



Reapertura de Nueva York

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la ["Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19"](#).

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Distanciamiento físico	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Limite la ocupación en interiores a no más del 25% de la capacidad máxima, excluyendo a los empleados. <ul style="list-style-type: none"> • Exponga de forma visible la cantidad de clientes que representa el 25% dentro y fuera del restaurante; • Exponga de forma visible, tanto dentro como fuera del establecimiento (p. ej., en la puerta), el número de teléfono y el número para mensajes de texto al que se puede denunciar infracciones: las personas que observen infracciones pueden denunciarlas llamando al 833-208-4160 o enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036; • Solo permita la entrada de empleados o clientes a los que se les tomó la temperatura antes o inmediatamente después de entrar al establecimiento y tienen una temperatura no mayor de 100 °F (como se describe a continuación en la sección "Pruebas de detección"); y • Solo permita que los clientes coman en interiores si 1 persona de cada grupo de personas se registra antes o inmediatamente después de entrar en el establecimiento, proporcionando el nombre completo, la dirección y el número de teléfono para usar en los esfuerzos de rastreo de contactos. ✓ Todos los empleados deben usar una mascarilla aceptable en todo momento. ✓ Asegúrese de que los clientes usen mascarilla en todo momento, excepto cuando estén sentados; siempre y cuando tengan más de 2 años de edad y pueda tolerarla en términos médicos. ✓ Las mesas en interiores con asientos para los clientes deben estar separadas por un mínimo de 6 pies en todas las direcciones. Donde no sea posible separarlas, coloque barreras físicas entre ellas. Las barreras deben tener una altura de al menos 5 pies y no deben bloquear las salidas de emergencia o de incendio. ✓ Limite la cantidad de clientes en cualquier evento en el establecimiento de servicios de alimentos al 25% de la ocupación máxima o a la cantidad máxima vigente para las reuniones sociales en la región correspondiente (es decir, un máximo de 50 personas en las regiones de la fase 4, a partir del 10 de septiembre de 2020), la cantidad que sea menor. ✓ Se permite un máximo de 10 personas sentadas en una mesa; las personas deben ser miembros del mismo grupo, pero pueden ser de diferentes hogares. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Garantice que se mantenga una distancia de al menos 6 pies entre los trabajadores en todo momento, a menos que, para que se realice la actividad esencial, se necesite estar a una distancia menor (por ejemplo, al cocinar, limpiar o recoger mesas). ✓ Modifique el uso o restrinja la cantidad de espacios de trabajo/áreas de asientos para empleados para que mantengan una distancia de 6 pies en todas las direcciones; cuando no puedan mantener esa distancia, coloque barreras físicas de acuerdo con los lineamientos de la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA por sus siglas en inglés). ✓ Designe zonas de trabajo separadas para los servicios, cuando sea posible. Los meseros deben atender zonas específicas en el restaurante para minimizar la superposición. ✓ En la medida de lo posible, garantice que el personal de cocina se dedique a una estación durante todo su turno (por ejemplo, la estación de ensaladas o de parrilla o de postres). ✓ Reconfigure las cocinas para que se mantenga la distancia de 6 pies, en la medida de lo posible. ✓ Aliente al personal de cocina a colocar los artículos en el mostrador para que la siguiente persona los recoja, en lugar de pasarlos de mano en mano. ✓ Escalone los turnos, si es posible, para hacer el trabajo con anticipación (por ejemplo, en la preparación de alimentos). ✓ Invite a los clientes a que hagan reservaciones para comer en el lugar. ✓ Aliente a los clientes a que esperen en su automóvil o fuera del lugar a una distancia social adecuada hasta que los alimentos estén listos para recoger o hasta que se les haya asignado una mesa para sentarse. ✓ Aliente a los clientes a realizar pedidos en línea o por teléfono. ✓ Facilite el pedido, pago, entrega y recolección sin contacto, cuando sea posible.



NEW YORK STATE

Reapertura de Nueva York

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la ["Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19"](#).

