



DESCRIPCIÓN GENERAL DE RESTAURANTES

En el siguiente marco, se detallan las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para el funcionamiento de **restaurantes**. Dichas recomendaciones operativas incorporan las [Normas de seguridad en el lugar de trabajo específicas del sector del estado federal de Massachusetts para los operadores de restaurantes](#) y se complementan con recomendaciones basadas en las guías de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y asociaciones de la industria con el objetivo de establecer prácticas óptimas para garantizar el distanciamiento social y disminuir el riesgo de contagio en los eventos, además de acondicionar los espacios físicos de trabajo para el regreso, preparar al personal y garantizar la continuidad de las operaciones.

Estas recomendaciones operativas se aplican a las operaciones permitidas tanto en restaurantes al aire libre como bajo techo durante la Fase 2 y Etapa 1 de la Fase 3 del Plan de reapertura gradual del estado federal de Massachusetts, y la ciudad de Boston podrá modificarlas en cualquier momento en la medida que cambien las Normas de seguridad en el lugar de trabajo del estado federal de Massachusetts y las guías de los CDC, o a partir del análisis u otra información de salud pública.

Si bien se permite el servicio de mesa bajo techo, se aconseja a los restaurantes estructurar sus operaciones de manera tal que presten el servicio de mesa al aire libre tanto como sea posible y que limiten rigurosamente el servicio de mesa bajo techo para garantizar el cumplimiento efectivo de los requisitos de distanciamiento social y, además, que limiten las actividades en espacios reducidos. Los restaurantes deben cumplir con estas normas de seguridad para brindar servicios de comida en todas las áreas del restaurante.

Estas recomendaciones operativas arrojan claridad para que las empresas de Boston sepan cómo operar en la ciudad, teniendo en cuenta sus características únicas de densidad, población y entorno construido. No obstante, las empresas deben cumplir en todo momento con las normas establecidas por el estado.

Todas las medidas tomadas para observar las normas del estado federal de Massachusetts y las recomendaciones de la ciudad de Boston también deben cumplir con las reglamentaciones de la Ley sobre Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act) y la Junta de Acceso Arquitectónico de Massachusetts (Massachusetts Architectural Access Board). Además de estas normas, los organizadores de eventos deben seguir cumpliendo con todos y cada uno de los

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



requisitos impuestos por las reglamentaciones, políticas, certificaciones y licencias locales, estatales y federales para sus establecimientos.

La observancia de estas recomendaciones garantizará una mayor salud y seguridad pública. La ciudad de Boston recomienda firmemente a las personas de poblaciones vulnerables, sobre todo a los adultos mayores y a quienes padecen enfermedades preexistentes, seguir evitando las salidas innecesarias y el uso de servicios no esenciales. La salud del personal es también un factor fundamental para que los restaurantes puedan abrir y atender a sus clientes de manera segura.

Aspectos importantes a tener en cuenta

- La reapertura de servicios aumentará el riesgo de propagación de COVID-19; por lo tanto, el objetivo es conocer, comunicar y controlar el riesgo de contagio.
- Los programas, los servicios y las industrias deberán sufrir modificaciones, en algunos casos importantes, durante varios meses o hasta que se desarrolle una vacuna o un tratamiento eficaz.
- Todos los planes deben incluir mecanismos para que los programas y servicios puedan volver a la fase anterior ante un eventual repunte de casos y muertes por COVID-19.
- Es fundamental que las comunicaciones y los mensajes dirigidos al público sean apropiados en términos lingüísticos y culturales.
- Las experiencias y necesidades de quienes se vean afectados en demasía serán desestimadas si no se las contempla expresamente en todos los planes.

