



# Reapertura de Nueva York



## Lineamientos para empleadores y empleados de centros comerciales

Estos lineamientos se aplican a todos los centros comerciales en interiores y de un solo piso y los de tipo "outlet" una vez que se les permita reabrir.

De conformidad con las Decretos del Gobernador, los centros comerciales permanecieron cerrados hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales pudieron reabrir en las regiones que alcanzaron la Fase 4, debiendo cumplir con la siguiente guía. Específicamente, cualquier área común en interiores de los centros comerciales minoristas con 100.000 o más pies cuadrados de espacio comercial disponible para arrendamiento debía permanecer cerrada al público hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales en las regiones en la Fase 4 pudieran reabrir; sin embargo, las tiendas que no contaban con una entrada propia desde el exterior podían operar a través de la recolección en la acera en la Fase 1 y 2 entregando los artículos comprados a los clientes en la entrada general del centro comercial o cerca de ella, y las tiendas con una entrada propia desde el exterior separada de la entrada general del centro comercial (por ejemplo, centros comerciales de un solo piso o tiendas ancla), podían operar con recolección en tienda o en la acera en la Fase 1 y abrir todas las actividades comerciales en la tienda en la Fase 2. Para obtener más información, consulte la "Guía provisional para los centros comerciales por la COVID-19".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de centros comerciales deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades en los centros comerciales, 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
<b>Distanciamiento físico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En coordinación con los inquilinos, asegúrese de que la presencia de la fuerza laboral y los clientes se limite a no más del 50% de la ocupación máxima, incluyendo a los clientes, quienes deben mantener 6 pies de distancia de las personas que no pertenecen a su grupo inmediato/hogar/familia y, en todos los casos, solo se les debe permitir la entrada al centro comercial y a las empresas dentro del centro comercial si usan una mascarilla aceptable; siempre que tengan más de 2 años y puedan tolerar médicamente una.</li> <li>✓ Garantizar una distancia de 6 pies entre los empleados y los clientes, a menos que, por seguridad o por la actividad esencial que se realiza, se necesite estar a una distancia más corta (por ejemplo, en las cajas registradoras en operación o al trasladar mercadería). Los empleados deben usar mascarilla cuando estén a menos de 6 pies de otra persona y siempre que interactúen con los clientes.</li> <li>✓ Monitoree y controle la circulación de personas en el centro comercial para garantizar el cumplimiento de los requisitos de ocupación máxima, y prohíba a los clientes congregarse o deambular.</li> <li>✓ Mantenga la suficiente presencia de empleados/guardias de seguridad para monitorear la circulación de personas y garantizar que los grupos cumplan con el distanciamiento social y no se congreguen.</li> <li>✓ Cierre o modifique los servicios que correspondan, entre los que se incluyen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• áreas comunes para sentarse dentro del centro comercial</li> <li>• barras de autoservicio y espacios para probar productos</li> <li>• bebederos</li> </ul> </li> <li>✓ Servicio de estacionamiento</li> <li>✓ Establezca áreas designadas para las entregas, limitando el contacto en la medida de lo posible.</li> <li>✓ A partir del 20 de agosto de 2020, las partes responsables podrán abrir las áreas de asientos en los patios de comidas; sin embargo, siempre que dichas áreas de asientos y los establecimientos de servicios de alimentos ubicados dentro de los patios de comidas operen de acuerdo con la "<a href="#">Guía provisional para servicios de alimentos durante la emergencia de salud pública por la COVID-19</a>", lo que incluye cumplir con la separación obligatorio entre las mesas con asientos, el distanciamiento social entre los grupos de clientes y los límites de ocupación.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Modifique los horarios de los centros comerciales para reducir el contacto interpersonal y las congregaciones y considere aumentar los procedimientos de limpieza y desinfección.</li> <li>✓ 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.</li> <li>✓ Modifique la distribución en el centro comercial y coloque indicadores de distanciamiento social con cinta adhesiva o letreros que marquen 6 pies de distancia en áreas de uso común y otras áreas pertinentes (por ejemplo, en estaciones de registro de entrada/salida, quioscos dentro del edificio o salas de descanso).</li> <li>✓ Implemente pasillos o corredores de un solo sentido o reorganice el flujo de circulación de otro modo.</li> <li>✓ Señale áreas de recolección de la acera para las tiendas en interiores.</li> <li>✓ Establezca entradas y salidas claramente señaladas y separadas.</li> <li>✓ Implemente un sistema de entrega de mercadería sin contacto, donde los conductores permanezcan en el vehículo mientras se lleva a cabo la entrega. Si no es factible, proporcione un equipo de protección aceptable para el proceso de entrega, que incluya, al menos, una mascarilla.</li> <li>✓ Aliente a los clientes a utilizar opciones de pago sin contacto o pagar por adelantado.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Reapertura de Nueva York



