



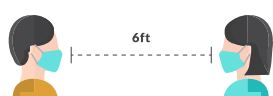
Normas de segurança do Estado de Massachusetts

As normas de segurança para a COVID-19 específicas para os negócios de atividades de lazer em recintos fechados foram emitidas para fornecer aos proprietários e administradores desses locais e aos funcionários e clientes instruções para ajudar a proteger contra a disseminação da COVID-19 à medida que os museus reabrem. Outras empresas de atividades de lazer devem consultar as [Diretrizes do EEE \(Energy and Environmental Affairs\)](#). Os locais fechados para artes e entretenimento, incluindo cinemas, clubes de comédia e locais de espetáculos ao vivo, devem consultar as diretrizes para teatros e locais de espetáculos, disponíveis no [Site do Plano de Reabertura](#).

Somente os negócios de atividades de lazer em recintos fechados designados como empresa da Fase 3 pela Ordem Executiva podem reabrir na Fase 3. Na Etapa 1 da Fase 3, apenas os negócios de atividades de lazer em recintos fechados que envolvem baixo potencial de contato têm permissão para abrir. Estes incluem: túneis de batimento, área para prática de golfe, pistas de boliche, karts e instalações para escalada em rocha.

Outros negócios de atividades de lazer em recintos fechados da Fase 3 com maior potencial de contato devem permanecer fechadas até que sejam autorizadas a abrir no futuro. Isso inclui pistas de patinação, trampolins, pistas de obstáculos e jogos laser vagas lojas de vídeo games e as piscinas de bolinhas internas e externas devem continuar fechadas até a Fase 4.

NORMAS DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIAS



DISTANCIAMENTO SOCIAL

Cada negócio deve monitorar as entradas e saídas de clientes e limitar constantemente a ocupação da seguinte maneira:

- Todos os prédios devem limitar sua ocupação a 40% 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.
- Nos prédios onde não há registro de limite de ocupação permitida devem permitir 8 pessoas (incluindo funcionários) por 93 metros quadrados (1.000 pés quadrados) de espaço interno acessível.
- De qualquer forma, nenhum espaço fechado dentro do prédio poderá exceder a ocupação de 8 pessoas por 93 metros quadrados (1.000 pés quadrados).
- Todas as contagens e cálculos de ocupantes devem incluir clientes, funcionários e outros trabalhadores.

Afixe uma sinalização claramente visível referente à necessidade de manter um distanciamento social de 1-1/2 m (6 pés) e não entrar em uma sala até que esse distanciamento possa ser mantido.

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 devem ter partições físicas entre elas; as partições devem ter pelo menos 1-1/2 m (6 pés) de altura.
- Instale barreiras físicas nos caixas sempre que possível, caso contrário, mantenha uma distância de 1-1/2 m (6 pés) onde não for possível.
- Instale marcadores visuais de distanciamento social para incentivar os clientes a se manterem separados por um 1-1/2 m (6 pés) (por ex. filas para entrar no prédio, para pegar equipamentos, se aplicável, filas para retiradas, filas para usar o banheiro).
- Marque salas e corredores para indicar 1-1/2 m (6 pés) de separação.

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

Exija o uso de coberturas faciais para todos os funcionários e cliente, exceto se este uso for considerado não seguro devido à condição médica ou incapacidade.

Crie acessos de fluxo único para controlar o fluxo de clientes a fim de minimizar o contato (por ex., entrada e saída de fluxo único das salas/áreas de atividades e corredores de fluxo único). Afixe sinalização claramente visível em relação a essas políticas.

Reconfigure as áreas de assentos/áreas de atividades para garantir um distanciamento de 6 pés entre os clientes que não pertencem ao mesmo grupo.

- A distância deve ser medida desde o limite mais próximo de uma área de lazer de um cliente até o limite mais próximo de outra área de lazer de outro cliente.

Limite o tamanho do grupo para atividades ou reservas de grupos a não mais que 10 pessoas.

Todos os materiais físicos normalmente tocados devem ser descartados ou higienizados após cada uso.

Todos os equipamentos e materiais self-serve devem ser removidos e todos os materiais devem ser manuseados individualmente pelos funcionários.

Recomendação das melhores práticas

Incentiva-se os métodos de pagamento sem contato e/ou emissão de bilhetes digitais.

Incentive o uso de versões eletrônicas ou telas sem toque em vez de materiais físicos geralmente tocados (como menus e listas de preços) sempre que possível.



Normas de segurança do Estado de Massachusetts

NORMAS DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIAS



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.