NORMAS OBLIGATORIAS DEL ESTADO FEDERAL DE MASSACHUSETTS

Ninguna actividad realizada en restaurantes podrá tener lugar sin cumplir con estas normas de seguridad por la COVID-19. Estas normas se aplicarán, hasta que el estado las anule o modifique, a todas las empresas que tengan permitido operar, salvo cuando apliquen normas específicas del sector a una parte o a la totalidad de las actividades empresariales, en cuyo caso las empresas deberán observar dichas normas. El cumplimiento de estas normas es responsabilidad del propietario de la empresa:

- [Normas de seguridad en el lugar de trabajo específicas del sector de Massachusetts para restaurantes](#)

SERVICIO DE COMIDA AL AIRE LIBRE

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



NORMAS OBLIGATORIAS DEL ESTADO FEDERAL DE MASSACHUSETTS

- El servicio de mesa al aire libre hace referencia al servicio que se presta fuera del edificio del restaurante, como en una acera, patio, terraza, jardín, área de estacionamiento u otro espacio al aire libre.
 - Todo el espacio existente al aire libre (p. ej., patio o terraza) puede utilizarse como área para comer al aire libre siempre que se reconfiguren las mesas a fin de cumplir con todas las normas de seguridad y el distanciamiento social (ver abajo).
- El servicio de mesa al aire libre puede brindarse bajo sombrillas o toldos u otros elementos de protección similares siempre que al menos el 50 por ciento del perímetro del espacio para comer cubierto permanezca abierto y sin obstrucciones de ningún tipo de revestimientos o barreras en todo momento.

REQUISITOS OPERATIVOS DE LA CIUDAD DE BOSTON

- Todo establecimiento con licencia de la ciudad de Boston que desee utilizar un espacio al aire libre, y que actualmente no cuente con autorización conforme al acuerdo de licencia existente, debe recibir la aprobación de la Junta de Licencias de Boston.
 - Un establecimiento con licencia se define como un establecimiento que fue autorizado por la Junta de Licencias de la ciudad de Boston y tiene una licencia común válida de proveedor de alimentos y bebidas o licencia para la venta de bebidas alcohólicas.
 - Todas las aprobaciones se realizarán de manera temporaria y sin sentar precedentes debido a la crisis de salud pública por la COVID-19.
 - Todos los titulares de licencias a los que se les otorgue la ampliación temporaria deben cumplir con todas las normas, reglamentaciones, leyes, avisos y pautas establecidas por la ciudad, el estado y el gobierno federal, incluidos los requisitos de distanciamiento social.
 - Todos estos podrían ser modificados por las agencias respectivas en cualquier momento.
- A fin de prepararse para la solicitud de ampliación de un establecimiento con licencia a un espacio al aire libre, consulte el siguiente material:
 - [Guía para la ampliación hacia la propiedad pública al aire libre](#) (se incluyen documentos de muestra e imágenes)
 - [Guía para la ampliación hacia la propiedad privada al aire libre](#)



- Todos los establecimientos con licencia deberán cumplir el siguiente proceso para solicitar la aprobación de la ampliación:
 - Presentar el cuestionario inicial sobre una propuesta de ampliación temporaria del establecimiento con licencia hacia el espacio al aire libre.
 - Se recopilará información por parte del titular de la licencia para determinar si la propuesta de ampliación hacia la propiedad privada, pública o ambas es posible.
 - Las ampliaciones hacia la vía pública, ya sea aceras o calles, requieren la evaluación de múltiples departamentos con el objetivo de confirmar que al hacerlo también se garantizará la salud de clientes y empleados.
 - Después de la revisión inicial del cuestionario, la Junta de Licencias se comunicará por correo electrónico con los titulares de licencias para efectuar los pasos siguientes, que incluirá completar un segundo cuestionario.
 - ◇ Si se solicita un segundo cuestionario, el titular de la licencia deberá presentar lo siguiente:
 - Plan de seguridad
 - Plan de salud, seguridad y operaciones
 - Ficha técnica del fabricante o fotografías de las barreras deseadas
 - Copia del Certificado de Inspección
 - Constancia del derecho legal a ocupar el establecimiento (espacios privados)
 - Fotografías recientes de la propuesta del espacio de ampliación

MÁS INFORMACIÓN

En apoyo a los restaurantes, se encuentran disponibles los siguientes recursos y pautas adicionales para la seguridad.

Departamento de Trabajo de los EE. UU., Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (Occupational Safety and Health Administration, OSHA)

- [OSHA: Página web sobre COVID-19](#)
- [OSHA: Página web de pautas de aplicación](#)

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



Recomendaciones operativas para restaurantes de la ciudad de Boston: Fase 2
Fecha de publicación de la guía: 24 de julio de 2020

- [Hoja informativa de la OSHA](#): Protección de los trabajadores durante una pandemia

Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)

- [CDC: Recomendaciones para la limpieza y desinfección ambiental](#)
- [CDC: Guía provisoria para empresas y empleadores sobre la planificación y respuesta a las enfermedades del coronavirus](#) (actualizada el 3/21/20)

Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) de los EE. UU.

