



Lineamientos provisionales para bares y lugares que sirven comida (18 de mayo de 2021)

Directrices para la realización de negocios: Cualquier circunstancia en el cual haya personas reunidas supone un riesgo de transmisión de COVID-19. Todas las organizaciones y programas que reúnan a grupos de personas deben crear e implementar un plan para minimizar la oportunidad de transmisión de COVID-19. Los lineamientos siguientes ayudarán a los bares y lugares que sirven comida a reducir la propagación de COVID-19. Además, recomendamos encarecidamente a todos los empleadores que dirijan a los empleados y a los clientes a la información en el sitio web: [Encuentre su lugar para vacunarse](#) y animarlos a que se vacunen. Para obtener orientación sobre las vacunas, consulte nuestra [Guía provisional para personas que han sido vacunadas contra el COVID-19](#).

Estos lineamientos abarcan los siguientes temas:

- Distanciamiento social y minimización de la exposición
- Mascarillas de tela
- Limpieza e higiene
- Monitoreo de síntomas
- Comunicación y Combate a la desinformación
- Sistemas de agua y ventilación
- Recursos adicionales

Distanciamiento social y minimización de la exposición

El [distanciamiento social](#) es una manera importante para reducir la propagación de COVID-19. El distanciamiento social (“distanciamiento físico”) significa mantener espacio entre usted y las demás personas fuera de su casa. Si no está completamente vacunado permanezca a una distancia de por lo menos 6 pies (aproximadamente el doble de la longitud de los brazos) de las demás personas; no se reúna en grupos; permanecer lejos de lugares con aglomeraciones y evite reuniones masivas.

Se recomienda en los bares y lugares que sirven comida:

- Establecer áreas de asientos para los clientes a fin de desalentar que permanezcan de pie en la barra o en áreas con tráfico frecuente.
- Animar a que todos los clientes permanezcan sentados.
- Asegurar el distanciamiento social disponiendo las mesas y los asientos para lograr una separación de al menos 6 pies [2 metros] entre las partes.

DEPARTAMENTO DE SALUD Y SERVICIOS HUMANOS DE CAROLINA DEL NORTE

- Asegurarse de que cada grupo de personas que estén sentadas en un mostrador estén a una distancia de seis (6) pies (2 metros).
- Limitar el autoservicio o el servicio de pie, si es posible, para evitar que los clientes se congreguen en la zona del bar.
- Designar un área para realizar pedidos en el bar cuando el personal de servicio no esté disponible para atender cada mesa. El área para realizar pedidos debe estar al menos a 6 pies (2 metros) de otros clientes que estén sentados en el bar.
- Para la música o el entretenimiento en vivo, asegurarse de que haya al menos 6 pies (2 metros) de distancia entre los artistas y los clientes.
- Colocar letreros en la entrada principal que les recuerden a las personas que deben mantener 6 pies (2 metros) de distancia.
 - [NC DHHS Recuerda las 3Ms](#) proporciona versiones en [inglés](#), [español](#), [bilingües en inglés y español](#) del volante “Wait” [Espere].
- Marcar claramente la distancia de seis (6) pies (2 metros) en las filas en las áreas con alto tráfico para los clientes, como cualquier caja registradora, punto de revisión de identificaciones, o cualquier lugar donde los clientes puedan congregarse o esperar.
- Brindar servicio solo a los clientes que estén sentados o, si no aplica, a los clientes que se encuentren en las zonas designadas donde se practique el distanciamiento social.
- Cierren todas las pistas de baile.
- Marquen claramente los puntos de entrada y salida designados en la medida de lo posible.
- Establezcan tiempos de reserva en la medida de lo posible para ayudar a limitar los tiempos y filas de espera.
- Coloquen divisiones entre los camareros/meseros, personal de seguridad en la entrada, u otro personal y los clientes cuando sea posible. Las barreras físicas no sustituyen las mascarillas.
- Permitan juegos, como el billar y los dardos, solo si los jugadores se mantienen a 6 pies (2 metros) de distancia entre sí.

Mascarillas de tela

Hay pruebas de que el uso de mascarillas puede ayudar a reducir la propagación de COVID-19, especialmente porque las personas pueden estar infectadas por el virus y no saberlo.

