

Padrões de segurança do Estado de 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.

PADRÕES DE SEGURANÇA OBRIGATORIAS



DISTANCIAMENTO SOCIAL

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.

Recomendação das melhores práticas



PROTOCOLOS DE HIGIENE

Melhore a ventilação para espaços fechados sempre que possível (por ex., portas e janelas abertas). 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 os clientes e antes e depois das coberturas faciais enquanto estiverem sentados nas mesas.

Garanta o acesso às 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.

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.



PADRÕES DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIAS



PROTOCOLOS DE HIGIENE

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

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°F/37,94°C 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 se 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.

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).

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.

Recomendação das melhores práticas

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.

Detalhes adicionais sobre protocolos específicos no setor podem ser encontrados em <https://www.mass.gov/info-details/reopening-massachusetts>.
 Reative os funcionários com este postivo para COVID-19 e divulgar ao empregador para fins de rastreamento de

Padrões de segurança do Estado de Massachusetts



PADRÕES DE SEGURANÇA OBRIGATÓRIAS



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.

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.