Lista de desinfectantes aprobados por la EPA:

- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

Departamento de Trabajo de los EE. UU.

Información sobre los derechos de licencia de los empleados:

- [Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus del Departamento de Trabajo](#)

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



LISTAS DE CONTROL PARA EL FUNCIONAMIENTO DE RESTAURANTES

Las siguientes normas de seguridad en el lugar de trabajo se clasifican en cuatro categorías diferentes que contemplan lo siguiente: espacio físico y distanciamiento social, administración y empleado, protocolos de higiene, limpieza y desinfección, y casos confirmados. Esta guía operativa se basa en las [Normas de seguridad en el lugar de trabajo específicas del sector del estado federal de Massachusetts para restaurantes](#), que se actualizaron el 6 de julio de 2020. *Nota: Los puntos que aparecen en negrita en las listas de control que siguen son normas establecidas por el estado federal de Massachusetts. Los puntos que no aparecen en negrita son normas adicionales que exige o recomienda la ciudad de Boston.*

LISTA DE CONTROL DE ESPACIO FÍSICO Y DISTANCIAMIENTO SOCIAL

La administración y los empleados de los restaurantes deben implementar modificaciones físicas y procedimientos para que haya distanciamiento social y todos los trabajadores y asistentes puedan cumplir con dicho distanciamiento. Los operadores de restaurantes también deben analizar la posibilidad de seguir las “Prácticas óptimas y recomendaciones” cuando corresponda y sea posible.

Requisitos obligatorios	Estado
Si bien se permite el servicio de mesa bajo techo, se aconseja a los restaurantes estructurar sus operaciones de manera tal que presten el servicio de mesa al aire libre tanto como sea posible y que limiten rigurosamente el servicio de mesa bajo techo para garantizar el cumplimiento efectivo de los requisitos de distanciamiento social y, además, que limiten las actividades en espacios reducidos.	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Los restaurantes deben cumplir con las siguientes normas de seguridad de distanciamiento social específicas del sector para brindar servicios de comida en todas las áreas del restaurante:</p> <ul style="list-style-type: none"> Las mesas deben estar ubicadas de manera que mantengan una distancia de al menos 6 pies de las otras mesas y áreas de alto tránsito peatonal (p. ej.: vías a los baños, entradas, salidas); las mesas podrán ubicarse más cerca unas de otras si se encuentran separadas por barreras sólidas o de protección (p. ej.: paredes estructurales o divisiones de plexiglás) de una altura mínima de 6 pies y se colocan entre las mesas y las áreas de alto tránsito peatonal. El tamaño del grupo que se sienta en una mesa no puede superar las seis personas. 	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



<ul style="list-style-type: none">● Los restaurantes no podrán permitir que los clientes se sienten en la barra; sin embargo, sujeto a los requisitos del código contra incendios y de construcción aplicable, se podrán reconfigurar las áreas del bar para incorporar mesas que cumplan con todos los requisitos de distanciamiento y demás requisitos dentro de estas normas de seguridad por la COVID-19.● Todos los clientes deben estar sentados; está prohibido el servicio de comida para clientes de pie (p. ej.: alrededor de las áreas del bar).● Los restaurantes podrán brindar servicio de entrega o recolección, pero se deben mantener todas las normas de seguridad sobre la separación de mesas, el tamaño del grupo y la higiene en todas las mesas al aire libre o bajo techo disponibles para los clientes que retiren su comida.● Se deben cerrar o quitar todos los demás servicios y áreas que no se empleen para el servicio de comida y bebida (p. ej.: pistas de baile, mesas de pool, áreas de juego, etc.) para evitar la aglomeración de clientes.	
<p>Cuando no represente un riesgo para la seguridad debido a la naturaleza del trabajo o la configuración del espacio de trabajo, asegurar una separación de 6 pies o más entre todas las personas (trabajadores, proveedores y clientes):</p> <ul style="list-style-type: none">● Cerrar o reconfigurar los espacios comunes del personal y las áreas de alta densidad donde los trabajadores tiendan a aglomerarse (p. ej., salas de descanso, áreas para comer) para permitir un distanciamiento físico de 6 pies; rediseñar las estaciones de trabajo para garantizar el distanciamiento físico (p. ej.: separar mesas, alternar estaciones de trabajo en ambos lados de las líneas de procesamiento para que los trabajadores no estén unos frente a otros, usar señales para asegurar el distanciamiento incluso en el área de la cocina).● Cuando sea posible, establecer corredores y pasos direccionales para el tránsito peatonal a fin de minimizar el contacto (p. ej., entradas y salidas de sentido único en el restaurante). Colocar carteles claramente visibles para informar sobre estas políticas.● Prohibir que las personas permanezcan en las áreas comunes (p. ej.: áreas de espera, baños) y garantizar el distanciamiento social en las áreas comunes al marcar separaciones de 6 pies con cinta o pintura en el suelo y colocar carteles.● Todos los trabajadores que asisten directamente a los clientes (p. ej. camareros, ayudantes de camareros) deben minimizar el tiempo que pasan a menos de 6 pies de distancia de ellos.	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Cuando sea posible, designar áreas de trabajo al personal para limitar el movimiento por el restaurante y limitar el contacto entre trabajadores (p. ej.: al designar zonas a los camareros).</p>	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



