



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

# Guía de Reapertura para la Industria de los Bares

Guía de Orientación

[aiha.org](https://www.aiha.org)

## Visión General

La industria de los bares ha enfrentado un desafío increíble por las órdenes de suspensión de actividades y de permanecer en casa a lo largo de los Estados Unidos. La mayoría de los bares que obtienen más del 50% de sus ventas por bebidas alcohólicas, se han visto forzados a cerrar y dar licencia o despedir a los empleados. La mayoría de los estados no permiten que los bares vuelvan a abrir completamente a medida que se relajan las órdenes de suspensión de actividades y de quedarse en casa.

Algunos establecimientos han ideado soluciones únicas para ofrecer bebidas para llevar, ya que algunos estados están permitiendo la venta de alcohol para consumo fuera del establecimiento.

Ahora que las restricciones de permanecer en casa empiezan a desaparecer, los propietarios de bares se enfrentan a preguntas difíciles que deben ser abordadas antes de reabrir, tales como:

- ¿Cómo podemos proteger a nuestros empleados y clientes de la enfermedad mientras están en el bar?
- ¿Cómo podemos asegurar a nuestros clientes que estamos haciendo todo lo posible para protegerlos de la enfermedad?
- ¿Cómo podemos minimizar el riesgo de transmisión de la enfermedad a los clientes de aquellos que están enfermos o que han estado en contacto con alguien que ha dado positivo al COVID-19?
- ¿Qué hacemos si un cliente está enfermo o no sigue las reglas establecidas para el COVID-19?

Particularmente, de acuerdo con la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y el Centro para el Control y Prevención de las Enfermedades, actualmente no hay evidencia que respalde la transmisión del COVID-19 asociada a los alimentos y las bebidas. Los requisitos de seguridad alimentaria son ya bastante estrictos y reducen la probabilidad de trans-

misión de enfermedades a través de los alimentos. Se pueden tomar medidas para reducir el riesgo de transmisión del SARS-CoV-2 al tocar superficies o la transmisión de persona a persona a través de gotitas respiratorias.

Existe evidencia que sugiere que el virus SARS-CoV-2, que causa el COVID-19 puede propagarse principalmente a través de gotitas respiratorias a corta distancia. Es poco probable que se transmita por el aire por exposición a microgotas respiratorias en aerosol a larga distancia. Sin embargo, hay evidencia que este último modo de transmisión es posible, particularmente en espacios interiores llenos de gente. Las personas también pueden infectarse tocando superficies contaminadas. Se ha demostrado que el virus puede sobrevivir en aerosoles por horas y en las superficies por días. La infección puede ocurrir a través de la exposición de los ojos, nariz y boca. Hay una fuerte evidencia que las personas pueden propagar el virus siendo presintomáticas o asintomáticas.

Este documento brinda una guía práctica para los propietarios de bares para la implementación de medidas que reduzcan el riesgo de transmisión del COVID-19. Cualquier esfuerzo para la reapertura debe realizarse de acuerdo con las pautas locales, estatales y federales. Este documento aborda las preguntas claves anteriores y también brinda algunos consejos para los empleados y clientes del bar. También se incentiva a que los bares que tienen restaurantes consulten la [Guía para Restaurantes](#) de AIHA para garantías adicionales.

## ¿Qué puede hacer un Empleador para protegerse a sí mismo y a sus clientes?

Los propietarios de bares deben monitorear en forma continua las guías globales de la Organización Mundial de la Salud (OMS), las federales de los Centros para el Control y Prevención de las Enferme-



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | [aiha.org](http://aiha.org)

dades (CDC) y de la Administración de Salud y Seguridad Ocupacional (OSHA), las estatales, y locales para cambios en las recomendaciones, estrategias de desinfección, protecciones de los trabajadores y mejores prácticas de gestión. Los administradores deben establecer un equipo con conocimiento adecuado para monitorear, evaluar, e implementar las nuevas estrategias, a medida que estén disponibles.

Adicionalmente, los empleadores y gerentes deben considerar las siguientes estrategias para reducir el riesgo de la transmisión del COVID-19 con relación al distanciamiento físico, ventilación, prácticas mejoradas de limpieza y desinfección, baños, áreas de preparación de alimentos y bebidas, superficies de contacto, higiene personal, bienestar de los empleados, equipos de protección personal, capacitación, desechos y lavandería, y comunicación.

Debido a la gran variedad de bares, su disposición/ formas, y tamaños, puede no ser posible para los establecimientos implementar todas las recomendaciones brindadas más abajo. Sin embargo, el tratar de abordar el problema desde múltiples ángulos puede ayudar a reducir los riesgos a la salud.

