

# Guía para la reapertura:

## Bares, tabernas, clubes nocturnos y otros establecimientos de bebidas que sirven principalmente bebidas alcohólicas

- Pueden reabrir a partir de la Fase Dos
- Deben cumplir con los protocolos de saneamiento y desinfección y las pautas de distanciamiento social de los CDC.
  - Si se sirven alimentos, revise la guía del empleador para restaurantes para obtener pautas adicionales de saneamiento y desinfección.

## Directrices recomendadas para la revisión de temperaturas y las políticas de los empleadores

Los bares deben considerar el uso de un termómetro infrarrojo sin contacto para verificar la temperatura de los empleados cada día. Se recomienda enviar a casa a los empleados que tengan una temperatura mayor a 100.4 °F (38 °C) hasta que ya no tengan fiebre ni síntomas de COVID-19. Los empleadores deben considerar la opción de implementar políticas y prácticas flexibles y comprensivas en cuanto a los permisos por enfermedad, y tomar en cuenta las necesidades de los empleados mayores de 65 años de edad o que estén en otras poblaciones vulnerables. El empleado que mida las temperaturas debe usar máscara.

## Directrices de saneamiento y desinfección

- Le recomendamos que desarrolle, implemente y mantenga y revise un plan de limpieza y desinfección para su lugar de trabajo.

### Desarrollo de su plan

- Evalúe su negocio para determinar qué tipos de superficies y materiales conforman esa área. La mayoría de las superficies y objetos solo necesitarán una limpieza de rutina normal. Las superficies y objetos que se tocan con frecuencia, como los interruptores de luz y los picaportes de las puertas, deben limpiarse y luego desinfectarse para reducir aún más el riesgo de gérmenes en superficies y objetos.

- Primero, limpie la superficie u objeto con agua y jabón.
- Luego, desinfecte con un desinfectante aprobado por la EPA.
- Si no cuenta con un desinfectante aprobado por la EPA, puede usar 1/3 taza de cloro agregado a 1 galón de agua, o soluciones de alcohol al 70% para desinfectar. No mezcle lejía u otros productos de limpieza y desinfección.

### Determine qué debe limpiarse

- Si su negocio ha estado desocupado durante 7 días o más, solo necesitará su limpieza de rutina normal para volver a abrir el área. Esto se debe a que no se ha demostrado que el virus que causa COVID-19 sobreviva en superficies durante más tiempo que este.



Considere el uso de un termómetro infrarrojo sin contacto

### Determine qué debe desinfectarse

- Después de su limpieza de rutina normal, puede desinfectar superficies y objetos que se tocan con frecuencia utilizando un producto de la lista de productos aprobados por la EPA que son efectivos contra el COVID-19.
- Si limpia o desinfecta un material o elemento duro y no poroso como vidrio, metal o plástico, consulte la lista de productos aprobados de la EPA para su uso contra el COVID-19. Ejemplos de áreas de alto contacto que necesitan ser desinfectadas son:
  - Mesas, picaportes, interruptores de luz, encimeras, manijas, escritorios, teléfonos, teclados, inodoros, grifos y fregaderos, pantallas táctiles y cajeros automáticos.
  - Barras de bares, taburetes, cajas registradoras y puntos de venta.
- Si limpia o desinfecta un material suave y poroso o elementos como alfombras, tapetes o asientos en áreas, estos materiales suaves y porosos generalmente no son tan fáciles de desinfectar como las superficies duras y no porosas. La EPA ha enumerado un número limitado de productos aprobados para la desinfección para su uso en materiales blandos y porosos.
  - Los materiales suaves y porosos que no se tocan con frecuencia solo deben limpiarse o lavarse, siguiendo las instrucciones en la etiqueta del artículo, utilizando el tipo de agua más cálida y adecuada.