Alternar los horarios de trabajo, descanso y almuerzo del personal, regular la cantidad máxima de personas en un mismo lugar y verificar que se mantenga un distanciamiento físico de al menos 6 pies.	<input type="checkbox"/> En curso
Minimizar el uso de espacios reducidos (p. ej.: ascensores, vehículos) cuando haya más de una persona a la vez.	<input type="checkbox"/> En curso
Exigir el uso de mascarillas a todos los clientes y trabajadores en todo momento, salvo a personas que no puedan usarlas por una enfermedad o discapacidad.	<input type="checkbox"/> En curso
Los clientes podrán quitarse las mascarillas al sentarse a la mesa.	<input type="checkbox"/> En curso
Prácticas óptimas y recomendaciones	Estado
Cuando sea posible, designar áreas de trabajo al personal para limitar el movimiento por el restaurante y limitar el contacto entre trabajadores (p. ej.: al designar zonas a los camareros).	<input type="checkbox"/> En curso

LISTA DE CONTROL PARA LA ADMINISTRACIÓN Y LOS EMPLEADOS DE RESTAURANTES

La administración y los empleados de los restaurantes deben garantizar la aplicación y el cumplimiento de estos requisitos obligatorios para el personal y las operaciones en todo momento. La administración de los restaurantes también debe analizar la posibilidad de seguir las “Prácticas óptimas y recomendaciones” cuando corresponda y sea posible.

Requisitos obligatorios	Estado
Cuando sea posible, se debe aconsejar al cliente que haga reservas o llame para aparecer en la lista de espera; los administradores deben garantizar que los clientes que esperan su mesa no se aglomeren en áreas comunes ni formen filas.	<input type="checkbox"/> En curso
Al tomar reservas y al ubicar a los clientes en sus mesas, los restaurantes deben registrar el número de teléfono de un integrante del grupo para un posible rastreo de contactos.	<input type="checkbox"/> En curso
Los restaurantes no deben proporcionar a los clientes timbres u otros dispositivos que den avisos de que hay mesas disponibles o el pedido está listo; en su lugar, los restaurantes deben utilizar métodos sin contacto como anuncios de audio, mensajes de texto y avisos en pantallas de video fijas o pizarras.	<input type="checkbox"/> En curso
Brindar capacitación a los trabajadores sobre las medidas de precaución y la información de seguridad actualizada, incluida la higiene y otras medidas destinadas a disminuir el riesgo de transmisión de la enfermedad, como lo siguiente:	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