### Distanciamiento Físico

- Siga en todo momento las leyes y regulaciones locales, estatales y federales.
- Fomente los asientos al aire libre tanto como sea posible.
- Limite el número de clientes presentes en el bar al mismo tiempo. Considere empezar con una política similar a los restaurantes, de permitir el ingreso sólo por medio de reservaciones. Limite el tamaño del grupo a seis o menos y promueva un distanciamiento físico de 6 pies.
- Marque las distancias de 6 pies para los clientes que esperan la verificación de la identificación. Considere instalar barreras de plástico para proteger la seguridad del personal que verifica la identificación. Investigue la posibilidad de un sistema de verificación de identidad a “manos libres” de tal forma que el personal de seguridad no tenga que tocar el documento de identidad.
- Coloque letreros en la entrada que alienten a los clientes para mantener los requerimientos del distanciamiento físico. Encuentre formas creativas y divertidas para que los empleados y el personal de seguridad alienten a los clientes para seguir estos requerimientos.
- Considere aumentar el personal de seguridad para ayudar a recordar a los clientes sobre el distanciamiento físico y para retirar a cualquier cliente que se niegue a cumplir con las reglas.
- Coloque divisiones plásticas entre los empleados/ camareros y los clientes, siempre que sea posible.
- Considere retirar las banquetas del bar u otro lugar donde se preparan y sirven las bebidas.
- Considere la posibilidad de cerrar juegos, mesas de billar, dardos y otras áreas donde se congregan las personas y que tienen superficies de alto contacto. Si mantiene estas actividades abiertas, por favor proporcione desinfectante y anime a los clientes a limpiarse antes y después de cada uso.
  - Los empleados de bares deben, como mínimo, lavar y desinfectar las áreas de juegos con cierta frecuencia entre los usos de los clientes. Considere también hacer estas actividades solo con reserva y mantenga el equipo de juego detrás del bar hasta que lo reserven.
- Para música en vivo, asegúrese que hay una amplia distancia (6 pies como mínimo) entre los músicos y los clientes.
- Cierre la pista de baile.
- Trate de distanciar las mesas o los clientes de modo que cada mesa o cliente tenga una separación de por lo menos 6 pies.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

- Si no se pueden mover las mesas, considere colocar letreros en cada mesa o stand de por medio marcándolas como (MESA DE DISTANCIAMIENTO FÍSICO) o “RESERVADA PARA SU SEGURIDAD”. Considere divisiones de plexiglás entre los stands como una alternativa.
- En lugar que los clientes se levanten para ir al bar, considere proporcionar servicio a la mesa para las bebidas.
  - Alternativamente, considere distribuir letreros de “DISTANCIAMIENTO FÍSICO” en el bar para que los clientes lo pongan a ambos lados para mantener el distanciamiento físico.
- Considere el proceso de pedidos y pagos no tradicional para minimizar el contacto entre los empleados del bar, camareros y clientes.
  - Considere un sistema a base de aplicaciones de celular para este fin.
  - Considere escribir un menú numerado en la pared/pizarra blanca que pueda verse fácilmente a distancia.
  - Fomente el uso de tarjetas de crédito en vez de efectivo.

### Ventilación

- De ser posible anime a los clientes a disfrutar de sus bebidas afuera, al aire libre.
- Proporcione ventilación natural abriendo ventanas y puertas siempre que sea posible para incrementar el flujo de aire. Si las ventanas y puertas no pueden permanecer abiertas, proporcione una buena calidad de aire interior:
  - Mantenga los sistemas de ventilación operativos manteniendo un confort térmico y maximice el uso de aire del exterior basado en las limitaciones de diseño y operación del sistema.
  - Mantenga la humedad relativa entre 40% y 60%.
  - Limite el uso de ventiladores portátiles de pedes-

tal o de techo.

- Si requiere de asistencia en asuntos de sistemas de ventilación, consulte un profesional del área y vea las actualizaciones de la Sociedad Americana de Ingenieros de Calefacción, Refrigeración y Aire Acondicionado (ASHRAE por sus siglas en inglés) [Recursos para prepararse para el COVID-19 \(Coronavirus\)](#) para mayor información.
  - Los profesionales de AIHA que ejercen en las áreas de Higiene Industrial y de las Ciencias de Seguridad y Salud Ocupacional y Ambiental están también muy bien versados en ventilación por dilución general. AIHA tiene una [lista de consultores](#) calificados.
- Considere usar unidades portátiles de filtración HEPA.
- Si se usan ventiladores de pedestal o de techo, tome medidas para minimizar el aire que sopla directamente de una persona para otra. Si los ventiladores han sido apagados o han sido removidos, los empleadores deben estar atentos a los pasos para prevenir el estrés de calor.

### Prácticas Mejoradas de Limpieza y Desinfección

- Elija los desinfectantes apropiados – considere efectividad y seguridad.
  - La Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA) ha desarrollado una [lista de productos](#) que cumplen con los criterios de la EPA para su uso contra el SARS-CoV-2.
  - No mezcle diferentes químicos registrados por la EPA. La combinación puede ser tóxica por inhalación. Tenga un cuidado especial cuando use cualquier producto que contenga amonio, hipoclorito de sodio (lejía), o peróxido de hidrógeno.
  - Revise las etiquetas de los productos y las Hojas de Datos de Seguridad (SDS) y siga las especificaciones del fabricante para la limpieza y desinfección.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

