



GUÍA PROVISIONAL PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS DURANTE LA EMERGENCIA DE SALUD PÚBLICA POR LA COVID-19

Confirme al final de este documento que lo ha leído.

A partir del 26 de junio de 2020

Propósito

Esta guía provisional para los servicios de alimentos durante la emergencia de salud pública por la COVID-19 ("Guía provisional para los servicios de alimentos por la COVID-19") fue creada para proporcionar medidas preventivas a los propietarios/operadores de negocios de servicios de alimentos, y a sus empleados y contratistas para ayudarlos a protegerse contra la propagación de la COVID-19.

Esta guía se aplica a todos los restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos, incluidos los camiones de comidas rápidas y demás puestos de alimentos concesionados. En las regiones que se encuentran en la fase 1, o no han llegado a la fase 2, dichos establecimientos solo podrán operar con servicios de entrega a domicilio y comidas para llevar. En las regiones que han llegado a la fase 2, estos establecimientos pueden abrir espacios al aire libre con asientos para los clientes (es decir, los espacios cerrados de restaurantes y bares no pueden abrirse a los clientes), siempre y cuando se dispongan las mesas para los clientes a una distancia adecuada unas de otras. Para obtener más orientación sobre los servicios de alimentos al aire libre y con entrega a domicilio/comidas para llevar para las empresas ubicadas en las regiones que se encuentran en la fase 1 y 2, consulte la "[Guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y de entrega a domicilio/comidas para llevar durante la emergencia de salud pública por la COVID-19](#)" del Departamento de Salud del estado de Nueva York (DOH, por sus siglas en inglés).

En las regiones que han llegado a la fase 3, estos establecimientos pueden abrir espacios cerrados y abiertos con asientos para los clientes, de acuerdo con esta guía, y siempre que las mesas para los clientes estén a una distancia adecuada unas de otras. Además, los restaurantes con asientos en barras pueden abrir el área, siempre y cuando los clientes estén sentados a una distancia adecuada unos de otros. Los clientes que consuman comidas y/o bebidas dentro de restaurantes deben hacerlo cuando estén sentados en mesas o barras en estos espacios.

Estos lineamientos son requisitos mínimos únicamente y cualquier empleador es libre de proporcionar medidas de precaución adicionales o aumentar las restricciones. Estos lineamientos se basan en las prácticas de salud pública más conocidas al momento de su publicación, y la documentación en la que ellos se basan puede cambiar y, de hecho, cambia con frecuencia. Las partes responsables, según se definen a continuación, son responsables de cumplir con todos los requisitos locales, estatales y federales relativos a los servicios de alimentos. Las partes responsables también son responsables de mantenerse al día de cualquier actualización de estos requisitos, así como de incorporarlos a cualquier operación de servicios de alimentos y/o plan de seguridad del sitio.

Los [Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades](#), la [Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU.](#) (FDA, por sus siglas en inglés), y la [Administración de Salud y Seguridad Ocupacional del Departamento de Trabajo de los Estados Unidos](#) no tienen conocimiento de ningún informe que sugiera que la COVID-19 pueda transmitirse a través de los alimentos. Por lo tanto, se espera que el cumplimiento con los códigos sanitarios del estado de Nueva York para los establecimientos

de servicios de alimentos junto con los requisitos adicionales identificados como parte de estos lineamientos ofrezcan suficiente protección contra la COVID-19.

Antecedentes

El 7 de marzo de 2020, el gobernador Andrew M. Cuomo emitió el [Decreto 202](#), por el que declara el estado de emergencia en respuesta a la COVID-19. La transmisión comunitaria de la COVID-19 se ha producido en todo el estado de Nueva York. Para minimizar la propagación, se debe mantener un distanciamiento social de al menos seis pies entre las personas, cuando sea posible.

El 16 de marzo de 2020, el gobernador Cuomo emitió el [Decreto 202.3](#), por el que restringía el consumo de alimentos y bebidas dentro de los establecimientos de servicios de comidas y bebidas en todo el Estado.

El 20 de marzo de 2020, el gobernador Cuomo emitió el [Decreto 202.6](#), que ordena a todas las empresas no esenciales a suspender las funciones del personal que trabaja en oficinas. Las empresas esenciales, definidas por la [guía](#) de Empire State Development Corporation (ESD), no quedaron sujetas a la restricción del trabajo presencial; sin embargo, se les ordenó que cumplieran con la guía y las directrices para mantener un entorno de trabajo limpio y seguro emitidas por el DOH, y se las instó a cumplir con las medidas de distanciamiento social en la medida de lo posible.

El 12 de abril de 2020, el gobernador Cuomo emitió el [Decreto 202.16](#), que ordena a las empresas esenciales a proporcionar a los empleados que estén presentes en el lugar de trabajo una mascarilla, sin costo alguno, que debe utilizarse cuando estén en contacto directo con los clientes o los miembros del público durante el transcurso de su trabajo. El 15 de abril de 2020, el gobernador Cuomo emitió el [Decreto 202.17](#), que ordena que toda persona que tenga más de dos años de edad y pueda tolerar médicamente una mascarilla deberá cubrirse la nariz y la boca con una mascarilla o barbijo de tela cuando esté en un lugar público y no pueda mantener, o cuando no mantenga, la distancia social. El 16 de abril de 2020, el gobernador Cuomo emitió el [Decreto 202.18](#), que ordena que todas las personas que utilicen medios de transporte públicos o privados u otros vehículos de alquiler, que tengan más de dos años de edad y que puedan tolerar médicamente una mascarilla deben usar una mascarilla o barbijo que cubra la nariz y la boca durante cualquier viaje. También ordenó a los operadores o conductores del transporte público o privado que lleven una mascarilla o barbijo que cubra la nariz y la boca siempre que haya pasajeros en los vehículos de ese tipo. El 29 de mayo de 2020, el gobernador Cuomo emitió el [Decreto 202.34](#), por el cual autoriza a operadores/propietarios de empresas a negar, a su discreción, la entrada a personas que no cumplan con el requisito de uso de mascarilla o barbijo.