<ul style="list-style-type: none">● Distanciamiento social, lavado de manos y requisitos para el uso correcto de mascarillas.● Modificar las prácticas del servicio a fin de minimizar el tiempo que el personal pasa a menos de 6 pies de los clientes.● Autoexamen en el hogar para controlar la temperatura o los síntomas.● Énfasis en que el personal no vaya a trabajar si está enfermo.● Cuándo solicitar atención médica si los síntomas se agravan.● Qué enfermedades preexistentes pueden hacer que las personas sean más propensas a contraer el virus y sufrir un caso grave de la enfermedad.	
Los operadores de restaurantes deben modificar las horas y los turnos de trabajo para minimizar el contacto entre los trabajadores y disminuir la congestión en los puntos de ingreso.	<input type="checkbox"/> En curso
Limitar el ingreso de visitantes y proveedores en el lugar; los envíos y las entregas se deben realizar en áreas designadas.	<input type="checkbox"/> En curso
Los trabajadores no deben presentarse a trabajar si se sienten enfermos.	<input type="checkbox"/> En curso
Los restaurantes deben examinar a los trabajadores en cada turno para verificar lo siguiente: <ul style="list-style-type: none">● Que no presenten síntomas como fiebre (100°F o más) o escalofríos, tos, falta de aire, dolor de garganta, cansancio, dolor de cabeza, dolores musculares o en el cuerpo, goteo o congestión nasal, pérdida reciente del gusto o del olfato, náuseas, vómitos o diarrea.● Que no hayan tenido “contacto estrecho” con personas a las que se les diagnosticó COVID-19. “Contacto estrecho” significa vivir en la misma casa que una persona que dio positivo para COVID-19, cuidar a una persona que dio positivo para COVID-19, permanecer durante 15 minutos o más a menos de 6 pies de distancia de una persona que dio positivo para COVID-19 o tener contacto directo con secreciones (p. ej., compartir utensilios, estar expuesto a la tos) de una persona que dio positivo para COVID-19 mientras era asintomática.● Que un médico o un agente de salud pública local no les haya pedido que se aíslen o se pongan en cuarentena.● Que sean enviados a su hogar si no cumplen con los criterios anteriores.	<input type="checkbox"/> En curso
Se prohibirá el ingreso a toda persona que manifieste signos de enfermedad.	<input type="checkbox"/> En curso
Los trabajadores deben permanecer en su hogar si se sienten enfermos.	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



Aconsejar a los trabajadores que den positivo para COVID-19 que informen al empleador para proceder a la limpieza y desinfección, y al rastreo de los contactos. Si el empleador toma conocimiento de un caso positivo en el lugar de trabajo, deberá notificar a la Junta de Salud Local (Local Board of Health, LBOH) del pueblo o la ciudad donde se encuentra el lugar de trabajo, y ayudar a la LBOH, en la medida que se solicite, a advertir a los posibles contactos para que se aislen y se pongan en cuarentena. De acuerdo con la guía o a solicitud de la LBOH, se puede recomendar a otros trabajadores que se hagan la prueba.	<input type="checkbox"/> En curso
Notificar a los trabajadores que no trabajen si dan positivo para COVID-19 (deben aislarse en sus casas) o si resultan ser un contacto estrecho de alguien con COVID-19 (deben ponerse en cuarentena en sus casas).	<input type="checkbox"/> En curso
Publicar avisos dirigidos a trabajadores y clientes con información de salud importante y las medidas de seguridad pertinentes según las Normas de seguridad obligatorias en el lugar de trabajo del estado federal de Massachusetts.	<input type="checkbox"/> En curso
Designar a la persona a cargo (CMR 105, sección 590) en cada turno para que supervise la implementación de las pautas que se incluyen en este documento.	<input type="checkbox"/> En curso
Los restaurantes tendrán permiso para maximizar los espacios para comer al aire libre, incluidos los patios y estacionamientos cuando estuvieran disponibles y se obtenga la aprobación municipal.	<input type="checkbox"/> En curso
Los servicios adicionales del lugar solo podrán ofrecerse y funcionar cuando así lo autorice el Plan de reapertura gradual del estado federal de Massachusetts y, cuando eso suceda, deberán cumplir con todos los protocolos de seguridad específicos del sector, disponibles en el sitio web del Plan de reapertura, que apliquen a dichos servicios. Los siguientes son algunos ejemplos: <ul style="list-style-type: none">• Mesas de pool, dardos y otros juegos bajo techo: deben permanecer cerrados.• Espectáculos musicales y de otro tipo: se debe seguir el documento guía más reciente para teatro y espectáculos.• Guía para lugares de espectáculos, incluida la distancia entre artistas y entre artistas y asistentes. En los espectáculos realizados bajo techo no se podrá cantar ni tocar instrumentos de viento de metal.• Pistas de baile: deben permanecer cerradas hasta la Fase 4.• Tiendas de regalos: se debe seguir el documento guía más reciente para la venta al público.	<input type="checkbox"/> En curso
Recomendaciones adicionales por parte de la ciudad de Boston:	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