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Distanciamiento físico (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> Las personas pueden llegar, sentarse y retirarse en diferentes momentos, siempre y cuando sus interacciones se limiten al grupo de personas con el que están. Las mesas comunes solo están permitidas si se puede mantener una distancia de 6 pies entre los grupos. <p>✓ Prohíba que los clientes se sienten en las barras y que se dé servicio en ellas. Las barras se pueden usar solamente para que los empleados preparen las bebidas que se servirán a los clientes en su mesa.</p> <p>✓ Prohíba el uso de espacios pequeños (por ejemplo, refrigeradores) por más de una persona a la vez, a menos que todas las personas usen mascarilla. La ocupación nunca debe exceder el 25% de la capacidad máxima.</p> <p>✓ Implemente medidas para reducir el tránsito bidireccional a pie.</p> <p>✓ Controle estrictamente el flujo de personas hacia el establecimiento y dentro de este para garantizar el cumplimiento de los requisitos de capacidad y distanciamiento social, y en todo momento mantenga un conteo preciso de la ocupación actual para garantizar que no exceda el 25%.</p> <p>✓ No sirva alimentos ni bebidas a los clientes entre las 12 a. m. y las 5:00 a. m. Se les permitirá a los clientes permanecer sentados hasta después de la medianoche durante 30 minutos una vez finalizado el servicio, solo con el fin de que terminen de comer.</p> <p>✓ Garantizar que los bufets no sean de autoservicio y que estén suficientemente dotados de personal para garantizar que los clientes no toquen objetos de uso común (por ejemplo, cucharas para servir, pinzas) y que se mantenga la distancia social.</p> <p>✓ Desarrolle un plan para que las personas mantengan una distancia de 6 pies entre sí mientras hacen fila para que les apliquen los controles sanitarios.</p>	<p>✓ Garantice un proceso de uno a la vez para los proveedores, en el que solo un proveedor entrega un producto a la vez, los empleados limpian y desinfectan las superficies que se tocan con frecuencia y luego el siguiente proveedor puede ingresar a las instalaciones.</p> <p>✓ Limite el número de entradas para controlar el flujo de personas hacia el edificio y facilitar los controles sanitarios.</p> <p>✓ Señale las entradas/salidas para los clientes y las entradas/salidas separadas para los empleados, cuando sea posible.</p>
Equipos de protección	<p>✓ Asegúrese de que todos los empleados usen mascarilla en todo momento y que se higienicen las manos y usen las barreras para manos descubiertas, en consonancia con los códigos sanitarios estatales y locales.</p> <ul style="list-style-type: none"> Si los empleados usan guantes durante las actividades no relacionadas con la preparación de alimentos, asegúrese de que los reemplacen con frecuencia y cuando cambien de trabajo (por ejemplo, de servir a los clientes a envolver los cubiertos). 	<p>✓ Una vez que los clientes estén sentados, invítelos a que usen mascarilla cuando interactúen con el personal o cuando no estén comiendo ni bebiendo; sin embargo, no puede exigirles que lo hagan.</p>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva



NEW YORK STATE

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la ["Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19"](#).

