



GUIA PROVISIONAL PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTOS AL AIRE LIBRE Y PARA LLEVAR/DE ENTREGA A DOMICILIO DURANTE LA EMERGENCIA DE SALUD PÚBLICA POR LA COVID-19

Confirme al final del documento que lo ha leído.

A partir del 26 de junio de 2020

Propósito

Se creó esta guía provisional para los servicios de alimentos al aire libre y para llevar/de entrega a domicilio durante la emergencia de salud pública por la COVID-19 ("Guía provisional para servicios de alimentos al aire libre y para llevar/de entrega a domicilio por la COVID-19") para proporcionar medidas preventivas a los propietarios/los operadores de los sitios de servicios de alimentos al aire libre y para llevar/de entrega y a sus empleados y contratistas para ayudarlos a protegerse contra la propagación de la COVID-19 a medida que los sitios de servicios de comida al aire libre y para llevar/de entrega reanudan sus actividades.

Esta guía se aplica a todos los restaurantes y establecimientos de servicios de alimentos, incluidos los camiones de comidas y otras concesionarios de alimentos. En las regiones que aún no han llegado a la fase 1 o que están en la fase 1, dichos establecimientos solo podrán operar mediante servicios para llevar y de entrega a domicilio. En las regiones que han llegado a la fase 2, estos establecimientos pueden abrir espacios al aire libre con asientos para los clientes (es decir, los espacios de restaurantes y bares en interiores no pueden abrirse a los clientes), siempre y cuando los clientes puedan sentarse en mesas que estén adecuadamente distanciadas. Además, los restaurantes con área de bar al aire libre pueden abrir el área, siempre y cuando los clientes puedan distanciarse adecuadamente. El consumo de cualquier comida o bebida en el lugar debe ocurrir en mesas o barras en estos espacios al aire libre.

Estos lineamientos son requisitos mínimos únicamente y cualquier empleador es libre de proporcionar medidas de precaución adicionales o aumentar las restricciones. Estos lineamientos se basan en las prácticas de salud pública más conocidas al momento de la fase 2 de la reapertura del Estado, y la documentación en la que se basan estos lineamientos 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 para llevar y de entrega. Las partes responsables también son responsables de mantenerse al día de cualquier actualización de estos requerimientos, así como también de incorporarlos a cualquier servicio de alimentos al aire libre y para llevar/de entrega a domicilio y a su plan de seguridad del sitio.

Los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. (FDA, por sus siglas en inglés), y la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional del Departamento de Trabajo de los Estados Unidos no están al tanto de ningún informe que sugiera que la COVID-19 pueda transmitirse a través de los alimentos. Por lo tanto, se espera que el cumplimiento de 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 sean suficientes para proteger 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 estaban sujetas a la restricción del trabajo presencial; sin embargo, se les ordenó que cumplieran con la guía y las directrices para mantener un ambiente de trabajo limpio y seguro emitidas por el Departamento de Salud del estado de Nueva York (DOH, por sus siglas en inglés) y se las instó encarecidamente a mantener las medidas de distanciamiento social en 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 operadores/propietarios de empresas a negarles la entrada a personas que no cumplan con los requisitos de uso de mascarilla o barbijo.

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

Además de las siguientes normas, tanto las empresas esenciales como las no esenciales deben seguir cumpliendo con la guía y directivas para mantener los ambientes de trabajo limpios y seguros emitidas por el DOH.

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 responsables tanto al aire libre como para llevar/de entrega a domicilio en el estado de Nueva York

No se podrá realizar ninguna actividad de servicios de alimentos al aire libre ni para llevar/de entrega a domicilio si no se cumple con las siguientes normas estatales mínimas, 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 al aire libre y para llevar/de entrega que se realicen durante la emergencia de salud pública por la COVID-19, hasta su revocación o modificación por parte del Estado. El propietario de las instalaciones de servicios de alimentos al aire libre o para llevar/de entrega, u otra parte que sea designada por el propietario (en cualquiera de los casos, "las partes responsables"), serán responsables de cumplir con estas normas.

