



## LISTA DE VERIFICACIÓN PARA BARES O ESTABLECIMIENTOS SIMILARES

Página 1 de 4

**Se recomienda encarecidamente a todas las personas usar una cobertura facial (sobre la nariz y boca) mientras no sea posible mantener 6 pies (2 metros) de distanciamiento social con otra persona que no forme parte del hogar.**

Las siguientes son las recomendaciones de salud para todos los bares o establecimientos similares que decidan operar en Texas. Los bares o establecimientos similares pueden adoptar protocolos adicionales consistentes con sus necesidades y circunstancias específicas para ayudar a proteger la salud y la seguridad de todos los empleados, proveedores y clientes.

*El virus que causa la COVID-19 se puede transmitir a otros a través de personas infectadas que tienen pocos o ningún síntoma. Incluso si una persona infectada solo está levemente enferma, las personas a las que lo transmite pueden enfermarse gravemente o incluso morir, especialmente si esa persona tiene 65 años o más con afecciones de salud preexistentes que la ponen en mayor riesgo. Debido a la naturaleza oculta de esta amenaza, todos deben seguir de manera rigurosa las prácticas especificadas en estas recomendaciones. El virus que causa la COVID-19 sigue circulando en nuestras comunidades. Debemos seguir observando las prácticas que protegen a todos, incluyendo a los más vulnerables.*

Por favor, tenga en cuenta que la orientación de salud pública no puede anticipar cada situación particular. Los bares o establecimientos similares deben mantenerse informados y tomar medidas basadas en el sentido común y el buen criterio que protegerán la salud y apoyarán la revitalización económica. Los bares y establecimientos similares también deben tener en cuenta las leyes federales y estatales de empleo y discapacidad, las normas de seguridad laboral, y las normas de accesibilidad para atender las necesidades de trabajadores y clientes.

### Recomendaciones de salud para servir a sus clientes:

- Los grupos deben mantener al menos 6 pies de distancia de otros en todo momento, incluso mientras esperan para ser llevados a su mesa dentro del bar o establecimiento similar. Los 6 pies de separación entre grupos en diferentes mesas no se exige si el bar o establecimiento similar proporciona controles de ingeniería tales como una división entre las mesas.
  - Una cabina puede estar al lado de otra siempre y cuando se construya una división entre ellas y tal división tenga al menos 6 pies de altura sobre el nivel del suelo.
  - Por lo general, las mesas deben ubicadas al menos a 6 pies de distancia de cualquier parte de otra mesa. Sin embargo, un bar o establecimiento similar puede tener mesas con una separación mínima de 4 pies de cualquier parte de otra mesa, siempre que el bar o establecimiento similar coloque una división entre las mesas de al menos 6 pies de altura y 6 pies de ancho.
- Los caminos de entrada y salida de clientes deberán estar despejados y sin obstrucciones.
- Designe personal que se encargue de asegurar que los clientes mantengan una distancia de 6 pies entre grupos, si los clientes están esperando para ingresar al bar o establecimiento similar.
- Tenga disponible una estación de desinfectante de manos en la entrada del establecimiento.
- Consumo de alimentos:
  - No deje condimentos, cubiertos, platos, cristalería u otros artículos habituales de mesa sobre una mesa desocupada.
  - Proporcione condimentos solo bajo petición y en porciones de un solo uso (no reutilizables) o en contenedores reusables que se laven y desinfecten después de cada uso.
  - Utilice menús desechables (para cada cliente) o limpie y desinfecte menús reusables después de cada uso.
  - Si ofrece un buffet, los empleados deberán servir la comida a los clientes.



## BARES O ESTABLECIMIENTOS SIMILARES: Página 2 de 4

- Asegure que haya espacio suficiente para las personas dentro del establecimiento de manera que puedan mantener 6 pies de distancia entre individuos en grupos diferentes.
  - Se deberían instalar mesas o sillas para sentar a todos los clientes a modo de mantener el distanciamiento social y no podrán ser movidas.
  - Considere colocar una mesa desocupada u otro objeto adyacente a cada mesa ocupada, creando espacio para mantener permanentemente una distancia de 6 pies entre grupos.
  - Tome los pedidos de los clientes cuando estén sentados en una mesa o por una aplicación web/de teléfono.
- Se recomienda el uso de pago sin contacto. Donde esto no se encuentre disponible, el contacto debe minimizarse. Ambas partes deben lavar o desinfectar sus manos tras el proceso de pago.

### Recomendaciones de salud para sus empleados y proveedores:

- Capacite a todos los empleados y proveedores en limpieza y desinfección adecuadas, higiene de manos y etiqueta respiratoria.
  - Examine a los empleados y proveedores antes de que entren al restaurante:
    - Envíe de vuelta a casa a cualquier empleado o proveedor que tenga alguno de los siguientes signos o síntomas de una posible COVID-19, ya sean estos nuevos o que empeoran:
      - Tos
      - Falta de aire o dificultad para respirar
      - Escalofríos
      - Temblores repetidos con escalofríos
      - Dolor muscular
      - Dolor de cabeza
      - Dolor de garganta
      - Pérdida del gusto u olfato
      - Diarrea
      - Sentirse afiebrado o tener temperatura medida mayor o igual a 100 grados Fahrenheit (37 grados Celsius)
      - Contacto cercano sabido con una persona cuyo COVID-19 ha sido confirmado por un laboratorio
- No permita que ningún empleado o proveedor con signos o síntomas nuevos o que empeoren mencionados anteriormente regrese al trabajo hasta que:
  - En el caso de un empleado o proveedor que haya sido diagnosticado con COVID-19, puede volver a trabajar cuando se cumplan los tres criterios siguientes: han pasado al menos 3 días (72 horas) *desde la recuperación* (resolución de la fiebre sin la ayuda de medicamentos para reducir la fiebre); y tiene una *mejora* en los síntomas (por ejemplo, tos, falta de aire); y han pasado al menos 10 días desde que *aparecieron los primeros síntomas*; o
  - En el caso de que un empleado o proveedor tenga síntomas que podrían ser de COVID-19 y no sea examinado por un profesional médico o que no se realice la prueba de COVID-19, se asume que tiene COVID-19 y no puede volver a trabajar hasta que haya cumplido con los mismos criterios de tres pasos enumerados anteriormente; o
  - Si el empleado o proveedor tiene síntomas que podrían ser de COVID-19 y quiere regresar al trabajo antes de finalizar el período de autoaislamiento anteriormente mencionado, debe obtener un certificado de un profesional médico que autorice su regreso en base a un diagnóstico alternativo.
- No permita que un empleado o proveedor que sepa que ha tenido contacto cercano con una persona cuya COVID-19 haya sido confirmada por un laboratorio regrese al trabajo sino hasta el fin del período de autoaislamiento de 14 días a partir de la última fecha de exposición (con excepción otorgada a trabajadores de la salud y trabajadores de infraestructuras esenciales).