El 26 de abril de 2020, el gobernador Cuomo [anunció](#) un enfoque escalonado para reabrir industrias y negocios en Nueva York en fases fundamentado en un análisis regional basado en la información disponible. El 4 de mayo de 2020, el gobernador [dispuso](#) que el análisis regional consideraría varios factores de salud pública, entre los que se incluyen las nuevas infecciones por COVID-19, así como el sistema de atención médica, las pruebas diagnósticas y la capacidad de rastreo de contactos. El 11 de mayo de 2020, el gobernador Cuomo [anunció](#) que la primera fase de la reapertura comenzaría el 15 de mayo de 2020 en varias regiones de Nueva York, según las métricas y los indicadores regionales disponibles. El 29 de mayo de 2020, el gobernador Cuomo [anunció](#) que la segunda fase de la reapertura comenzará en varias regiones de Nueva York. El 3 de junio de 2020, el gobernador Cuomo [anunció](#) que se permitiría comer al aire libre en restaurantes en la segunda fase de la reapertura, de acuerdo con la guía emitida por el Estado. El 11 de junio, el gobernador Cuomo [anunció](#) que la tercera fase de la reapertura comenzaría el 12 de junio en varias regiones de Nueva York.

Además de las siguientes normas, las empresas deben seguir cumpliendo con la guía y directivas emitidas por el DOH para mantener los ambientes de trabajo limpios y seguros.

Tenga en cuenta que, cuando la guía propuesta en este documento difiera de otros documentos de orientación emitidos por el estado de Nueva York, se aplicará la guía más reciente.

Normas para garantizar servicios de comidas responsables en el estado de Nueva York

No se podrá realizar ninguna operación de servicios de alimentos si no se cumple con las siguientes normas mínimas del Estado, así como con los requerimientos federales aplicables, entre los que se incluyen las normas mínimas de la Ley sobre Estadounidenses con Discapacidades (ADA, por sus siglas en inglés), los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés), la Agencia de Protección Ambiental (EPA, por sus siglas en inglés) y la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés) del Departamento de Trabajo de Estados Unidos.

Las normas estatales contenidas en esta guía se aplican a los servicios de alimentos en funcionamiento durante la emergencia de salud pública por la COVID-19 hasta su revocación o modificación por parte del Estado. El propietario del lugar de servicios de alimentos, u otra parte que pueda ser designada por el propietario (en cualquiera de los casos, "las partes responsables"), serán responsables de cumplir con estas normas.

La siguiente guía está organizada en torno a tres categorías distintas: las personas, los lugares y los procesos.

I. PERSONAS

A. Distanciamiento físico

- A los efectos de esta guía, se define "espacio abierto" al espacio al aire libre designado para el consumo de alimentos o bebidas, que puede tener una cubierta temporal o fija (por ejemplo, un toldo o un techo) siempre y cuando dicha cubierta tenga al menos dos paredes abiertas para el flujo de aire. En los espacios al aire libre, todas las mesas con asientos deben estar a una distancia de al menos seis pies de cualquier otra mesa, asiento, cliente o vía peatonal; sin embargo, si un bar o restaurante quiere usar un espacio público contiguo (por ejemplo, la acera) conforme al [decreto 202.38](#), el municipio local correspondiente, si permite dicho uso, puede determinar una distancia alternativa entre las mesas y las vías peatonales, teniendo en cuenta el volumen del tráfico peatonal en las aceras, la disponibilidad de espacio en estas y la prevención de congestiones innecesarias, o alternativamente, el municipio puede exigir a los bares y restaurantes que coloquen barreras físicas de al menos cinco pies de altura si no se puede mantener la distancia de seis pies entre las mesas y las vías peatonales.
- Las partes responsables deben garantizar que la ocupación en el área interior esté limitada a no más del 50% de la capacidad máxima de un área en particular, según lo establece el certificado de ocupación, excluyendo a los empleados.
 - Las partes responsables deben garantizar que se mantenga una distancia de al menos seis pies entre los trabajadores en todo momento, a menos que la actividad central exija una distancia más corta (por ejemplo, cuando se cocina, se limpia, se limpian las mesas, se da mantenimiento). Independientemente del distanciamiento físico, las partes responsables deben garantizar que todos los empleados usen una mascarilla aceptable en todo momento. Los clientes también deben usar mascarilla en todo momento, excepto cuando estén sentados, siempre y cuando tengan más de dos años de edad y puedan tolerar médicamente una mascarilla.

