# Reapertura de la ciudad de Nueva York: Lista de verificación para los establecimientos de servicio de alimentos que ofrecen servicios alimentarios en áreas interiores

Los restaurantes y otros establecimientos de servicio de alimentos pueden volver a abrir su servicio en interiores en la ciudad de Nueva York desde el 30 de septiembre de 2020. Antes de leer esta lista de verificación, por favor, consulte "Reopening New York City: What Food Service Establishments Need to Know About Indoor Dining" (Reapertura de la ciudad de Nueva York: qué necesitan saber los establecimientos de servicio de alimentos sobre el servicio en interiores) del Departamento de Salud y Salud Mental de la Ciudad de Nueva York (Departamento de Salud de NYC) para obtener más información sobre las pautas del estado de Nueva York (NYS, por sus siglas en inglés) sobre cómo prevenir la transmisión de la COVID-19, cómo volver a abrir su negocio y otros temas.

Los restaurantes también deben cumplir con los requisitos del Código de Salud de NYC, que incluye las normas relacionadas con salir a comer con perros en áreas exteriores para comer. Visite nyc.gov/health y busque "Operating a Restaurant" (manejo de un restaurante) para obtener más información.

**Antes de la reapertura**

El Departamento de Salud de NYC recomienda que tome estas medidas antes de la reapertura de su restaurante si ha estado cerrado para asegurarse de que su establecimiento esté listo para el personal y los clientes.

- ☐ Asegúrese de que los servicios públicos funcionen correctamente, incluyendo los sistemas eléctricos, de plomería, calefacción, ventilación, aire acondicionado, luz, gas, campana de extracción y extinción de incendios.
- ☐ Maximice el flujo del aire del exterior a través del sistema de ventilación.
- ☐ Asegúrese de que todos los equipos, incluyendo las unidades de cocina, mantenimiento en calor y en frío y de refrigeración, funcionen correctamente y puedan mantener las temperaturas adecuadas.
- ☐ Descargue agua fría de todas las salidas, como llaves de agua (grifos) y boquillas rociadoras. Luego, haga lo mismo con las salidas de agua caliente.
- ☐ Descargue la línea de agua y limpie y desinfecte todos los equipos de alimentos que usen cañerías, según las instrucciones del fabricante.
- ☐ Asegúrese de que las instalaciones para lavarse las manos funcionen y estén abastecidas de jabón y toallas de papel.
- ☐ Limpie y desinfecte todas las áreas del restaurante que no estén en contacto con alimentos, como baños y áreas de espera (consulte "Pautas generales para la limpieza y la desinfección en instalaciones que no son de atención de salud").

- ☐ Limpie y desinfecte todas las superficies que están en contacto con alimentos. Verifique la etiqueta de los productos para asegurarse de que sea seguro usar el desinfectante sobre superficies y equipos que están en contacto con alimentos. Recuerde que los productos para limpiar y desinfectar las superficies que están en contacto con alimentos son diferentes a aquellos que son para superficies que no están en contacto con alimentos.
- ☐ Use sanitizantes y desinfectantes certificados por la EPA efectivos contra la COVID-19.
- ☐ Vacíe los contenedores de hielo y lávelos, enjuáguelos y desinféctelos.
- ☐ Verifique todos los alimentos almacenados y deseche adecuadamente todo aquello que ya no sea seguro.
- ☐ Busque indicios de plagas y ocúpese de cualquier problema que observe (consulte "Mejores prácticas de control plagas para establecimientos de servicio de alimentos"
- ☐ Retome los servicios necesarios que haya interrumpido, como control de plagas, servicios de recolección de residuos y reciclado.
- ☐ Realice las reparaciones necesarias en las instalaciones físicas, inclusive pisos, paredes y techos.
- ☐ Verifique todos los suministros y vuelva a abastecerse según sea necesario.

**Resumen de los requisitos y las mejores prácticas del Estado de Nueva York (NYS)**

Estos son los requisitos y las mejores prácticas recomendadas del resumen de pautas de NYS. Asegúrese de revisar las pautas detalladas, confirmar su cumplimiento y elaborar un plan de seguridad antes de comenzar.

