



NEW
YORK
STATE

Reapertura de Nueva York

Lineamientos para empleadores y empleados de servicios de alimentos

Estos lineamientos se aplican a todos los restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos, incluidos los camiones de comidas rápidas y otras concesiones de servicios de alimentos. En las [regiones](#) que están en la fase 1 o que aún no han entrado a la fase 2, dichos establecimientos solo podrán operar mediante servicios de comidas para llevar y de entrega a domicilio. En las regiones que han entrado a la fase 2, estos establecimientos pueden abrir espacios al aire libre con asientos para los clientes, de acuerdo con la "Guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y con entrega a domicilio/comidas para llevar por la COVID-19". En las regiones que han entrado a la fase 3, estos establecimientos pueden abrir espacios cerrados con asientos para los clientes, de acuerdo con los lineamientos descritos en la "Guía provisional para los servicios de alimentos durante la emergencia por la COVID-19" y aquellos que se presentan a continuación. Consulte la guía antes mencionada para conocer la definición de "espacio abierto".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los operadores de sitios 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 50% de la capacidad máxima, excluyendo a los empleados. ✓ Limite la ocupación al aire libre a la cantidad de mesas que pueden acomodarse de manera segura y adecuada, de modo que cada mesa esté a un mínimo de 6 pies de distancia de otra. ✓ Todas las mesas en interiores y al aire libre con asientos para los clientes deben estar separadas por un mínimo de 6 pies en todas las direcciones. Cuando el distanciamiento entre las mesas no sea posible, se deben implementar barreras físicas entre ellas. Las barreras deben tener al menos 5 pies de altura y no bloquear las salidas de emergencia o de incendio. ✓ Independientemente de la distancia física, los empleados deben usar una mascarilla aceptable en todo momento. ✓ Los clientes deben usar 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 personas sentadas en la misma mesa deben ser miembros del mismo grupo (pero pueden ser de diferentes hogares), con un máximo de 10 personas por mesa. Los asientos en las áreas de bar y mesas comunes solo están permitidos si se puede mantener una distancia de al menos 6 pies entre los grupos. ✓ Señale claramente la distancia de 6 pies en todas las filas de clientes que esperan para realizar pedidos, recoger alimentos, sentarse o usar el baño, así como en cualquier lugar de recolección o pago. ✓ Señale las entradas/salidas para los clientes y las entradas/salidas separadas para los empleados, cuando sea posible. ✓ Limite las reuniones de empleados en persona (por ejemplo, las reuniones del personal) en la mayor medida posible. ✓ Establezca áreas designadas para retiros y entregas de proveedores, limitando el contacto en la medida de lo posible. 	<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). ✓ Prohíba el uso de espacios reducidos (por ejemplo, congeladores o depósitos) por más de una persona a la vez. ✓ 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. ✓ Diseñe zonas de trabajo separadas para los servicios, cuando sea posible. Los meseros deben atender zonas específicas en el restaurante para minimizar la superposición. ✓ Garantice que el personal de la cocina se dedique a una sola estación durante todo su turno (por ejemplo, ensalada o parrilla o postres), 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. ✓ Reduzca la circulación a pie en ambas direcciones colocando etiquetas adhesivas para pisos o letreros con flechas en pasillos, corredores o espacios estrechos. ✓ Aliente a los clientes a que esperen en su automóvil o fuera del lugar hasta que los alimentos estén listos para ser retirados 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. ✓ Permita que los clientes que van a comer en el lugar pidan los alimentos antes de llegar y aliéntelos a que reserven asientos. ✓ Garantice un proceso de uno a la vez para los proveedores, en el que 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.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva York

