

Reapertura de la ciudad de Nueva York: Lista de verificación para los restaurantes que ofrecen servicios de comida para llevar, entrega a domicilio y al aire libre

Actualmente, los restaurantes de la Ciudad de Nueva York (NYC) pueden ofrecer servicios de comida para llevar y entrega a domicilio y al aire libre. Una vez que NYC avance a la Fase Tres, los restaurantes podrán agregar servicios de mesa en lugares cerrados. Aún no tenemos la fecha de cuándo entraríamos en Fase Tres.

Los restaurantes deben respetar los [requisitos](#) del Estado de Nueva York (NYS) y [confirmar su cumplimiento](#). Antes de abrir, debe elaborar un [plan de seguridad](#) e implementarlo en el lugar.

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” (Funcionamiento de un restaurante) para más información.

Recuerde que aún hay transmisión comunitaria de la COVID-19 en la Ciudad de Nueva York. Tenga en cuenta estas cuatro acciones más importantes para prevenir la transmisión de la COVID-19:

- **Quédese en su casa si está enfermo:** Quédese en su casa si está enfermo a menos que salga para recibir atención médica esencial (inclusive para las [pruebas de detección](#)) o realizar otros mandados esenciales.
- **Distanciamiento físico:** Mantenga una distancia de al menos 6 pies de otras personas.
- **Utilice una cobertura facial:** Proteja a las personas que están cerca de usted. Usted puede contagiar la enfermedad, incluso si no tiene síntomas, cuando tose, estornuda o habla. Una cobertura facial puede ayudar a reducir la transmisión de la COVID-19.
- **Practique una higiene de manos saludable:** Lávese las manos a menudo con agua y jabón o use un desinfectante para manos si el agua y el jabón no están disponibles; limpie a menudo las superficies que se tocan con frecuencia; evite tocarse la cara si no se ha lavado las manos; y cúbrase la tos y los estornudos con su manga, no con sus manos.

Antes de la reapertura

El Departamento de Salud de la Ciudad de Nueva York 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, que incluye los sistemas eléctrico, 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, inclusive 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 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 los [Lineamientos 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 [los sanitizantes y desinfectantes registrados por la Agencia de Protección Ambiental \(EPA, por sus siglas en inglés\)](#) eficaces contra la COVID-19.
- Vacíe los contenedores de hielo y lávelos, enjuáguelos y desinfectelos.
- 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 las [Mejores prácticas para detectar plagas en 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](#) del Estado de Nueva York. Asegúrese de consultar las [pautas detalladas](#), confirmar su cumplimiento y elaborar un [plan de seguridad](#) antes de empezar.

Distanciamiento social

Requisitos

- En espacios al aire libre, todas las mesas con asientos deben estar al menos a 6 pies de cualquier otra mesa, asiento, cliente o pasillo o paso peatonal.
- Asegúrese de que la capacidad interna se adapte a los clientes que necesiten ingresar/salir a través del espacio interno para acceder a sentarse afuera, los baños o el lugar para pagar y ocúpese de que ingresen/egresen de manera que cumplan con el distanciamiento social.

- Cierre para los clientes las áreas internas para sentarse y comer.
- Los empleados deben utilizar coberturas faciales en todo momento.
- Los clientes deben utilizar 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.
- Limite la capacidad al aire libre a la cantidad de mesas que puedan disponerse de manera adecuada y segura, de modo que cada mesa esté, como mínimo, a 6 pies de distancia de otra.
- Cuando no sea posible el distanciamiento social entre las mesas, coloque barreras físicas entre ellas.
- Las personas de una misma mesa deben ser miembros del mismo grupo (pero pueden ser de diferentes familias). La cantidad máxima por mesa es de 10 personas.
- Las mesas comunitarias están permitidas solo si se puede mantener una distancia mínima de 6 pies entre los grupos.
- Señalice claramente el espacio de 6 pies en las filas de clientes que esperan para pedir, retirar comida, están sentados o usar el baño y en cualquier lugar de pago o de retiro de comida.
- En la medida de lo posible, designe las entradas/salidas para clientes y entradas/salidas separadas para los empleados.
- Siempre que sea posible, limite las reuniones en persona (por ejemplo, reuniones de personal).
- Establezca áreas designadas para retiros y/o entregas de proveedores a domicilio, y limite el contacto dentro de lo posible.