- Considere consultar a un profesional de Seguridad y Salud Ocupacional y Ambiental (OEHS) o un experto en Higiene Industrial. Si se requiere de asesoría adicional, AIHA tiene una [lista de consultores](#) calificados.
- Establezca una rutina de desinfección.
  - Asegúrese que los protocolos de desinfección siguen las instrucciones del producto para su aplicación y tiempo de contacto. Todos los artículos deben secarse completamente después de la limpieza.
  - Use toallitas o pañuelos desechables cuando estén disponibles. Si no están disponibles, asegúrese que los trapos se mantienen, manipulan y limpian siguiendo las instrucciones del producto.
- Considere desarrollar un procedimiento operativo estándar, una lista de verificación, o sistema de auditoría para capacitar de manera constante a los empleados en las mejores prácticas de limpieza y desinfección o para monitorear cuándo y cómo se realiza la limpieza y desinfección. Tenga en cuenta que esto puede ser un requerimiento en algunos estados o jurisdicciones locales.
- Considere cubrir las sillas con un material no poroso para facilitar la limpieza y desinfección.
- Considere colocar un desinfectante de manos en cada mesa y colocar un letrero en las mesas animando a todos los clientes para lavarse las manos o aplicarse desinfectante de manos.
- Los menús no deben tener superficies porosas y deben desinfectarse entre usos. Si se usan menús de papel, que sean de un solo uso. Considere alternativas como una pizarra de menú o aplicación telefónica.
- Los mandiles, toallas, ropa de trabajo, etc. deben colocarse en bolsas de basura, tratarse como ropa

potencialmente contaminada y lavarse de acuerdo con las recomendaciones a continuación.

- Se deben desarrollar e implementar los protocolos de limpieza y desinfección más profundos cuando se haya confirmado casos de COVID-19. Consulte la [Limpieza del Lugar de Trabajo por el COVID-19](#) de AIHA.

**Baños (NOTA: Consulte la guía complementaria sobre uso de secadores de aire)**

- Coloque señalización limitando la cantidad de personas en los baños, para permitir el distanciamiento físico; y para recordar a los clientes y empleados de lavarse las manos antes y después de usar el baño.
- Minimice los puntos de contacto a la entrada y salida de los baños, si es posible.
- Si la puerta no puede abrirse sin tocar la manija, proporcione papel toallas y un recipiente de basura cerca de la puerta de modo que se pueda usar el papel toalla al tocar la manija y luego desecharlo.
  - Considere controlar el acceso a los baños con una llave para controlar mejor las medidas de desinfección. Si se usa una llave, considere desinfectarla después de cada uso.
- Las puertas para baños con compartimientos múltiples deben poder abrirse y cerrarse sin tocar las manijas, si es posible.
- Coloque letreros indicando que las tapas de los inodoros (si las hay) deben cerrarse antes y después de la descarga.
- Use plumas/grifos, dispensadores de papel, dispensadores de jabón y basureros no táctiles, de ser posible.
- Se debe tener disponible el jabón de manos para los ocupantes.
- Proporcione papel toalla y secadores de aire en los baños.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>NOTE VERSION CHANGE: In version 1 of this guidance document, in the section titled “Restrooms” it stated to disconnect or tape off the hand dryer. (NOTA: [Consulte la guía complementaria sobre uso de secadores de aire](#))



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD



- La OMS y el CDC afirman actualmente que las manos pueden secarse usando papel toalla o un secador de manos.
- Debido a la actual incertidumbre acerca de la transmisión del SARS-CoV-2, se debe tener cuidado cuando se use un secador de mano o papel toalla.
- Se desaconseja el uso de secadores de mano táctiles o de empuje debido a la posible contaminación de la superficie. Si se usan secadores de mano, considere dispositivos sin contacto.
- Las empresas y los empleadores deben trabajar junto con los profesionales de sistemas de ventilación para asegurar que los baños están bien ventilados, y si se usa filtración, que se sigan las prácticas de una filtración adecuada.
- Aumente la frecuencia y esfuerzos para mantener los baños limpios y debidamente desinfectados y mantenga un registro de prácticas sanitarias laborales.

### Áreas de Preparación de Bebidas y Superficies de Contacto

- Coloque tapetes adhesivos en las entradas del establecimiento y en las entradas de las áreas de preparación de alimentos
- Cubra los cubiertos, platos, vasos, ollas y sartenes que estén limpios. Reubique los vasos de barra colgantes en un área cubierta y protegida.
- Desinfecte regularmente las botellas de licor, las estaciones de servicio, plumas/grifos, recogedores de hielo, etc.
- Use vasos desechables, si es posible.
- Cualquier artículo dejado por los clientes debe guardarse en una bolsa sellada y la bolsa debe desinfectarse y aislarse hasta que regrese el cliente.
- Retire todos los condimentos de la mesa (e.g., botellas de ketchup, mostaza, saleros, pimenteros, etc.) y considere proporcionar condimentos pre-

vasados o proporcionar los condimentos en base a solicitud del cliente incluyéndolos en la rutina de limpieza y desinfección.