## Lineamientos para empleadores y empleados de centros comerciales

Estos lineamientos se aplican a todos los centros comerciales en interiores y de un solo piso y los de tipo "outlet" una vez que se les permita reabrir.

De conformidad con las Decretos del Gobernador, los centros comerciales permanecieron cerrados hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales pudieron reabrir en las regiones que alcanzaron la Fase 4, debiendo cumplir con la siguiente guía. Específicamente, cualquier área común en interiores de los centros comerciales minoristas con 100.000 o más pies cuadrados de espacio comercial disponible para arrendamiento debía permanecer cerrada al público hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales en las regiones en la Fase 4 pudieran reabrir; sin embargo, las tiendas que no contaban con una entrada propia desde el exterior podían operar a través de la recolección en la acera en la Fase 1 y 2 entregando los artículos comprados a los clientes en la entrada general del centro comercial o cerca de ella, y las tiendas con una entrada propia desde el exterior separada de la entrada general del centro comercial (por ejemplo, centros comerciales de un solo piso o tiendas ancla), podían operar con recolección en tienda o en la acera en la Fase 1 y abrir todas las actividades comerciales en la tienda en la Fase 2. Para obtener más información, consulte la "Guía provisional para los centros comerciales por la COVID-19".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de centros comerciales deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades en los centros comerciales, 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><b>Sistemas de filtración de aire y de edificios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Antes de que los ocupantes regresen a un edificio que ha estado completamente cerrado, verifique y evalúe los sistemas del edificio para garantizar un ambiente saludable y seguro, entre los que se incluyen los mecánicos, de agua, elevadores y HVAC.</li> <li>✓ Para los <a href="#">centros comerciales</a> de más de 800.000 pies cuadrados, asegúrese de que la filtración del sistema de HVAC del edificio 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 en la industria o mayor (por ejemplo, HEPA), según corresponda, y homologado y documentado por un técnico de HVAC certificado, un profesional o una empresa, un profesional certificado por la <a href="#">ASHRAE</a>, un profesional con certificación para puesta en funcionamiento de edificios existentes o un arquitecto técnico profesional con licencia de Nueva York.</li> <li>✓ Si un <a href="#">centro comercial</a> de más de 800.000 pies cuadrados no puede cumplir con la clasificación de filtración del sistema HVAC para edificios de un valor MERV 13 o más, debe hacer que un técnico, profesional o empresa certificados en HVAC, un profesional certificado por la <a href="#">ASHRAE</a>, un profesional certificado en puesta en funcionamiento de edificios existentes o un arquitecto técnico profesional con licencia de Nueva York certifique y documente que el sistema de control de aire y rejilla de filtrado que actualmente está instalado no puede operar al nivel mínimo de calefacción y refrigeración con el que funcionaba antes de la emergencia de salud pública por la COVID-19 si se instaló ese alto grado de filtración (es decir, un valor MERV del 13 o superior). Además, los centros comerciales deben presentar dicha documentación ante el Departamento de Salud (DOH, por sus siglas en inglés) para su revisión y aprobación para operar con una clasificación de filtración menor que MERV-11 o MERV-12 con protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire. Sin embargo, en todos los casos, las partes responsables deben mantener una calificación mínima de filtración para el sistema HVAC del edificio de MERV-11.</li> <li>• Además, los centros comerciales que no pueden cumplir con una clasificación de filtración de MERV-13 o más deben poner en marcha protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire definidos en las <a href="#">recomendaciones de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés)</a>, según corresponda, entre las que se incluyen:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Para los <a href="#">centros comerciales</a> que superan los 800.000 pies cuadrados y cumplen con una calificación de MERV-13 o más en su sistema de filtración HVAC del edificio, y para los centros comerciales de menos de 800.000 pies cuadrados, considere la adopción de protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire según las <a href="#">recomendaciones de los CDC</a>, especialmente para los edificios de más de 15 años de antigüedad, entre las que se incluyen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar las tasas de ventilación y la ventilación con aire del exterior en la medida de lo posible;</li> <li>• Mantener los sistemas en funcionamiento durante más horas (por ejemplo, 24/7 si es posible);</li> <li>• Deshabilitar la ventilación controlada por la demanda, cuando sea razonable, pero seguir manteniendo los sistemas que aumentan el suministro de aire fresco (por ejemplo, en salas de conferencia o reunión);</li> <li>• Abrir las compuertas de aire externo para reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible;</li> <li>• Considerar la instalación de un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) apropiadamente diseñado e instalado para desactivar las partículas de virus en el aire;</li> <li>• Sellar los bordes del filtro para limitar la desviación; y/o</li> <li>• 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.</li> </ul> </li> </ul> <p>(Para obtener orientación específica sobre los sistemas de filtración de aire y en edificios, consulte la "<a href="#">Guía provisional para los centros comerciales por la COVID-19</a>".)</p>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Reapertura de Nueva York



