entradas e saídas de espectadores e limitar constantemente a ocupação da seguinte maneira:

- 8 pessoas por 93 metros quadrados (1.000 pés quadrados) de espaço interno acessível e não mais que 25 pessoas.

Todos os administradores de eventos ao ar livre devem monitorar as entradas e saídas de espectadores e limitar constantemente a ocupação da seguinte maneira:

- limitar sua ocupação a 25% do nível máximo de ocupação permitido, conforme documentado no certificado de ocupação registrada junto ao departamento de construção municipal ou outro órgão de registro municipal e não mais do que 100 pessoas.
- As instalações para as quais não há registro de limites permitidos de ocupação podem permitir 8 pessoas por 93 metros quadrados (1.000 pés quadrados) de espaço acessível e não mais de 25 pessoas.

Em todos os casos, a contagem de ocupação deve incluir todos os espectadores, funcionários ou outros trabalhadores.

Garanta que haja separação de 1-1/2 m (6 pés) ou mais entre as pessoas sempre que possível.

- Feche ou reconfigure os espaços comuns dos funcionários e as áreas de alta densidade onde os funcionários provavelmente se reunirão (por ex., salas de descanso, refeitórios) para permitir o distanciamento social.
- As estações de trabalho que não podem ser espaçadas em 1-1/2 m (6 pés) ou mais devem ter partições físicas entre elas; as partições devem ter pelo menos 1-1/2 m (6 pés) de altura.
- Para empresas nas quais os funcionários fiquem frente a frente ao cliente, instale marcadores visuais de distanciamento social para incentivar os clientes a permanecerem separados por 1-1/2 m (6 pés) (por ex. filas para pagamentos, filas para o banheiro) e barreiras físicas para caixas de pagamento sempre que possível.
- Marque salas e corredores para indicar 1-1/2 m (6 pés) de separação.

Faça escalas de horários para almoço e descanso para os funcionários, regule o número máximo de pessoas em um só lugar e garanta pelo menos 1-1/2 m (6 pés) de distanciamento físico.

Exija o uso de coberturas faciais para todos os espectadores e funcionários, exceto quando uma pessoa não possa usar uma cobertura facial por ser considerado não seguro devido à condição médica ou incapacidade.



PROTOCOLOS DE HIGIENE

Garanta o acesso às estações de lavagem de mãos nas dependências da empresa, incluindo água corrente e sabão, sempre que possível, e incentive a lavagem frequente das mãos; desinfetantes para as mãos à base de álcool com pelo menos 60% de álcool podem ser usados como alternativa.

Forneça aos funcionários no local de trabalho produtos de limpeza adequados (por ex., desinfetantes, lenços desinfetantes).

Afixe sinalização visível por todo o local para lembrar os funcionários dos protocolos de higiene e segurança.

Devem ser disponibilizados desinfetantes para as mãos à base de álcool com pelo menos 60% de álcool nas entradas e por todas as áreas da loja para funcionários e membros.

Evite compartilhar equipamentos e suprimentos entre os funcionários.

Desinfete o equipamento compartilhado antes do uso por outro funcionário.

Proíba qualquer contato mútuo de clientes ou funcionários e com equipamentos sem higienização após cada uso.

Se qualquer equipamento não puder ser desinfetado após cada uso, ele deve ser retirado do serviço por 24 horas antes de poder ser usado por outro cliente.



Normas de segurança do Estado de Massachusetts

NORMAS DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIAS

Forneça treinamento aos funcionários sobre informações e precauções atualizadas de segurança, incluindo higiene e outras medidas que visam reduzir a transmissão de doenças, incluindo:

- Distanciamento social, lavagem das mãos, uso adequado de coberturas faciais.
- Auto exame em casa, incluindo verificações de temperatura e sintomas.
- Importância de não ir trabalhar se estiver doente.
- Quando procurar atendimento médico se os sintomas se agravarem.
- Quais condições de saúde subjacentes podem fazer com que as pessoas fiquem mais suscetíveis a contrair o vírus e a apresentarem um caso grave do vírus.



