NEW YORK STATE | Department of Health

GUÍA PROVISIONAL PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS EN ESPACIOS CERRADOS EN LA CIUDAD DE NUEVA YORK DURANTE LA EMERGENCIA DE SALUD PÚBLICA POR LA COVID-19

Confirme al final del documento que lo ha leído.

A partir del 11 de septiembre de 2020

De acuerdo con el Decreto 202.61, los servicios de alimentos en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York podrán reanudarse a partir del miércoles 30 de septiembre de 2020, de acuerdo con esta guía provisional.

Propósito

Esta guía provisional para los servicios de alimentos en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York durante la emergencia de salud pública por la COVID-19 ("Guía provisional para los servicios de alimentos en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York por la COVID-19") fue creada para proporcionar a los propietarios/operadores de negocios de servicios de alimentos en la ciudad de Nueva York y sus empleados, contratistas y clientes precauciones para ayudarlos a protegerse contra la propagación de la COVID-19.

Esta guía se aplicará al servicio de alimentos y de comedor en espacios cerrados en restaurantes, establecimientos y otros proveedores de alimentos y concesiones en la ciudad de Nueva York. Una vez que sea efectivo, los establecimientos de servicios de alimentos en la ciudad de Nueva York podrán abrir espacios cerrados con asientos para los clientes de acuerdo con esta guía; **sin embargo, el servicio de barra en espacios cerrados debe permanecer cerrado en este momento (es decir, sin asientos ni servicio en la barra, todas las bebidas alcohólicas deben servirse a la mesa), y no se permitirá el servicio de alimentos y bebidas en espacios cerrados entre la medianoche (12:00 a. m.) y las 5:00 a. m., como se detalla a continuación. Todos los servicios deben cesar a la medianoche (12:00 a. m.) y no pueden reanudarse hasta las 5:00 a. m.**

Tal como se anunció, la ciudad de Nueva York establecerá y desplegará un equipo de 400 miembros de personal de cumplimiento de la ley para garantizar que las empresas que ofrezcan servicios de alimentos y restaurantes en la ciudad de Nueva York cumplan con los requisitos emitidos por el Estado aquí incluidos. **Cualquier persona que observe una violación de esta guía debe denunciar dicha infracción llamando al 1-833-208-4160, enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036, o completando el formulario de reclamo en línea.**

Esta guía provisional está sujeta a cambios, ya que los funcionarios de salud pública evalúan su impacto, incluidos los cambios en la transmisión de la COVID-19, y monitorean el cumplimiento de los propietarios/operadores. Además, estos lineamientos en lo que respecta a las restricciones de ocupación en espacios cerrados serán reevaluados a más tardar el 1 de noviembre de 2020, en la contemplación de un aumento del 25% al 50% de la capacidad, siempre y cuando la tasa de transmisión de COVID-19 no haya aumentado.

Para cualquier servicio de alimentos al aire libre y con entrega a domicilio/para llevar, las empresas deben seguir la "Guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y con 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).

Estos lineamientos son requisitos mínimos únicamente y cualquier propietario/operador 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 (CDC, por sus siglas en inglés), 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, que prohibía todo consumo de alimentos y bebidas en los establecimientos de comidas y bebidas de 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, que autoriza a los operadores/propietarios de empresas a negarles la entrada a las personas que no cumplan con los requisitos relativos al uso de mascarillas o barbijos.

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

WEAR A MASK. GET TESTED. SAVE LIVES.

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. El 24 de junio de 2020, el gobernador Cuomo anunció que varias regiones del Estado estaban en camino a entrar en la cuarta fase de reapertura a partir del 26 de junio.

El 9 de septiembre de 2020, el gobernador Cuomo anunció que se permitirá reanudar los servicios de alimentos en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York a partir del 30 de septiembre, con un límite de ocupación del 25% y requisitos adicionales que se incluyen en el presente. El Gobernador también anunció que la ciudad de Nueva York proporcionará un equipo de 400 miembros del orden público para trabajar con el grupo de trabajo de la Policía del Estado para garantizar el cumplimiento de esta guía.

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 alimentos en espacios cerrados responsables en la ciudad de Nueva York

No se podrá realizar ninguna operación de servicios de alimentos en espacios cerrados en la ciudad de Nueva York si no se cumplen 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 todos los servicios de alimentos en espacios cerrados que operen en la ciudad de Nueva York durante la emergencia de salud pública por la COVID-19 hasta su revocación o modificación por parte del Estado. El propietario/operador de un establecimiento de servicio de alimentos o cualquier otra persona que pueda ser designada por el operador (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

- Las partes responsables deben garantizar que la ocupación en los espacios cerrados esté limitada a no más del 25% de la capacidad máxima de un área en particular, según lo establece el certificado de ocupación, excluyendo a los empleados.