### Higiene Personal

- Establezca un lavado o desinfección de manos “antes y después del servicio” para todos los empleados incluyendo los del bar.
- Como mínimo, los empleados deben lavarse las manos después que han estado en un lugar público, después de tocar la cubierta facial, después de sonarse la nariz, toser o estornudar, después de usar el baño, después de tocar cualquier superficie común, y antes de comer. **Evite tocarse los ojos, nariz o boca con las manos sin lavar.**
- Los empleados deben lavarse las manos con agua corriente limpia, con jabón, hacer espuma y frotarse las manos por lo menos 20 segundos y luego enjuagarse. Séquese las manos con un papel toalla limpio o secador de aire. Cuando no se puede usar agua y jabón, use un desinfectante de manos a base de alcohol que contenga al menos 60% de etanol o 70% de alcohol isopropílico. Cualquier uso de un desinfectante a base de alcohol debe seguir las pautas sanitarias locales y estatales.
- Los empleados deben lavarse las manos entre servir los pedidos y recoger los platos y cubiertos usados, o asignar un empleado dedicado y en espera para recoger platos y cubiertos usados los platos si un cliente solicita este servicio.
- Proporcione estaciones de desinfección de manos en la parte delantera y por todo el establecimiento para que los clientes se desinfecten las manos antes de sentarse o cuando lo necesiten, si no es posible lavarse las manos. Las estaciones deben ser ubicadas en lugares convenientes, tales como las entradas, salidas, cerca de elevadores, y en los baños. Se deben instalar dispensadores de desinfectante de manos no táctiles siempre que sea posible.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

- Proporcione desinfectante de mano en base a alcohol que contenga al menos 60% de etanol o 70% de alcohol isopropílico en cada mesa y por todo el bar.

### Bienestar de los Empleados

- Los controles de salud y los requisitos de informar sobre los individuos contagiados con COVID-19 deben explicarse a los empleados antes de reabrir el establecimiento y nuevamente una vez que se hayan reanudado las operaciones.
- Comunique a los empleados la importancia de estar atentos en el monitoreo de su salud en cuanto a los síntomas asociados al COVID-19; y la importancia de comunicarlos a sus empleadores inmediatamente que los detecten o se sientan enfermos.
- Revise su programa de licencias o licencias por enfermedad para permitir que los empleados se tomen tiempo libre de ser necesario; y siga todas las políticas de RRHH y los requisitos reglamentarios de HIPAA y otros.
- Realice controles de temperatura y de bienestar antes de cada turno de trabajo. **(NOTA: asegúrese de cumplir con la norma de confiabilidad de OSHA para el Acceso a Registro Médicos de los Empleadores.)**
  - Los métodos de control de temperatura pueden ser manuales (use termómetros infrarrojos sin contacto o una cámara térmica que cumpla con las [Recomendaciones de la FDA](#). Se puede encontrar información adicional sobre control de temperatura en el [Sitio web del CDC](#).)
  - Asigne a un empleado para que administre y realice los controles de temperatura siguiendo las guías del CDC que se encuentran en el enlace antes mencionado. Si esto no es posible, los empleados se pueden autocontrolar su propia temperatura respetando la privacidad de los empleados.
  - El control debe hacerse de modo tal que se respete la privacidad de los empleados.
- Realice una inspección visual de otras señales de enfermedad (e.g., mejillas enrojecidas, respiración rápida o difícil sin haber realizado actividad física reciente, fatiga, irritabilidad extrema, tos).
- Los empleados con fiebre de 100.4° F (38° C) o más, o con otras señales de enfermedad, no deben ser admitidos en la instalación.
- Los empleadores pueden considerar la incorporación de un cuestionario sobre bienestar de los empleados, tales como:
  - ¿Ha estado usted o una persona con la cual ha estado en contacto cercano, diagnosticada con COVID-19 en los últimos 14 días? (contacto cercano es 6 pies o menos por más de 10 minutos).
  - ¿Ha tenido síntomas de resfrío o gripe en las últimas 72 horas (que incluya fiebre, falta de respiración, tos, dolor de garganta, dificultad respiratoria, náuseas, vómitos y diarrea)?
  - ¿Ha viajado a un destino internacional o doméstico con alta incidencia de COVID-19 “destino caliente” en los últimos 14 días?
  - Hay varios ejemplos disponibles de cuestionarios sobre bienestar (Ver Fuentes abajo).
- Solicite a los empleados que tengan síntomas o señales (i.e., fiebre, tos o falta de respiración) o que tengan un familiar en casa enfermo con COVID-19 que notifique a su supervisor y permanezca en casa.
- Los empleados que están enfermos deben seguir las recomendaciones del CDC. Los empleados no deben retornar al trabajo hasta que se cumplan los criterios para suspender el aislamiento en consulta con los proveedores de salud y los departamentos de salud estatales y locales. Considere el relevar los requerimientos de documentación médica durante la pandemia, ya que el CDC ha aconsejado a las personas con una enfermedad leve de NO acudir a un consultorio médico o sala de emergencia.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | [aiha.org](http://aiha.org)