PESSOAL E OPERAÇÕES

Ajuste as horas e os turnos do local de trabalho (equipes de trabalho com horários diferentes ou chegada/partida escalonada) para minimizar o contato entre os funcionários e reduzir o congestionamento.

Os gerentes de locais de eventos são encorajados a informar os espectadores sobre as restrições de viagem atuais de outros estados da Commonwealth e encorajá-los a informar quaisquer espectadores de outro estado sobre tais restrições. Os gerentes de locais de eventos são incentivados a postar sinalização em seus sites e na recepção com informações sobre os requisitos para viajantes de outros estados.

Os funcionários não devem ir trabalhar se estiverem se sentindo mal.

Se o empregador for notificado de um caso positivo no local de trabalho, ele(a) deve notificar o conselho de saúde local (LBOH) da empresa específica para rastrear contatos prováveis no local de trabalho e ajudar o LBOH conforme necessário a aconselhar os funcionários a se isolarem e ficarem em quarentena. Pode ser recomendado realizar testes dos outros funcionários de acordo com as diretrizes e/ou a pedido do LBOH.

Afixe notificações aos funcionários e participantes sobre informações importantes de saúde e medidas de segurança relevantes, conforme descrito nas [Normas de segurança obrigatórias para locais de trabalho](#) do Commonwealth.

Mantenha um registro de funcionários e usuários para oferecer suporte ao rastreamento de contatos (nome, data, hora, informações de contato), se necessário.

Sentados ou em pé, os espectadores não devem se reunir em grupos de mais de 6 pessoas.

Remova todos os itens não essenciais (revistas, aparelhos de água ou café voltados para o cliente, feche o setor de guarda volumes/casaco, etc.) nas salas de espera e áreas comuns.

Serviços e outras comodidades no local só podem abrir e operar quando, tais comodidades ou serviços tiverem sido autorizados de acordo com o Plano de reabertura faseada da Commonwealth e devem aderir a todos os protocolos de segurança específicos do setor, disponíveis no [Site do Plano de Reabertura](#), aplicável à comodidade ou serviço. Veja alguns exemplos:

- Serviços de alimentos: Devem seguir as mais recentes diretrizes estabelecidas para restaurantes, desde que sejam permitidos buffets servidos por pessoal de serviço e serviço onde os alimentos são passados de mão em mão em travessas. Buffets self-service, balcões de saladas e molhos, áreas de bebidas e outras áreas de serviço comuns devem permanecer fechados.
- Bares: Devem permanecer fechado até a Fase 4, desde que o serviço de bebidas possa ser fornecido pelos garçons.
- Shows musicais e outras apresentações: Devem seguir as diretrizes mais recentes sobre teatros e casas de espetáculos, incluindo a distância entre os artistas e entre artistas e espectadores. Todos os artistas que chegam de outros estados devem seguir as restrições de viagem atuais de outros estados Commonwealth. Os espetáculos em locais fechados não podem incluir canto ou instrumentos de sopro e metais.
- Pistas de dança: Devem permanecer fechados até a Fase 4.

Recomendação das melhores práticas

Incentive os funcionários que sejam especialmente vulneráveis à COVID-19, de acordo com os Centros de Controle de Doenças, a ficarem em casa ou retribua tarefas para reduzir o contato com outros funcionários e participantes.

Incentive os funcionários a identificar sintomas ou qualquer contato próximo com uma pessoa infectada ou suspeita de COVID-19 ao empregador.

Incentive os funcionários com teste positivo para COVID-19 a divulgar ao empregador para fins de limpeza/desinfecção e rastreamento de contato.

Faça limpeza e desinfecção frequentes do local (pelo menos diariamente e com mais frequência, se possível).

Mantenha registros de limpeza que incluem data, hora e abrangência da limpeza.

Faça desinfecção frequente de áreas de tráfego intenso e superfícies de alto contato (por ex., maçanetas, carrinhos rolantes e banheiros).

Na eventualidade de um caso positivo, feche o local para limpeza e desinfecção profundas, de acordo com as diretrizes atuais do CDC.

Recomendação das melhores práticas

Abra janelas e portas para aumentar o fluxo de ar sempre que possível.



LIMPEZA E DESINFECÇÃO