    - Las partes responsables deben exponer de forma visible la cantidad de clientes que constituyen un 25% de capacidad en su establecimiento, y deben hacer que dicha información sea visible para los empleados y los clientes dentro del restaurante, así como también para las personas que se encuentran en el exterior del restaurante (por ejemplo, en la puerta).

WEAR A MASK. GET TESTED. SAVE LIVES.

- Las partes responsables solo deben permitir la entrada al establecimiento de servicios de alimentos a empleados o clientes a los que se les tomó la temperatura antes o inmediatamente después de entrar al establecimiento de servicios de alimentos, y tienen una temperatura no mayor a 100 °F (como se describe a continuación en la Sección III: Procesos, Subsección A: Evaluación y pruebas); y
- Las partes responsables solo deben permitir que los clientes coman en espacios cerrados si una persona de cada grupo se registra antes o inmediatamente después de entrar en el establecimiento de servicios de alimentos, proporcionando su nombre completo, dirección y número de teléfono para utilizarlos en los esfuerzos de rastreo de contactos.
  - El proceso de inscripción se puede llevar a cabo a través de cualquier medio que las partes responsables establezcan para recolectar la información de contacto antes mencionada, lo que incluye una aplicación digital y un formulario en papel.
  - Las partes responsables deben mantener un registro de los datos de inscripción antes mencionados durante un período mínimo de 28 días y poner dichos datos a disposición de los departamentos de salud locales y estatales que los soliciten.

- 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 seguridad de la actividad central exija una distancia más corta (por ejemplo, cocinar, limpiar, recoger las mesas, mantenimiento). Independientemente de la distancia física, las partes responsables deben garantizar que todos los empleados lleven una mascarilla aceptable en todo momento.
  - Los clientes también deben usar mascarillas en todo momento, excepto cuando estén sentados; sin embargo, solo siempre que el cliente tenga más de dos años de edad y que sea capaz de tolerar médicamente este tipo de 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 las mesas en espacios cerrados con asientos para los clientes estén separadas por un mínimo de seis pies en todas las direcciones. Donde el distanciamiento no sea factible entre las mesas, las partes responsables deben colocar barreras físicas entre dichas mesas. Las barreras físicas deben tener una altura de al menos cinco pies y no deben bloquear las salidas de emergencia o de incendio.

- Las partes responsables deben limitar la cantidad de clientes en cualquier evento en el establecimiento de servicios de alimentos a menos del 25% de la ocupación máxima o de las restricciones de reunión social vigentes para la región como parte de la reapertura gradual del Estado (es decir, 50 o menos personas en las regiones en fase 4, a partir del 10 de septiembre de 2020).

- Las partes responsables pueden sentar a tantas personas en una sola mesa como lo permita la mesa, con un máximo de 10 personas por mesa.
  - Las personas sentadas en una mesa deben ser miembros del mismo grupo, pero pueden ser de diferentes hogares. Además, las personas que son miembros de un mismo grupo pueden llegar, sentarse y salir en diferentes momentos, siempre y cuando sus interacciones se limiten a otros miembros de su grupo.
  - Las mesas comunes en las que se sientan varios grupos en la misma mesa grande solo están permitidas si se puede mantener una distancia de al menos seis pies entre los grupos.

- Las partes responsables deben prohibir que los clientes se sienten en las barras y que se dé servicio en ellas. Las barras se pueden usar únicamente como una fuente para que los empleados preparen las bebidas para servir a los clientes en su mesa.
    - Además, las partes responsables deben prohibir a los clientes que se dirijan a, o permanezcan en la barra para ordenar, pagar o ser atendidos.
- 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 empleados estén al menos a seis pies de distancia en todas las direcciones (por ejemplo, hacia los laterales y hacia adelante) y no compartan estaciones de trabajo sin limpiar y desinfectar entre cada uso. Cuando el distanciamiento no sea factible (por ejemplo, estaciones de recolección, cajas registradoras), las partes responsables pueden implementar 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, y no deben bloquear las salidas de emergencia o de incendios.
    - Si se usan barreras físicas, deben implementarse de acuerdo con los lineamientos de la OSHA.
    - Las opciones de barreras físicas 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, congeladores 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 25% 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 puertas y ventanas de 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, por ejemplo, usando etiquetas adhesivas para pisos o letreros 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 y estaciones de control sanitario, 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, caja registradora).
- Las partes responsables deben designar entradas/salidas para los clientes y entradas/salidas separadas para los empleados, cuando sea posible.