- Si un empleado está enfermo o da positivo a una prueba de COVID-19, se debe informar al empleador sobre estos resultados. En caso de haber dado positivo a una prueba del COVID-19, el empleado debe permanecer en casa hasta que su médico lo autorice para retornar al trabajo siguiendo lo recomendado por el CDC en [Suspensión del Aislamiento para Personas con COVID-19 que no están en una instalación médica](#).
- Si un empleado da positivo a las pruebas:
  - Siga las recomendaciones federales, estatales y locales para informar y comunicar, sin dejar de cumplir con las regulaciones y guías pertinentes para la protección de información médica privada, tales como la confidencialidad requerida por la Acta para Americanos con Discapacidad (ADA). Vea lo que dice la OSHA para orientación para informar sobre exposiciones al COVID-19.
  - Involucre a RRHH inmediatamente y haga cumplir todas las leyes y regulaciones de RRHH aplicables.
  - El empleado debe ser aislado del área en la que está actualmente, y debe ser alejado del lugar de trabajo por un mínimo de 14 días.
  - Cualquier individuo que tenga un “contacto cercano” (aproximadamente 6 pies) con el empleado enfermo debe ser aislado del lugar de trabajo por 14 días; y todos los otros empleados deben seguir cumpliendo con las reglas del distanciamiento físico. Comunique y refuerce con los empleados, manteniendo los requerimientos de PII e HIPAA, que ellos pueden haber estado expuestos y que deben controlar de cerca su salud, temperatura y los síntomas actuales ya identificados por el CDC. El rastreo de contactos y el intercambio de información debe ser bajo la orientación de Recursos Humanos debido a los requisitos de privacidad de HIPAA, ADA, y EEOC. Consulte al CDC [“Enfermedad del Coronavirus 2019 \(COVID-19\) Preguntas Frecuentes de las Empresas”](#).
- Una mejor limpieza y desinfección debe ser realizada de inmediato por personal capacitado, y deben usar cubiertas faciales y guantes, desechar los guantes después de su uso, y lavarse la cara y las manos cuando terminen. Las superficies visiblemente sucias deben limpiarse usando un detergente o agua y jabón ANTES de la desinfección.
- Para la desinfección use solo desinfectantes registrados por la EPA en la [Lista-N](#).
- Anime a quienes están enfermos o corren un mayor riesgo a permanecer en casa. Esto incluye:
  - Personas con condiciones médicas subyacentes.
  - Personas que viven con adultos mayores o que están en riesgo.
  - Personas con síntomas de las vías respiratorias superiores o gripe o que viven con alguien que tenga esos síntomas clínicos.
  - Personas con COVID-19, personas que viven con alguien con COVID-19, o que han estado expuestos con alguien que tiene COVID-19.
- Los empleadores deben educar a los empleados para reconocer los [síntomas del COVID-19](#) y proporcionar instrucciones sobre qué hacer si desarrollan estos síntomas. Como mínimo, cualquier trabajador debe informar inmediatamente a su supervisor, su médico, y al departamento de salud local, quienes darán orientación sobre qué acciones se deben tomar.

**Políticas**

- Implemente e informe a los empleados sobre las políticas de apoyo laboral según corresponda:
- Las políticas flexibles de licencia por enfermedad deben ser consistentes con las normas de salud pública. El proporcionar una licencia por enfermedad pagada es una forma importante de alentar a los empleados para permanecer en casa cuando están enfermos.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | [aiha.org](http://aiha.org)



- Considere no exigir el resultado de una prueba de COVID-19 o una nota del médico a los empleados que están enfermos para certificar su enfermedad y calificar para una licencia por enfermedad. Si usted necesita una nota del médico de sus empleados para certificar que ellos están sanos y aptos para retornar al trabajo, tenga en cuenta que tanto el médico como los consultorios médicos pueden estar muy ocupados y quizás no puedan entregar dicha nota en forma oportuna. Obtenga mayor información relacionada con la [Legislación sobre Americanos con discapacidad durante la pandemia del COVID-19](#).
  - Flexibilidad para permanecer en casa para cuidar de un familiar enfermo.
  - Políticas de Recursos Humanos consistentes con las guías de salud pública y la legislación estatal y federal para lugares de trabajo. Para mayor información sobre las responsabilidades del empleador, visite el Departamento de Trabajo y los sitios web de la [Comisión de Igualdad de Oportunidades de Trabajo](#).
  - Programas de asistencia al empleado y recursos comunitarios para ayudar a los empleados para manejar el estrés y recibir apoyo.
  - Promueva que los empleados con alto riesgo de desarrollar enfermedades severas soliciten lugares especiales que les permita realizar sus funciones de forma segura a la vez que se proteja la información confidencial de salud de los empleados.
  - Coloque letreros y recordatorios en las entradas y lugares estratégicos proporcionando instrucciones sobre la higiene de manos, higiene respiratoria y el manejo de la tos. Esto debe incluir letreros con imágenes para las personas que no hablan el idioma oficial vigente, según corresponda.
- Otras Medidas de Control**
- Considere el uso de guantes para los empleados del bar y asegúrese que los guantes se cambian de acuerdo con los estándares vigentes en la industria.
  - Considere proporcionar guantes a los camareros, aunque se pueda seguir rigurosamente los protocolos para el lavado de manos,
    - Si se usan guantes, se deben cambiar regularmente y no son un sustituto del lavado de manos.
  - Solicite que los empleados usen cubiertas faciales de tela reusables o desechables. El tipo depende de los requerimientos locales y de la disponibilidad.
  - Proporcione o promueva que todos los otros empleados usen cubiertas faciales de tela reusables o desechables y guantes, usen desinfectante de manos y que practiquen una buena higiene de manos. **(NOTA: Las cubiertas faciales de tela reusables o desechables principalmente protegen a las demás personas. Una cubierta facial de tela reusable o desechable no es un sustituto para el distanciamiento físico.)**
  - Solicite a los empleados considerar lo siguiente si ellos usan un transporte público para venir al trabajo:
    - Usar otras formas de transporte, si es posible.
    - Si usa transporte público, mantener el distanciamiento físico y usar una cubierta facial de tela reusable o desechable.
    - Cambiar la hora del transporte para horas menos congestionadas, de ser posible.
    - Lavarse las manos lo más pronto posible después del transporte.
- Capacitación**
- Brinde instrucción y capacitación a los empleados sobre como:
    - Encargarse de su ropa de trabajo correctamente en la casa si el empleador no proporciona servicios de lavandería.
    - Ponerse y quitarse los guantes adecuadamente.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | aiha.org