Lineamientos para empleadores y empleados de servicios de alimentos

Estos lineamientos se aplican a todos los restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos, incluidos los camiones de comidas rápidas y otras concesiones de servicios de alimentos. En las [regiones](#) que están en la fase 1 o que aún no han entrado a la fase 2, dichos establecimientos solo podrán operar mediante servicios de comidas para llevar y de entrega a domicilio. En las regiones que han entrado a la fase 2, estos establecimientos pueden abrir espacios al aire libre con asientos para los clientes, de acuerdo con la "Guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y con entrega a domicilio/comidas para llevar por la COVID-19". En las regiones que han entrado a la fase 3, estos establecimientos pueden abrir espacios cerrados con asientos para los clientes, de acuerdo con los lineamientos descritos en la "Guía provisional para los servicios de alimentos durante la emergencia por la COVID-19" y aquellos que se presentan a continuación. Consulte la guía antes mencionada para conocer la definición de "espacio abierto".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los operadores de sitios 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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proporcione a los trabajadores una mascarilla aceptable sin costo para ellos y disponga de un suministro adecuado de mascarillas en caso de que necesiten reemplazarlas. ✓ 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 y los protectores faciales. ✓ 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. <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). • Si los empleados no usan guantes, asegúrese de que se laven las manos con agua y jabón con frecuencia. ✓ Limpie y reemplace la mascarilla y prohíba que se compartan. Consulte la guía de los CDC para obtener más información sobre las mascarillas de tela y otros tipos de equipos de protección personal (EPP), así como las instrucciones de uso y limpieza. ✓ Capacite a los empleados sobre cómo colocarse, quitarse, limpiar (según corresponda) y desechar los EPP. ✓ Limite el uso compartido de objetos (por ejemplo, utensilios de cocina, bolígrafos o libretas), así como el contacto con superficies compartidas (por ejemplo, pomos de las puertas, teclados o pantallas táctiles); o exija a los trabajadores que usen guantes cuando estén en contacto con objetos compartidos o superficies que se tocan con frecuencia; o exíjalos que se higienicen las manos antes y después del contacto. ✓ 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 y desinfectar las mesas. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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). ✓ Aliente a los clientes a que usen mascarilla cuando estén sentados en una mesa y no estén comiendo ni bebiendo, pero no puede exigirles que lo hagan. ✓ En los camiones de comidas rápidas y concesiones de servicios de alimentos en los que no se pueden proporcionar estaciones con agua corriente, los empleados deben usar guantes o usar desinfectante de manos con regularidad y seguir cumpliendo con los requisitos federales, estatales y locales de higiene y manejo de alimentos.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva York

Lineamientos para empleadores y empleados de servicios de alimentos

Estos lineamientos se aplican a todos los restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos, incluidos los camiones de comidas rápidas y otras concesiones de servicios de alimentos. En las [regiones](#) que están en la fase 1 o que aún no han entrado a la fase 2, dichos establecimientos solo podrán operar mediante servicios de comidas para llevar y de entrega a domicilio. En las regiones que han entrado a la fase 2, estos establecimientos pueden abrir espacios al aire libre con asientos para los clientes, de acuerdo con la "Guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y con entrega a domicilio/comidas para llevar por la COVID-19". En las regiones que han entrado a la fase 3, estos establecimientos pueden abrir espacios cerrados con asientos para los clientes, de acuerdo con los lineamientos descritos en la "Guía provisional para los servicios de alimentos durante la emergencia por la COVID-19" y aquellos que se presentan a continuación. Consulte la guía antes mencionada para conocer la definición de "espacio abierto".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todas los operadores de sitios 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	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cumpla con los requisitos de higiene y desinfección de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) 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. ✓ 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. ✓ Proporcione suministros de limpieza y desinfección a los empleados para que los usen en las superficies que se comparten antes y después de usar estas superficies, seguido de la higiene de manos. ✓ 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. ✓ Antes de regresar al trabajo, 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 dispositivos (por ejemplo, zumbadores) a los clientes para avisarles que su mesa o pedido están disponibles, a menos que dichos dispositivos se limpien y desinfecten a fondo entre cada uso. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Disuada a los empleados que preparan los alimentos de intercambiar/entrar en las estaciones de trabajo de otros durante los turnos, a menos que se limpien/desinfecten adecuadamente. ✓ Proporcione a los clientes menús de papel desechables y de un solo uso o muestre los menús en pizarras blancas/pizarrones/televisores/proyectores. ✓ Aliente a los clientes a ver los menús en línea (por ejemplo, en su propio smartphone o dispositivo electrónico), cuando sea posible. ✓ El desinfectante de manos debe estar disponible en áreas que se tocan con frecuencia (por ejemplo, afuera de los baños) y en ubicaciones convenientes, como en las entradas, salidas y cajas registradoras. Instale dispensadores de desinfectante para manos sin contacto, cuando sea posible.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva York

