

ETAPA 3: PROTOCOLOS PARA BARES, CERVECERÍAS, BODEGAS Y DESTILERÍAS

Después de que se cumplan todos los criterios

30 de mayo - 12 de junio ***

Los establecimientos que planean abrir en la Etapa 3 deben tener un plan para mitigar el riesgo de propagación del virus que causa COVID-19.

Aunque no es necesario presentar los planes para su revisión o aprobación, deben cumplir con los requisitos vigentes y requisitos aplicables de licencia y disponibles bajo petición. Actividades de clubes nocturnos que involucran contacto físico cercano (por ejemplo, bailar y el hacinamiento frente a un escenario, etc.) en los bares con de ese estilo, no se permitirá hasta la Etapa 4.

BARES, CERVECERIAS, BODEGAS Y DESTILERAS DEBEN USAR LOS SIGUIENTES PROTOCOLOS COMO ORIENTACIÓN EN SUS PLANES DE APERTURA EN LA ETAPA 3

Establecer protocolos para mantener seis pies de distancia física entre empleados y clientes. Las consideraciones incluyen:

- Limite la ocupación al 50 por ciento de la capacidad, si necesario, para mantener seis pies de distancia física
 - Considere establecer un número máximo de personas por pie cuadrado para mantener los requisitos de distanciamiento físico (ver ejemplo de cálculos en la sección de Recursos)
- Separe las mesas apropiadamente para mantener a los clientes a seis pies separados mientras está sentado y mientras entra y sale de las sillas
- Eliminar el uso de áreas de espera
- Prohibir el sentarse en el mostrador y/o el asiento del bar a menos que el lugar este frente a una ventana o pared y/o al menos seis pies de distancia se mantenga entre las partes mientras está sentado
- Prohibir pedidos en los mostradores y/o bares de bebidas o comida; sirva la bebida o comida en las mesas
 - Si esto no es posible, considere el distanciamiento apropiado y las medidas de protección para sus

empleados (por ejemplo, uso de protectores de estornudos, marcas de distanciamiento en el piso, pedidos electrónicos, etc.)

- Asegúrese de que los empleados y clientes mantengan al menos una distancia de seis pies cuando espera en la cola para entrar al establecimiento
 - Para establecimientos que utilizan empleados para verificar identificación o cobrar cargos de cobertura, límite su exposición requiriendo revestimientos faciales y guantes; asegurarse de que los clientes que estén en la fila estén esperando al menos seis pies de distancia
- Prohibir eventos en vivo y otros entretenimientos que puedan crear una congregación de clientes alrededor del entretenimiento (por ejemplo, bailar, pararse o brincar agresivamente en frente del escenario)
 - Si se puede mantener la distancia y puede ventilar adecuadamente la proporcionado en el establecimiento, el entretenimiento puede considerarse, pero bailar y estar de pie frente al entretenimiento (actividades de discoteca) no están permitidas hasta la Etapa 4

Establecer protocolos para reducir el riesgo de propagación del virus COVID-19 al capacitar a los empleados en procedimientos de limpieza y desinfección, y medidas de protección. Considera lo siguiente:

- Dedicar a ciertos miembros del personal a la desinfección de superficies de alto contacto en todo el establecimiento y desinfección de mesas entre fiestas
- Abstenerse de usar vajilla preestablecida si se sirve comida
- Abstenerse de bebidas que puedan rellenar
- Asegúrese de que las copas y botellas o los contenedores reutilizables se limpian antes de rellenar
- Verifique que las lavadoras estén funcionando en la temperaturas de lavado y enjuague requeridas y con el desinfectantes apropiados cada día
- Exigir a todos los empleados en contacto con clientes que usen guantes y cubiertas faciales de tela durante su turno y cambiar los guantes después de tocar los artículos del cliente
- Asegúrese de desinfectar con frecuencia las mesas de billar, tableros de barajar, dardos, tirar bolsas y otros juegos usado y si esto no es posible considere eliminar su uso
- Actualizar la política de enfermedad de los empleados y proporcionar la formación del COVID-19 al personal. Las consideraciones pueden incluir:
- Monitorear la salud de los empleados.
 - Examine a los empleados para detectar fiebre y síntomas antes cada turno
 - Verifique la temperatura con termómetro sin contacto; si no hay fiebre; que viene siendo una temperatura mayor a 100.4 ° F, o los síntomas de COVID-19 están presentes, se requieren que el trabajador

se autocontrole e informe los síntomas al inicio de su turno

- Informar al personal sobre cuándo deben quedarse en casa o cuando deben dejar el trabajo debido a enfermedad
- Asegúrese de que exista un procedimiento para contactar su distrito local de salud pública si un empleado es diagnosticado con COVID-19

Identificar otras medidas para reducir las exposiciones a COVID-19 como:

- Coloque letreros en la puerta o ventana que indiquen que cualquier cliente que tenga fiebre u otros síntomas de COVID-19, deben abstenerse de entrar
- Limite la cantidad de usuarios en la instalación al mismo tiempo
- Dirigir el flujo de tráfico en el establecimiento a maximizar el espacio entre personas (por ejemplo, líneas marcadas en el piso)
- Use señales y barreras de protección para limitar el movimiento y mantener distanciamiento
- Limite el contacto de empleados y usuarios utilizando métodos de pago sin contacto cuando sea posible
- Mantenga cabinas de fotos u otras atracciones novedosas cerrado (si corresponde)
- Use personal de observación para asegurarse del distanciamiento y que se siguen los procedimientos de desinfección
- Dedicar al personal a mantener el saneamiento de las superficies de alto contacto
- Elimine los refrigerios y el agua de autoservicio
- Cerrar fuentes de agua potable



ETAPA 3: PROTOCOLOS PARA BARES, CERVECERÍAS, BODEGAS Y DESTILERÍAS

Después de que se cumplan todos los criterios

30 de mayo - 12 de junio ***

- Crear ambiente de sonidos bajos para evitar que las personas tengan que hablar en voz alta, gritar o inclinarse cerca del oído
- Mejore la ventilación, si es posible, abriendo ventanas y puertas
- Calculadora para estimar el número máximo de personas por metro cuadrado: [https://www.banquettablespro.com/calculadora de espacio social de distanciamiento](https://www.banquettatablespro.com/calculadora-de-espacio-social-de-distanciamiento)

Recursos:

- Administración de Alimentos y Medicamentos. Seguridad alimentaria y enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en: <https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/foodsafety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19>
- Asociación Nacional de Restaurantes. Guía de Reapertura COVID-19 <https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf>
- Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Orientación Provisional para empresas y empleadores para planificar y responder a la enfermedad por coronavirus 2019 (COVID-19): <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html>
- Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Orientaciones de Reapertura para la limpieza y desinfección de espacios públicos, lugar de trabajo, negocios, escuelas y hogares: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopenguidance.html>
- Centros de Control y Prevención de Enfermedades. Orientación sobre Desinfección: <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facilities.html>
- Lista de la Agencia de Protección Ambiental de COVID-19 desinfectantes efectivos: <https://www.epa.gov/pesticideregistration/lista-n-desinfectantes-uso-contra-sars-cov-2>

*** Las fechas son objetivos estimados