

Los establecimientos que planean abrir en la Etapa 4 o continuar en la Etapa 4 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 de licencia existentes y aplicables y estar disponibles a pedido. Las actividades de clubes nocturnos que no estaban permitidas en la Etapa 3 pueden reanudarse en la Etapa 4. Mientras que las actividades de clubes nocturnos, como bailar, no se prestan inherentemente al distanciamiento físico, se debe priorizar la seguridad de los empleados, y se debe practicar el distanciamiento físico y el saneamiento para el alcance posible en el contexto de la siguiente orientación.

BARRAS, CERVECERÍAS, BODEGAS, DESTILERAS Y CLUBES NOCTURNOS DEBEN UTILIZAR LOS SIGUIENTES PROTOCOLOS COMO ORIENTACIÓN PARA QUE SUS PLANES OPEREN EN LA ETAPA 4.

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

- Limite la ocupación según sea necesario, para mantener un distanciamiento físico de seis pies
 - Considere establecer un número máximo de personas por pie cuadrado para mantener los requisitos de distanciamiento físico (consulte la calculadora de ejemplo en la sección Recursos)
- Separe las mesas apropiadamente para mantener a los clientes a seis pies de distancia mientras están sentados y mientras entran y salen de las sillas.
- Eliminar el uso de áreas de espera de pie.
- Separe los asientos en los mostradores y bares al menos a seis pies de distancia entre las partes mientras están sentado
- Prohibir pedidos en mostradores y bares y servir bebidas y comida en las mesas.
 - Si esto no es factible, considere medidas apropiadas de distanciamiento y protección para la seguridad de los 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 esperen en la fila para ingresar al establecimiento
 - Para los establecimientos que usan empleados para verificar la identificación o cobrar los cargos de cobertura, limite la exposición de los empleados al exigir guantes y cubiertas faciales; Asegúrese de que los clientes que estén en la fila estén esperando al menos a seis pies de distancia
- Si se ofrece entretenimiento en vivo y de otro tipo, eso puede crear una congregación de clientes alrededor del entretenimiento (por ejemplo, bailar o pararse frente al escenario) considere la posibilidad de proporcionar una barrera entre los clientes y el entretenimiento para mantener al menos una distancia de seis pies

Establecer protocolos para reducir el riesgo de propagación del virus COVID-19 capacitando 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 la desinfección de mesas entre las partes.
- Abstenerse de usar vajilla preestablecida si se sirve comida
- Abstenerse de bebidas que se puedan rellenar
- Asegúrese de que los cubiertos y los recipientes rellenables o reutilizables estén limpios antes de volver a llenarlos.
- Verifique que las lavadoras estén funcionando a las temperaturas de lavado y enjuague requeridas y con los desinfectantes apropiados cada día.
- Requerir que todos los empleados en contacto con los clientes usen guantes y cubiertas faciales de tela durante su turno y se cambien los guantes después de tocar los artículos del cliente
- Asegúrese de desinfectar con frecuencia las mesas de billar, barajas, dardos, lanzamiento de bolsas y otros juegos que se utilicen, y si esto no es posible, considere eliminar su uso.
- Actualizar la política de enfermedad de los empleados y proporcionar capacitación al personal de COVID-19.
- Monitorear la salud de los empleados. Las consideraciones pueden incluir:
 - o Examine a los empleados para detectar fiebre y síntomas antes de cada turno
 - Verifique la temperatura con un termómetro sin contacto; si no hay fiebre, que es una temperatura mayor a 100.4 ° F, o síntomas de COVID-19 están presentes, requieren a los trabajadores auto monitorearse e informar el inicio de síntomas durante su turno
 - o Informar al personal sobre cuándo deben

quedarse en casa o cuando deben dejar el trabajo debido a enfermedad

- o Asegúrese de que exista un procedimiento para contactar su distrito local de salud pública si un empleado es diagnosticado con COVID-19

Identifique otras medidas para reducir la exposición al COVID-19, tales como:

- Coloque letreros en la puerta o ventana que indiquen que cualquier cliente, que tenga fiebre u otros síntomas de COVID-19, debe abstenerse de ingresar.
- Proporcione señalización en todo el establecimiento para recordar a los clientes que practiquen el distanciamiento físico y la higiene adecuada de las manos.
- Ponga a su disposición desinfectante de manos en todo el establecimiento.
- Limite la cantidad de usuarios en la instalación al mismo tiempo
- Dirija el flujo de tráfico en el establecimiento para maximizar el espacio entre las personas (por ejemplo, líneas marcadas en el piso)
- Use señalización y protección de barrera para limitar el movimiento y mantener el distanciamiento.
- Limite el contacto de empleados y usuarios utilizando métodos de pago sin contacto cuando sea posible
- Mantenga cerrados los fotocabinas u otras atracciones de novedad (si corresponde)
- Utilice personal de observación para asegurarse de que se sigan los procedimientos de distanciamiento y desinfección.
- Dedicar al personal a mantener el saneamiento en las superficies de alto contacto.
- Elimine los refrigerios y el agua de autoservicio
- Cerrar fuentes de agua potable
- Cree atmosfera de sonidos bajos para evitar que las personas necesiten hablar en voz alta, gritar o acercarse para escuchar si no ofrecen entretenimiento en vivo
- Mejore la ventilación, si es posible, abriendo ventanas y puertas o ajustando el sistema HVAC

Recursos:

Administración de Alimentos y Medicamentos.
Inocuidad de los alimentos y la enfermedad del
coronavirus 2019 (COVID-19). Disponible en:
[https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/
food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19](https://www.fda.gov/food/food-safety-during-emergencies/food-safety-and-coronavirus-disease-2019-covid-19)

Asociación Nacional de Restaurantes. COVID-19
Orientación de
reapertura. [https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/
/COVID19- Reopen-Guidance.pdf](https://restaurant.org/Downloads/PDFs/business/COVID19-Reopen-Guidance.pdf)

Centros de Control y Prevención de Enfermedades.
Guía 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](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/guidance-business-response.html)

Centros de Control y Prevención de Enfermedades.
Orientación de reapertura para la limpieza y
desinfección de espacios públicos, lugares de trabajo,
empresas, escuelas y hogares: [https://
www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopen-
guidance.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/reopen-guidance.html)

Centros de Control y Prevención de Enfermedades.
Orientación sobre desinfección:
[https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/
disinfecting-building-facility.html](https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/disinfecting-building-facility.html)

Lista de la Agencia de Protección Ambiental de
desinfectantes efectivos COVID-19:
[https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-
disinfectants-use-against-sars-cov-2](https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2)

Calculadora para estimar el número máximo de personas
por metro cuadrado:
[https://www.banquettablespro.com/social-distancing-room-
space-calculator](https://www.banquettablespro.com/social-distancing-room-space-calculator)