- Limpiar y desinfectar las mesas de acuerdo a las especificaciones del producto.
- Uso correcto de los respiradores, si se suministran.

**NOTA: Si un empleador elige proporcionar un respirador N95 o el empleado proporciona su propio respirador, por favor tome en cuenta todos los requerimientos de la norma de protección respiratoria de OSHA.**

- Proporcione Hojas de Datos de Seguridad (SDS) para los productos de limpieza y desinfección, y asegúrese que los empleados estén al tanto de los riesgos de su uso. Incorpore los nuevos riesgos en el Programa de Comunicación de Riesgos existente de OSHA.
- Todo empleado debe recibir, como mínimo, una capacitación de concientización sobre los productos de limpieza y desinfección usados en el lugar de trabajo siguiendo las normas de la OSHA sobre Comunicación de Riesgos. Para los empleados que vayan a usar los desinfectantes y limpiadores también se les debe incluir en la capacitación el uso apropiado, EPP, manejo de desechos y todas las medidas de precaución.
- Si necesita asesoría adicional sobre equipos de protección personal y capacitación, considere consultar a un profesional o experto en higiene industrial o seguridad y salud ocupacional y ambiental. AIHA tiene una [lista de consultores](#) calificados.

### Desechos y Lavandería

- Los artículos de un solo uso y los materiales de desinfección usados pueden ser tratados como desechos normales, siguiendo las normas de seguridad regulares.
- Cualquier material de tela reusable se puede lavar con detergente y secarlo en el ajuste de temperatura más alto indicado para la tela.
- Se deben desarrollar e implementar protocolos para una limpieza y desinfección más profunda cuando haya casos confirmados de COVID-19.

Consulte sobre [Limpieza en los lugares de trabajo para COVID-19](#) de AIHA.

### Comunicación

- Comunique a los clientes lo que el bar está haciendo para mitigar la propagación del COVID-19 (e.g., rutina de desinfección, políticas de salud para los empleados, y medidas de salud y seguridad implementadas).
  - Considere comunicar a los clientes cuando frecuentar el bar no sea una buena opción (e.g., cuidando a alguien que ha dado positivo al COVID-19, que muestra síntomas del COVID-19, o estar en una categoría de alto riesgo).
  - Considere colocar letreros en las mesas para mostrar que han sido desinfectadas después de los clientes anteriores
- Comunique que el bar tiene el derecho de rechazar el servicio a cualquiera que muestre síntomas o que no siga las reglas de seguridad (e.g., distanciamiento físico).
- Las plataformas para comunicación pueden incluir sitios web, procesos de reserva, folletos o letreros exteriores.

### ¿Qué debe hacer un Empleado para protegerse a sí mismo y a los clientes?

- Los empleados deben evaluar su salud continuamente; si están enfermos, tienen fiebre, síntomas, o alguien en casa está enfermo, deben permanecer en casa. **NOTA: Se deben seguir en todo momento las Políticas de RRHH, las normas de la HIPAA y las otras regulaciones.**
- Mantenga buenas prácticas de higiene (lavado de manos con agua y jabón por lo menos 20 segundos o usar una desinfectante de manos con por lo menos 60% de etanol o 70% de alcohol isopropílico). Para mayor información consulte las [Guías del CDC sobre lavado de manos](#).