- Las partes responsables deben alentar a los clientes a que esperen en su automóvil o fuera del lugar a una distancia social adecuada hasta que los alimentos estén listos para ser retirados o hasta que se les haya asignado una mesa para sentarse.

- Las partes responsables deben alentar a los clientes a que hagan pedidos remotos en línea o por teléfono.

- Cuando sea posible, las partes responsables deben permitir el pedido, pago, entrega y recolección sin contacto, o implementar la recolección en la acera.
    - Cuando el pago sin contacto no sea factible, las partes responsables deben minimizar el uso de billeteras y presentar recibos de papel únicamente.

- Las partes responsables deben considerar la posibilidad de permitir que los clientes que se sientan realicen el pedido con anticipación, para limitar la cantidad de tiempo que pasan 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 lo siguiente:
    - Quedarse en casa cuando estén enfermos.
    - Cubrirse la nariz y boca con una mascarilla en todo momento si son empleados, y en todo momento, excepto mientras están sentados, si son clientes.
    - Realizar cuarentena si recientemente estuvieron en un estado con una importante transmisión comunitaria de COVID-19, de conformidad con el aviso de viaje del DOH.
    - Almacenar adecuadamente y, cuando sea necesario, desechar el EPP.
    - Apegarse a las instrucciones de distanciamiento social.
    - Informar sobre síntomas o exposición a la COVID-19, y cómo deben hacerlo.
    - Seguir los lineamientos de higiene de manos, limpieza y desinfección.
    - Seguir las normas adecuadas para la higiene respiratoria y cubrirse la boca al toser o estornudar.
    - Denunciar infracciones llamando al 833-208-4160, o enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036.

B. Reuniones en espacios cerrados

- Las partes responsables deben limitar las reuniones en persona de empleados (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 alentar el distanciamiento social, limitando la ocupación o cerrando los servicios no esenciales para empleados y las áreas comunes que no permiten un distanciamiento social adecuado. Si se abren estos servicios, las partes responsables deben colocar desinfectante de manos o toallas húmedas desinfectantes cerca de tales servicios (por ejemplo, máquinas expendedoras y estaciones de café de uso común).

- Las partes responsables deben establecer prácticas para el distanciamiento social adecuado en áreas pequeñas, 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.

WEAR A MASK. GET TESTED. SAVE LIVES.

- Las partes responsables deben escalonar los horarios para que los empleados cumplan con el distanciamiento social (es decir, seis pies de distancia) durante, por ejemplo, pausas, comidas, y comienzo/finalización de los turnos.

C. Actividad en el lugar de trabajo

- Las partes responsables deben dejar de servir alimentos y bebidas a los clientes entre medianoche (12:00 a. m.) hora local y 5:00 a. m.; Aunque, las partes responsables pueden permitir que los clientes permanezcan sentados después de la medianoche durante treinta minutos después de que finalice el servicio, solo con el fin de terminar de consumir la comida. Todos los servicios deben cesar a la medianoche (12:00 a. m.) y no pueden reanudarse hasta las 5:00 a. m.

- Las partes responsables deben tomar medidas para reducir el contacto interpersonal y las aglomeraciones a través de métodos como los siguientes:
    - 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 mantener el distanciamiento social y reducir la cantidad de manos que tocan los equipos al mismo tiempo.

- Cuando sea factible, las partes responsables deben disuadir a los empleados que preparan alimentos de intercambiar o entrar en las estaciones de trabajo de otros durante los turnos, a menos que se limpien o desinfecten adecuadamente, según corresponda.

- Las partes responsables deben designar zonas de trabajo separadas para los camareros, cuando sea posible. Los camareros deben atender zonas específicas en el restaurante para minimizar la superposición.

- Las partes responsables deben alentar que los clientes reserven los asientos, donde sea factible, para reducir la congregación de clientes que esperan a sentarse y ser atendidos.
    - Las partes responsables no deben proporcionar a los clientes dispositivos (por ejemplo, zumbadores) para avisarles de que los asientos o un pedido están disponibles, a menos que dichos dispositivos se limpien y desinfecten a fondo entre cada uso.
        - Se alienta a las partes responsables a que utilicen anuncios por audio, mensajes de texto o avisos en las pantallas para comunicarse con los clientes que esperan un pedido o asientos.