**Distanciamiento social**

*Requisitos*

- ☐ Limite la capacidad en áreas interiores a no más del 25 % de la ocupación máxima, sin contar a los empleados.
    - Publique en un lugar visible el número de clientes que representa el 25 %. El mensaje debe ser visible para los clientes que se encuentran en el interior y exterior del restaurante;
    - Publique en un lugar visible, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento (por ejemplo: en la puerta), el número de teléfono y texto para denunciar infracciones: las personas que observen infracciones pueden denunciar los problemas al llamar al 833-208-4160 o enviar "VIOLATION" (INFRACCIÓN) al 855-904-5036;
    - Solo permita la entrada a empleados o clientes a quienes se les haya tomado la temperatura antes de entrar o en la entrada del establecimiento. La temperatura no debe ser superior a 100.0°F (38°C), como se indica a continuación en la sección "Examen de salud"; y
    - Solo permita que los clientes coman en el interior si una persona de cada grupo firma antes de entrar al establecimiento o cuando entra. Esta persona debe proporcionar nombre completo, dirección y número de teléfono para que estos datos puedan usarse en los esfuerzos de rastreo de contactos.
- ☐ Los empleados deben utilizar coberturas faciales aceptables en todo momento.
- ☐ Asegúrese de que los clientes utilicen coberturas faciales en todo momento, salvo cuando

estén sentados; siempre que el cliente sea mayor de 2 años y pueda tolerar médicamente el uso de una cobertura facial.

- ☐ Las mesas interiores donde los clientes pueden sentarse deben estar separadas por un mínimo de 6 pies en todas las direcciones. Cuando no sea posible el distanciamiento, coloque barreras físicas entre las mesas. Estas barreras deben tener al menos 5 pies (1.5 metros) de altura y no deben bloquear las salidas de emergencia y de incendio.
- ☐ Limite el número de clientes en cualquier evento que se realice en el establecimiento de servicios alimentarios a menos del 25 % de la ocupación máxima o a las restricciones actuales para reuniones sociales que están en vigencia en la región (es decir, 50 personas o menos en las regiones en Fase 4 desde el 10 de septiembre de 2020).
- ☐ No puede haber más de 10 personas sentadas en cada mesa. Los individuos deben ser miembros del mismo grupo, pero pueden pertenecer a distintos hogares.
  - Los miembros pueden llegar, sentarse y partir en diferentes horarios, siempre y cuando solo interactúen con los otros miembros de su mismo grupo.
  - Las mesas comunitarias están permitidas solo si se puede mantener una distancia mínima de al menos 6 pies entre los grupos.
- ☐ Se prohíbe sentarse y brindar servicio en las barras. Solo los empleados pueden usar las barras para preparar bebidas que se servirán a los clientes en la mesa.
- ☐ Se prohíbe el uso de espacios pequeños (por ejemplo, congeladores) por más de un individuo al mismo tiempo, a menos que todos los empleados estén usando coberturas faciales. La ocupación nunca debe superar el 25 % de la capacidad máxima.
- ☐ Implemente medidas para reducir la circulación de personas a pie en dos sentidos opuestos.
- ☐ Vigile estrictamente el control y el flujo de personas que entran y salen del establecimiento para garantizar la adherencia a los requisitos de capacidad y distanciamiento social. Mantener en todo momento la cuenta de la capacidad actual para garantizar que no exceda el 25 %.
- ☐ No sirva alimentos ni bebidas a los clientes entre las 12 a. m. y las 5 a. m. Es posible permitir que los clientes permanezcan sentados después de la medianoche por 30 minutos luego del cierre del servicio, solamente para que puedan terminar su comida.
- ☐ Garantice que los aparadores no sean de autoservicio y que cuenten con personal suficiente para garantizar que ningún cliente toque los objetos comunes (por ejemplo: cucharas y pinzas para servir) y se mantenga el distanciamiento social.
- ☐ Desarrolle un plan para que las personas mantengan los 6 pies de distanciamiento social mientras están haciendo la fila para las pruebas de detección.

*Mejores prácticas recomendadas*

- ☐ Garantice que se mantenga una distancia de al menos 6 pies entre los trabajadores en todo momento, a menos que la actividad principal requiera una distancia menor. (por ejemplo, cocinar, limpiar, vaciar mesas).
- ☐ Modifique el uso o limite la cantidad de estaciones de trabajo/áreas para sentarse de los empleados para mantener una distancia de 6 pies en todas las direcciones. Cuando no sea posible mantener la distancia, monte barreras físicas según las pautas de OSHA.
- ☐ En la medida de lo posible, designe zonas de trabajo para servicios separadas. Los

camareros deben servir zonas específicas en el restaurante para minimizar la superposición.