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Equipos de protección (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> Si los empleados no usan guantes, asegúrese de que se laven o higienicen las manos con frecuencia. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Asegúrese de que los empleados que limpian las mesas se laven las manos con jabón/agua y, si usan guantes, se los cambien antes y después de limpiar las mesas. ✓ Proporcione a los empleados una mascarilla aceptable sin costo alguno para ellos. ✓ Solo permita la entrada al establecimiento de los clientes que usan una mascarilla aceptable, siempre y cuando tengan más de dos años de edad y puedan tolerar médicamente una mascarilla. ✓ Exija a los clientes que usen mascarilla cuando no estén sentados en una mesa (por ejemplo, cuando esperan para retirar un pedido, realizan un pedido en el mostrador/ventana, van hacia/se retiran de las mesas, o cuando van a/vuelven del baño). ✓ Limpie y reemplace las mascarillas y prohíba que se las compartan. Para obtener más información, consulte la guía de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC), por sus siglas en inglés) ✓ Capacite a los empleados sobre cómo colocarse, quitarse, limpiar (según corresponda) y desechar los EPP. 	
Sistemas de ventilación y filtración del aire	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para los establecimientos con sistemas de ventilación central, asegúrese de que la filtración del sistema de HVAC central cumpla con la filtración más alta que sea compatible con los sistemas de filtrado y de manejo del aire instalados, con un valor mínimo de MERV de 13, o equivalente o mayor (por ejemplo, HEPA), según corresponda, y documentado por un técnico de HVAC certificado, un profesional o una empresa, un profesional certificado por la ASHRAE, un profesional con certificación para puesta en funcionamiento de edificios existentes o un arquitecto técnico profesional con licencia de Nueva York. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para los establecimientos con sistemas de aire acondicionado y de filtración de MERV-13 (o mayor), considere adoptar protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire conforme a las recomendaciones de los CDC y la ASHRAE, especialmente para los edificios con sistemas de aire acondicionado de más de 15 años, entre las que se incluyen: <ul style="list-style-type: none"> Realizar la puesta en funcionamiento de los sistemas centrales de edificios existentes, así como pruebas, balanceo y reparaciones según sea necesario; Aumentar las tasas de ventilación y la ventilación con aire del exterior en la medida de lo posible; Mantener los sistemas en funcionamiento durante más horas, especialmente durante varias horas diarias antes y después de la ocupación; Deshabilitar la ventilación controlada por la demanda, donde sea razonable y mantener los sistemas que aumentan el suministro de aire fresco; Mantener la humedad relativa entre 40-60% cuando sea posible;

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



NEW YORK STATE

Reapertura de Nueva York

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la "[Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19](#)".

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
<p>Sistemas de ventilación y filtración de aire (cont.)</p>	<p>✓ Para los establecimientos con sistemas de aire acondicionado central que no pueden llevar a cabo el nivel mínimo de filtración antes mencionado (es decir, de un valor MERV 13 o más), haga que un técnico, profesional o empresa certificados en HVAC, un profesional certificado por la ASHRAE, un profesional certificado en puesta en funcionamiento de edificios existentes o un arquitecto técnico profesional con licencia de Nueva York certifique y documente que la rejilla de filtrado que actualmente está instalada no es compatible con el nivel mínimo de filtración mencionado anteriormente (es decir, MERV-13 o superior) y/o el sistema de manejo de aire no puede operar al nivel mínimo de calefacción y refrigeración con el que funcionaba antes de la emergencia por la COVID-19 si se instaló ese alto grado de filtración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conserve dicha documentación para que los funcionarios del departamento de salud estatal o local las revisen para que operen a una menor calificación de filtración con protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire. • Las instalaciones con sistemas de ventilación central que no puedan cumplir con una clasificación de filtración de MERV-13 o mayor deben adoptar protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y/o la filtración de aire, según las recomendaciones de los CDC y la ASHRAE, entre las que se incluyen: <ul style="list-style-type: none"> • Realizar la puesta en funcionamiento de los sistemas centrales de edificios existentes, así como pruebas, balanceo y reparaciones según sea necesario; • Aumentar las tasas de ventilación y la ventilación con aire del exterior en la medida de lo posible; • Mantener los sistemas en funcionamiento durante más horas, especialmente durante varias horas diarias antes y después de la ocupación; • Deshabilitar la ventilación controlada por la demanda y mantener los sistemas que aumentan el suministro de aire fresco; • Mantener la humedad relativa entre 40-60% cuando sea posible; • Abrir los reguladores de aire del exterior para reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible; • Sellar los bordes del filtro para limitar la filtración; • Inspeccionar periódicamente los sistemas y los filtros para garantizar que funcionen de manera adecuada y que los filtros estén instalados correctamente, se les dé mantenimiento y no hayan superado su tiempo de vida útil. • Abrir las ventanas en la medida permitida para la seguridad y comodidad de los ocupantes; 	<ul style="list-style-type: none"> • Abrir los reguladores de aire del exterior para reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible; • Sellar los bordes del filtro para limitar la filtración; • Inspeccionar periódicamente los sistemas y los filtros para garantizar que funcionen correctamente y que los filtros estén instalados de forma adecuada, se les dé mantenimiento y estén dentro de la vida útil. • Abrir las ventanas en la medida permitida para la seguridad y comodidad de los ocupantes; • Instalar un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) diseñado de manera adecuada para desactivar las partículas de virus en el aire; y/o • Utilizar filtros de aire portátiles (por ejemplo, unidades eléctricas de HEPA), teniendo en cuenta las unidades que proporcionan la tasa de cambio de aire más alta a un nivel de rendimiento adecuado y no generan subproductos nocivos.