- Las partes responsables podrán abrir un bufé, siempre y cuando no sea de autoservicio y cuente con el personal suficiente para garantizar que ningún cliente toque objetos de uso común (por ejemplo, cucharas para servir, pinzas) y que se mantenga el distanciamiento social adecuada.

- Como se mencionó anteriormente, las partes responsables podrán abrir áreas de barra en espacios cerrados para que los empleados preparen bebidas para servir a los clientes en su mesa; sin embargo, los asientos de las barras deben permanecer cerrados, y no se puede atender a ningún cliente en la barra, por ningún motivo.

WEAR A MASK. GET TESTED. SAVE LIVES.

D. Movimiento y comercio

- Las partes responsables deben vigilar y controlar estrictamente el flujo de la circulación hacia el interior del establecimiento de servicios de alimentos para garantizar el cumplimiento con los requisitos de ocupación máxima y distanciamiento social y, en todo momento, deben mantener un conteo preciso de la ocupación actual de las instalaciones, para garantizar que no supere el 25% de la ocupación máxima. Las partes responsables deben establecer áreas designadas para recolecciones y entregas 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 trabajadores 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 de uno a la vez, en el que solo un proveedor entrega un producto a la vez, los empleados limpian y desinfectan las superficies que se tocan con frecuencia, y el siguiente proveedor puede entrar a las instalaciones.

- Cuando sea factible, las partes responsables deben limitar la cantidad de entradas para (1) manejar el flujo de tránsito que ingresa al edificio y (2) facilitar las evaluaciones de salud, como se describe a continuación, mientras permanecen en cumplimiento de la seguridad contra incendios y otras reglamentaciones aplicables.

- Las partes responsables deben desarrollar un plan para que las personas mantengan seis pies de distancia social mientras hacen fila, dentro o fuera del establecimiento, para que se les realice el control sanitario, según corresponda.

II. LUGARES

A. Sistemas de ventilación y filtración del aire

- Para establecimientos de servicios de alimentos en la ciudad de Nueva York, las partes responsables deben garantizar que la filtración del sistema de HVAC central cumpla con los sistemas de filtración más altos y compatibles con los sistemas de acondicionamiento de aire y rejillas de filtrado instalados actualmente, con un mínimo de MERV-13, o equivalente en la industria o mayor (por ejemplo, HEPA), según corresponda, y según lo certificado y documentado por un técnico, profesional o empresa certificados en HVAC, un profesional certificado por la ASHRAE, un profesional certificado en puesta en funcionamiento de edificios existentes o un arquitecto técnico profesional con licencia de Nueva York.
    - Las partes responsables también deben considerar la adopción de protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire, según las recomendaciones de los CDC y la ASHRAE, en especial para los edificios con sistemas de ventilación de más de 15 años, entre los que se incluyen:
        - Realizar la puesta en funcionamiento de los sistemas centrales de edificios existentes, así como pruebas, balanceo y reparaciones según sea necesario;
        - Aumentar las tasas de ventilación y la ventilación con aire del exterior en la medida de lo posible;
        - Mantener los sistemas en funcionamiento durante más horas, especialmente durante varias horas diarias antes y después de la ocupación;

- Deshabilitar la ventilación controlada por la demanda, donde sea razonable y mantener los sistemas que aumentan el suministro de aire fresco;
- Mantener la humedad relativa entre 40-60% cuando sea posible;
- Abrir las compuertas de aire externo para reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible;
- Sellar los bordes del filtro para limitar la filtración;
- Inspeccionar periódicamente los sistemas y los filtros para garantizar que funcionen correctamente y que los filtros estén instalados de forma adecuada, se les dé mantenimiento y estén dentro de la vida útil.
- Abrir de ventanas en la medida permitida para la seguridad y comodidad de los ocupantes;
- Instalar un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) diseñado de manera adecuada para desactivar las partículas de virus en el aire; y/o
- Utilizar filtros de aire portátiles (por ejemplo, unidades eléctricas de HEPA), teniendo en cuenta las unidades que proporcionan la tasa de cambio de aire más alta a un nivel de rendimiento adecuado y no generan subproductos nocivos.