<ul style="list-style-type: none"> ● Comunicar las políticas del lugar de trabajo con claridad, frecuencia y a través de distintos medios. ● Analizar la posibilidad de hacer reuniones virtuales o llamadas en conferencia a diario con todo el personal para transmitir información y cambios en las políticas. ● Evitar el estigma y la discriminación en el lugar de trabajo, manteniendo la información de salud bajo reserva de conformidad con las leyes estatales y federales. ● Establecer políticas estrictas contra la discriminación, con una política de tolerancia cero a cualquier suposición de riesgo o infección de COVID-19 basada en la raza o el país de origen, y ofrecer una vía segura para que los trabajadores denuncien casos de discriminación. 	
Prácticas óptimas y recomendaciones	Estado
<p>Cuando sea posible, aconsejar el uso de soluciones tecnológicas para reducir las interacciones personales (p. ej.: pago sin contacto, pedidos por teléfono celular, mensajes de texto al llegar para la ubicación en las mesas).</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>A los trabajadores que sean especialmente de alto riesgo por la COVID-19 de acuerdo con los CDC (p. ej., por la edad o enfermedades preexistentes) se les recomienda permanecer en el hogar o coordinar tareas laborales alternativas.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Se recomienda firmemente a los trabajadores que informen al empleador cualquier síntoma o contacto estrecho con un caso sospechoso o conocido de COVID-19.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Analizar la posibilidad de reservar horarios destinados exclusivamente a poblaciones vulnerables.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Cuando sea posible, asignar a los empleados a zonas de trabajo separadas para minimizar la superposición.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Los operadores de restaurantes deben realizar controles para detectar síntomas a medida que los clientes ingresan al restaurante. Si hay indicios de posibles síntomas de COVID-19 en un cliente u otra persona de su hogar, se les debe aconsejar a los clientes que regresen a su casa. Borrador: “En los últimos 2 a 14 días, ¿usted o alguna persona de su hogar han estado expuestos al virus de la COVID-19 o presentan los siguientes síntomas de COVID-19?</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fiebre o escalofríos ● Tos ● Falta de aire o dificultad para respirar ● Cansancio ● Dolores musculares o en el cuerpo 	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



<ul style="list-style-type: none"> ● Dolor de cabeza ● Pérdida reciente del gusto o del olfato ● Dolor de garganta ● Goteo o congestión nasal ● Náuseas o vómitos ● Diarrea” 	
Si es posible, implementar un sistema de reservas para el restaurante. Usar el sistema de reservas para contactar a los clientes 24 horas antes del horario de llegada programado para confirmar la reserva y preguntar si ellos o alguien de su hogar presenta síntomas de COVID-19. Si el cliente responde de manera afirmativa, se le deberá recordar que solo debe visitar el establecimiento si no presenta ningún riesgo para la salud de los otros clientes o del personal del restaurante. Dicha comunicación puede hacerse por correo electrónico, mensaje de texto o a través de una aplicación, si es posible.	<input type="checkbox"/> En curso
Utilizar un sistema de notificación de emergencias y mantener actualizada la información de contacto de los empleados.	<input type="checkbox"/> En curso
Proveer a los empleados de equipo de protección personal.	<input type="checkbox"/> En curso
Aconsejar a los trabajadores que informen cualquier problema de salud o seguridad que tengan.	<input type="checkbox"/> En curso
Hacer un control de temperatura y síntomas de todos los trabajadores al comienzo del turno y de todos los proveedores o contratistas que ingresen al establecimiento. Asegurar que la persona encargada de controlar la temperatura y los síntomas evite el contacto estrecho con los trabajadores, en la medida que sea posible.	<input type="checkbox"/> En curso
Si no es posible medir la temperatura en el lugar, se puede implementar el autoexamen en el hogar. Verificar que el trabajador se haga el autoexamen antes de salir de su casa para ir al trabajo y que siga las pautas de los CDC.	<input type="checkbox"/> En curso
Cuando sea posible, permitir horarios de trabajo flexibles para que los empleados puedan ir y volver del trabajo en horas de menor tránsito.	<input type="checkbox"/> En curso
Aconsejar a los empleados que se laven las manos lo antes posible luego de ingresar en el lugar de trabajo.	<input type="checkbox"/> En curso

LISTA DE CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La administración y los empleados de los restaurantes deben garantizar la aplicación y el cumplimiento de estos requisitos obligatorios de higiene y limpieza en todo momento. La

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



administración también debe analizar la posibilidad de seguir las “Prácticas óptimas y recomendaciones” cuando corresponda y sea posible.