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | [aiha.org](#)

- Si un empleado da positivo a las pruebas del COVID-19:
  - Permanezca en casa y manténgase aislado hasta que el médico determine que puede retornar al trabajo, siguiendo lo que determina el CDC en [Interrupción del Aislamiento para personas con COVID-19 que no están en una instalación médica](#).
  - Contacte a su supervisor e informe sobre sus resultados lo más pronto posible.
  - Notifique a su supervisor e informe de sus resultados lo más pronto posible.
- Mantenga una cubierta facial de tela reusable o desechable (o mejor equipo si lo tiene), límpiela o reemplácela frecuentemente, y úsela como mínimo cuando no sea posible mantener el distanciamiento físico de 6 pies.
- Dependiendo de los requerimientos locales y de acuerdo con las recomendaciones del CDC, use una cubierta facial de tela reusable o desechable cuando no se puede lograr el distanciamiento físico (interiores y exteriores). Asegúrese que la cubierta facial está bien mantenida y limpia. Se puede encontrar información adicional sobre cubierta faciales de tela en el [Sitio web del CDC](#). **(NOTA: Las cubiertas faciales de tela reusables o desechables principalmente protegen a las demás personas. Una cubierta facial de tela reusable o desechable no es un sustituto para el distanciamiento físico.)**
- Con la excepción de los niños menores de 2 años, las personas con dificultad respiratoria, las que estén inconscientes, o que no puedan retirarse la cubierta facial sin ayuda, el CDC recomienda que todos usen una cubierta facial de tela reusable o desechable en lugares públicos y cuando estén cerca de personas que no viven en su casa, especialmente cuando las medidas de distanciamiento físico son difíciles de mantener.
- Las cubiertas faciales de tela reusables o desechables no médicas NO son Equipo de Protección

Personal (EPP), pero si ofrecen alguna protección para otros y deben usarse mientras estén cerca de otras personas en espacios comunes o espacios laborales compartidos. No son un sustituto del distanciamiento físico, los controles de ingeniería, la limpieza y desinfección, la higiene adecuada, o el permanecer en casa cuando se esté enfermo.

- Retire las cubiertas faciales de tela reusables o desechables correctamente y lávese las manos después de haber manipulado o tocado una cubierta facial.
- Lave las cubiertas faciales después de cada uso. Las cubiertas faciales de tela pueden incluirse con el lavado regular. Use detergente normal para lavado y ajuste la temperatura más alta apropiada para tela usada para la cobertura facial. Use la temperatura más alta y deje secar hasta que esté completamente seca. Si se seca al aire, extiéndala y permita que se seque completamente. Si es posible, colóquela bajo la luz solar directa.
- Informe a su empleador si tiene inquietudes acerca del Equipo de Protección Personal (EPP) que se le proporcionó y que está debidamente instruido de cómo usarlo. [El CDC ha recomendado secuencias para ponerse y quitarse el EPP](#).
- Cúbrase la boca y nariz con un pañuelo de papel cuando tosa o estornude y deseche el pañuelo de papel usado en la basura, Si no tiene un pañuelo de papel, tosa o estornude hacia la parte interna del codo, no en sus manos. Inmediatamente lávese las manos después de sonarse la nariz, toser o estornudar. Conozca más sobre la etiqueta para [tosar y estornudar](#).

### Derechos de los Trabajadores

AIHA considera que la protección básica es un derecho de los trabajadores, así como un ingrediente esencial de los sistemas de salud y seguridad ocupacional, y que los empleadores deben proporcionar un ambiente de trabajo seguro y saludable.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | [aiha.org](http://aiha.org)

## ¿Qué puede hacer un Cliente para minimizar la transmisión del COVID-19?

- Si estás enfermo, permanece en casa. Si tienes fiebre, permanece en casa. Si alguien en tu casa está enfermo, permanece en casa. Si tienes alergias y no pueden controlar los estornudos, permanece en casa.
- Use los servicios de servi-carro o entrega a domicilio donde sea factible.
- Use una cubierta facial de tela reusable o desechable tan pronto entre o salga de la instalación.
- Lávese las manos antes y después que salga de la instalación, si es posible. Si no es posible, use desinfectante de mano cuando se siente y antes de dejar la instalación.
- Mantenga una distancia de por lo menos 6 pies de los otros clientes y empleados cuando espere por una mesa y cuando camine por el bar, en la medida de lo posible.
- Cúbrase la boca y la nariz con un pañuelo de papel cuando tosa o estornuda y deseche el pañuelo usado en la basura. Si no tiene un pañuelo, tosa o estornude hacia la parte interna de su codo, no en sus manos. Lávese inmediatamente las manos después de sonarse la nariz, toser o estornudar. Aprenda más sobre el [manejo de la tos y del estornudo](#).

## Fuentes (Documentos mayormente disponibles en inglés)

- La [National Restaurant Association](#) ha recopilado información y recursos para la industria de los restaurantes, incluyendo guías para los empleadores, consejos de seguridad, y enlaces para nuevos artículos y pautas estatales.
- Hay disponibles numerosos **ejemplos de cuestionarios de bienestar** en línea (e.g. [Departamento de](#)

[Salud de Dakota del Sur COVID-19: Preguntas y Pautas para Investigación de Empleados](#)).