- Para los establecimientos de servicios de alimentos en la ciudad de Nueva York con sistemas de ventilación central que no pueden llevar a cabo el nivel mínimo de filtración antes mencionado (es decir, de un valor MERV 13 o más), las partes responsables deben hacer que un técnico, profesional o empresa certificados en HVAC, un profesional certificado por la ASHRAE, un profesional certificado en puesta en funcionamiento de edificios existentes o un arquitecto técnico profesional con licencia de Nueva York certifique y documente que la rejilla de filtrado que actualmente está instalada no es compatible con el nivel mínimo de filtración mencionado anteriormente (es decir, MERV-13 o superior) y/o el sistema de manejo de aire no puede operar al nivel mínimo de calefacción y refrigeración con el que funcionaba antes de la emergencia 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, las partes responsables deben conservar dicha documentación para que los funcionarios del departamento de salud estatal o local las revisen para que operen a una menor calificación de filtración, con protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire.
    - Además, las partes responsables con instalaciones que cuentan con un sistema de ventilación central que no pueden cumplir con una clasificación de filtración de MERV-13 o mayor deben adoptar protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y/o la filtración de aire, según las recomendaciones de los CDC y de la ASHRAE, entre los que se incluyen:
        - Realizar la puesta en funcionamiento de los sistemas centrales de edificios existentes, así como pruebas, balanceo y reparaciones según sea necesario;
        - Aumentar las tasas de ventilación y la ventilación con aire del exterior en la medida de lo posible;
        - Mantener los sistemas en funcionamiento durante más horas, especialmente durante varias horas diarias antes y después de la ocupación;
        - Deshabilitar la ventilación controlada por la demanda, donde sea razonable y mantener los sistemas que aumentan el suministro de aire fresco;
        - Mantener la humedad relativa entre 40-60% cuando sea posible;
        - Abrir las compuertas de aire externo para reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible;
        - Sellar los bordes del filtro para limitar la filtración;

- Inspeccionar periódicamente los sistemas y los filtros para garantizar que funcionen correctamente y que los filtros estén instalados de forma adecuada, se les dé mantenimiento y estén dentro de la vida útil.
- Abrir de ventanas en la medida permitida para la seguridad y comodidad de los ocupantes;
- Instalar un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) diseñado de manera adecuada para desactivar las partículas de virus en el aire; y/o
- Utilizar filtros de aire portátiles (por ejemplo, unidades eléctricas de HEPA), teniendo en cuenta las unidades que proporcionan la tasa de cambio de aire más alta a un nivel de rendimiento adecuado y no generan subproductos nocivos.

- Para establecimientos de servicios de alimentos en la ciudad de New York que no cuentan con sistemas de ventilación central, o que no operan ni controlan estos sistemas, las partes responsables deben adoptar protocolos adicionales de mitigación para la ventilación y la filtración de aire, según las recomendaciones de los CDC y de la ASHRAE, entre los que se incluyen:
  - Inspeccionar periódicamente cualquier sistema de ventilación de las salas (por ejemplo, unidades de ventana o unidades de muros) para garantizar que funcionen correctamente, y que los filtros estén instalados de forma adecuada, se les dé mantenimiento y estén dentro de la vida útil;
  - Mantener los sistemas de ventilación de las salas en funcionamiento durante más horas, especialmente durante varias horas diarias antes y después de la ocupación;
  - Configurar los sistemas de ventilación de las salas para maximizar la entrada de aire fresco, colocar ventiladores sopladores a baja velocidad y no apuntarlos a los ocupantes, en la medida de lo posible;
  - Mantener la humedad relativa entre 40-60% cuando sea posible;
  - Abrir de ventanas en la medida permitida para la seguridad y comodidad de los ocupantes;
  - Configurar los ventiladores de techo para expulsar el aire hacia arriba, lejos de los ocupantes, si corresponde;
  - Priorizar los ventiladores de ventana para expulsar el aire interno cuando sea posible;
  - Evitar el uso de ventiladores que solo recirculan el aire o que solo soplan aire en una sala, sin prever un medio adecuado para expulsarlo;
  - Instalar un sistema de esterilización ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) diseñado de manera adecuada para desactivar las partículas de virus en el aire; y/o
  - Utilizar filtros de aire portátiles (por ejemplo, unidades eléctricas de HEPA), teniendo en cuenta las unidades que proporcionan la tasa de cambio de aire más alta a un nivel de rendimiento adecuado y no generan subproductos nocivos.

B. Área de cocina

- Antes de regresar al trabajo, las partes responsables deben completar los controles y evaluaciones de los sistemas de cocina previos a regresar al trabajo, para garantizar un ambiente saludable y seguro.
- Las partes responsables deben garantizar que el personal de la cocina utilice mascarillas en todo momento.
- Las partes responsables deben reconfigurar las cocinas para mantener 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.

WEAR A MASK. GET TESTED. SAVE LIVES.

- En la medida de lo posible, las partes responsables deben garantizar que el personal de la cocina se dedique a una estación en todo su turno (por ejemplo, ensalada o parrilla o postres).