- Las mascarillas aceptables para la COVID-19 incluyen, entre otras, mascarillas hechas con tela y mascarillas desechables que cubren tanto la boca como la nariz.
- Sin embargo, las mascarillas de tela, desechables o caseras no son aceptables para las actividades en el lugar de trabajo que típicamente requieren un mayor grado de protección en los equipos de protección personal (EPP) debido a la naturaleza del trabajo. Para estas actividades, se deben seguir utilizando los respiradores N95 o EPP utilizados según las normas de la industria existentes, como se define de acuerdo con los lineamientos de la OSHA.
- Las partes responsables deben garantizar que la capacidad al aire libre se limite a la cantidad de mesas que puedan estar organizadas de manera segura y apropiada, de modo que cada mesa esté a un mínimo de seis pies de distancia de las demás.
- Las partes responsables deben garantizar que las mesas interiores y exteriores con asientos para los clientes estén separadas por un mínimo de seis pies en todas las direcciones. Cuando el distanciamiento entre las mesas no sea posible, las partes responsables deben establecer barreras físicas entre ellas. Las barreras físicas deben tener una altura de al menos cinco pies y no deben bloquear las salidas de emergencia.
 - Las partes responsables pueden permitir que los clientes se sienten en las áreas de barras interiores y exteriores, siempre que se pueda mantener una distancia de al menos seis pies entre los grupos (es decir, grupos de clientes).
 - Las partes responsables deben garantizar que los empleados del área de barra mantengan una distancia de al menos seis pies entre ellos y los clientes, cuando sea posible.
- Las partes responsables pueden sentar a tantas personas a una sola mesa como lo permita la mesa, con un máximo de 10 personas por mesa.
 - Las personas sentadas a una mesa deben ser miembros del mismo grupo, pero pueden pertenecer a diferentes hogares.
 - Las mesas comunes en las que se sientan varios grupos solo están permitidas si se puede mantener una distancia de al menos seis pies entre los grupos.
- Las partes responsables que ofrezcan el servicio de baños a los clientes deben promover el distanciamiento social dentro de los baños y mientras se haga fila para entrar.
- Las partes responsables podrán modificar el uso y/o restringir la cantidad de estaciones de trabajo y zonas de descanso para empleados, de modo que los trabajadores estén al menos a seis pies de distancia en todas las direcciones (por ejemplo, hacia los laterales y hacia adelante) y no compartan lugares sin limpiar y desinfectar entre cada uso. Cuando el distanciamiento no sea posible (por ejemplo, estaciones de recolección, cajas registradoras), las partes responsables pueden establecer barreras físicas (por ejemplo, muros de protección de plástico) en áreas donde no afecten el flujo de aire, la calefacción, la refrigeración o la ventilación ni bloqueen las salidas de emergencia.
 - Si se usan barreras físicas, deben implementarse de acuerdo con la guía de la OSHA.
 - Las opciones de barrera física pueden incluir cortinas de tiras, plexiglás o materiales similares, u otros separadores o divisores impermeables.
- Las partes responsables deben prohibir el uso de espacios reducidos (por ejemplo, frigoríficos o depósitos) por más de una persona a la vez, a menos que todos los empleados que se encuentren en ese espacio al mismo tiempo usen mascarillas aceptables. Sin embargo, incluso con el uso de mascarillas, la ocupación nunca debe exceder el 50% de la capacidad máxima del espacio, a menos que esté diseñado para ser utilizado por un solo ocupante. Las partes responsables deben aumentar

la ventilación con aire del exterior en la mayor medida posible (por ejemplo, abrir ventanas y puertas hacia la cocina), al mismo tiempo que se mantienen los protocolos de seguridad.

- Las partes responsables deben implementar medidas para reducir el tráfico bidireccional a pie usando letreros o etiquetas adhesivas para pisos con flechas en pasillos, corredores o espacios estrechos, y se deben colocar carteles y señaladores de distancia que marquen espacios cada seis pies de distancia en todas las áreas de uso común y en las áreas en las que comúnmente se forman filas o se pueden juntar las personas (por ejemplo, estaciones de registro de entrada/salida, estaciones de control de salud, salas de descanso).
 - Las partes responsables deben señalar claramente el distanciamiento de seis pies en:
 - Todas las filas de clientes que esperan para ordenar, recoger alimentos, usar el baño o para que se les asigne una mesa (por ejemplo, usando cinta adhesiva u otros medios igualmente efectivos); y
 - Cualquier lugar de recolección o pago (por ejemplo, mostrador, mesa o caja registradora).
- Las partes responsables deben designar los lugares de entrada/salida para los clientes y los lugares de entrada/salida separados para los empleados, cuando sea posible.
- Las partes responsables deben alentar a los clientes a que esperen en su automóvil o afuera tomando un distanciamiento social adecuado hasta que los alimentos estén listos para recolectar o hasta que se les asigne una mesa.
- Las partes responsables deben alentar a los clientes a que hagan pedidos en línea o por teléfono.
- Cuando sea posible, las partes responsables deben facilitar que los pedidos, pagos, la entrega y la recolección se hagan sin contacto y/o implementar la recolección en la acera.
 - Cuando el pago sin contacto no sea posible, las partes responsables deben minimizar el uso de billeteras y entregar facturas de papel únicamente.
- Las partes responsables deben permitirles a los clientes que van a comer en sus instalaciones que ordenen con anticipación para limitar la cantidad de tiempo que van a permanecer en el establecimiento.
- Las partes responsables deben colocar letreros en todo el lugar, en consonancia con las instrucciones por la COVID-19 del DOH. Las partes responsables pueden desarrollar su propia señalética adaptada a su lugar de trabajo o entorno, siempre que sea coherente con las instrucciones de señalización del Departamento. Los letreros deben usarse para recordarles a los empleados y clientes que deben:
 - Cubrirse la nariz y boca con una mascarilla.
 - Almacenar adecuadamente y, cuando sea necesario, desechar el EPP.
 - Apegarse a las instrucciones de distanciamiento físico.
 - Informar sobre síntomas o exposición a la COVID-19 y cómo deben hacerlo.
 - Seguir los lineamientos de higiene y limpieza de manos y de desinfección.
 - Seguir el protocolo adecuado al toser o estornudar.