- ☐ Asegúrese de que, en la medida de lo posible, el personal de cocina se enfoque en una estación durante su turno (por ejemplo, ensaladas o parrilla o postres).
- ☐ Reconfigure las cocinas para que el personal mantenga los 6 pies de distancia, en la medida de lo posible.
- ☐ Garantice que el personal de cocina coloque los utensilios en las mesadas para que la siguiente persona los retire, en lugar de pasarlos de mano en mano.
- ☐ Escalone los turnos, si es posible, para que se realicen trabajos con antelación (por ejemplo: la preparación de la comida).
- ☐ Aliente a los clientes a hacer reservas para sentarse.
- ☐ Aliente a los clientes a esperar en su automóvil o afuera mientras mantienen un distanciamiento social adecuado hasta que la comida esté lista para retirar o estén listos para sentarse.
- ☐ Aliente a los clientes pedir en línea o por teléfono.
- ☐ En la medida de lo posible, permita realizar pedidos, pagos, entregas a domicilio y retiros sin contacto.
- ☐ Garantice un proceso individual para proveedores, donde solo un proveedor entregue un producto por vez, los empleados limpien y desinfecten las superficies de alto contacto y el siguiente proveedor pueda ingresar a las instalaciones.
- ☐ Limite el número de entradas para poder administrar el flujo de tránsito que ingresa al edificio y facilitar las pruebas de detección de salud.
- ☐ En la medida de lo posible, designe las entradas/salidas para clientes y entradas/salidas separadas para los empleados.

**Equipo de protección**

*Requisitos*

- ☐ Asegúrese de que todo el personal utilice coberturas faciales en todo momento y que el personal practique la higiene de manos y use barreras simples para manos de acuerdo con los códigos sanitarios locales y estatales.
  - Si los empleados usan guantes durante las actividades de preparación no alimentarias, asegúrese de que se cambien los guantes con frecuencia y aliéntelos a reemplazarlos cuando cambian de tarea (por ejemplo, de servir clientes a envolver cubiertos).
  - Si los empleados no usan guantes, asegúrese de que se laven las manos con agua y jabón o usen desinfectante de manera frecuente.
- ☐ Asegúrese de que los empleados que limpian las mesas se laven las manos con agua y jabón y, si usan guantes, que los reemplacen antes y después de limpiar las mesas.
- ☐ Proporcione coberturas faciales aceptables a los empleados sin costo para ellos.
- ☐ Solo permita la entrada de clientes al establecimiento si usan coberturas faciales aceptables; siempre y cuando el cliente tenga más de 2 años y tenga la capacidad médica de tolerar coberturas.
- ☐ Exija a los clientes que utilicen coberturas faciales mientras no estén sentados en una mesa (por ejemplo, mientras esperan para retirar alimentos, realizan un pedido en la mesada/ventana, caminan hacia/desde la mesa, caminan hacia/desde el baño).

- ☐ Limpie, reemplace y prohíba compartir las coberturas faciales. Consulte la guía de CDC para obtener más información.
- ☐ Capacite a los empleados sobre cómo ponerse, sacarse, limpiar (según corresponda) y desechar el EPP.

*Mejores prácticas recomendadas*

- ☐ Una vez que estén sentados en la mesa, aliente a los clientes (mas no exija) a que usen coberturas faciales cuando interactúan con el personal o cuando no estén comiendo o bebiendo.