## Lineamientos para empleadores y empleados de centros comerciales

Estos lineamientos se aplican a todos los centros comerciales en interiores y de un solo piso y los de tipo "outlet" una vez que se les permita reabrir.

De conformidad con las Decretos del Gobernador, los centros comerciales permanecieron cerrados hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales pudieron reabrir en las regiones que alcanzaron la Fase 4, debiendo cumplir con la siguiente guía. Específicamente, cualquier área común en interiores de los centros comerciales minoristas con 100.000 o más pies cuadrados de espacio comercial disponible para arrendamiento debía permanecer cerrada al público hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales en las regiones en la Fase 4 pudieran reabrir; sin embargo, las tiendas que no contaban con una entrada propia desde el exterior podían operar a través de la recolección en la acera en la Fase 1 y 2 entregando los artículos comprados a los clientes en la entrada general del centro comercial o cerca de ella, y las tiendas con una entrada propia desde el exterior separada de la entrada general del centro comercial (por ejemplo, centros comerciales de un solo piso o tiendas ancla), podían operar con recolección en tienda o en la acera en la Fase 1 y abrir todas las actividades comerciales en la tienda en la Fase 2. Para obtener más información, consulte la "Guía provisional para los centros comerciales por la COVID-19".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de centros comerciales deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades en los centros comerciales, 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
<b>Sistemas de filtración de aire y de edificios (cont.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar las tasas de ventilación y la ventilación con aire del exterior en la medida de lo posible;</li> <li>• Mantener los sistemas en funcionamiento durante más horas (por ejemplo, 24/7 si es posible);</li> <li>• Deshabilitar la ventilación controlada por la demanda, cuando sea razonable, pero seguir manteniendo los sistemas que aumentan el suministro de aire fresco (por ejemplo, en salas de conferencia o reunión);</li> <li>• Abrir las compuertas de aire externo para reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible;</li> <li>• Considerar la instalación de un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) apropiadamente diseñado e instalado para desactivar las partículas de virus en el aire;</li> <li>• Sellar los bordes del filtro para limitar la desviación; y/o</li> <li>• 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.</li> </ul> <p>✓ Para los <a href="#">centros comerciales</a> de menos de 800.000 pies cuadrados, asegúrese de que la filtración del sistema de HVAC del edificio 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 11, o equivalente en la industria o mayor (por ejemplo, HEPA), pero idealmente MERV-13, según corresponda, y homologado y documentado por un técnico de HVAC certificado, un profesional 8 o una empresa, un profesional certificado por la <a href="#">ASHRAE</a>, un profesional con certificación para puesta en funcionamiento de edificios existentes o un arquitecto técnico profesional con licencia de Nueva York.</p>	
<b>Equipos de protección</b>	<p>✓ Los empleados deben usar mascarilla cuando se encuentren a menos de 6 pies de otras personas y siempre que interactúen con los clientes (por ejemplo, cuando proporcionan información a los clientes o registran una compra).</p> <p>✓ Los empleadores deben proporcionar a los empleados una mascarilla aceptable sin costo para ellos y contar con un suministro adecuado de mascarillas en caso de que necesiten reemplazarlas.</p> <p>✓ Las mascarillas aceptables incluyen, entre otras, las mascarillas de tela (por ejemplo, elaboradas de forma casera con costura, o cortando una prenda y sin coserla, o con un pañuelo) y máscaras quirúrgicas, a menos que la naturaleza del trabajo exija un equipo de protección personal (EPP) más estricto (por ejemplo, un respirador N95 o un protector facial).</p>	

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Reapertura de Nueva York



## Lineamientos para empleadores y empleados de centros comerciales

Estos lineamientos se aplican a todos los centros comerciales en interiores y de un solo piso y los de tipo "outlet" una vez que se les permita reabrir.