B. Reuniones en espacios cerrados

- Las partes responsables deben limitar las reuniones de empleados en persona (por ejemplo, las reuniones de personal) en la mayor medida posible y utilizar otros métodos, como las video o teleconferencias, siempre que sea posible, según la "[Guía interina para empresas y empleadores en su respuesta a la enfermedad del coronavirus 2019 \(COVID-19\)](#)" de los CDC. Cuando no sea posible realizar video o teleconferencias, las partes responsables deben celebrar reuniones en espacios abiertos y bien ventilados y garantizar que las personas mantengan una distancia de seis pies entre sí (por ejemplo, si hay sillas, dejar espacio entre ellas, o que los empleados dejen una silla vacía entre uno y otro).
- Las partes responsables deben considerar la posibilidad de cerrar los servicios no esenciales y las áreas comunes que propician el aglomeramiento o el contacto frecuente (por ejemplo, máquinas expendedoras o máquinas de café compartidas).
- Las partes responsables deben establecer prácticas para el distanciamiento social adecuado en áreas reducidas, como baños y salas de descanso, y deben desarrollar señalizaciones y sistemas (por ejemplo, para indicar que están ocupadas) para restringir la ocupación cuando el distanciamiento social no puede mantenerse en dichas áreas.
 - Las partes responsables que operan camiones de comidas rápidas deben implementar dichas prácticas en la medida de lo posible.
- Las partes responsables deben escalonar los horarios para que los empleados cumplan con el distanciamiento social (es decir, seis pies de distancia) en cualquier reunión (por ejemplo, descansos, comidas y comienzo/finalización de los turnos).

C. Actividad en el lugar de trabajo

- Las partes responsables deben tomar medidas para reducir el contacto interpersonal y las aglomeraciones a través de métodos como:
 - limitar la presencia en persona a solo aquellos empleados que sean necesarios;
 - ajustar los horarios de trabajo;
 - reducir la fuerza laboral en el lugar para cumplir con los lineamientos de distanciamiento social;
 - modificar el diseño de turnos (por ejemplo, equipos A/B, horarios escalonados de llegada/salida);
 - priorizar las tareas que permiten el distanciamiento social sobre aquellas que no lo hacen;
 - evitar que varios grupos y/o equipos trabajen en un área al escalonar las tareas programadas y usar carteles para indicar áreas ocupadas; y/o
 - segmentar y agrupar actividades, cuando sea posible, para que las personas puedan cumplir con el distanciamiento social y reducir la cantidad de manos que manipulan equipos al mismo tiempo.
- Cuando sea posible, las partes responsables deben recomendar a los empleados que eviten intercambiarse estaciones de trabajo o ingresar a la de otro empleado durante los turnos, a menos que se limpien y/o desinfecten adecuadamente, según corresponda.
- Las partes responsables deben designar zonas de trabajo específicas para los meseros, cuando sea posible. Los meseros deben atender zonas específicas en el restaurante para minimizar el solapamiento.

- Las partes responsables deben alentar a los clientes a que reserven mesa, cuando sea posible, para reducir la congregación de clientes que esperan que le asignen mesa y los atiendan.
 - Las partes responsables no deben proporcionar dispositivos (por ejemplo, zumbadores) a los clientes para avisarles que su mesa o su pedido está disponible, a menos que dichos dispositivos se limpien y desinfecten a fondo entre cada uso.
 - Se alienta a las partes responsables a que utilicen anuncios de audio, mensajes de texto o avisos en pantallas para comunicarse con los clientes que esperan un pedido o una mesa.

D. Movimiento y comercio

- Las partes responsables deben establecer áreas designadas para las entregas o recolecciones de los proveedores, limitando el contacto en la medida de lo posible.
- Las partes responsables deben limitar las interacciones en el lugar (por ejemplo, designar una salida para los trabajadores que terminan su turno y una entrada separada para los que inician su turno) y los movimientos (por ejemplo, los empleados deben permanecer cerca de sus estaciones de trabajo lo máximo posible).
- Para los proveedores que necesitan entrar a los locales, las partes responsables deben garantizar un proceso por turnos, en el que solo un proveedor entregue un producto a la vez, los empleados limpian y desinfectan las superficies que se tocan con mayor frecuencia y el siguiente proveedor puede entrar en las instalaciones.
- Cuando sea factible, las partes responsables deben limitar el número de entradas para (1) manejar el flujo de tránsito en el edificio y (2) facilitar los controles sanitarios, como se describe a continuación, al mismo tiempo que se cumple con las normas de seguridad contra incendios y demás reglamentaciones aplicables.
- Desarrollar un plan para que las personas mantengan un distanciamiento social de seis pies entre ellas mientras hagan fila dentro o fuera del establecimiento para el control sanitario, según corresponda.