**Sistemas de filtrado de aire y ventilación**

*Requisitos*

- ☐ En el caso de los establecimientos con sistemas de manejo de aire centralizado, asegúrese de que el sistema de filtración HVAC cumple con la filtración de mayor calificación y que sea compatible con los filtros y los sistemas de manejo de aire que están instalados. Como mínimo debe ser MERV-13, un equivalente o superior (por ejemplo: HEPA), según corresponda. Esto debe estar documentado por un técnico, profesional o empresa certificado por HVAC, un profesional certificado por ASHRAE, un profesional de puesta en servicio retroactiva (*retrocomissioning*) o un ingeniero de construcción profesional con licencia en Nueva York.
- ☐ En el caso de los establecimientos con sistemas de manejo de aire centralizado que no puedan manejar el nivel de filtración mínimo que se menciona anteriormente (es decir: MERV-13 o superior), contrate a un técnico, profesional o empresa certificado por HVAC, un profesional certificado por ASHRAE, un profesional de puesta en servicio retroactiva (*retrocomissioning*) o un ingeniero de construcción profesional con licencia en Nueva York para que certifique y documente que el sistema de filtración que está instalado actualmente no es compatible con el nivel mínimo de filtración mencionado anteriormente (es decir: MERV-13 o superior) o que el sistema de manejo no podría desempeñar la calefacción o refrigeración mínimas que podría brindar en otras circunstancias antes de la emergencia por la COVID-19 en caso de instalarse un sistema de filtración de un grado tan alto.
    - Retenga esa documentación para que los funcionarios del Departamento de Salud estatal o local la revisen y para poder operar con una calificación de filtración menor con ventilación adicional y protocolos de mitigación de filtración.
    - Los establecimientos con sistemas de manejo del aire centralizado que no tengan la capacidad de cumplir con la calificación de filtración MERV-13 p superior deben adoptar ventilación adicional o protocolos de mitigación de filtración según CDC y ASHRAE, entre los que se incluyen los siguientes:
        - Realice una puesta en servicio retroactiva de los sistemas centrales, como así también pruebas, balanceo y reparaciones que sean necesarias;
        - Aumente las tasas de ventilación y de ventilación de aire exterior en la medida que sea posible;
        - Mantenga los sistemas en funcionamiento por una mayor cantidad de horas, especialmente por varias horas a diario antes y después de la ocupación;

- Desactive la ventilación controlada a demanda y mantenga los sistemas que aumentan el suministro de aire fresco;
- Mantenga una humedad relativa entre el 40 y el 60 % donde sea posible;
- Abra las compuertas de aire exterior para reducir o eliminar la recirculación en la medida de los posible;
- Selle los bordes del filtro para limitar los desvíos;
- Inspeccione los sistemas y filtros de forma regular para garantizar que funcionan de manera adecuada y que los filtros están instalados, gozan de buen mantenimiento y no han superado el límite de vida útil;
- Abra las ventanas en la medida que sea posible sostener la seguridad y la comodidad de los ocupantes;
- Instale irradiación germicida ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) que esté adecuadamente diseñada y desplegada para desactivar las partículas de virus de transmisión aérea; o
- Use limpiadores de aire portátiles (por ejemplo, unidades HEPA eléctricas) y considere las unidades que ofrecen la mejor tasa de cambio de aire en un nivel de desempeño adecuado y que no generan subproductos dañinos.

☐ En el caso de los establecimientos que no tienen sistemas de manejo de aire centralizado o que no pueden controlar esos sistemas, adopte protocolos de mitigación de filtración de aire según las recomendaciones de CDC y ASHRAE, las cuales incluyen las siguientes:

- Inspeccione regularmente todos los sistemas de ventilación de las habitaciones (por ejemplo: unidades en ventanas y paredes) para asegurarse de que están funcionando bien y que los filtros están bien instalados, gozan de buen mantenimiento y no han superado el límite de vida útil.
- Mantenga los sistemas de ventilación de todas las habitaciones en funcionamiento por una mayor cantidad de horas, especialmente por varias horas a diario antes y después de la ocupación;
- Instale sistemas de ventilación en las habitaciones para maximizar la entrada de aire fresco, encienda los ventiladores de turbina a baja velocidad y que estos no apunten a los ocupantes en la medida de lo posible;
- Mantenga una humedad relativa entre el 40 y el 60 % donde sea posible;
- Abra las ventanas en la medida que sea posible sostener la seguridad y la comodidad de los ocupantes;
- Instale ventiladores de techo para llevar el aire hacia arriba, lejos de los ocupantes, si fuera posible;
- Priorice los ventiladores de ventana para evacuar el aire del interior;
- Evite el uso de ventiladores que solo hacen recircular el aire o que solo hacen que entre aire a una habitación y no ofrecen evacuación de aire;
- Instale irradiación germicida ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) que esté adecuadamente diseñada y desplegada para desactivar las partículas de virus de transmisión aérea; o
- Use limpiadores de aire portátiles (por ejemplo, unidades HEPA eléctricas) y considere las unidades que ofrecen la mejor tasa de cambio de aire en un nivel de desempeño adecuado y que no generan subproductos dañinos.

*Mejores prácticas recomendadas*

- ☐ Abra las compuertas de aire exterior para reducir o eliminar la recirculación en la medida de los posible;
- ☐ Sellar los bordes del filtro para limitar los desvíos;
- ☐ Inspeccione regularmente todos los sistemas y filtros para asegurarse de que están funcionando bien y que los filtros están bien instalados, gozan de buen mantenimiento y no han superado el límite de vida útil;
- ☐ Abra las ventanas en la medida que sea posible sostener la seguridad y la comodidad de los ocupantes;
- ☐ Instale irradiación germicida ultravioleta (UVGI, por sus siglas en inglés) que esté adecuadamente diseñada y desplegada para desactivar las partículas de virus de transmisión aérea; o
- ☐ Use limpiadores de aire portátiles (por ejemplo, unidades HEPA eléctricas) y considere las unidades que ofrecen la mejor tasa de cambio de aire en un nivel de desempeño adecuado y que no generan subproductos dañinos.