- El CDC ha desarrollado [recomendaciones sobre limpieza y desinfección de instalaciones comerciales](#).
- Evaluación de salud del CDC [“Debemos evaluar a los empleados para síntomas del COVID-19?”](#) sección de Preguntas Frecuentes de las Empresas.
- La EPA ha desarrollado una [lista de desinfectantes](#) para uso contra el SARS-CoV-2.
- ASHRAE tiene una [lista de recursos COVID](#) para edificios comerciales.
- El Comité de Calidad Ambiental de Interiores de AIHA ha desarrollado estos documentos de orientación acerca de la reapertura y limpieza de edificios después de cierres debidos al COVID-19: [Recuperación por el cierre de edificios a causa del COVID-19 y Limpieza del lugar de Trabajo por el COVID-19](#).
- [Consideraciones Para el Uso Seguro de la Radiación UVC](#)
- [Enfoque en la Salud de la Construcción: COVID-19](#)
- [Prácticas Efectivas y Seguras: Guía para Guardianes y Personal de Limpieza y Mantenimiento](#)
- [Guía para Empleadores sobre Limpieza y Desinfección por COVID-19 en Lugares de Trabajo no relacionados con la Salud](#)
- [Reduciendo el Riesgo del COVID-19 Usando Controles de Ingeniería](#)
- [EPP para el SARS-CoV-2](#)
- [Uso de Sistemas de Detección en Tiempo Real](#)
- [Uso Adecuado de Respiradores para Trabajadores de Salud & Primeros Auxilios](#)
- Documento de AIHA en inglés: [Documento Oficial sobre Derechos de los Trabajadores](#)



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | [aiha.org](#)

## AIHA®

AIHA es la asociación de científicos y profesionales comprometidos con la preservación y garantía de la salud y seguridad ocupacional y ambiental (OEHS) en el lugar de trabajo y en la comunidad. Fundada en 1939 como la Asociación Americana de Higiene Industrial (AIHA) apoyamos a nuestros miembros con nuestra experiencia, redes, programas de educación integral y otros productos y servicios que los ayudan a mantener los más altos estándares profesionales y de competencia. Más de la mitad de los casi 8,500 miembros son Higienistas Industriales Certificados (CIH) y muchos tienen otras designaciones profesionales. AIHA sirve como un recurso para aquellos empleados en los sectores públicos y privados, así como en las comunidades para las que trabajan. Para más información, visite [AIHA.org](https://www.aiha.org).

## Acerca de los profesionales de salud y seguridad y salud ocupacional y ambiental

Los profesionales de salud y seguridad ocupacional y ambiental (OEHS) (también conocidos como higienistas industriales) practican la ciencia de anticipar, reconocer, evaluar controlar y confirmar las condiciones del lugar de trabajo que pueden causar lesiones o enfermedades. Mediante un ciclo de mejora continua de planificación, ejecución, verificación y actuación, los profesionales de OHS se aseguran que los lugares de trabajo sean saludables y seguros.

- Obtenga recursos adicionales en el [Centro de Recursos para Brotes de Coronavirus](#) de AIHA.
- Encuentre un profesional calificado en Higiene Industrial y profesionales de OEHS cerca de usted en nuestro [Listado de Consultores](#).



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD

AIHA | 3141 Fairview Park Dr., Suite 777 | Falls Church, VA 22042 | [aiha.org](https://www.aiha.org)



### Descargo de responsabilidad

AIHA no es legalmente responsable y quedará indemne de todos los reclamos, causas de acción y demandas, cualquiera que sea, cualquier tercero pueda incurrir por daños, pérdidas o lesiones que resulten de adherirse a estas pautas.

Estos documentos de orientación se desarrollaron principalmente para aquellas empresas más pequeñas que no tienen recursos de seguridad y salud ocupacional fácilmente disponibles, y están diseñados para ayudar a los propietarios de empresas, empleadores, empleados y consumidores a implementar procedimientos respaldados por la ciencia para limitar la propagación del coronavirus. Están sujetos a las directivas, leyes u órdenes locales, estatales o federales sobre el funcionamiento de una empresa y solo deben utilizarse si no entran en conflicto con dichas órdenes. Estos documentos están sujetos a revisión y se actualizarán en consecuencia.

AIHA no hace representaciones o garantías de ningún tipo con respecto a su Material con Derechos de Autor, ya sea expresa o implícita, incluyendo sin limitación cualquier garantía implícita de comerciabilidad, título, infracción o idoneidad para un propósito particular. AIHA será indemnizada, defendida y mantenida indemne por todos los terceros y sus directores, funcionarios, agentes, empleados y cesionarios, y cualquier persona autorizada por cualquiera de ellos, de y contra todas y cada una de las reclamaciones, responsabilidades, pérdidas y daños, incluidos honorarios razonables de abogados, causados por o que surjan total o parcialmente del uso del Material protegido por derechos de autor.



### | [backtoworksafely.org](https://backtoworksafely.org)

Escanee periódicamente este código QR para verificar si se han publicado nuevas versiones de los documentos de orientación de AIHA, así como para encontrar documentos de orientación para otras empresas e industrias.



HEALTHIER WORKPLACES | A HEALTHIER WORLD