- Cuando corresponda, las partes responsables deben establecer marcadores con cinta adhesiva en el piso en las estaciones y áreas de trabajo que indiquen seis pies de distancia en todas las direcciones.

- Las partes responsables deben alentar 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.

- Las partes responsables deben minimizar que el personal comparta los equipos de cocina (por ejemplo, cuchillos, ollas, paños/toallas), cuando sea posible.

C. Equipos de protección

- Las partes responsables deben garantizar que todo el personal utilice mascarillas en todo momento. Las partes responsables deben garantizar que el personal practique la 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 se cambien los guantes con frecuencia; y
        - Alentar a los empleados a cambiarse los guantes cuando cambien de tarea (por ejemplo, de servir a los clientes a envolver los cubiertos).
    - Si los empleados no usan guantes, las partes responsables deben garantizar que los empleados se laven o se higienicen las manos con frecuencia.
        - Las partes responsables deben velar por que los empleados que limpian las mesas se laven las manos con agua y jabón y, si están usando guantes, se los cambien, antes y después de limpiar y desinfectar las mesas.

- Las partes responsables solo deben permitir la entrada de los clientes al establecimiento si usan una mascarilla aceptable; sin embargo, solo siempre que el cliente tenga más de dos años de edad y pueda tolerar médicamente este tipo de mascarilla.
    - Las partes responsables deben exigir a los clientes que usen mascarillas cuando no estén sentados en una mesa (por ejemplo, cuando esperan para recolectar un pedido, cuando van a la mesa o se retiran de ella, cuando van y vuelven del baño).
    - Una vez sentados los clientes, las partes responsables deben alentarlos, pero no exigirles, que usen mascarillas cuando interactúen con el personal o cuando no estén comiendo ni bebiendo.

- Además de los EPP necesarios para ciertas actividades en el lugar de trabajo, las partes responsables deben adquirir, fabricar o conseguir de otra manera mascarillas aceptables y entregarlas a sus empleados mientras trabajan, sin costo alguno para el empleado. 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 necesita. 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 las 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 los 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 establecer medidas para limitar el uso compartido de objetos, tales como utensilios de cocina, lapiceras y libretas, así como el contacto con superficies compartidas, tales como picaportes, teclados y 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 laven las manos antes y después del contacto.

- Las partes responsables deben capacitar a los empleados sobre cómo ponerse, quitarse, limpiar (según corresponda) y descartar los EPP, incluidas las mascarillas adecuadas.

D. 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 para 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 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 y toallas de papel desechables.
  - 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 garantizar que el desinfectante de manos esté disponible en áreas que se tocan con frecuencia (por ejemplo, afuera de los baños). Debe colocarse en lugares convenientes, como en las entradas, salidas, cajas registradoras. Se alienta la instalación de dispensadores de desinfectante para manos sin contacto.

- Las partes responsables deben colocar letreros cerca de las estaciones de desinfección de manos, que indiquen que las manos visiblemente sucias deben lavarse con agua y jabón, ya que el desinfectante de manos no es efectivo en este caso.

- Colocar cestos de basura en diferentes lugares del sitio para deshacerse de artículos sucios, incluidos los EPP.

- Para servicios para llevar/de entrega, las partes responsables deben:
  - Proporcionar estaciones de higiene de manos para los clientes que esperan alimentos o bebidas;

- Asegurarse de que el personal se lave las manos con jabón y agua o use desinfectante para manos y, si el personal usa guantes, que se los cambien regularmente; y
- Asegurarse de que, si la recolección/entrega se realiza en interiores/espacios cerrados, se abran ventanas y puertas para permitir la ventilación.

- Las partes responsables deben proporcionar suministros de limpieza y desinfección apropiados para superficies compartidas y que se tocan con frecuencia, y alentar a los 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 periódicas del sitio y una limpieza y desinfección más frecuentes en áreas de alto riesgo utilizadas por muchas personas y en superficies que se tocan con frecuencia. La limpieza y la desinfección deben ser rigurosas y constantes, y deben realizarse al menos después de cada turno, diariamente o con mayor frecuencia, según sea necesario. Consulte la "Guía provisional para la limpieza y desinfección de las instalaciones públicas y privadas por la COVID-19" del DOH para obtener instrucciones detalladas sobre cómo limpiar las instalaciones.
  - Las partes responsables deben garantizar la limpieza y desinfección periódica de los baños. Los baños deben limpiarse y desinfectarse con mayor frecuencia, dependiendo de la regularidad con que se usan.
    - Las partes responsables deben garantizar que se cumplan las reglas de distanciamiento mediante el uso de carteles, indicadores de áreas ocupadas u otros métodos para reducir la ocupación 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 provocan peligros de 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 confirmación de un caso positivo de COVID-19 lo que incluye, 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, teléfonos, máquinas expendedoras, estaciones de café de uso común).