**Higiene y limpieza**

*Requisitos*

- ☐ Cumpla con los requisitos de higiene, limpieza y desinfección de los Centros para la Prevención y el Control de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y el Departamento de Salud (Department of Health, DOH) y lleve un registro que documente la fecha, la hora y el alcance de la limpieza.
- ☐ Proporcione y mantenga estaciones de higiene de manos, que incluyan jabón, agua caliente y toallas de papel desechables para lavarse las manos, como así también un desinfectante para manos a base de alcohol al 60 % o más para las áreas donde no sea posible o práctico lavarse las manos. Proporcione desinfectante de manos en las áreas de alto contacto.
- ☐ Limpie y desinfecte con regularidad el establecimiento y hágalo con más frecuencia en las áreas de alto riesgo que usan varias personas y las superficies de contacto frecuente (por ejemplo, baños). La limpieza y desinfección debe ser rigurosa y constante y debe realizarse, como mínimo, después de cada turno, todos los días o de manera más frecuente si es necesario.
- ☐ Asegúrese de que el equipo se limpie y desinfecte con regularidad con desinfectantes registrados, lo que incluye, como mínimo, cada vez que los empleados cambian de estación de trabajo. Consulte los productos del Departamento de Conservación Ambiental (Department of Environmental Conservation, DEC) identificados por la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) como eficaces contra la COVID-19.
- ☐ Realice verificaciones y evaluaciones previas de los sistemas de cocina para garantizar un entorno seguro y saludable.
- ☐ Reduzca las ocasiones en que el personal de cocina comparte el equipo (por ejemplo: cuchillos, cacerolas, paños o toallas), cuando sea posible.
- ☐ No ofrezca dispositivos (por ejemplo: timbres) a los clientes a menos que los haya limpiado y desinfectado minuciosamente entre cada uso.

- ☐ Prohíba a los empleados compartir alimentos y bebidas entre ellos, aliéntelos a traer sus alimentos desde el hogar, reserve un espacio adecuado para que cumplan con el distanciamiento mientras comen. Si lo empleados comen en el área interior en una mesa que está normalmente reservada para el uso de clientes, pueden quitarse la cobertura facial mientras comen o beben, pero deben colocarse las mascarillas si se ponen de pie o se alejan de la mesa. En este caso, se contabilizará a los empleados como parte del 25 % de esa área de comidas. Es posible no permitir que los empleados coman en áreas del restaurante que no sean públicas
- ☐ Venta para llevar y entrega a domicilio:
  - Proporcione estaciones de higiene de manos para los clientes que esperan retirar su comida o bebida;
  - Asegúrese de que el personal se lave las manos con agua y jabón o use desinfectante para manos; si usa guantes, que los reemplace con regularidad; y
  - Si el retiro/entrega a domicilio es en un lugar cerrado, asegúrese de abrir las ventanas/puertas para permitir la ventilación.
- ☐ Asegúrese de que todos los condimentos se proporcionen directamente a los clientes en envases desechables de uso único o envases reutilizables que se limpian/desinfectan con regularidad.
- ☐ Si no se utilizan cartas desechables, limpie y desinfecte las cartas luego del uso de cada cliente.
- ☐ Utilice cubiertos preempaquetados o cubiertos preenvueltos. Los cubiertos deben envolverse previamente usando mascarillas y guantes. No se permite entregar pajillas para beber o mondadientes sin envoltura.
- ☐ En caso de que los productos desinfectantes representen un peligro o degraden materiales o maquinaria, coloque estaciones de higiene de manos para que se usen en las transiciones u ofrezca guantes descartables o limite el número de empleados que usan esa maquinaria.

*Mejores prácticas recomendadas*

- ☐ Desaliente a los empleados que preparan los alimentos a cambiar o ingresar a estaciones de trabajo entre sí durante los turnos, a menos que se limpien o desinfecten adecuadamente.
- ☐ Se recomienda el uso de dosificadores de desinfectante de manos libres.
- ☐ Proporcione a los clientes una carta desechable impresa de uso único o exhiba la carta en pizarras blancas/pizarrones/televisores/proyectores, cuando sea posible.
- ☐ Aliente a los clientes a ver la carta en línea (por ejemplo, en su propio teléfono inteligente o dispositivo electrónico), si es posible.