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).
- Prohíba el uso de espacios pequeños (por ejemplo, congeladores, salas de almacenamiento) por más de una persona por vez.
- Modifique el uso y/o limite la cantidad de estaciones de trabajo/áreas para sentarse de los empleados para mantener una distancia de 6 pies.
- 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 todo su turno (por ejemplo, ensaladas o parrilla o postres).
- 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. Reduzca el tránsito a pie en ambas direcciones al usar una cinta o letreros con flechas en pasillos, corredores o espacios estrechos.
- Aliente a los clientes a esperar en su automóvil o afuera 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.
- Permita que los clientes pidan la comida antes de llegar y aliente a los clientes a realizar reservas para sentarse a comer.
- Garantice un proceso individual para proveedores, donde el proveedor entregue un producto por vez, los empleados desinfecten las superficies de alto contacto y el siguiente proveedor pueda ingresar a las instalaciones.

Equipo de protección

Requisitos

- Bríndeles a los trabajadores coberturas faciales aceptables sin costo para los empleados y cuente con un suministro adecuado de coberturas en caso de que deban reemplazarse. Las coberturas faciales aceptables incluyen, entre otros, mascarillas de tela, (por ejemplo, bufandas elaboradas de forma casera con costura, de corte rápido) mascarillas quirúrgicas y protectores faciales.
- Limpie, reemplace y prohíba compartir las coberturas faciales. Consulte los lineamientos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC, por sus siglas en inglés) para obtener información adicional sobre las coberturas faciales de tela y otros tipos de equipo de protección personal (EPP) e instrucciones sobre su uso y limpieza.
- Capacite a los empleados sobre cómo colocarse (ponerse), quitarse (sacarse), limpiar (según corresponda) y desechar el EPP.
- Limite la posibilidad de compartir objetos (por ejemplo, utensilios de cocina, lapiceras/bloc de notas) y de tocar superficies de uso compartido (como perillas, teclados, pantallas táctiles); u ordéneles a los trabajadores que usen guantes cuando están en contacto con objetos de uso compartido o superficies de contacto frecuente; u ordéneles que practiquen una higiene de manos antes y después del contacto.
- Asegúrese de que todo el personal utilice coberturas faciales en todo momento y que practiquen una higiene de manos y usen 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 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 y desinfectar las mesas.

Mejores prácticas recomendadas

- Mantenga un suministro adecuado de coberturas faciales, mascarillas y otro EPP obligatorio en caso de que un trabajador deba reemplazarlo o si un proveedor necesita uno.
- Exija a los clientes que utilicen coberturas faciales mientras no estén sentados en una mesa (por ejemplo, mientras esperan para retirar, realizan un pedido en la mesada/ventana, caminan hacia/desde la mesa, caminan hacia/desde el baño).

- Aliente pero no exija a los clientes a usar coberturas faciales mientras están sentados en una mesa y no están comiendo y/o bebiendo.
- En los camiones restaurantes y puestos de concesión de comida donde no hay estaciones de agua potable, los empleados deben usar guantes o usar desinfectante para manos con regularidad y seguir cumpliendo con los requisitos locales, estatales y federales de higiene y manipulación de alimentos.

Higiene y limpieza

Requisitos

- Cumpla con los requisitos de higiene, limpieza y desinfección de CDC y el Departamento de Salud (DOH, por sus siglas en inglés) del Estado de Nueva York y lleve un registro que documente la fecha, la hora y el alcance de la limpieza.
- Proporcione y mantenga estaciones de higiene de manos, lo que incluye lavarse las manos con jabón, brindar agua caliente y toallas descartables de papel y un desinfectante para manos a base de alcohol al 60% o más para las áreas donde no sea posible lavarse las manos.
- Proporcione y aliente a los empleados a usar elementos de limpieza y desinfección para las superficies de uso compartido antes y después de usar estas superficies, seguido de higiene de manos.
- 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 (DEC, por sus siglas en inglés) identificados por la Agencia de Protección Ambiental (EPA) como eficaces contra la COVID-19.
- Limpie y desinfecte las áreas expuestas en caso de que se confirme que una persona tiene COVID-19. Esta limpieza y desinfección debe incluir, como mínimo, todas las áreas de gran circulación y las superficies de alto contacto.
- Antes de regresar a trabajar, realice verificaciones y evaluaciones previas de los sistemas de cocina para garantizar un entorno seguro y saludable.
- Prohíba el uso de dispositivos (por ejemplo, un timbre) para dar alerta a los clientes de que su mesa o pedido está listo, a menos que dichos dispositivos se limpien y desinfecten de manera exhaustiva entre cada uso.
- Para llevar/entrega a domicilio:
 - Proporcione estaciones de higiene de manos para los clientes que esperan retirar su comida y/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.
 - 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.