- 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 que se sospecha o se confirmó que tiene COVID-19.
    - Las áreas afectadas deben cerrarse y limpiarse y desinfectarse.
    - Si se sospecha o se confirma que un empleado de un camión de comidas tiene COVID-19, el camión de comidas debe estar cerrado hasta que se limpie y se 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.

WEAR A MASK. GET TESTED. SAVE LIVES.

- 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 "cercanos 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 que los empleados compartan alimentos y bebidas, se debe alentar a los empleados a traer el almuerzo desde su hogar y reservar un espacio adecuado para que los empleados mantengan el distanciamiento social mientras comen. Si los empleados están comiendo en espacios cerrados, en una mesa normalmente reservada para el uso de clientes, pueden quitarse las mascarillas mientras comen o beben, pero deben utilizar la mascarilla si se paran o se mueven de la mesa, y se los contará como parte de la restricción de 25% de ocupación para dicha área de servicio de alimentos. Los empleados que pueden comer en un área no pública del restaurante pueden ser excluidos de dicho límite de ocupación.

- Las partes responsables deben garantizar que todos los condimentos proporcionados directamente a los clientes se encuentren en recipientes desechables de un solo uso o en recipientes reutilizables que se limpien y desinfecten con regularidad, idealmente entre el uso por un grupo y otro.

- Las partes responsables deben garantizar que los clientes reciban menús de papel desechables de un solo uso o que los menús se muestren en pizarras blancas/pizarrones/televisores/proyectores, siempre que sea posible. Si se utilizan menús no desechables, las partes responsables deben limpiar y desinfectar los menús entre el uso por un grupo y otro.
    - Las partes responsables deben alentar a los clientes a ver los menús en línea (por ejemplo, en su propio teléfono inteligente o dispositivo electrónico) cuando sea posible.

- Las partes responsables deben usar cubiertos empaquetados o cubiertos envueltos en una servilleta. Cuando se envuelvan los cubiertos en servilleta, se debe usar mascarilla y guantes.

- Las partes responsables no deben ofrecer o de otra manera proporcionar sorbetes y palillos para dientes no empaquetados.

E. 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 clientes que se puede atender cuando reabran por primera vez a fin de que las operaciones tengan la capacidad de adaptarse a los cambios.

F. Plan de comunicaciones

- Las partes responsables deben confirmar que han revisado y comprendido los lineamientos de la industria emitidos por el Estado, y que los implementarán.

- Las partes responsables deben exponer de forma visible para los empleados y los clientes tanto dentro como fuera del restaurante (por ejemplo, en la puerta) lo siguiente:
    - El número de clientes que constituye la capacidad del 25% en el establecimiento; y
    - El número de teléfono para llamar y enviar mensajes de texto para denunciar infracciones.
        - Las personas que observen infracciones pueden denunciar los problemas llamando al 833-208-4160, o enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" al 855-904-5036.

- 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 al personal y a los clientes que se sometan a un control de temperatura antes o inmediatamente después de llegar al establecimiento de servicios de alimentos.
    - No se debe permitir que una persona con una temperatura superior a 100.0 ° F ingrese al establecimiento, ya sea un empleado o un cliente.
        - Las partes responsables pueden usar cámaras térmicas sin contacto en las entradas del edificio para identificar a las personas potencialmente sintomáticas y derivarlas a un área de detección secundaria para completar una evaluación de seguimiento.
    - Se deben realizar los controles de temperatura de acuerdo con los lineamientos de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades Laborales de los Estados Unidos o del DOH. Se prohíbe a las partes responsables que mantengan registros de la información de salud de los empleados o clientes (por ejemplo, los datos específicos de temperatura de una persona), pero se les permite mantener registros que confirmen que las personas fueron evaluadas y que documenten los resultados de los controles (por ejemplo, aprobado/no aprobado, autorizado/no autorizado).
- Las partes responsables deben exigir que al menos una persona de cada grupo de clientes se registre al ingresar al establecimiento de servicios de alimentos (o antes, a través de un registro a distancia), proporcionando su nombre completo, dirección y número de teléfono para utilizarlos en los esfuerzos de rastreo de contactos.