PESSOAL E OPERAÇÕES

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.

As instalações devem testar os funcionários em cada turno, e garantir que:

- O funcionário não apresenta sintomas de febre (100,0°F/37,7°C e acima) ou calafrios, tosse, falta de ar, dor de garganta, fadiga, dor de cabeça, dores musculares/corporais, coriza/congestão, nova perda de paladar ou olfato, náusea, vômitos ou diarreia.
- O funcionário não teve “contato próximo” com uma pessoa diagnosticada com COVID-19. “Contato próximo” significa morar na mesma casa que uma pessoa que tenha testado positivo para COVID-19, cuidar de uma pessoa que tenha testado positivo para COVID-19 por 15 minutos ou mais, estar a menos de um metro e meio de uma pessoa que tenha testado positivo para COVID-19 por cerca de 15 minutos, ou entrar em contato direto com secreções (por ex., compartilhar utensílios, ter sido atingido por tosse) de uma pessoa que tenha testado positivo para COVID-19, embora tal pessoa era sintomática.
- Não foi pedido ao funcionário a se auto-isolar ou ficar em quarentena por médico ou por funcionário de saúde pública local.
- Os funcionários que não cumprirem os critérios acima devem voltar para casa.

Ajuste os horários do local de trabalho (programe horários diferentes ou chegada/partida escalonada para as equipes de trabalho) a fim de minimizar o contato entre os funcionários e reduzir o congestionamento nos pontos de entrada.

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

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 orientações e/ou a pedido do LBOH.

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

Os negócios devem manter o horário de funcionamento que permita a higienização e limpeza contínua fora do horário comercial.

Limite a presença de visitantes e prestadores de serviços no local; remessas e entregas devem ser realizadas em áreas designadas.

Escalone os horários das atividades/eventos e incentive a reserva (por ex. para pistas de boliche) para evitar a congregação de pessoas em diferentes grupos e permitir uma limpeza completa do espaço do teatro (por ex., áreas de estar ou mesas) antes da chegada de novos clientes.



Normas de segurança do Estado de Massachusetts

NORMAS DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIAS



PESSOAL E OPERAÇÕES

Para atividades em grupo, não combine pessoas ou pequenos grupos com outras pessoas ou pequenos grupos não relacionados ou não associados.

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:

- Restaurantes: Devem seguir as mais recentes diretrizes estabelecidas para restaurantes.
- Lojas de presentes: Devem seguir as mais recentes diretrizes estabelecidas para lojas de varejo.
- Piscinas: Devem seguir as mais recentes diretrizes.
- Artes e entretenimento: Devem seguir as mais recentes diretrizes estabelecidas para apresentações de artes.
- Bares: Devem permanecer fechados até a Fase 4.

Recomendação das melhores práticas

Os campos de golfe são incentivados a oferecer horários exclusivos ou outras acomodações para pessoas em populações de alto risco, conforme definido pelo CDC.

Incentive os funcionários particularmente vulneráveis à COVID-19 de acordo com os Centros de Controle de Doenças (por ex., devido à idade ou condições subjacentes) a ficarem em casa.

Limite a movimentação de funcionários para áreas de trabalho discretas para minimizar a sobreposição sempre que possível.

Os funcionários são altamente incentivados a identificar sintomas ou qualquer contato próximo com uma pessoa contagiada ou suspeita de COVID-19 ao empregador.

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

Incentive o uso reservas antecipadas e emissão de bilhetes digitais sempre que possível.



LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Limpe as superfícies comumente tocadas nos banheiros (por ex., assentos sanitários, maçanetas, puxadores, pias, porta papel toalha, porta sabão) com frequência e de acordo com as diretrizes do CDC.

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, banheiros, mesas, bilheterias, salas de descanso).

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

Desinfete todos os equipamentos de recreação e outros objetos distribuídos aos clientes (por ex., tacos de golfe, tacos de bilhar, etc.) imediatamente após serem devolvidos após cada uso. O equipamento compartilhado fornecido aos clientes não pode ser usado novamente sem antes ser desinfetado de acordo com as diretrizes do CDC.

Lenços descartáveis devem ser colocados ao lado de cada equipamento que não puder ser devolvido aos funcionários (por ex. mesas de bilhar, dardos) para ser desinfetados. Os clientes são incentivados a limpar o equipamento antes e após o uso, além da desinfecção frequente pelos funcionários.

Se a higienização (ou o monitoramento pelos funcionários) de qualquer peça de equipamento não for possível ou prático, esse equipamento deve ser guardado.

Recomendação das melhores práticas

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