Mejores prácticas recomendadas

- En la medida de lo posible, aumente la ventilación de aire del exterior (por ejemplo, abriendo ventanas y puertas) al mismo tiempo que mantiene las precauciones de seguridad.
- Desaliente a los empleados que preparan los alimentos a cambiar/ingresar a estaciones de trabajo entre sí durante los turnos, a menos que se limpien/desinfecten adecuadamente.
- Proporcione a los clientes una carta desechable impresa de uso único y/o exhiba la carta en pizarras blancas/pizarrones/televisores/proyectores.
- Aliente a los clientes a ver la carta en línea (por ejemplo, en su propio teléfono inteligente o dispositivo electrónico), si es posible.
- Ponga a disposición desinfectante para manos en todas las áreas de alto contacto (por ejemplo, fuera de los baños) y colóquelo en lugares prácticos, como entradas, salidas y sectores de caja. En la medida de lo posible, instale dispensadores sin contacto de desinfectante para manos.

Comunicación

Requisitos

- Confirme que ha revisado y comprende las pautas para la industria emitidas por el Estado y que las implementará.
- Publique letreros para recordarles a los empleados y clientes que deben respetar la higiene adecuada, las normas de distanciamiento social, el uso adecuado de EPP y los protocolos de limpieza y desinfección.
- Notifique de inmediato al departamento de salud local y del Estado si un trabajador mantuvo contacto cercano con otras personas y dio positivo para la COVID-19.
- Colabore con el rastreo de contactos, lo que incluye avisar a posibles contactos en el lugar de trabajo y mantenga la confidencialidad que exigen las regulaciones y las leyes federales y estatales.
- Publique de manera visible planes de seguridad completos en el sitio.

Mejores prácticas recomendadas

- Utilice anuncios de audio, mensajes de texto o avisos en pantallas para comunicarse con los clientes que esperan un pedido/sentarse.
- Implemente un plan de comunicación para los empleados, proveedores y clientes que incluya un medio de comunicación permanente para brindar información actualizada.

Pruebas de detección

Requisitos

- Los empleados que están enfermos deben quedarse en su casa o regresar a su casa si se enferman en el trabajo.
- Implemente prácticas diarias de pruebas de detección médicas de sus empleados y, en la medida de lo posible, proveedores, pero no podrán ser obligatorias para los clientes ni el personal de entregas a domicilio (por ejemplo, cuestionarios, control de temperatura) para los empleados y pregúnteles si (1) han tenido algún síntoma de COVID-19 en los últimos 14 días; (2) han dado positivo a la COVID-19 en los últimos 14 días; y/o (3) han estado en contacto cercano en los últimos 14 días con un caso confirmado o sospechoso de COVID-19.
- Consulte las guías del DOH del Estado de Nueva York 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.
- Los establecimientos no pueden obligar a los clientes a completar una prueba de detección médica ni brindar información de contacto.
- El personal que realice las pruebas de detección debe ser entrenado por personas identificadas por el empleador que estén familiarizadas con los protocolos de CDC, DOH de NYS y la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA, por sus siglas en inglés) y debe usar el EPP adecuado, lo que incluye, como mínimo, una cobertura facial.
- Identifique a una persona como punto de contacto para que los trabajadores le informen si tienen síntomas relacionados con la COVID-19, según se indica en el cuestionario.

Mejores prácticas recomendadas

- Prevenga que los empleados interactúen en contacto cercano o próximo entre sí antes de completar la prueba de detección (por ejemplo, realizar una prueba de detección de forma remota).
- Los controles de temperatura diarios también se pueden llevar a cabo según las pautas de la Comisión para la Igualdad de Oportunidades Laborales o del DOH del NYS.
- Mantenga un registro de todas las personas, incluidos los trabajadores y los proveedores, que puedan tener contacto cercano o próximo con otras personas en el lugar de trabajo o en el área, de manera de poder identificar, rastrear y notificar a todos los contactos en caso de que se le diagnostique COVID-19 a un trabajador; no incluye a los clientes y las entregas que se realizan con el EPP adecuado o a través de medios sin contacto.
- Dé la opción a los clientes de brindar información de contacto para poder registrarlos y contactarlos para hacer el rastreo de contactos.

El Departamento de Salud de NYC puede cambiar las recomendaciones a medida que evolucione la situación.

6.21.20