II. LUGARES

A. Área de cocina

- Antes de regresar al trabajo, las partes responsables deben realizar controles previos y evaluaciones de los sistemas de cocina para garantizar un ambiente saludable y seguro.
- Las partes responsables deben garantizar que el personal de cocina use mascarilla en todo momento.
- Las partes responsables deben reconfigurar las cocinas para que se mantenga la distancia de seis pies, en la medida de lo posible.
 - Las partes responsables deben escalonar los turnos, si es posible, para hacer el trabajo (por ejemplo, la preparación de alimentos) con anticipación.
- En la medida de lo posible, las partes responsables deben garantizar que el personal de cocina esté dedicado a una estación a lo largo de su turno (por ejemplo, la estación de ensaladas o de parrilla o de postres).

- Cuando corresponda, las partes responsables deben colocar indicadores en las estaciones y áreas de trabajo con cinta adhesiva en el piso para señalar los seis pies de distancia en todas las direcciones.
- Las partes responsables deben alentar al personal de cocina a colocar artículos en el mostrador para que la próxima persona los recoja en lugar de pasar los artículos de mano en mano.
- Las partes responsables deben minimizar el intercambio de equipos de cocina entre el personal (por ejemplo, cuchillos, ollas, paños/toallas), cuando sea posible.

B. Equipos de protección

- Además de los EPP necesarios para ciertas actividades en el lugar de trabajo, las partes responsables deben adquirir, fabricar o de otra manera conseguir mascarillas aceptables y entregarlas a sus empleados mientras trabajan, sin costo alguno para ellos. Las partes responsables deben disponer de un suministro adecuado de mascarillas, barbijos y otros EPP requeridos en caso de que un empleado deba reemplazarlos o si un proveedor los necesite. Las mascarillas aceptables incluyen, entre otras, las mascarillas de tela (por ejemplo, elaboradas de forma casera con costura, o cortando una prenda sin necesidad de coserla, o con un pañuelo), las máscaras quirúrgicas, los respiradores N95 y los protectores faciales.
- Las mascarillas deben limpiarse o reemplazarse después de usarlas y no pueden compartirse. Consulte la [guía](#) de los CDC para obtener más información sobre las mascarillas de tela y otros tipos de EPP, así como instrucciones de uso y limpieza.
 - Tenga en cuenta que las mascarillas de tela o las desechables no se consideran aceptables para aquellas actividades en el lugar de trabajo que exigen un mayor grado de protección facial. Por ejemplo, si normalmente se requieren respiradores N95 para determinadas actividades de servicios de alimentos, una mascarilla de tela o casera no sería suficiente. Las partes responsables deben cumplir con las normas de la OSHA para estos equipos de seguridad.
- Las partes responsables deben permitir que los empleados utilicen sus propias mascarillas aceptables, pero no pueden exigirles que suministren sus propias mascarillas. Además, esta guía no impedirá que los empleados usen sus mascarillas protectoras adicionales de propiedad personal (por ejemplo, máscaras quirúrgicas, respiradores N95 o protectores faciales) ni que las partes responsables de otro modo exijan a los empleados que usen EPP de mayor protección debido a la naturaleza de su trabajo. Los empleadores deben cumplir con todas las normas vigentes de la OSHA.
- Las partes responsables deben garantizar que todo el personal use mascarilla en todo momento. Las partes responsables deben garantizar que el personal ponga en práctica una buena higiene de manos y utilice barreras para manos descubiertas en consonancia con los códigos sanitarios locales y estatales.
 - Si los empleados usan guantes durante las actividades no relacionadas con la preparación de alimentos, las partes responsables deben:
 - Garantizar que los empleados reemplacen los guantes con frecuencia; y
 - Alentar a los empleados a cambiarse los guantes cuando pasen a otra tarea (por ejemplo, de servir a los clientes a enrollar los cubiertos en servilletas).
 - Si los empleados no usan guantes, las partes responsables deben garantizar que los empleados se laven y/o desinfecten las manos con frecuencia.

- Las partes responsables deben velar por que los empleados que se encargan de limpiar las mesas se laven las manos con agua y jabón y, si usan guantes, los reemplacen antes y después de limpiar y desinfectar las mesas.
- Las partes responsables solo deben permitir la entrada al establecimiento a los clientes que usan una mascarilla aceptable, siempre que tengan más de dos años de edad y puedan tolerar medicamente la mascarilla.
 - Las partes responsables deben exigir a los clientes que usen mascarilla cuando no estén sentados en una mesa (por ejemplo, cuando están en la fila de recolección, hacen el pedido en el mostrador o la ventanilla, caminan a/desde la mesa, caminan hacia/desde el baño).
 - Cuando los clientes estén sentados en la mesa, las partes responsables deben alentar a los clientes a que usen mascarilla cuando no estén comiendo o bebiendo, pero no pueden exigirles que lo hagan.
- Las partes responsables deben establecer medidas para limitar el uso compartido de objetos, tales como utensilios de cocina, plumas y libretas, así como el contacto con superficies compartidas, tales como perillas de puertas, teclados o pantallas táctiles; o exigir a los trabajadores que usen guantes (apropiados para el trabajo o guantes médicos) cuando estén en contacto con objetos que se comparten o superficies que se tocan con frecuencia; o exigir a los trabajadores que se desinfecten o laven las manos antes y después del contacto.
- Las partes responsables deben capacitar a sus empleados sobre cómo ponerse, quitarse, limpiar (según corresponda) y desechar los EPP, incluidas las mascarillas adecuadas.