Requisitos obligatorios	Estado
Todos los trabajadores deben lavarse las manos con frecuencia y los camareros deben lavarse las manos o aplicarse desinfectante de manos entre cada servicio de mesa.	<input type="checkbox"/> En curso
Garantizar el acceso a instalaciones para lavarse las manos en el lugar que incluyan agua corriente y jabón, y permitir un tiempo de descanso suficiente para que los trabajadores se laven las manos con frecuencia; como alternativa, se puede utilizar desinfectante de manos con al menos 60 % de alcohol.	<input type="checkbox"/> En curso
En las entradas, salidas y áreas para comer debe haber desinfectante de manos con al menos 60 % de alcohol.	<input type="checkbox"/> En curso
Proveer a los trabajadores de productos de limpieza adecuados en los lugares de trabajo (p. ej., productos o toallitas desinfectantes).	<input type="checkbox"/> En curso
Colocar carteles visibles en todo el establecimiento para recordar a los trabajadores y clientes sobre los protocolos de higiene y seguridad.	<input type="checkbox"/> En curso
Los bufés de autoservicio sin personal, las barras de aderezos, los puestos de bebidas y otras áreas comunales de servicio deben permanecer cerradas.	<input type="checkbox"/> En curso
No se deben colocar los condimentos y productos similares (p. ej.: sal, pimienta y aderezos para ensaladas) en las mesas; en su lugar, se deben proporcionar a pedido en porciones individuales (p. ej.: envases o recipientes individuales) o en recipientes para servir que se desinfecten entre cada uso.	<input type="checkbox"/> En curso
Los menús deben ser de los siguientes tipos: menús de papel de un solo uso, que se desechan después de cada uso; 2) menú exhibido (p. ej.: digital o en pizarra o pizarrón); o menús electrónicos que se pueden visualizar en los dispositivos móviles o teléfonos de los clientes.	<input type="checkbox"/> En curso
Los utensilios y cubiertos deben ser de un solo uso, o bien, desinfectarse después de cada uso; los utensilios se deben enrollar o envasar. Las mesas no se deben preparar con anticipación para reducir la posibilidad de exposición.	<input type="checkbox"/> En curso
Se deben limpiar y desinfectar las mesas y sillas de manera minuciosa entre cada cliente.	<input type="checkbox"/> En curso
Limpiar con frecuencia las superficies de uso compartido en los baños (p. ej., asientos de inodoros, perillas de puertas, manijas de cubículos, lavabos, dispensadores de toallas de papel, dosificadores de jabón) según las pautas de los CDC.	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



Llevar registros de limpieza donde conste la fecha, la hora y el alcance de la limpieza.	<input type="checkbox"/> En curso
Realizar una desinfección frecuente de áreas de mucho tránsito y superficies de alto contacto (p. ej., perillas de puertas, botones de ascensores, escaleras).	<input type="checkbox"/> En curso
Implementar procedimientos para aumentar la limpieza y desinfección en áreas que no son de atención al público. Evitar todas las superficies de contacto de alimentos cuando se utilizan desinfectantes. Las superficies de contacto de alimentos deben limpiarse y desinfectarse antes de su uso con un desinfectante aprobado para superficies de contacto de alimentos. Las superficies de contacto que no sean de alimentos deben limpiarse con frecuencia.	<input type="checkbox"/> En curso
Si hay un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 positivo en un trabajador, cliente o proveedor, el restaurante debe cerrar de inmediato durante 24 horas y luego hacer una limpieza y desinfección del lugar de acuerdo con la guía vigente de los CDC antes de su reapertura.	<input type="checkbox"/> En curso
Prácticas óptimas y recomendaciones	Estado
Cuando sea posible, abrir puertas y ventanas para aumentar la circulación de aire.	<input type="checkbox"/> En curso
Establecer un protocolo de medidas de respuesta para limpiar los espacios donde hubo casos confirmados de infección o exposición, y notificar al coordinador del lugar de trabajo. <ul style="list-style-type: none"> • Si la administración toma conocimiento de un caso positivo en un edificio, cerrar el sector del edificio al que tuvo acceso la persona para hacer una limpieza profunda. 	<input type="checkbox"/> En curso
Prohibir el uso compartido de equipos o suministros para huéspedes o trabajadores sin desinfectarlos previamente entre cada uso.	<input type="checkbox"/> En curso