De conformidad con los Decretos del Gobernador, los centros comerciales permanecieron cerrados hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales pudieron reabrir en las regiones que alcanzaron la Fase 4, debiendo cumplir con la siguiente guía. Específicamente, cualquier área común en interiores de los centros comerciales minoristas con 100.000 o más pies cuadrados de espacio comercial disponible para arrendamiento debía permanecer cerrada al público hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales en las regiones en la Fase 4 pudieran reabrir; sin embargo, las tiendas que no contaban con una entrada propia desde el exterior podían operar a través de la recolección en la acera en la Fase 1 y 2 entregando los artículos comprados a los clientes en la entrada general del centro comercial o cerca de ella, y las tiendas con una entrada propia desde el exterior separada de la entrada general del centro comercial (por ejemplo, centros comerciales de un solo piso o tiendas ancla), podían operar con recolección en tienda o en la acera en la Fase 1 y abrir todas las actividades comerciales en la tienda en la Fase 2. Para obtener más información, consulte la "Guía provisional para los centros comerciales por la COVID-19".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de centros comerciales deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades en los centros comerciales, 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
<b>Equipos de protección (cont.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Las mascarillas deben limpiarse o reemplazarse después de usarlas y no pueden compartirse.</li> <li>✓ Los empleadores deben capacitar a los empleados sobre cómo ponerse, quitarse, limpiar y desechar los EPP, inclusive las mascarillas.</li> <li>✓ Limite la posibilidad de compartir objetos (por ejemplo, herramientas, cajas registradoras y vehículos) y desaliente el contacto con superficies de uso común; o, cuando esté en contacto con objetos de uso compartido o áreas que se tocan con frecuencia, use guantes (médicos o apropiados para el trabajo); o desinfectese o lávese las manos antes y después del contacto.</li> <li>✓ Exija a los empleados que usen guantes cuando manipulen los productos alimenticios.</li> </ul>	
<b>Higiene, limpieza y desinfección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Cumpla con los requisitos de higiene y desinfección de los <a href="#">CDC</a> y el <a href="#">DOH</a> y lleve registros que documenten la fecha, la hora y el alcance de la limpieza y desinfección en el lugar.</li> <li>✓ Proporcione y mantenga estaciones de higiene de manos que incluyan jabón, agua y toallas de papel 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.</li> <li>✓ Ponga a disposición desinfectante de manos en todo el centro comercial para que los empleados y clientes lo utilicen.</li> <li>✓ Las partes responsables deben realizar una instalaciones y desinfección periódica de las instalaciones, y una más frecuente en las áreas de alto riesgo utilizadas por muchas personas y en las superficies que se tocan con frecuencia. Consulte la lista de <a href="#">productos</a> 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.</li> <li>✓ Desinfectese las manos antes y después de pasar una carga de mercadería (por ejemplo, la carga de un camión).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coloque desinfectante de manos en las entradas del centro comercial, los quioscos de información y las entradas a las tiendas.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.



# Reapertura de Nueva York



## Lineamientos para empleadores y empleados de centros comerciales

Estos lineamientos se aplican a todos los centros comerciales en interiores y de un solo piso y los de tipo "outlet" una vez que se les permita reabrir.