B. Higiene, limpieza y desinfección

- Las partes responsables deben garantizar el cumplimiento de los requisitos de higiene y limpieza y desinfección según lo recomendado por los CDC y el DOH, lo que incluye la "[Guía para la limpieza y desinfección de las instalaciones públicas y privadas por la COVID-19](#)" y el cartel "[STOP THE SPREAD](#)" (DETENER LA PROPAGACIÓN), según corresponda. Las partes responsables deben llevar registros que incluyan la fecha, la hora y el alcance de la limpieza y la desinfección.
- Las partes responsables deben proporcionar y mantener estaciones de higiene de manos en el lugar de la siguiente manera:
 - Para lavarse las manos: jabón, agua corriente tibia, toallas de papel desechables y un contenedor de basura con bolsa.
 - Para desinfectarse las manos: desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol para las áreas donde las instalaciones de lavado de manos no estén disponibles o no sean viables.
 - Las partes responsables deben poner a disposición desinfectantes de manos en todas las áreas que se tocan con mucha frecuencia (por ejemplo, afuera de los baños). Se deben colocar en ubicaciones convenientes, como en las entradas, salidas y cajas. Cuando sea posible, se deben instalar dispensadores de desinfectante para manos sin contacto.
 - En los camiones de comidas rápidas y puestos concesionados de alimentos en los que las partes responsables no pueden proporcionar estaciones con agua corriente, los empleados deben usar guantes o usar con regularidad desinfectante de manos, y seguir cumpliendo con los requisitos de higiene y manejo de alimentos federales, estatales y locales.

- Las partes responsables deben colocar señales cerca de las estaciones de desinfección de manos que indiquen que las manos visiblemente sucias deben lavarse con agua y jabón; el desinfectante de manos no es efectivo en este caso.
- Coloque cestos de basura en el sitio para deshacerse de artículos sucios, incluidos los EPP.
- Para los servicios de comidas para llevar/entrega a domicilio, las partes responsables deben:
 - Proporcionar estaciones de higiene de manos para los clientes que esperan alimentos y/o bebidas;
 - Asegurarse de que el personal se lave las manos con agua y jabón o use desinfectante para manos y, si usa guantes, se los cambie regularmente; y
 - Asegurarse de que, si la recolección/entrega se realiza en espacios cerrados, se abran ventanas y/o puertas para permitir la ventilación.
- Las partes responsables deben proporcionar suministros de limpieza y desinfección apropiados para superficies que se comparten y tocan con frecuencia y alentar a sus empleados a utilizar estos suministros siguiendo las instrucciones del fabricante antes y después de usar estas superficies, seguido de la higiene de manos.
- Las partes responsables deben realizar una limpieza y desinfección periódica del sitio, y una limpieza y desinfección más frecuente en áreas de alto riesgo utilizadas por muchas personas y en superficies que se tocan con frecuencia. 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. Consulte la "[Guía interina para la limpieza y desinfección de las instalaciones públicas y privadas por la COVID-19](#)" del DOH para obtener instrucciones detalladas sobre cómo limpiar y desinfectar las instalaciones.
 - Las partes responsables deben garantizar la limpieza y desinfección periódica de los baños. Los baños deben limpiarse y desinfectarse con más frecuencia dependiendo de la frecuencia de uso.
 - Las partes responsables deben garantizar que las reglas de distanciamiento se cumplan mediante el uso de letreros, indicadores de lugares ocupados u otros métodos para reducir la capacidad de los baños cuando sea factible.
 - Las partes responsables deben garantizar que los equipos y las herramientas se limpien y desinfecten regularmente con desinfectantes registrados, como mínimo todas las veces que los empleados cambien de estación de trabajo o utilicen un nuevo juego de herramientas. Consulte la [lista de productos](#) del Departamento de Conservación Ambiental (DEC, por sus siglas en inglés) que están registrados en el estado de Nueva York y que han sido identificados por la EPA como efectivos contra la COVID-19.
 - Si los productos de limpieza o desinfección o los procesos de limpieza y desinfección constituyen un riesgo para la seguridad o degradan el material o el equipo, las partes responsables deben colocar estaciones de higiene de manos entre cada uso y/o suministrar guantes desechables y/o limitar la cantidad de empleados que utilizan dicho equipo.
 - Las partes responsables deben prever la limpieza y desinfección de las áreas expuestas ante la aparición de un caso positivo de COVID-19, incluyendo, como mínimo, la limpieza y desinfección de todas las áreas de mayor tránsito y superficies que se tocan con frecuencia (por ejemplo, herramientas compartidas, equipos, máquinas, estaciones de trabajo, teclados y teléfonos).
- A continuación se detallan los lineamientos de los CDC sobre la "[Limpieza y desinfección de instalaciones](#)" si se sospecha o se confirma que una persona tiene COVID-19:

- Cerrar las áreas usadas por la persona con infección por COVID-19 sospechosa o confirmada.
 - Las áreas afectadas deben cerrarse, limpiarse y desinfectarse.
 - Si se sospecha o se confirma que un empleado de un camión de comidas rápidas tiene COVID-19, debe cerrarse el camión hasta que se lo limpie y desinfecte.
- Abrir las puertas y ventanas que dan al exterior para aumentar la circulación de aire en el área.
- Esperar 24 horas antes de limpiar y desinfectar. Si no es posible esperar 24 horas, esperar el mayor tiempo posible.
- Limpiar y desinfectar todas las áreas utilizadas por la persona con infección por COVID-19 sospechosa o confirmada, como oficinas, baños, áreas comunes y equipos compartidos.
- Una vez que el área haya sido adecuadamente limpiada y desinfectada, puede reabrirse para su uso.
 - Los trabajadores sin contacto cercano o directo con la persona con infección por COVID-19 sospechosa o confirmada pueden regresar al área de trabajo inmediatamente después de la limpieza y desinfección.
 - Para obtener información sobre los contactos "cercaños o directos", consulte la "[Guía provisional para empleados públicos y privados que regresan al trabajo después de una infección por COVID-19 o exposición a la enfermedad](#)" del DOH.
- Si han transcurrido más de siete días desde que la persona con infección por COVID-19 sospechosa o confirmada visitó o usó las instalaciones, no es necesario limpiar y desinfectar por demás, pero se debe continuar la limpieza y desinfección de rutina.
- Las partes responsables deben prohibir a los empleados que compartan alimentos y bebidas entre ellos, deben alentarlos a que traigan la comida desde su hogar y reservarles un espacio adecuado para que mantengan el distanciamiento social mientras comen.
- Las partes responsables deben garantizar que todos los condimentos proporcionados directamente a los clientes se ofrezcan en recipientes desechables de un solo uso o recipientes reutilizables que deberán limpiarse y desinfectarse con regularidad, preferentemente después de su uso en una mesa.
- Las partes responsables deben garantizar que los menús se presenten en papel y sean desechables de un solo uso y/o que los menús se muestren en pizarras blancas, pizarrones, televisores o proyectores, siempre que sea posible. Si se utilizan menús no desechables, las partes responsables deben limpiarlos y desinfectarlos después de cada uso.
 - Las partes responsables deben alentar a los clientes a ver los menús en línea (por ejemplo, en sus propios teléfonos inteligentes o dispositivos electrónicos) cuando sea posible.
- Las partes responsables deben ofrecer cubiertos empaquetados o ya enrollados en una servilleta. Se debe usar mascarilla y guantes cuando se enrollen los cubiertos en una servilleta.
- Las partes responsables no deben ofrecer o de otra manera proporcionar sorbetes ni palillos de dientes no empaquetados.

C. Reapertura gradual

- Se alienta a las partes responsables a que reanuden gradualmente las actividades a fin de permitir que se resuelvan los problemas operativos antes de que las actividades de producción o de trabajo retornen a niveles normales. Las partes responsables deben considerar limitar la cantidad de

empleados, horas y cantidad de clientes que se puede atender cuando reabran por primera vez a fin de que las operaciones tengan la capacidad de adaptarse a los cambios.

D. Plan de comunicaciones

- Las partes responsables deben comunicar que han revisado y comprendido los lineamientos en relación con la industria emitidos por el Estado y que los implementarán.
- Las partes responsables deben desarrollar un plan de comunicación para empleados, proveedores y clientes que incluya instrucciones aplicables, capacitación, señalización y un medio habitual para proporcionar información a los empleados. Las partes responsables podrán considerar el desarrollo de páginas web, grupos de mensajes de texto y correo electrónico, y redes sociales.

III. PROCESOS

A. Controles de detección y pruebas

- Las partes responsables deben aplicar controles sanitarios diarios y obligatorios a sus empleados y, cuando sea posible, a los proveedores, pero dicho control no será obligatorio para los clientes ni el personal de entrega a domicilio.
 - Los controles sanitarios se pueden realizar de forma remota (por ejemplo, mediante una encuesta telefónica o electrónica) antes de que el empleado se presente en el lugar, en la medida de lo posible; o pueden realizarse en el lugar.
 - Los controles sanitarios deben coordinarse para evitar que los empleados tengan contacto cercano o directo entre ellos mientras se realizan dichos controles.
 - Como mínimo, el control sanitario se debe aplicar a todos los empleados y proveedores, y se debe realizar usando un cuestionario que determine si el empleado o el proveedor:
 - (a) a sabiendas, ha estado en contacto cercano o próximo en los últimos 14 días con alguna persona que haya dado positivo en COVID-19 o que tenga o haya tenido síntomas de COVID-19;
 - (b) ha dado positivo en COVID-19 en los últimos 14 días; y/o
 - (c) ha tenido algún síntoma de COVID-19 en los últimos 14 días.
- Las partes responsables no pueden exigir a los clientes que se sometan al control sanitario ni que proporcionen información de contacto, pero pueden invitarlos a que lo hagan. Las partes responsables pueden proporcionar una opción para que los clientes proporcionen información de contacto para que puedan ser registrados y contactados en caso de que se necesite hacer un rastreo de contactos.
- Para obtener la información más actualizada sobre los síntomas asociados con la COVID-19, consulte la guía de los CDC sobre "[Los síntomas del coronavirus](#)".
- Las partes responsables deben exigir a los empleados que comuniquen de inmediato cualquier cambio en sus respuestas a alguna de las preguntas mencionadas anteriormente, por ejemplo, si empiezan a experimentar síntomas, inclusive durante o fuera de las horas de trabajo.
- Además del cuestionario de control sanitario, los controles de temperatura diarios también se deben llevar a cabo según los lineamientos de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades Laborales de

los Estados Unidos o del DOH. Se prohíbe a las partes responsables llevar registros de los datos de salud de los empleados (por ejemplo, datos del control de temperatura).