- Además de los controles de temperatura obligatorios mencionados anteriormente, las partes responsables deben implementar prácticas de control sanitario diarias y obligatorias para sus empleados y, cuando sea posible, para los proveedores, pero dichos controles no serán obligatorios para los clientes ni el personal de entrega.
    - Los controles sanitarios se pueden realizar de forma remota (por ejemplo, mediante una encuesta telefónica o electrónica) antes de que los empleados se presenten en el lugar, en la medida de lo posible; o pueden realizarse en el lugar.
    - Se deben coordinar los controles sanitarios para evitar que los empleados tengan contacto cercano o directo entre sí mientras se aplican dichos controles.
    - Como mínimo, la evaluación se debe realizar a todos los empleados y proveedores y debe completarse usando un cuestionario que determine si el empleado o proveedor:

(a) a sabiendas, ha estado en contacto cercano o próximo en los últimos 14 días con alguna persona que haya dado positivo a la COVID-19 o que tenga o haya tenido síntomas de COVID-19,

(b) ha dado positivo en COVID-19 en los últimos 14 días;

(c) ha tenido algún síntoma de COVID-19 en los últimos 14 días; o

(d) ha viajado dentro de un estado con una importante propagación comunitaria de COVID-19 durante más de 24 horas en los últimos 14 días.

- Las partes responsables no pueden exigir a los clientes que se sometan a un cuestionario de control sanitario, pero pueden invitarlos a que lo hagan.

- Consulte la guía de los CDC sobre los "Síntomas del coronavirus" para obtener la información más actualizada sobre los síntomas asociados con la COVID-19.

- Consulte la alerta de viajes del DOH para obtener la información más actualizada sobre los estados con una propagación significativa de la COVID-19 y los requisitos de cuarentena.

- 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 tener síntomas, inclusive durante o fuera de las horas de trabajo.

- Las partes responsables deben garantizar que todo empleado que realice los controles sanitarios, incluidos los controles de temperatura, esté adecuadamente protegido ante la exposición a trabajadores o proveedores potencialmente infectados que ingresen al sitio. El personal que realice las actividades de detección 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 las actividades de detección deben recibir y usar un EPP, que incluya, como mínimo, una mascarilla, y puede incluir guantes, una bata o un protector facial.

- A las personas que tengan síntomas de COVID-19 no se les debe permitir el ingreso a las instalaciones y a los empleados que tengan síntomas se los debe enviar a casa con instrucciones para ponerse en contacto con su proveedor de atención médica para que los evalúen y les apliquen la prueba.
    - Las partes responsables deben proporcionar a los empleados información sobre el cuidado de la salud y los recursos para realizar pruebas de detección.

    - Las partes responsables deben comunicar de inmediato a los departamentos de salud estatal y local si los casos dan positivo en la prueba de COVID-19.

- 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 con respecto a los protocolos y 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.

- Las partes responsables deben designar a un contacto principal, que puede variar según la actividad, la ubicación, el turno o el día, y que sea responsable de recibir todos los cuestionarios y de confirmar que los ha revisado; y dicho contacto también será a quien las personas informen si más adelante experimentan 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 empleados y proveedores, que puedan tener un 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 una persona sea diagnosticada con COVID-19. Las partes responsables deben cooperar con los esfuerzos de localización de contactos de los departamentos de salud estatal y local.

B. Localización y seguimiento

- Las partes responsables deben comunicar a los departamentos de salud local y estatal inmediatamente después de que se les informe que un empleado o cliente en el establecimiento ha dado positivo en la prueba de COVID-19.

- En el caso de un empleado, un proveedor o un cliente que haya interactuado en el negocio donde se dio el caso positivo, las partes responsables deben cooperar con los departamentos de salud estatal y local para rastrear todos los contactos en el lugar de trabajo y notificar al departamento de salud 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.
    - En el caso de que una persona presente síntomas mientras está en el establecimiento de servicios de alimentos, las partes responsables deben comunicar de inmediato a los empleados en las áreas circundantes, o a quienes pudieran haber sido afectados, sobre los lugares del establecimiento en los que estuvo la persona sintomática y si da positivo en la prueba.

- Los departamentos de salud estatal y locales pueden, bajo su autoridad legal, implementar procesos de supervisión y restricciones en la circulación de personas infectadas o expuestas, incluyendo el aislamiento o la cuarentena en el hogar.

- Las personas a las que se les haya informado que estuvieron en contacto cercano o directo con una persona con COVID-19 a través de los mecanismos de localización, seguimiento o de otro tipo deben presentarse ante su empleador en el momento en que fueron informadas y deberán seguir el protocolo mencionado 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