Lineamientos para empleadores y empleados de servicios de alimentos

Estos lineamientos se aplican a todos los restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos, incluidos los camiones de comidas rápidas y otras concesiones de servicios de alimentos. En las [regiones](#) que están en la fase 1 o que aún no han entrado a la fase 2, dichos establecimientos solo podrán operar mediante servicios de comidas para llevar y de entrega a domicilio. En las regiones que han entrado a la fase 2, estos establecimientos pueden abrir espacios al aire libre con asientos para los clientes, de acuerdo con la "Guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y con entrega a domicilio/comidas para llevar por la COVID-19". En las regiones que han entrado a la fase 3, estos establecimientos pueden abrir espacios cerrados con asientos para los clientes, de acuerdo con los lineamientos descritos en la "Guía provisional para los servicios de alimentos durante la emergencia por la COVID-19" y aquellos que se presentan a continuación. Consulte la guía antes mencionada para conocer la definición de "espacio abierto".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los operadores de sitios 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"> ✓ En caso de que se confirme que una persona tiene COVID-19, limpie y desinfecte las áreas expuestas, que incluyen, como mínimo, todas las áreas de mayor tránsito y las superficies que se tocan con frecuencia. ✓ 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. • 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 una servilleta. Cuando se envuelvan los cubiertos en una servilleta, se debe usar mascarilla y guantes. 	

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.



Reapertura de Nueva York

Lineamientos para empleadores y empleados de servicios de alimentos



Estos lineamientos se aplican a todos los restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos, incluidos los camiones de comidas rápidas y otras concesiones de servicios de alimentos. En las [regiones](#) que están en la fase 1 o que aún no han entrado a la fase 2, dichos establecimientos solo podrán operar mediante servicios de comidas para llevar y de entrega a domicilio. En las regiones que han entrado a la fase 2, estos establecimientos pueden abrir espacios al aire libre con asientos para los clientes, de acuerdo con la "Guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y con entrega a domicilio/comidas para llevar por la COVID-19". En las regiones que han entrado a la fase 3, estos establecimientos pueden abrir espacios cerrados con asientos para los clientes, de acuerdo con los lineamientos descritos en la "Guía provisional para los servicios de alimentos durante la emergencia por la COVID-19" y aquellos que se presentan a continuación. Consulte la guía antes mencionada para conocer la definición de "espacio abierto".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los operadores de sitios 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
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 letreros para recordarles a los empleados y clientes que deben cumplir las normas de higiene adecuada, el distanciamiento social y el uso adecuado de los EPP, y los protocolos de limpieza y desinfección. ✓ Comunique de inmediato a los departamentos de salud estatal y local si un trabajador estuvo en contacto cercano con otros y da positivo en COVID-19. ✓ Coopere con los esfuerzos de rastreo de contactos, inclusive comunicar sobre los posibles contactos en el lugar de trabajo, a la vez que se mantiene la confidencialidad requerida por la ley y las reglamentaciones estatales y federales. ✓ Publique de forma visible los planes de seguridad que se implementan en el lugar. 	<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. ✓ Elabore un plan de comunicación para los empleados, proveedores y clientes que incluya un medio habitual para proporcionar información actualizada.
Controles de detección	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aplique controles sanitarios diarios y obligatorios (por ejemplo, cuestionario, control de temperatura) para los empleados y, cuando sea posible, para los proveedores, pero dichos controles no serán obligatorios para los clientes ni el personal de entrega. ✓ Como mínimo, el control sanitario debe determinar si el empleado o el proveedor: 1) ha tenido síntomas de COVID-19 en los últimos 14 días; (2) ha dado positivo en COVID-19 en los últimos 14 días, o (3) ha tenido contacto cercano con algún caso de COVID-19 confirmado o sospechoso en los últimos 14 días. ✓ Designe 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Evite que los empleados tengan contacto cercano o directo entre sí durante la aplicación de dichos controles (por ejemplo, mediante la realización de un control a distancia). ✓ 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, y deben usar el EPP adecuado. ✓ Mantenga un registro de todas las personas, incluidos los trabajadores y proveedores, que puedan tener contacto cercano o directo con otras personas en el lugar o área de trabajo, de tal manera que todos los contactos puedan ser identificados, rastreados y notificados en el caso de que un empleado sea diagnosticado con COVID-19; esto excluye a los clientes y las entregas realizadas con el EPP adecuado o a través de medios sin contacto. ✓ Ofrézcales a los clientes la opción de proporcionar su información de contacto, pero no puede exigirles que lo hagan, para que puedan ser registrados y contactados en caso de que se necesite hacer un rastreo de contactos. ✓ 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.

STAY HOME.

STOP THE SPREAD.

SAVE LIVES.