- Las partes responsables deben garantizar que todo empleado encargado de realizar los controles sanitarios, incluidos los controles de temperatura, esté adecuadamente protegido ante la exposición a trabajadores o proveedores potencialmente infectados que ingresan al sitio. El personal que realice los controles sanitarios debe ser entrenado por las personas identificadas por el empleador que estén familiarizadas con los protocolos de los CDC, el DOH y la OSHA.
- Las personas encargadas de los controles sanitarios deben recibir y usar un EPP, que incluya, como mínimo, una mascarilla, y puede incluir guantes, una bata y/o un protector facial.
- Al empleado o proveedor que tenga síntomas de COVID-19 no se le debe permitir el ingreso a las instalaciones y se lo debe enviar a casa con instrucciones para ponerse en contacto con su proveedor de atención médica para que lo evalúen y le apliquen la prueba. Las partes responsables deben notificar de inmediato sobre cualquier caso positivo a los departamentos de salud estatal y local correspondiente a la jurisdicción donde se encuentra el establecimiento. Las partes responsables deben proporcionar al empleado información sobre el cuidado de la salud y los recursos para realizar pruebas de detección.
- Las partes responsables deben consultar la "[Guía provisional para empleados públicos y privados que regresan al trabajo después de una infección por COVID-19 o exposición a la enfermedad](#)" del DOH para obtener más información sobre los protocolos y políticas que deben cumplir 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.
- Las partes responsables deben revisar diariamente todas las respuestas de los empleados y proveedores recolectadas en el proceso de control y mantener un registro de dicha revisión. Las partes responsables también deben designar a un contacto que será la persona a la que los trabajadores deben informar si más adelante presentan síntomas relacionados con la COVID-19, como los indicados en el cuestionario.
- Las partes responsables deben designar a un encargado de controlar la seguridad en el lugar, cuyas responsabilidades incluyan supervisar el cumplimiento continuo de todos los aspectos del plan de seguridad del sitio.
- En la medida de lo posible, las partes responsables deben mantener un registro de todas las personas, incluidos los trabajadores y los 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 adecuado o a través de medios sin contacto. El registro debe contener información de contacto, de manera que todos los contactos puedan ser identificados, rastreados y notificados en el caso de que un empleado sea diagnosticado con COVID-19. Las partes responsables deben cooperar con los esfuerzos de localización de contactos de los departamentos de salud estatal y local.
 - Las partes responsables no pueden exigir que los clientes se sometan al control sanitario ni que proporcionen información de contacto, pero pueden invitarlos a que lo hagan.

B. Localización y seguimiento

- Las partes responsables deben notificar a los departamentos de salud local y estatal inmediatamente después de que se les notifique que un empleado en el sitio de trabajo ha dado positivo en la prueba de COVID-19.

- Las partes responsables deben designar a un encargado de controlar la seguridad en el lugar cuyas responsabilidades incluyan supervisar el cumplimiento continuo de todos los aspectos del plan de seguridad del sitio.
- En el caso de que un empleado, un proveedor o un cliente dé positivo en la prueba y haya interactuado en el negocio, las partes responsables deben cooperar con los departamentos de salud local y estatal para rastrear todos los contactos en el lugar de trabajo y comunicar al departamento de salud correspondiente a la jurisdicción donde pertenece el establecimiento sobre todos los empleados registrados y proveedores/clientes (según corresponda) que ingresaron al establecimiento de servicios de alimentos durante las 48 horas antes de que la persona empezara a experimentar síntomas de COVID-19 o diera positivo, lo que haya ocurrido primero. La confidencialidad debe mantenerse según lo exijan las leyes y normativas federales y estatales.
- Los departamentos de salud locales pueden, conforme a su autoridad legal, implementar procesos de supervisión y restricciones en la circulación de personas infectadas o expuestas, incluyendo el aislamiento o cuarentena en el hogar.
- Las personas que hayan sido informadas de haber estado en contacto cercano o directo con una persona con COVID-19, y que hayan sido informadas a través del proceso de localización, seguimiento u otro mecanismo, deben presentarse ante su empleador en el momento que fueron informadas y deberán seguir el protocolo descrito anteriormente.

IV. PLANES PARA EMPLEADORES

Las partes responsables deben exponer de forma visible los planes de seguridad que se implementan en el lugar para los empleados. El Estado ha puesto a disposición una plantilla para planes de seguridad ante la reapertura de empresas para guiar a sus propietarios y operadores en el desarrollo de planes que protejan contra la propagación de la COVID-19.

Puede encontrar información, lineamientos y recursos de seguridad adicionales en:

Sitio web sobre el nuevo coronavirus (COVID-19) del Departamento de Salud del estado de Nueva York
<https://coronavirus.health.ny.gov/>

Sitio web sobre el coronavirus (COVID-19) de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades
<https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/index.html>

Sitio web sobre la COVID-19 de la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional
<https://www.osha.gov/SLTC/covid-19/>

[En el siguiente enlace, confirme que ha leído y entendido su obligación de operar de acuerdo con esta guía:](https://forms.ny.gov/s3/ny-forward-affirmation)

<https://forms.ny.gov/s3/ny-forward-affirmation>