



Lista de verificação da COVID-19 em Massachusetts

Restaurantes podem fornecer serviços de mesa ao ar livre no início da Fase 2 do plano de reabertura da Commonwealth. Posteriormente, os restaurantes serão autorizados por uma ordem de Fase 2 subsequente a iniciar o serviço de mesa dentro do restaurante se os dados de saúde pública refletirem progressão positiva contínua.



DISTANCIAMENTO SOCIAL

Garantir > 1-1/2 m (6 pés) de distância entre as pessoas

- Quando for permitido serviço de mesa dentro do restaurante, os restaurantes são incentivados a usar ao máximo possível o serviço de mesa ao ar livre e limitar rigorosamente o serviço de mesa dentro do restaurante a fim de garantir total conformidade com os requisitos de distanciamento social e limitar atividades em espaços confinados.
- Os restaurantes devem cumprir as seguintes regras de distanciamento social específicas do setor para fornecer serviços de refeições em todas as áreas de acomodação de clientes:
 - As mesas devem ser posicionadas de modo a manter uma distância mínima de 1-1/2 m (6 pés) de todas as outras mesas e de todas as áreas de tráfego intenso (por ex. , passagens para banheiros, entradas, saídas); as mesas podem ser posicionadas mais próximas se separadas por barreiras protetoras/não porosas (por ex. , paredes estruturais ou divisores de vidro plexi) com pelo menos 1-1/2 m (6 pés) de altura instaladas entre as mesas e áreas de tráfego intenso.
 - O tamanho do grupo sentado à mesa não pode ultrapassar 6 pessoas.
 - Os restaurantes não podem acomodar clientes na área do bar. Entretanto, sujeitos a quaisquer requisitos aplicáveis do código de construção e incêndio, as áreas dos bares podem ser reconfiguradas para acomodar mesas e cadeiras que cumpram todos os requisitos de espaçamento e outras normas de segurança da COVID-19.
 - Todos os clientes devem estar sentados; é proibido servir clientes em pé (por ex., ao redor da áreas de bares).
 - Os restaurantes podem fornecer serviços para viagem ou entrega em casa, mas todas as normas de segurança referente à separação de mesas, tamanho do grupo e higiene devem ser mantidos para qualquer mesa dentro ou fora do restaurante disponível para os clientes à espera dos serviços para viagem.
- Todas as outras comodidades e áreas não empregadas no serviço de alimentos e bebidas (por ex. , pistas de dança, mesas de sinuca, playgrounds, etc.) devem ser fechadas ou removidas para evitar a aglomeração de clientes.

Garanta a separação de 1-1/2 m (6 pés) ou mais entre todas as pessoas (funcionários, fornecedores e clientes), a menos que isso crie um risco à segurança devido à natureza do trabalho ou à configuração da área de trabalho.

- Feche ou reconfigure os espaços comuns dos funcionários e áreas de alta densidade onde os funcionários provavelmente se reunirão (por ex. , salas de descanso, refeitórios) para permitir um distanciamento físico de 1-1/2 m (6 pés); redesenhe as estações de trabalho para garantir o distanciamento físico (por ex. , mesas separadas, estações de trabalho posicionadas de forma que os funcionários não fiquem de frente um ao outro, use marcadores de distância para garantir o espaçamento, inclusive na cozinha).
- Crie corredores de mão única para tráfego de pedestres, se possível, para minimizar o contato (por ex. , entrada e saída de mão única para o restaurante). Afixe sinalização claramente visível em relação a essas políticas.
- Proíba a permanência de pessoas nas áreas comuns (por ex. , áreas de espera, banheiros) e garanta o distanciamento social nessas áreas, marcando um espaçamento de 1-1/2 m (6 pés) com fita ou tinta no chão e sinalização.
- Todos os funcionários que precisam ficar de frente ao cliente (por ex. , garçons, ajudantes de garçom) devem minimizar o tempo de contato com pelo menos 1-1/2 m (6 pés) de distância dos clientes.
- Designe áreas de trabalho específicas aos funcionários sempre que possível para limitar a movimentação por todo o restaurante e limitar o contato entre os funcionários (por ex. , atribuir áreas específicas aos servidores).
- Faça escalas de horários de trabalho, horários para almoço e descanso, regulando o número máximo de pessoas em um só lugar e garantindo pelo menos 1-1/2 m (6 pés) de distanciamento físico.
- Minimize o uso de espaços confinados (por ex. , elevadores, veículos) para um indivíduo por vez.
- Exija o uso de coberturas faciais para todos os clientes e funcionários durante o tempo todo, exceto quando uma pessoa não possa usar uma cobertura facial por ser considerado não seguro devido à condição médica ou incapacidade.

Melhore a ventilação para espaços fechados sempre que possível (por ex. , portas e janelas abertas).

Os clientes podem remover as coberturas faciais enquanto estiverem sentados nas mesas.



PROTOCOLOS DE HIGIENE

Aplicar protocolos de higiene robustos

- Todos os funcionários devem lavar as mãos com frequência e os garçons devem lavar as mãos ou usar desinfetante para as mãos (álcool gel) entre cada interação com as mesas.
- Garanta o acesso aos estações de lavagem de mãos nas dependências da empresa, incluindo água corrente e sabão e permita tempo suficiente para os funcionários lavarem as mãos com frequência, 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.
- Devem ser disponibilizados desinfetantes para as mãos à base de álcool com pelo menos 60% de álcool nas entradas, saídas e na área de refeição.