NEW YORK STATE

Reapertura de Nueva York

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la "[Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19](#)".

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Sistemas de ventilación y filtración de aire (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> Instalar un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) diseñado de manera adecuada para desactivar las partículas de virus en el aire; y/o Utilizar filtros de aire portátiles (por ejemplo, unidades eléctricas de HEPA), teniendo en cuenta las unidades que proporcionan la tasa de cambio de aire más alta a un nivel de rendimiento adecuado y no generan subproductos nocivos. <p>✓ Para las instalaciones que no cuentan con sistemas de ventilación central o que no controlan los sistemas, adopte protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire, según las recomendaciones de los CDC y la ASHRAE, entre las que se incluyen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Inspeccionar periódicamente cualquier sistema de ventilación de las salas (por ejemplo, unidades de ventana o unidades de muros) para garantizar que funcionen correctamente, y que los filtros estén instalados de forma adecuada, se les dé mantenimiento y estén dentro de la vida útil; Mantener los sistemas de ventilación de las salas en funcionamiento durante más horas, especialmente durante varias horas diarias antes y después de la ocupación; Configurar los sistemas de ventilación de las salas para maximizar la entrada de aire fresco, colocar ventiladores sopladores a baja velocidad y no apuntarlos a los ocupantes, en la medida de lo posible; Mantener la humedad relativa entre 40-60% cuando sea posible; Abrir las ventanas en la medida permitida para la seguridad y comodidad de los ocupantes; Configurar los ventiladores de techo para expulsar el aire hacia arriba, lejos de los ocupantes, si corresponde; Priorizar los ventiladores de ventana para expulsar el aire del interior; Evitar el uso de ventiladores que solo recirculan el aire o que solo soplan aire en una sala sin un medio adecuado para expulsarlo; Instalar un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) diseñado de manera adecuada para desactivar las partículas de virus en el aire; y/o Utilizar filtros de aire portátiles (por ejemplo, unidades eléctricas de HEPA), teniendo en cuenta las unidades que proporcionan la tasa de cambio de aire más alta a un nivel de rendimiento adecuado y no generan subproductos nocivos. 	
Higiene, limpieza y desinfección	<p>✓ Cumpla con los requisitos de higiene, limpieza y desinfección de los CDC y el Departamento de Salud (DOH, por sus siglas en inglés) y lleve registros que documenten la fecha, la hora y el alcance de la limpieza y desinfección en el lugar.</p>	<p>✓ Disuada a los empleados que preparan los alimentos de intercambiar o entrar en las estaciones de trabajo de otros durante los turnos, a menos que se limpien o desinfecten adecuadamente.</p>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



NEW YORK STATE

Reapertura de Nueva York

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la "[Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19](#)".