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

I. PERSONAS

A. Distanciamiento físico

- A los efectos de esta guía, "espacio al aire libre" se define como un espacio en el exterior, designado para el consumo de alimentos/bebidas, que puede tener una cubierta temporal o fija (por ejemplo, toldo o techo), siempre y cuando dicha cubierta tenga dos paredes abiertas para la circulación de aire. Dentro de este espacio al aire libre, todas las mesas con asientos deben estar al menos a seis pies de cualquier otra mesa, asiento, cliente o vía peatonal; sin embargo, siempre y cuando un bar o restaurante quiera utilizar el espacio público contiguo (por ejemplo, las aceras) conforme al [decreto 202.38](#), el municipio local correspondiente, si permite dicho uso, puede determinar una distancia alternativa entre las mesas y las vías o corredores peatonales tras haber considerado el volumen de tráfico de peatones en las aceras, o vías o corredores peatonales, y evitar una aglomeración innecesaria o, alternativamente, la municipalidad local puede exigir al bar o restaurante que coloque una barrera física de al menos cinco pies de altura si no se pueden mantener los seis pies de distancia entre las mesas y las vías o corredores peatonales.
- Las partes responsables deben garantizar una capacidad en el interior para alojar a los clientes que puedan necesitar entrar o salir a través del espacio interior para acceder a los asientos al aire libre, los baños o el lugar de pago y que permita el acceso y la salida de forma socialmente distanciada.
 - Las partes responsables deben garantizar que se mantenga una distancia de al menos seis pies entre los trabajadores en todo momento, a menos que, por seguridad, la actividad central exija una distancia más corta (por ejemplo, cocinar, limpiar, recoger las mesas o dar 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 mascarilla en todo momento, excepto cuando estén sentados, y siempre que tengan más de dos años de edad y puedan tolerar médicamente la mascarilla.
 - Las mascarillas aceptables para la COVID-19 incluyen, entre otras, las mascarillas hechas con tela y las 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 u EPP, utilizados según las normas de la industria existentes, como se define de acuerdo con los lineamientos de la OSHA.
- Las partes responsables deben garantizar que la ocupación al aire libre se limite a la cantidad de mesas que puedan acomodarse de manera segura y apropiada, de manera que cada mesa esté a un mínimo de seis pies de distancia de otra.
- Las partes responsables deben garantizar que las mesas al aire libre 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 implementar 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 pueden permitir que los clientes se sienten en las áreas de barra al aire libre, siempre que se pueda mantener una distancia de al menos seis pies entre las partes (es decir, grupos de clientes).
 - Las partes responsables deben garantizar que el personal del área de barra mantenga una distancia de al menos seis pies entre sí y de los clientes, cuando sea posible.
- 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.
 - 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 garantizar que las áreas de comedor y de asientos en interiores estén cerradas para los clientes y no se utilicen.
 - Las partes responsables pueden ofrecer a los clientes acceso a los baños, siempre que el distanciamiento social se mantenga dentro y en la fila de los baños.
- 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 a menos que las limpien y desinfecten entre cada uso. Cuando el distanciamiento no sea factible (por ejemplo, en estaciones de recolección o 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, ni bloqueen 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 barrera física pueden incluir cortinas de tiras, plexiglás o materiales similares, u otros separadores o divisores impermeables.
- Las partes responsables deben prohibir el uso de espacios reducidos (por ejemplo, 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 50% de la capacidad máxima del espacio, a menos que esté diseñado para ser utilizado por un solo ocupante. Las partes responsables deben aumentar

la ventilación con aire del exterior en la mayor medida posible (por ejemplo, abriendo 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 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, estaciones de control sanitario o salas de descanso).
 - Las partes responsables deben señalar claramente el distanciamiento de seis pies en:
 - Cualquier fila que hacen los clientes para ordenar, recoger los alimentos, esperar una mesa o usar el baño (por ejemplo, demarcar espacios usando cinta adhesiva); y
 - Cualquier lugar de recolección o pago (por ejemplo, en mostradores, mesas o cajas registradoras).
- 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 van a comer en el lugar 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 que deben:
 - Cubrirse la nariz y la boca con una mascarilla o barbijo de tela.
 - Almacenar adecuadamente y, cuando sea necesario, desechar el EPP.
 - Apegarse a las instrucciones de distanciamiento físico.
 - Informar sobre síntomas de la COVID-19 o su exposición a la enfermedad, y cómo deben hacerlo.
 - Seguir los lineamientos de higiene de manos, y limpieza y desinfección.
 - Seguir las normas adecuadas para la higiene respiratoria y cubrirse la boca al estornudar o toser.

B. Reuniones en espacios cerrados

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

C. Actividad en el lugar de trabajo

- Las partes responsables deben tomar medidas para reducir el contacto interpersonal y las aglomeraciones a través de métodos como:
 - limitar la presencia en persona a solo aquellos empleados que sean necesarios;
 - ajustar los horarios de trabajo;
 - reducir la fuerza laboral en el lugar para cumplir con los lineamientos de distanciamiento social;
 - modificar el diseño de turnos (por ejemplo, equipos A/B, horarios escalonados de llegada/salida);
 - priorizar las tareas que permiten el distanciamiento social sobre aquellas que no lo hacen;
 - evitar que varios grupos y/o equipos trabajen en un área al escalonar las tareas programadas y usar carteles para indicar áreas ocupadas; y/o
 - segmentar y agrupar actividades, cuando sea posible, para que las personas puedan 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 que intercambien o entren 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 a los clientes a que reserven asientos, cuando sea factible, para reducir la congregación de clientes que esperan para 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 pantallas para comunicarse con los clientes que esperan un pedido o asientos.