**Comunicación**

*Requisitos*

- ☐ Confirme que ha revisado y comprende las pautas para la industria emitidas por el Estado y que las implementará.
- ☐ Publique en un lugar visible para los empleados y clientes dentro y fuera del restaurante lo siguiente:

- La cantidad de clientes que constituyen una capacidad del 25% del establecimiento; y
- El número de teléfono y texto para denunciar infracciones: los individuos que observen infracciones pueden denunciar los problemas al llamar al 833-208-4160 o enviar "VIOLATION" (INFRACCIÓN) al 855-904-5036.

☐ Elabore un plan de comunicación para los empleados, proveedores y clientes que incluya instrucciones, capacitación, señalización y un medio habitual para proporcionar información.

*Mejores prácticas recomendadas*

☐ Utilice anuncios de audio, mensajes de texto o avisos en pantallas para comunicarse con los clientes que esperan un pedido/sentarse.

**Examen de salud**

*Requisitos*

☐ Solicite al personal y a los clientes que realicen un control de temperatura antes de llegar o al llegar al establecimiento. No se debe permitir la entrada a cualquier individuo con una temperatura superior a los 100.0°F, ya sea un empleado o cliente. Los controles de temperatura deben realizarse según las pautas de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades en el Empleo de Estados Unidos o del DOH.

☐ No lleve registros de los datos de salud de los empleados o los clientes (por ejemplo: los datos de la temperatura exacta de un individuo), pero sí puede llevar registros para confirmar que los individuos realizaron el examen de salud (por ejemplo: pasó/no pasó, autorizado/no autorizado).

☐ Además de los controles de temperatura necesarios que se mencionan anteriormente, implemente prácticas de exámenes de salud diarias entre los empleados y, cuando sea posible, entre los proveedores. Tales exámenes no deben ser obligatorios para los clientes y el personal de entregas a domicilio.

☐ En el examen de salud, se deben hacer las siguientes preguntas como mínimo: (1) síntomas de COVID-19 en los últimos 14 días, (2) prueba de diagnóstico de COVID-19 positiva en los últimos 14 días, (3) contacto estrecho con un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 en los últimos 14 días; y (4) viaje dentro de un estado con transmisión comunitaria significativa de COVID-19 por más de 24 horas en los últimos 14 días.

☐ Consulte la asesoría de viajes de DOH para obtener la información más actualizada sobre los estados con mayor proliferación de COVID19 y los requisitos de cuarentena.

☐ No debe permitir que ningún individuo que obtenga resultados positivos en la prueba de detección de síntomas de la COVID-19 ingrese al establecimiento.

☐ Designe un punto central de contacto para confirmar que se han revisado todos los cuestionarios y para que los individuos informen si presentan síntomas más tarde.

☐ Solicite que al menos una persona de cada grupo de clientes firme al entrar al establecimiento (o que lo haga antes mediante firma remota) y que proporcione su nombre completo, dirección y número de teléfono para que sus datos puedan usarse en los esfuerzos para el rastreo de contactos.

*Mejores prácticas recomendadas*

- ☐ Usar cámaras térmicas sin contacto en las entradas de los edificios para identificar a personas que posiblemente presentan síntomas y dirigirlas a un área para un examen secundario para que completen un examen de seguimiento.
- ☐ Prevenga que los empleados interactúen en contacto cercano o próximo antes de completar el examen de salud.
- ☐ Las personas que llevan a cabo los exámenes de salud deben estar capacitadas por individuos identificados por el empleador y que estén familiarizados con los protocolos de CDC, DOH y OSHA.
- ☐ Mantenga un registro de cada persona, incluyendo a los empleados y vendedores, que pueden haber estado en contacto cercano o próximo con otros individuos en el sitio o área de trabajo (sin incluir a los clientes y los servicios de entrega llevados a cabo mediante EPP o un medio que no requiera contacto). De esta forma, se pueden identificar, rastrear y notificar todos los contactos en caso de que un individuo sea diagnosticado con COVID-19.
- ☐ Consulte las guías del DOH respecto de los protocolos y las políticas para los empleados que pretenden regresar a trabajar después de un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 o después de que un empleado tuvo contacto cercano o próximo con una persona con COVID-19.

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