Se recomienda encarecidamente en los bares y lugares que sirven comida:

- Hacer que todos los empleados que no estén completamente vacunados usen mascarillas mientras están en el interior o el exterior y no pueden mantener una distancia de 6 pies, a menos que el trabajador declare que se aplica una excepción.
- Hacer que todos los clientes que no estén completamente vacunados usen mascarillas mientras están en el interior o el exterior y no pueden mantener una distancia de 6 pies, a menos que estén comiendo o bebiendo activamente, o que el cliente declare que se aplica una excepción.
- Hacer esfuerzos de buena fe para proporcionar a los trabajadores un suministro de mascarillas reutilizables para una semana o una mascarilla nueva desechable cada día.
- Se deben proporcionar mascarillas nuevas durante la jornada laboral si la mascarilla del trabajador se ensucia, se rasga o se moja.
- Proporcionar mascarillas desechables a los clientes mientras están en el establecimiento.
- Visitar el sitio de [Respuesta a COVID-19](#) del NCDHHS para obtener mayor información sobre los lineamientos para mascarillas y para tener acceso a los modelos de letreros que están disponibles en inglés y en español.

Limpieza e higiene

Lavarse las manos con jabón y agua durante 20 segundos o usar desinfectante de manos (con un contenido mínimo de alcohol de 60 % o más) reduce la transmisión.

Se recomienda encarecidamente en los bares y lugares que sirven comida:

- Promover el uso frecuente del lavado y la desinfección de manos entre el personal y las personas. Exigir que el personal se lave las manos inmediatamente después de presentarse a trabajar, después de tener contacto con las personas, después de realizar actividades de limpieza y desinfección, y con frecuencia durante todo el día.
- Proporcionar desinfectante de manos a base de alcohol (60 % de alcohol como mínimo) en la entrada y en otras áreas de las instalaciones según sea necesario.
- Limpiar las superficies una vez al día, priorizando las superficies de alto contacto. Si ha habido una persona enferma o alguien que dio positivo por COVID-19 en las últimas 24 horas, limpiar y desinfectar el espacio con un [desinfectante aprobado por la Agencia de Protección Ambiental \(EPA, por sus siglas en inglés: Environmental Protection Agency\) para el SARS-CoV-2](#) (el virus que causa COVID-19).
- Revisen y rellenen sistemática y frecuentemente los desinfectantes de manos (60 % de alcohol como mínimo) y se aseguren de que haya jabón y materiales para secarse las manos en todos los lavabos.

Monitoreo de síntomas

Se debe alentar al personal a que se auto monitoree para detectar síntomas como fiebre, tos o dificultad para respirar.

Si presentan síntomas, deben notificar a su supervisor y permanecer en casa. En los CDC hay más información sobre [cómo monitorear los síntomas](#).

Se recomienda en los bares y lugares que sirven comida:

- Tener un plan para retirar inmediatamente a los empleados del trabajo si presentan síntomas. Los empleados que presenten síntomas al llegar al trabajo o se enfermen durante el día deben ser inmediatamente separados de los demás empleados, clientes y/o visitantes, y ser enviados a casa o con sus proveedores de servicios médicos.
- Colocar letreros en la entrada principal solicitando que las personas que tengan síntomas de fiebre y/o tos no entren, como los volantes [Recuerda las 3Ms/No entre si presenta síntomas](#) (inglés - [color, blanco y negro](#); español - [color, blanco y negro](#)).
- Establezcan y exijan el cumplimiento de políticas de licencia por enfermedad para prevenir la propagación de la enfermedad, que incluyan:
 - Exigir que el personal permanezca en casa si está enfermo.
 - Fomentar el uso amplio de la política de licencia por enfermedad.
 - Ampliar las políticas de licencia con goce de sueldo para permitir que los empleados permanezcan en casa cuando estén enfermos.
- [Conforme a las directrices de los CDC](#), si un empleado ha sido diagnosticado con COVID-19 o un profesional médico presume que es positivo debido a los síntomas, el empleado debe ser excluido del trabajo hasta que:
 - no haya tenido fiebre por al menos 24 horas desde la recuperación (sin usar medicamentos para bajar la fiebre) Y
 - Otros síntomas hayan mejorado (por ejemplo, tos, dificultad para respirar) Y
 - Hayan transcurrido al menos 10 días desde los primeros síntomas

***Ya no se recomienda una estrategia basada en pruebas para interrumpir el aislamiento o las medidas de precaución y los empleadores no deben exigir documentación de una prueba negativa antes de permitir que un trabajador vuelva.**