D. Movimiento y comercio

- 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 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 los controles sanitarios, como se describe a continuación, al mismo tiempo que se cumple con las normas de seguridad contra incendios y otras reglamentaciones aplicables.
- 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. Área de cocina

- Antes de regresar al trabajo, las partes responsables deben verificar y evaluar los sistemas de cocina 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.
- 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.

B. Equipos de protección

- Además de los EPP necesarios para ciertas actividades en el lugar de trabajo, las partes responsables deben adquirir, fabricar o de otra manera conseguir mascarillas aceptables y entregarlas a sus empleados mientras trabajan, sin costo alguno para ellos. Las partes responsables deben disponer de un suministro adecuado de mascarillas, barbijos y otros EPP requeridos en caso de que un empleado deba reemplazarlos o si un proveedor los 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 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, siempre que el cliente tenga más de dos años de edad y pueda tolerar médicamente la 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 realizan un pedido en el mostrador o en la ventana, cuando van a la mesa o se retiran de ella, o cuando van y vuelven del baño).
 - Una vez sentados los clientes, las partes responsables deben alentarlos, pero no exigirles, que usen mascarillas cuando no estén comiendo ni bebiendo.
- Las partes responsables deben establecer medidas para limitar el uso compartido de objetos, tales como utensilios de cocina, bolígrafos o libretas, así como el contacto con superficies compartidas, tales como perillas de puertas, 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 desechar los EPP, incluidas las mascarillas adecuadas.

B. Higiene, limpieza y desinfección

- Las partes responsables deben garantizar el cumplimiento de los requisitos de higiene y limpieza y desinfección, según lo recomendado por los CDC y el DOH, lo que incluye la "[Guía para la limpieza y desinfección de las instalaciones públicas y privadas por la COVID-19](#)" y el cartel "[STOP THE SPREAD](#)" (DETENER LA PROPAGACIÓN), según corresponda. Las partes responsables deben llevar registros que incluyan la fecha, la hora y el alcance de la limpieza y desinfección.
- Las partes responsables deben proporcionar y mantener estaciones de higiene de manos en el lugar de la siguiente manera:
 - Para lavarse las manos: jabón, agua corriente tibia, toallas de papel desechables y un cesto de residuos con bolsa.
 - Para desinfectarse las manos: desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos 60% de alcohol, para las áreas donde las instalaciones de lavado de manos no estén disponibles o no sean viables.
 - Las partes responsables deben garantizar que el desinfectante de manos esté disponible en áreas que se tocan con frecuencia (por ejemplo, baños de exterior). Debe colocarse en lugares convenientes, como en las entradas, salidas o cajas registradoras. Cuando sea posible, se deben instalar dispensadores de desinfectante de manos sin contacto.
 - En los camiones de comidas y concesiones de alimentos en los que las partes responsables no 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.
- Las partes responsables deben colocar la señalización cerca de las estaciones de desinfección de manos, indicando que las manos manchadas de forma visible deben lavarse con agua y jabón; el desinfectante de manos no es efectivo en ese 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 periódica del sitio, y una limpieza y desinfección más frecuente en áreas de alto riesgo utilizadas por muchas personas y en superficies que se tocan con frecuencia. La limpieza y desinfección debe ser rigurosa y constante, y debe realizarse al menos después de cada turno, diariamente o con mayor frecuencia, según sea necesario. Consulte la "[Guía interina para la limpieza y desinfección de las instalaciones públicas y privadas por la COVID-19](#)" del DOH para obtener instrucciones detalladas sobre cómo limpiar las instalaciones.
 - Las partes responsables deben garantizar la limpieza y desinfección periódica de los baños. Los baños deben limpiarse y desinfectarse con más frecuencia, dependiendo de la frecuencia de uso.
 - Las partes responsables deben garantizar que las reglas de distanciamiento se cumplan, por lo que deberán colocar carteles, utilizar marcadores de ocupado u otros métodos para reducir la capacidad de los baños cuando sea factible.
 - Las partes responsables deben garantizar que los equipos y las herramientas se limpien y desinfecten regularmente con desinfectantes registrados, como mínimo todas las veces que los empleados cambien de estación de trabajo o utilicen un nuevo juego de herramientas. Consulte la [lista de productos](#) del Departamento de Conservación Ambiental (DEC, por sus siglas en inglés) que están registrados en el estado de Nueva York y que han sido identificados por la EPA como efectivos contra la COVID-19.
 - Si los productos de limpieza o desinfección o los procesos de limpieza y desinfección constituyen un riesgo para la seguridad o degradan materiales o equipos, 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 dichos equipos.
 - 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 o teléfonos).
- A continuación se detallan los lineamientos de los CDC sobre la "[Limpieza y desinfección de instalaciones](#)" si se sospecha o se confirma que una persona tiene COVID-19:
 - Cerrar las áreas usadas por la persona que se sospecha o se ha confirmado 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 que se sospecha o se confirmó que tiene COVID-19, como oficinas, baños, áreas comunes y equipos compartidos.
- Una vez que el área se haya limpiado y desinfectado adecuadamente, puede reabrirse para su uso.
 - Los trabajadores sin contacto cercano o director con la persona que se sospecha o se confirmó que tiene COVID-19 pueden regresar al área de trabajo inmediatamente después de la limpieza y desinfección.
 - Consulte la "[Guía provisional para empleados públicos y privados que regresan al trabajo después de tener COVID-19 o estar expuestos a la enfermedad](#)" del DOH para obtener información sobre los contactos "cercaños o directos".
- Si han transcurrido más de siete días desde que la persona que se sospecha o se confirmó que tiene COVID-19 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, deben alentar a los empleados a que traigan el almuerzo desde su hogar y reservarles un espacio adecuado para que mantengan el distanciamiento social mientras comen.
- Las partes responsables deben garantizar que todos los condimentos proporcionados directamente a los clientes se 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.