## BARES O ESTABLECIMIENTOS SIMILARES: Página 3 de 4

- Disponga que los empleados y proveedores se laven o desinfecten las manos al ingresar al restaurante y entre las interacciones con los clientes.
- Disponga que los empleados y proveedores mantengan al menos 6 pies de distancia con otras personas. Si tal distanciamiento no es factible, se deben practicar de manera rigurosa otras medidas como la cobertura facial, la higiene de manos, la etiqueta de tos, la limpieza y el saneamiento

### Recomendaciones de salud para su establecimiento:

- Considere tener un empleado o proveedor que administre y controle el acceso al bar o establecimiento similar, incluyendo abrir las puertas para evitar que los clientes toquen las manillas.
- Tome medidas para asegurar que se mantengan 6 pies de distanciamiento social en el bar o establecimiento similar entre clientes individuales, entre clientes y el personal, y entre los clientes y los artículos de la barra, tales como cristalería limpia y hielo. Tal separación puede obtenerse asegurándose de que los meseros tras la barra mantengan al menos 6 pies de distancia de los clientes, colocando una cuerda o cinta que bloquee a los meseros de estar a 6 pies de un cliente sentado en la barra, o utilizando controles mecánicos, tales como divisores, para mantener a los individuos y/o la barra separados de otros individuos.**
- Limpie y desinfecte de manera regular y frecuente cualquier superficie que se toque con regularidad, tales como pomos de puerta, mesas, y sillas.
- Limpie los baños de manera regular y frecuente y registre dichas limpiezas.
- Desinfecte cualquier artículo con el que los clientes entren en contacto.
- Asegúrese de tener desinfectante de manos, toallitas desinfectantes, jabón y agua, o un desinfectante similar, fácilmente disponibles para los empleados y clientes.
- Considere colocar [señalizaciones fácilmente visibles](#) en el bar o establecimiento similar para recordar a todos las prácticas de buena higiene.
- Limpie y desinfecte el área utilizada por los clientes (mesas, sillas, etc.) después de que cada grupo de clientes salga, incluyendo la desinfección de mesas, sillas, puestos y mostradores.
- Limpie y desinfecte el bar diariamente.

### Si cuenta con equipos de videojuegos u otras atracciones interactivas:

- Designe por lo menos un empleado o proveedor a tiempo completo a la desinfección de los videojuegos y otras atracciones interactivas. **Es necesaria la continua desinfección para proteger a los clientes.**
- Desinfecte todos los equipos de juegos antes y después de que los clientes los usen.
- Suministre productos de desinfección en todas las instalaciones para su uso en los equipos.
- Asegúrese de que los juegos solo admitan un jugador por turno.
- Prevea una distancia de por lo menos 6 pies entre los juegos



## BARES O ESTABLECIMIENTOS SIMILARES: Página 4 de 4

### Protocolo de salud para servicios de aparcacoches:

- Tome la temperatura de cada uno de los empleados o proveedores al inicio de cada turno.
- Utilice el siguiente equipo de protección personal para empleados y proveedores:
  - Cobertura facial de tela sobre la nariz y boca o en caso de tenerlas disponibles mascarillas de grado no medico sobre la nariz y la boca.
  - Guantes desechables de un solo uso que se cambien por nuevos entre cada interacción con los clientes y/o vehículos.
- Las manijas de las puertas de los vehículos, interruptor de encendido, volante y la palanca de cambios se debe limpiar con desinfectante cuando el aparcacoches entra y sale del vehículo.
- Todos los puestos de trabajo y el equipo de trabajo se deben limpiar al principio y al final de cada turno, así como cada hora durante el turno. Estas estaciones de trabajo deben incluir el podio del aparcacoches, el armario de almacenamiento de llaves, tabletas, computadoras de pago, impresoras de recibos, etc.
- Los aparcacoches deben emplear métodos de pago sin contacto siempre que sea posible.
- Para operaciones de gran volumen, deben establecerse indicadores de distancia física apropiados para asegurar que los clientes mantengan al menos 6 pies de distancia mientras esperan su vehículo.
- Cuando sea posible, se deben proporcionar opciones alternativas de estacionamiento para los clientes que se sientan incómodos con el servicio de aparcacoches.
- Lave o desinfecte las manos al entrar en un negocio y después de cualquier interacción con los empleados, otros clientes o artículos en el negocio.
- Ponga a disposición de los empleados, proveedores y clientes un desinfectante de manos, toallitas desinfectantes, agua y jabón o un desinfectante similar.
- Disponga que los empleados y proveedores mantengan al menos 6 pies de separación de otros individuos.