De conformidad con las Decretos del Gobernador, los centros comerciales permanecieron cerrados hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales pudieron reabrir en las regiones que alcanzaron la Fase 4, debiendo cumplir con la siguiente guía. Específicamente, cualquier área común en interiores de los centros comerciales minoristas con 100.000 o más pies cuadrados de espacio comercial disponible para arrendamiento debía permanecer cerrada al público hasta el viernes 10 de julio de 2020, cuando los centros comerciales en las regiones en la Fase 4 pudieran reabrir; sin embargo, las tiendas que no contaban con una entrada propia desde el exterior podían operar a través de la recolección en la acera en la Fase 1 y 2 entregando los artículos comprados a los clientes en la entrada general del centro comercial o cerca de ella, y las tiendas con una entrada propia desde el exterior separada de la entrada general del centro comercial (por ejemplo, centros comerciales de un solo piso o tiendas ancla), podían operar con recolección en tienda o en la acera en la Fase 1 y abrir todas las actividades comerciales en la tienda en la Fase 2. Para obtener más información, consulte la "Guía provisional para los centros comerciales por la COVID-19".

Durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, todos los propietarios/operadores de centros comerciales deben mantenerse al tanto de cualquier cambio en los requisitos estatales y federales relacionados con las actividades en los centros comerciales, 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
<b>Higiene, limpieza y desinfección (cont.)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Establezca medidas para limitar el uso compartido de objetos (por ejemplo, cajas registradoras), así como el contacto con superficies compartidas; o exija a los empleados 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 exíjales que se desinfecten o se laven las manos antes y después del contacto.</li> </ul>	
<b>Comunicación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Confirme que ha revisado y comprendido los lineamientos de la industria emitidos por el Estado y que los implementará.</li> <li>✓ Coloque letreros dentro y fuera del centro comercial para recordarles al personal y a los clientes que deben respetar las normas adecuadas de higiene, de distanciamiento social y de uso de los EPP, así como los protocolos de limpieza y desinfección.</li> <li>✓ Publique de forma visible los planes de seguridad que se implementan en el lugar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Elabore un plan de comunicación para los empleados y clientes con un medio de comunicación habitual para proporcionar información actualizada. Considere la posibilidad de desarrollar páginas web, grupos de mensajes de texto y correo electrónico, y redes sociales.</li> </ul>
<b>Controles de detección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Implemente controles sanitarios obligatorios (por ejemplo, mediante un cuestionario) para los empleados y, cuando sea posible, para los clientes (pero no será obligatorio someterse a los controles para los clientes ni el personal de entrega), en los cuales se les pregunte (1) si han tenido <u>síntomas</u> de COVID-19 en los últimos 14 días; (2) si han dado positivo en la prueba de COVID-19 en los últimos 14 días, y/o (3) si han tenido contacto cercano o directo con algún caso de COVID-19 confirmado o sospechoso en los últimos 14 días. Revise diariamente todas las respuestas de los empleados que se recolectaron durante el proceso de control y mantenga un registro de dicha revisión.</li> <li>✓ A la persona que tenga síntomas de COVID-19 no se le debe permitir el ingreso al lugar de trabajo y se le debe enviar a casa con instrucciones para ponerse en contacto con su proveedor de atención médica para que la evalúen y le apliquen la prueba.</li> <li>✓ Notifique de inmediato a los departamentos de salud local y estatal de cualquier resultado positivo en la prueba de COVID-19 y coopere con los esfuerzos de rastreo de contactos del departamento de salud.</li> <li>✓ Prevea la limpieza y desinfección de las áreas expuestas ante la confirmación de un caso positivo, incluyendo, como mínimo, la limpieza y desinfección de todas las áreas de mayor tránsito y superficies que se tocan con frecuencia (por ejemplo, baños, perillas de las puertas o máquinas expendedoras).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Realice los controles de forma remota (por ejemplo, mediante encuesta telefónica o electrónica) antes de que las personas se presenten en el centro comercial, en la medida de lo posible.</li> <li>✓ Las personas encargadas del control sanitario deben ser entrenadas por las personas identificadas por el empleador que estén familiarizadas con los protocolos de los CDC, del DOH y de la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés) y deben usar el EPP adecuado que les proporcione el empleador, lo que incluye, como mínimo, una mascarilla.</li> <li>✓ También se pueden realizar controles de temperatura diarios de acuerdo con los lineamientos de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades Laborales o del DOH.</li> <li>✓ Lleve un registro de los empleados y visitantes que puedan tener contacto cercano o directo con otras personas en el área o lugar de trabajo; esto excluye a los clientes (a menos que decidan participar en el registro) y las entregas que se realizan con el EPP apropiado o a través de medios sin contacto.</li> <li>✓ Consulte la <u>guía</u> 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.</li> </ul>

WEAR A MASK.

GET TESTED.

SAVE LIVES.