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Higiene, limpieza y desinfección (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proporcione y mantenga estaciones de higiene de manos en el lugar, que incluyan jabón, agua y toallas de papel desechables para lavarse las manos, así como desinfectante de manos a base de alcohol que contenga 60% o más de alcohol para las áreas donde no sea posible lavarse las manos ni sea viable. Ponga a disposición desinfectante de manos en todas las áreas que se tocan con frecuencia. ✓ Se debe llevar a cabo una limpieza y desinfección periódica del establecimiento, así como una limpieza y desinfección más frecuente en las áreas de alto riesgo utilizadas por muchas personas y en las superficies que se tocan con frecuencia (por ejemplo, baños). La limpieza y desinfección debe ser rigurosa y constante, y debe realizarse al menos después de cada turno, diariamente o con mayor frecuencia, según sea necesario. ✓ Garantice que se limpien y desinfecten los equipos regularmente con desinfectantes registrados, como mínimo cada vez que un empleado cambia de estación de trabajo. Consulte la lista de productos del Departamento de Conservación Ambiental (DEC, por sus siglas en inglés) que la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) considera efectivos contra la COVID-19. ✓ Verifique y evalúe los sistemas de la cocina para garantizar un ambiente saludable y seguro. ✓ Reduzca el uso compartido de equipos de cocina entre el personal (por ejemplo, cuchillos, ollas, paños/toallas), cuando sea posible. ✓ No proporcione a los clientes dispositivos (por ejemplo, zumbadores), a menos que dichos dispositivos se limpien y desinfecten a fondo entre cada uso. ✓ Prohíba a los empleados que compartan alimentos y bebidas entre ellos, alíentelos a que traigan su comida desde sus casas y resérveles un espacio adecuado para que mantengan el distanciamiento social mientras comen; si los empleados comen en interiores en una mesa normalmente reservada para los clientes, pueden quitarse la mascarilla mientras comen o beben, pero deben usarla si se paran o se alejan de la mesa, y serán contados como parte del 25% para dicha área de comedor. Los empleados que pueden comer en un área no pública del restaurante pueden ser excluidos de dicho límite de ocupación. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se alienta la instalación de dispensadores de desinfectante para manos sin contacto. ✓ Proporcione a los clientes menús de papel desechables y de un solo uso o muestre los menús en pizarras blancas/pizarrones/televisores/proyectores, cuando sea posible. ✓ Aliente a los clientes a ver los menús en línea (por ejemplo, en su propio smartphone o dispositivo electrónico), cuando sea posible.



NEW YORK STATE

Reapertura de Nueva York

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la ["Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19"](#).

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Higiene, limpieza y desinfección (cont.)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Para los servicios de comidas para llevar/de entrega a domicilio: <ul style="list-style-type: none"> • Proporcione estaciones de higiene de manos para los clientes que esperan alimentos o bebidas; • Asegúrese de que el personal se lave las manos con jabón/agua o use desinfectante para manos; si el personal usa guantes, debe cambiárselos regularmente; y • Si la recolección/entrega se realiza en interiores, asegúrese de que se abran ventanas/puertas para permitir la ventilación. ✓ Asegúrese de que todos los condimentos proporcionados directamente a los clientes se encuentren en recipientes desechables de un solo uso o reutilizables que se limpian/desinfectan regularmente. ✓ Si se utilizan menús no desechables, se deben limpiar y desinfectar siempre después de que un grupo los use. ✓ Use cubiertos ya envasados o envueltos en servilleta. Cuando se envuelvan los cubiertos en servilleta, se debe usar mascarilla y guantes. Se prohíben los sorbetes/palillos de dientes no empaquetados. ✓ Si los productos de limpieza o desinfección constituyen un riesgo para la seguridad o deterioran materiales o aparatos, coloque estaciones de higiene de manos entre cada uso y/o suministre guantes desechables y/o limite la cantidad de empleados que utilizan dichos aparatos. 	
Comunicación	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Confirme que ha revisado y comprendido los lineamientos de la industria emitidos por el Estado y que los implementará. ✓ Coloque de forma visible para los empleados y los clientes dentro y fuera del restaurante: <ul style="list-style-type: none"> • El número de clientes que constituye la capacidad del 25% en el establecimiento; y • El número de teléfono y el número para mensajes de texto al que se puede denunciar infracciones: las personas que observen infracciones pueden denunciarlas llamando al 833-208-4160 o enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036. ✓ Desarrolle un plan de comunicación para empleados, proveedores y clientes que incluya instrucciones aplicables, capacitación, señalización y un medio habitual para proporcionar información. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilice anuncios de audio, mensajes de texto o avisos en las pantallas para comunicarse con los clientes que esperan un pedido/asientos.

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva York



NEW YORK STATE

Lineamientos para los empleados y empleadores de negocios de servicios de alimentos en interiores de la ciudad de Nueva York

De acuerdo con el Decreto [202.61](#), los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York pueden reanudarse a partir del 30 de septiembre de 2020 de acuerdo con los lineamientos mencionados a continuación y la "[Guía provisional para los servicios de alimentos en interiores en la ciudad de Nueva York durante la pandemia de COVID-19](#)".