### Implemente su plan

- Lave las superficies visiblemente sucias usando agua y jabón. Limpie las superficies y los objetos con agua y jabón antes de la desinfección. Siempre use guantes apropiados para los productos químicos que se utilizan para la limpieza y desinfección de rutina.

### Mantenga y revise su plan

- La limpieza y desinfección de rutina son una parte importante para reducir el riesgo de exposición al COVID-19. La limpieza de rutina normal solo con agua y jabón puede reducir el riesgo de exposición y es un paso necesario antes de desinfectar las superficies sucias.
- Las superficies que son tocadas por varias personas con frecuencia, como picaportes, escritorios, teléfonos, interruptores de luz y llaves, deben limpiarse y desinfectarse al menos diariamente.
- Es posible que se requiera una limpieza y desinfección más frecuentes según el nivel de uso.



*Las superficies tales como picaportes, mostradores y otros objetos que se toquen con frecuencia deben limpiarse y desinfectarse con regularidad.*

## Prácticas adicionales de limpieza y saneamiento

- Use desinfectantes que sean apropiados para su uso en entornos de alimentos y bebidas.
- Antes de volver a abrir, limpie en profundidad todas las superficies y puntos de contacto.
- Considere la colocación estratégica de desinfectantes de manos aprobados para los empleados e invitados en los mostradores, las mesas y los puntos de contacto.
- Considere designar a una persona para que limpie los puntos de alto contacto en intervalos regulares.
- Fomente los pagos sin contacto y pedidos en línea para minimizar aún más el contacto de los implementos de escritura y las superficies de alto contacto.
- Antes de reabrir, volver a capacitar a los empleados en las mejores prácticas para evitar la contaminación.
- Si se sirven alimentos, considere usar envases de condimentos de un solo uso.
- Limpie y desinfecte los baños con regularidad, especialmente las superficies de alto contacto, y asegúrese de que tienen suministros para el lavado de manos.
- Limpie y desinfecte los baños regularmente, especialmente las superficies de alto contacto, y asegúrese de que tengan suministros para lavarse las manos.
- Asegúrese de que el acceso a suministros de lavado de manos / desinfección de manos esté disponible tanto para los empleados como para los clientes.

## Mantenga el distanciamiento social en todo momento

Se alienta a los empleados y visitantes a seguir las directrices de distanciamiento social, incluido el mantenimiento de una distancia física de al menos 6 pies entre las personas.

- Antes de la reapertura, examinar la disposición del bar y la posición de los asientos para mantener el distanciamiento social apropiado.
- Mantenga una distancia social de seis pies entre los clientes en las barras del bar.
- Considere designar un área donde los clientes puedan recoger sus bebidas de manera segura mientras mantienen el distanciamiento social.
- Limite la cantidad de clientes permitidos en áreas de pie o pistas de baile para mantener el distanciamiento social de 6 pies.
- Considere la opción de designar puertas exclusivas para entrada y salida, para minimizar la exposición cara a cara de los clientes que entren y salgan del establecimiento.
- No se permiten grupos que superen las 10 personas, a menos que estén sentados en un área privada.
- Considere la opción de colocar carteles y señales en el bar que recuerden con frecuencia a los clientes que tomen medidas para prevenir la propagación del COVID-19. Estos mensajes pueden incluir información acerca de:
  - Quédate en casa si estás enfermo o no te sientes bien, y qué hacer si estás enfermo.
  - Haga uso del distanciamiento social y manténgase al menos a seis pies de las personas.
  - Cúbrase con un pañuelo desechable al toser o estornudar, y luego tírelo a la basura.
  - Lávese las manos con frecuencia con agua y jabón durante al menos 20 segundos, especialmente después de ir al baño, antes de comer y después de limpiarse la nariz, toser o estornudar.
  - Evite tocarse los ojos, la nariz y la boca con las manos sin lavar.

*Consulte a su gobierno municipal sobre fechas específicas, indicaciones adicionales o los requisitos para reabrir.*

*Fuente: Oklahoma State Department of Health*