Lista de verificação da COVID-19 em Massachusetts



PROTOCOLOS DE HIGIENE

Aplicar protocolos de higiene rígidos

- 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 e cliente sobre os protocolos de higiene e segurança.
- Buffets self-service, balcões de saladas e molhos, áreas de bebidas e outras áreas de serviço comuns devem permanecer fechados.
- Condimentos e produtos similares (por ex. , sal, pimenta e molho para salada) não devem ser colocados nas mesas e devem ser fornecidos somente mediante solicitação, em porções únicas (por ex., pacotes ou xícaras individuais) ou em recipientes que são higienizados após cada uso.
- Os menus devem ser um dos seguintes: 1) menus de papel de uso único descartados após cada uso, 2) menu visual (por ex. , digital, quadro branco, quadro-negro), 3) menus eletrônicos visualizados nos telefones/dispositivos móveis dos clientes.
- Utensílios e talheres devem ser de uso único ou higienizados após cada uso; utensílios devem ser enrolados nos guardanapos ou embalados. As mesas não devem ser postas com antecedência para reduzir o risco de exposição.
- Mesas e cadeiras devem ser limpas e higienizadas após cada uso.



PESSOAL E OPERAÇÕES

Incluir procedimentos de segurança nas operações

- Quando possível, faça reservas ou ligue antes de se dirigir a restaurante; os gerentes devem garantir que os clientes que estejam esperando por mesas não se reúnam em áreas comuns ou formem filas.
- Os restaurantes não podem fornecer pager para filas de espera ou outros dispositivos para fornecer alertas de que há assentos disponíveis ou que os pedidos estão prontos; os restaurantes devem usar métodos sem toque, como chamadas por áudio, mensagens de texto e chamadas em telas de vídeo fixas ou em lousas.
- 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, e exigência do uso adequado de coberturas faciais.
 - Modificação das práticas de entrega dos alimentos para minimizar o tempo gasto com os clientes a 1-1/2 m (6 pés) de distância.
 - Auto exame em casa, incluindo verificações de temperatura ou sintomas.
 - Reforçar aos funcionários que podem não vir ao trabalho se estiverem 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.
- Os operadores de restaurantes devem ajustar as horas e os turnos dos funcionários para minimizar o contato entre eles e reduzir o congestionamento nos pontos de entrada.
- Limite a presença de visitantes e fornecedores no local; remessas e entregas devem ser realizadas em áreas designadas.
- Os funcionários não devem comparecer ao trabalho se estiverem se sentindo mal.
- Os restaurantes devem testar os funcionários em cada turno, e garantir que:
 - O funcionário não apresenta nenhum sintoma como febre (100. 3^oF/37,94^oC e acima), tosse, falta de ar ou dor de garganta;
 - 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 auto isolar ou ficar em quarentena por médico ou por funcionário de saúde pública local.
- Os funcionários que estão doentes ou que se sentem doentes devem ser instruídos a voltarem para casa.
- Qualquer pessoa que demonstre sinais de doença pode ser impedido de entrar no restaurante.
- Incentive os funcionários com teste positivo para COVID-19 a divulgar ao empregador para fins de limpeza / desinfecção e rastreamento de contato. 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 aconselhar os funcionários a isolarem-se e ficarem em quarentena.
- Notifique os funcionários que eles não poderão trabalhar se tiverem testado positivo para a COVID-19 (eles devem ficar isolados em casa) ou se tiverem em contato próximo com alguém com COVID-19 (eles devem ficar em quarentena em casa).

Lista de verificação da COVID-19 em Massachusetts



PESSOAL E OPERAÇÕES

Incluir procedimentos de segurança nas operações

- Pode ser recomendado realizar testes dos outros funcionários de acordo com as diretrizes e/ou a pedido do LBOH. Publique notificações aos funcionários e clientes sobre informações importantes de saúde e medidas de segurança relevantes, em conformidade com as diretrizes do governo.
- 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.
- Designe uma pessoa responsável (105 CMR 590) para cada turno para supervisionar a implementação das diretrizes neste documento.
- Os restaurantes poderão maximizar o espaço para refeições ao ar livre, incluindo pátios e estacionamentos, quando disponíveis, após obter aprovação municipal.
- Ao marcar reservas e ao receber clientes sem reserva, os restaurantes devem anotar o número de telefone de uma das pessoas do grupo para possível rastreamento de contato.
- Incentive o uso de soluções tecnológicas, sempre que possível, para reduzir a interação pessoa a pessoa (por ex., pagamento sem contato, pedidos por celular, mensagem de texto na chegada para uso de mesas).
- Os funcionários especificamente de alto risco à COVID-19 de acordo com os Centros de Controle de Doenças (por ex., devido à idade ou condições subjacentes) são incentivados a ficarem em casa ou buscar uma tarefa de trabalho alternativa.
- Os funcionários são altamente incentivados a identificar sintomas ou qualquer contato próximo com uma pessoa contagiada ou suspeita de COVID-19 ao empregador.



LIMPEZA E DESINFECÇÃO

Integrar protocolos de higiene robustos

- 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.
- 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, botões de elevadores e escadas).
- Implemente procedimentos para aumentar a limpeza/desinfecção nos fundos do restaurante. Evite todas as superfícies de contato com alimentos ao usar desinfetantes. As superfícies de contato com alimentos devem ser limpas e higienizadas antes do uso com desinfetante aprovado para superfícies de contato com os alimentos. As superfícies sem contato com alimentos devem ser limpas com frequência.
- No caso de um funcionário, consumidor ou fornecedor estar ou possa estar com COVID-19, o restaurante deve ser fechado imediatamente por 24 horas e deve ser limpo e desinfetado de acordo com as diretrizes atuais do CDC antes da reabertura.