Estos lineamientos se aplicarán a todos los servicios de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos o concesiones en la ciudad de Nueva York. Sin embargo, el servicio en barras en interiores debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en las barras, todas las bebidas alcohólicas deben ser servidas a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos ni bebidas en interiores entre las 12 a. m. y las 5 a. m., según se detalla a continuación. Todos los servicios deben cerrar a las 12 a. m. y no pueden reanudarse hasta las 5 a. m.

Para denunciar violaciones a esta guía: Llame al 1-833-208-4160, envíe un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036 o use el [formulario de denuncia](#).

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios u operadores de negocios de servicios de alimentos deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con dichos establecimientos, y deben incorporar esos cambios en sus operaciones. Esta guía no está destinada a reemplazar las leyes, reglamentaciones y normas locales, estatales y federales existentes que sean aplicables.

	Obligatorio	Mejores prácticas recomendadas
Controles de detección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Exija al personal y a los clientes que se sometan a un control de temperatura antes o inmediatamente después de llegar al establecimiento. No se debe permitir que una persona con una temperatura superior a 100 °F ingrese, ya sea un empleado o un cliente. Se deben realizar los controles de temperatura de acuerdo con los lineamientos de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades Laborales de los Estados Unidos o del DOH. ✓ No lleve registros de la información de salud de los empleados o de los clientes (por ejemplo, los datos de temperatura específicos de cada individuo), pero sí puede mantener registros que confirmen que las personas fueron evaluadas (por ejemplo, aprobado/no aprobado, autorizado/no autorizado). ✓ Además de los controles de temperatura obligatorios mencionados anteriormente, implemente controles sanitarios diarios y obligatorios para los empleados y, cuando sea posible, para los proveedores, pero dichos controles no serán obligatorios para los clientes ni el personal de entrega. ✓ En los controles, se indagará, como mínimo, en lo siguiente: (1) síntomas de COVID-19 en los últimos 14 días, (2) prueba diagnóstica positiva en COVID-19 en los últimos 14 días, (3) contacto cercano con algún caso de COVID-19 confirmado o sospechoso en los últimos 14 días; y/o (4) viajes dentro de un estado con una importante propagación comunitaria de COVID-19 durante más de 24 horas en los últimos 14 días. ✓ Consulte la alerta de viaje del DOH para obtener la información más actualizada sobre los estados con una propagación significativa de la COVID-19 y los requisitos de cuarentena. ✓ No se debe permitir que una persona que tiene síntomas de COVID-19 ingrese a las instalaciones. ✓ Designe a un contacto principal que confirme que ha revisado todos los cuestionarios y a quien las personas informen si más adelante experimentan síntomas. ✓ Exija a por lo menos 1 persona de cada grupo de clientes que se registre al ingresar al establecimiento (o a través del registro a distancia), proporcionando su nombre completo, dirección y número de teléfono para utilizarlos en los esfuerzos de rastreo de contactos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Use cámaras térmicas sin contacto en las entradas del edificio para identificar a las personas potencialmente sintomáticas y derivarlas a un área de detección secundaria para completar una evaluación de seguimiento. ✓ Evite que los empleados tengan contacto cercano o directo entre ellos durante la aplicación del control sanitario. ✓ Las personas encargadas de los controles sanitarios deben ser entrenadas por las personas identificadas por el empleador que estén familiarizadas con los protocolos de los CDC, del DOH y de la OSHA. ✓ Mantenga un registro de todas las personas, incluidos los empleados y proveedores, que puedan tener contacto cercano o directo con otras personas en el lugar o área de trabajo; esto excluye a los clientes y las entregas que se realizan con EPP o a través de medios sin contacto), de modo que se pueda identificar, rastrear y notificar a todos los contactos en el caso de que una persona sea diagnosticada con COVID-19. ✓ Consulte la guía del DOH acerca de los protocolos y las políticas para los empleados que buscan regresar al trabajo después de haber sido caso sospechoso o confirmado de COVID-19, o de haber tenido contacto cercano o directo con una persona con COVID-19.