

Evite las infracciones frecuentes a los requisitos para restaurantes por la pandemia de COVID-19

Los establecimientos de servicio de alimentos deben cumplir con los [requisitos relacionados con la pandemia de COVID-19](#) emitidos por el Estado de Nueva York. Evite las infracciones más frecuentes asegurándose de implementar las siguientes medidas:

Tenga un plan de seguridad.

- Prepare un plan de seguridad para la reapertura. Consulte la [plantilla del plan de seguridad para la reapertura de comercios](#).
- Coloque el plan en un lugar visible de su comercio.
- Designe un monitor de seguridad del lugar, esa persona se asegurará de que se cumplan constantemente todos los aspectos del plan.

Lleve un registro de la limpieza diaria.

- Cree un registro de limpieza que incluya la fecha, la hora y el alcance de la limpieza y la desinfección. Consulte la [plantilla de registro de limpieza diaria](#).
- Brinde capacitación a su personal sobre los procedimientos de limpieza y desinfección y sobre cómo completar el registro.
- Asegúrese de que se realicen la limpieza y la desinfección diarias y que se complete el registro.

Haga un examen de salud periódicamente al personal.

- Haga un examen de salud al personal de la siguiente forma:
 - Controle la temperatura y
 - Haga que los empleados completen un cuestionario en el lugar o de forma remota. Consulte el [ejemplo de herramienta de detección de la COVID-19](#).
- Designe una persona que será responsable de revisar todos los cuestionarios de detección y de mantener un registro diario en el que indicará que todas las evaluaciones de detección fueron revisadas. Consulte el [ejemplo de plantilla](#).

Coloque marcas a 6 pies de distancia donde se hacen filas o se reúnen personas.

- Indique (por ejemplo, con cinta o etiquetas adhesivas en el piso) 6 pies de distancia en áreas en las que:
 - Los clientes forman filas para pedir o retirar alimentos, pagar, esperar para sentarse o usar el baño.
 - Los empleados pueden reunirse, como estaciones para marcar la entrada y la salida a los turnos, estaciones de exámenes de salud y salas de descanso.

Coloque los carteles que se requieren.

- Coloque carteles en lugares visibles para recordarles a los clientes y los empleados lo siguiente:
 - Quedarse en su casa cuando estén enfermos.
 - Usar cobertura facial (que cubra la nariz y la boca) en todo momento si son empleados y cuando no estén sentados, en el caso de los clientes.

- Cumplir con la cuarentena si recientemente han viajado a un estado con transmisión comunitaria importante de COVID-19, según lo indica el [asesoría de viajes del Estado de Nueva York](#).
- Almacenar y descartar de manera adecuada el equipo de protección personal.
- Cumplir con las indicaciones de distanciamiento físico.
- Informar los síntomas o la exposición al COVID-19, y cómo debe hacerse.
- Seguir las pautas de limpieza y desinfección.
- Realizar una higiene minuciosa de las manos.
- Cubrirse al toser o estornudar con la manga, no con las manos.
- Informar cualquier infracción llamando al 833-208-4160 o enviando un mensaje de texto con la palabra "VIOLATION" (INFRACCIÓN) al 855-904-5036.
- La cantidad de clientes que constituyen una capacidad del 25 % del establecimiento.
- Puede encontrar los carteles imprimibles en varios idiomas en el [sitio web de Folletos y carteles sobre la COVID-19](#) del Departamento de Salud de NYC.

El Departamento de Salud de NYC podría modificar las recomendaciones según evolucione la situación. 9.27.20