C. Reapertura gradual

- Se alienta a las partes responsables a que reanuden gradualmente las actividades a fin de permitir que se resuelvan los problemas operativos antes de que las actividades de producción o de trabajo retornen a niveles normales. Las partes responsables deben considerar limitar la cantidad de empleados, horas y cantidad de clientes que se puede atender cuando reabran por primera vez a fin de que las operaciones tengan la capacidad de adaptarse a los cambios.

D. Plan de comunicaciones

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

III. PROCESOS

A. Controles de detección y pruebas

- Las partes responsables deben implementar controles sanitarios diarios y obligatorios 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 el empleado se presente en el lugar, en la medida de lo posible; o pueden realizarse en el lugar.
 - Los controles sanitarios deben coordinarse para evitar que los empleados tengan contacto cercano o directo entre ellos mientras se aplican dichos controles.
 - Como mínimo, los controles sanitarios se deben realizar a todos los empleados y proveedores y deben incluir un cuestionario que determine si el empleado o el proveedor:
 - (a) a sabiendas, ha estado en contacto cercano o directo en los últimos 14 días con alguna persona que haya dado positivo en COVID-19 o que tenga o haya tenido síntomas de COVID-19;
 - (b) ha dado positivo en COVID-19 en los últimos 14 días; o
 - (c) ha tenido algún síntoma de COVID-19 en los últimos 14 días.
- Las partes responsables no pueden exigir a los clientes que se sometan a los controles sanitarios ni que proporcionen información de contacto, pero pueden invitarlos a que lo hagan. Las partes responsables pueden proporcionar una opción para que los clientes proporcionen información de contacto para que puedan ser registrados y contactados en caso de que se necesite hacer un rastreo de contactos.
- 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.
- Las partes responsables deben exigir a los empleados que comuniquen de inmediato cualquier cambio en sus respuestas a alguna de las preguntas mencionadas anteriormente, por ejemplo, si empiezan a experimentar síntomas, inclusive durante o fuera de las horas de trabajo.
- Además del cuestionario de detección, también se pueden realizar controles de temperatura diarios según los lineamientos de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades Laborales de los Estados Unidos o del DOH. Se prohíbe a las partes responsables llevar registros de los datos de salud de los empleados (por ejemplo, datos del control de temperatura).

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

B. Localización y seguimiento

- Las partes responsables deben notificar a los departamentos de salud local y estatal inmediatamente después de que se les comunique que un trabajador en el sitio de trabajo ha dado positivo en la prueba de COVID-19.
- Las partes responsables deben designar a un encargado de controlar la seguridad en el lugar cuyas responsabilidades incluyan supervisar el cumplimiento continuo de todos los aspectos del plan de seguridad del sitio.

- En el caso de 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 requiera la ley y las reglamentaciones federales y estatales.
- Los departamentos de salud locales pueden, bajo su autoridad legal, implementar restricciones de monitoreo y circulación de las personas infectadas o expuestas, inclusive aislamiento o cuarentena en el hogar.
- Las personas que hayan sido informadas de haber estado en contacto cercano o directo con una persona con COVID-19, y que hayan sido informadas a través de la localización, seguimiento u otro mecanismo, deben presentarse ante su empleador en el momento que fueron informadas y deberán seguir el protocolo descrito al que se hace referencia anteriormente.

IV. PLANES PARA EMPLEADORES

Las partes responsables deben exponer de forma visible los planes de seguridad que se implementan en el lugar. 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>