- [Conforme a las directrices de los CDC](#), si un empleado ha sido diagnosticado con COVID-19 pero no tiene síntomas, debe permanecer fuera del trabajo hasta que hayan transcurrido 10 días desde la fecha de su primera prueba de diagnóstico de COVID-19 positiva, suponiendo que no haya presentado síntomas después de su prueba positiva.
- Exijan que los empleados que presenten síntomas usen mascarillas hasta que salgan de las instalaciones. El procedimiento de limpieza y desinfección debe ser implementado por el personal designado conforme a las [directrices de los CDC](#) una vez que el empleado enfermo se retire.
- Proporcionen a los empleados información sobre líneas de ayuda para acceder a información u otro tipo de apoyo sobre COVID-19, por ejemplo, 211 y la línea de ayuda Hope4NC (1-855-587-3463).

Los bares y lugares que sirven comida pueden considerar:

- Realizando el examen de síntomas diariamente (un formulario con preguntas de entrevista estándar ([inglés](#) | [español](#))) a los empleados en la entrada del trabajo e inmediatamente enviar a los empleados con síntomas a que [se aíslen](#) en casa.

Combate a la desinformación

Ayude a asegurarse de que la información que su personal esté recibiendo provenga directamente de fuentes confiables. Use recursos de una fuente confiable como los [CDC](#) y el [NCDHHS](#) para promover comportamientos que prevengan la propagación de COVID-19.

Se recomienda que en los bares y lugares que sirven comida:

- Proporcionen a los trabajadores educación sobre las estrategias contra el COVID-19, usando métodos como videos, seminarios web o preguntas frecuentes. Algunas fuentes confiables incluyen [NC DHHS COVID-19](#), [Recuerda las 3Ms: Mascarilla, Mantener, Manos](#), [las últimas actualizaciones sobre COVID-19 de NC DHHS](#), [materiales y recursos sobre COVID-19 del NC DHHS](#)
- Promuevan las líneas de ayuda informativas como 211 y Hope4NC y otros [Recursos para el bienestar](#).
- Coloquen carteles y posters, como los que se encuentran en [Recuerda las 3Ms: Mascarilla, Mantener, Manos](#) y los que se encuentran en las [Herramientas de redes sociales para COVID-19](#).

Sistemas de agua y ventilación

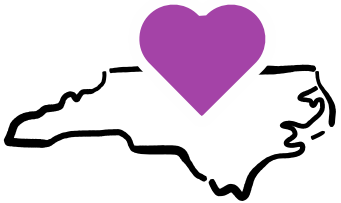
El uso reducido del uso del agua y de los sistemas de ventilación puede plantear peligros para la salud adicionales. Hay un mayor riesgo de *Legionella* y otras bacterias debido al agua estancada.

Antes de abrir, se recomienda que en los bares y lugares que sirven comida:

- Sigán los [Lineamientos de los CDC para la reapertura de edificios después de un cierre prolongado](#) u operación reducida para minimizar el riesgo de enfermedades asociadas con el agua.
- Para las áreas interiores, se aseguren de que los sistemas de ventilación funcionen correctamente y, según sea factible, dirijan el aire hacia el exterior y aumenten la circulación del aire exterior en la medida de lo posible, abriendo ventanas y puertas, utilizando ventiladores u otros métodos. No abran puertas ni ventanas si representan un riesgo para la seguridad o la salud de las personas que usan las instalaciones.

Recursos adicionales

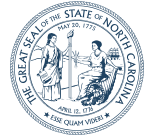
- NC DHHS: [COVID-19 en Carolina del Norte](#)
- CDC: [Lineamientos provisionales para empresas y empleadores](#)
- CDC: [Limpieza y desinfección de sus instalaciones](#)
- CDC: [Lineamientos sobre la reapertura](#)
- EPA: [Desinfectantes para el uso contra el SARS-CoV-2](#)
- FDA: [Seguridad alimentaria y la enfermedad por coronavirus de 2019 \(COVID-19\)](#)
- HHS/OSHA: [Lineamientos sobre la preparación de los centros de trabajo para el COVID-19](#)



#StayStrongNC

**Al mantener la distancia nos unimos.
Proteja a su familia y vecinos.**

Obtenga más información en nc.gov/covid19.



NC DEPARTMENT OF
**HEALTH AND
HUMAN SERVICES**