LISTA DE CONTROL PARA CASOS CONFIRMADOS

Para casos confirmados de COVID-19 de empleados o clientes anteriores de los restaurantes, se deberá revisar y cumplir la siguiente lista de control.

Requisitos obligatorios	Estado
Si el empleador toma conocimiento de un caso positivo en el lugar de trabajo (de otros empleados, huéspedes, proveedores, personal de entregas u otras personas que accedan al establecimiento), deberá notificar a la Junta de Salud Local (LBOH) donde se encuentra el lugar de trabajo y trabajar con esta para rastrear a los posibles contactos del lugar de trabajo y advertir a los trabajadores y otras personas que puedan haber ingresado en el lugar para que se aislen y se pongan en cuarentena. De acuerdo con la	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a reopening@boston.gov.



<p>guía o a solicitud de la LBOH, se puede recomendar que se hagan pruebas a quienes hayan ingresado al mismo lugar.</p> <p>Si un empleado notifica a su empleador sobre un caso positivo de COVID-19, el empleador deberá obtener su consentimiento para revelar su información personal a la Comisión de Salud Pública de Boston (Boston Public Health Commission, BPHC). Si el empleador no tiene el consentimiento para revelar la información del empleado, podrá llamar igualmente a la BPHC a fin de recibir orientación general para el cierre y la identificación de contactos estrechos. Por motivos de privacidad, el empleador no podrá revelar información sobre el caso confirmado a los contactos estrechos. Para esta tarea se puede contar con el apoyo de otras agencias de salud pública que no sean la BPHC, según la ubicación del caso confirmado.</p> <p>Al llamar a la BPHC, los empleadores deben poder especificar si el empleado estuvo trabajando 48 horas antes de la aparición de los síntomas o era asintomático 48 horas antes de la prueba. El empleador también debe poder especificar si el empleado estaba usando mascarilla en el trabajo, los detalles de las condiciones de trabajo, la ubicación del trabajo (es decir, adentro o afuera), la proximidad con otros empleados o asistentes, el nivel de interacción con el público y las barreras o mascarillas que se utilizaron.</p> <p>El empleador ayudará a la LBOH a identificar a los empleados que puedan haber tenido contacto con el caso confirmado. El empleador notificará a dichos empleados sobre la necesidad de que se pongan en cuarentena. El empleador y la LBOH se comunicarán con los proveedores de atención médica afectados. A las personas que hayan tenido contacto con un caso confirmado de COVID-19, se les debe aconsejar que se hagan una prueba. Los empleados que se identifiquen como contactos estrechos no deben regresar al trabajo durante, al menos, 14 días.</p>	
<p>Si hay un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 positivo en un trabajador, cliente o proveedor, el restaurante debe cerrar de inmediato durante 24 horas y luego hacer una limpieza y desinfección del lugar de acuerdo con la guía vigente de los CDC antes de su reapertura.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Prácticas óptimas y recomendaciones</p>	Estado
<p>A los trabajadores que den positivo para COVID-19 no se les debe permitir volver al trabajo hasta que un profesional médico certifique que no han presentado síntomas durante al menos 3 días y han transcurrido 10 días, como mínimo, de la aparición de los primeros síntomas.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Si un cliente anterior notifica sobre un caso positivo al operador del restaurante, se le debe aconsejar que se comuniquen con la LBOH. El operador del restaurante también deberá contactar a los empleados o clientes conocidos que puedan haber tenido contacto con el cliente en cuestión.</p>	<input type="checkbox"/> En curso



Llevar registros de empleados y clientes, y revisarlos cuando sea necesario para tener información que permita el rastreo de contactos.	<input type="checkbox"/> En curso
---	-----------------------------------