

*Esta publicación incluye información actualizada al 22 de septiembre de 2020.*

## SE PERMITE LA REAPERTURA EN NYC A MÁS INDUSTRIAS: Lo que deben saber los trabajadores



- NYC está en la fase 4 de reapertura.
- **A partir del 30 de septiembre de 2020:**
  - **los espacios interiores de comedores podrán reabrir con estrictas medidas.** Remitirse a las directrices de reapertura en este documento. Además lea [NYC Indoor Dining FAQ](#) (Preguntas frecuentes sobre comedores en interiores en NYC) preparado por el Consejo del Alcalde.
  - **las piscinas en espacios interiores pueden reabrir al 33 % de su capacidad.**
- Visite [nyc.gov/workers](http://nyc.gov/workers) para obtener actualizaciones e información.

Estas industrias pueden reabrir en NYC:

- Los espacios interiores que sirven comida y comedores, incluyendo restaurantes, establecimientos y otras ventas de comida o concesiones (a partir del 30 de septiembre)
- Centros comerciales y casinos (a partir del 9 de septiembre)
- Gimnasios y centros de acondicionamiento físico (a partir del 2 de septiembre)
- Espacios interiores de bajo riesgo para artes y entretenimiento, incluyendo museos, lugares históricos, acuarios y otros espacios interiores para la cultura artística (a partir del 24 de agosto de 2020)
- Boliches (a partir del 17 de agosto de 2020)

Si trabaja en alguno de esos negocios, lea esta publicación para saber algunos de los requisitos generales y específicos del sector que debe cumplir su empleador. Las directrices detalladas están en [forward.ny.gov](http://forward.ny.gov). También puede llamar al **311** para comunicarse con la Línea directa de Protección al Trabajador o al **1-212-436-0381** si tiene alguna pregunta sobre la reapertura, las directrices de seguridad y de salud en el lugar de trabajo, o para denunciar que un empleador no está cumpliendo los requisitos de reapertura.

### Requisitos generales que todos los empleadores deben cumplir cuando los negocios reabran

<p><b>Comunicación y evaluación médica</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pegar un plan de seguridad en el lugar de trabajo donde usted pueda verlo.</b></li> <li>• <b>Capacitarlos a usted y a sus compañeros de trabajo en los protocolos de seguridad e higiene.</b></li> <li>• <b>Hacerles una evaluación médica a los empleados todos los días y cuando corresponda, también a otras personas (contratistas, proveedores, clientes).</b></li> </ul> <p>Su empleador debe enviar a casa a los empleados que están enfermos o se sientan mal.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Colgar carteles para los empleados y el público con información de los protocolos de seguridad e higiene.</b></li> </ul>
<p><b>Equipos de protección</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Darles a usted y a sus compañeros de trabajo mascarillas gratis y otras de repuesto.</b></li> </ul> <p>Su empleador debe capacitarlos a usted y a sus compañeros de trabajo para que usen, limpien y desechen el equipo de protección.</p> <p>Su empleador debe asegurarse de que los empleados usen mascarillas cuando interactúen con clientes y visitantes y cuando no puedan mantener una distancia de 6 pies de los demás.</p>

<b>Higiene, limpieza, y desinfección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Poner y mantener puestos para la higiene de las manos para el personal</b>, incluyendo jabón, agua y toallas de papel para lavarse las manos y un desinfectante para las manos a base de alcohol que tenga al menos un 60 % de alcohol o más, en los lugares donde no se puedan lavar las manos.</li> <li>• <b>Limpiar y desinfectar los espacios comunes con regularidad y las superficies y objetos de mucho contacto con frecuencia, al menos diariamente.</b> Algunos ejemplos son los picaportes, los pasamanos, los interruptores de luz y los baños. Su empleador debe limpiar y desinfectar los espacios y las superficies que usan los clientes y los visitantes después de cada uso.</li> <li>• <b>Limitar el uso compartido de equipos y herramientas; limpiar y desinfectar con regularidad los equipos y las herramientas después de cada uso.</b> Si no es posible limitar el uso compartido o limpiar los equipos porque estos se pueden dañar, su empleador debe exigirles a los empleados que usen guantes.</li> </ul>
<b>Distanciamiento físico</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Garantizar una distancia de 6 pies entre las personas cuando sea posible.</b></li> <li>• <b>Pedirles a los clientes y visitantes que usen mascarillas en todo momento, siempre que sean mayores de 2 años y puedan tolerar las mascarillas desde el punto de vista médico.</b></li> <li>• <b>Poner carteles que indiquen las restricciones de uso en áreas pequeñas como baños y salas de descanso.</b></li> </ul>

## Requisitos para ESPACIOS INTERIORES QUE SIRVEN COMIDA Y COMEDORES

Su empleador debe:

- *(antes de la reapertura)* Completar las revisiones de preapertura y evaluaciones de los sistemas de la cocina para asegurar un ambiente sano y seguro.
- Mejorar el sistema de filtración de aire del lugar.
- Limitar el uso del espacio interno al 25 % de la capacidad máxima. *La capacidad máxima incluye a trabajadores y clientes.*
  - Los establecimientos con servicio de comida y bebida deben limitar la cantidad de clientes en cada espacio de evento a menos del 50 o el 25 % de la capacidad máxima, lo que sea menor.
- Poner en un lugar visible adentro y afuera del establecimiento, donde los clientes lo puedan ver:
  - la cantidad máxima permitida de clientes en espacios interiores de comedor al 25 % de su capacidad.
  - los teléfonos y números para envío de mensajes de texto para reportar infracciones:
    - Llamar al (833) 208-4160
    - Enviar su mensaje de texto por INFRACCIÓN al (855) 904-5036
- Tomar la temperatura de todos los clientes en la entrada y no dejar entrar a nadie que tenga una temperatura mayor de 100.0 grados F.
- Delimitar las entradas y las salidas separadas para los clientes y los empleados cuando sea posible.
- Limitar el uso compartido de herramientas de cocina y equipo como ollas y sartenes o exigir a los empleados el uso de guantes o el lavado de manos antes y después de usarlos.
- Asegurarse de que todos los empleados, incluyendo los que usan autobús, cumplan los códigos sanitarios locales y del estado. *Los empleados que usan guantes deben reemplazarlos con frecuencia y después de cambiar de tarea. Los empleados que no usan guantes deben lavarse las manos con agua y jabón frecuentemente.*
- Proporcionar suministros de limpieza y desinfección para usar antes y después de tocar áreas y superficies compartidas.
- Usar timbres para avisar a los clientes cuando hay disponibilidad de asiento, solo si el equipo puede ser limpiado y desinfectado después de cada uso, limpiar y desinfectar los menús no desechables, los cubiertos, y contenedores de condimentos después de cada uso o proporcionar condimentos y cubiertos desechables.

- Recopilar información (nombre completo, teléfono y dirección), de uno de los miembros de cada grupo para poder hacer un rastreo de contactos.
- Prohibir el servicio de bar.
- Cerrar el servicio de comida en espacios interiores a medianoche.
- Usar los productos que la Agencia de Protección Ambiental de los EE. UU. (Environmental Protection Agency, EPA) considera que son eficaces contra el COVID-19 para la limpieza y la desinfección.
- Marcar claramente la distancia de 6 pies de distancia donde puedan formarse filas, incluyendo: baños, entrega de órdenes o lugar de pago.
- *(Servicio para llevar o entrega a domicilio)* Proporcionar estaciones de higiene de manos para los clientes que esperan por comida o bebida y asegurarse de que las ventanas y puertas estén abiertas para ventilación, si el espacio para recoger o entregar está en el interior.
- Limitar y organizar las mesas en el interior y exterior para que estén separadas 6 pies en todas las direcciones. Si el espaciamiento no es posible, su empleador debe instalar barreras físicas que tengan por lo menos 5 pies de altura y no bloqueen las salidas de emergencia o incendio.
- Limite la cantidad de personas sentadas a no más de 10 clientes del mismo grupo aunque no sean de la misma familia. *Permitir el uso de mesas comunales solo si los diferentes grupos pueden estar a 6 pies de distancia.*

## Requisitos para INSTALACIONES DE JUEGO / CASINOS

Su empleador debe:

- *(antes de la reapertura)* Completar las revisiones de preapertura y evaluaciones de los sistemas mecánicos, de agua, elevador y calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) para asegurar un ambiente sano y seguro.
  - Contar con un sistema de filtración de aire que opere con clasificación MERV-13 o mayor. Las instalaciones que no puedan operar a ese nivel, deben tener un sistema de aire acondicionado certificado o un profesional o ingeniero autorizado por la Sociedad Americana de Calefacción, Refrigeración y Aire acondicionado (ASHRAE) que documente esa falta de capacidad. Las instalaciones deben:
    - enviar la documentación al Departamento de Salud de la Ciudad o del estado, incluyendo el costo para actualizar a MERV-13;
    - pedir la aprobación para operar con MERV-12 o MERV-11, la calificación mínima permitida; y
    - adoptar más protocolos de ventilación y mitigación de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC).
  - Señalar claramente los 6 pies de distancia en las áreas comunes de los empleados como salas de descanso y donde los clientes se reúnan o formen filas, como en las áreas de acomodación y baños. Cerrar cualquier asiento o máquina cuando el distanciamiento de 6 pies no sea posible.
  - Tener personal de seguridad o más empleados que controlen el flujo de tráfico de clientes, hacer cumplir la capacidad máxima en el área de juego para acomodar el distanciamiento físico y asegurarse que los clientes no se reúnan o deambulen.
  - Cerrar el servicio de comida y bebida en el área de juegos.
  - Prohibir los espectáculos en vivo.
  - Instalar barreras físicas entre los repartidores de cartas y los clientes aunque sea posible el distanciamiento de 6 pies.
  - Colocar desinfectante de manos en las instalaciones de juego.
  - Limpiar el equipo compartido después de cada uso y tener suministros de limpieza y desinfección disponibles para los clientes. Los empleados deben estar disponibles para limpiar y desinfectar el equipo entre cada uso, aunque el empleador podrá pedir a los clientes que limpien el equipo antes y después de usarlo. Los clientes deben tener la opción de pedir la limpieza y desinfección del equipo antes de usar las máquinas.
  - Reservar espacio en el piso de juego para que los empleados puedan mantener el distanciamiento social mientras comen. Se prohíbe compartir comida y bebida.
  - Limitar la cantidad de clientes en cada espacio de evento a menos de 50 o el 25 % de la capacidad máxima, lo que sea menor. *La capacidad máxima incluye a empleados y a otros clientes.*
  - Limpiar y desinfecte las estaciones de trabajo compartidas como cabinas de dinero en efectivo entre cada uso por diferentes empleados.
- Los protocolos de mitigación incluyen, entre otros:
- abrir ventanas lo más posible;
  - aumentar los índices de ventilación y circulación de aire del exterior lo más posible;
  - conservar el funcionamiento de los sistemas por más tiempo;
  - mantener sistemas que aumenten el suministro de aire fresco;
  - reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible;
  - usar irradiación germicida ultravioleta (UVGI) para desactivar las partículas de virus en el aire;
  - instalar filtros de aire portátiles;
  - inspeccionar regularmente los sistemas y filtros para asegurarse que están operando de manera apropiada; y
  - sellar los filtros para prevenir desviaciones.
- Limitar el uso del espacio interno al 25 % de la capacidad máxima. *La capacidad máxima incluye a trabajadores y clientes.*

- Prohibir la entrada de clientes que no usen mascarilla. Lea “Distanciamiento físico” en la sección “Requisitos generales” para ver excepciones. *Los clientes podrán quitarse la mascarilla en la entrada para verificar su identidad. Sin embargo, deberán mantenerse por lo menos a 6 pies de distancia de los demás.*
- Asegurarse de que los clientes y visitantes de diferentes grupos mantengan 6 pies de distancia entre sí a menos que la seguridad o la actividad necesite una distancia menor.
- Asegurarse de que los clientes nunca toquen las cartas de otros clientes, en lo posible reconfigurar los juegos para minimizar las veces en que los clientes deban tocar las cartas. Los nuevos repartidores de cartas deberán reemplazar a los repartidores de cartas que salen anunciando su llegada en lugar de tocarlos.

**Requisitos para los mostradores para apuestas de deportes:**

- Poner marcas que aseguren 6 pies de distancia entre los clientes que están en la fila del mostrador e instalar una barrera entre los clientes y los empleados del mostrador que sigan las directrices de la Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (OSHA).

**Requisitos para las Máquinas de juego:**

- Organizar las máquinas tragamonedas y otras máquinas de juego para que estén separadas 6 pies en todas las direcciones. Su empleador podrá necesitar mover o desactivar máquinas por el distanciamiento físico.
- Limpiar y desinfectar las máquinas de juego, los mostradores de máquinas tragamonedas y otros objetos y equipo compartidos por lo menos cada cuatro horas.

**Requisitos para los Dados y otros Juegos sin sillas:**

- Poner marcas que aseguren 6 pies de distancia entre los clientes e instalar barreras físicas para separarlos entre sí alrededor de la mesa.

**Importante: Los casinos NO pueden operar juegos de mesa hasta no instalar barreras físicas entre los jugadores en las mesas y hasta que la comisión de Juego del Estado de Nueva York las apruebe. Los casinos deben también arreglar sus mesas para mantener 6 pies de distancia entre ellas.**

**Otros Requisitos para las Mesas de Juego como Póquer y Blackjack:**

- (antes de cambiar a nuevos jugadores o repartidor de cartas) Limpie y desinfecte (o reemplace y tire según se aplique):
  - áreas de sillas;
  - rieles de la mesa de juego;
  - cabezas de la rueda de la ruleta;
  - pelotas;
  - cajas de fichas;
  - dados; y
  - botones de encendido y apagado.
- Pedir a los clientes que usen desinfectante de manos antes de unirse al juego.
- Limpiar y desinfectar (o reemplazar y descartar según aplique) las Chipper Champs (máquinas clasificadoras) y el mobiliario del pit y póquer cada hora y las carretas, soportes de cartas descartadas del blackjack, las pilas de descarte de Baccarat y las superficies de juego duras, cada cuatro horas.
- Quitar las fichas del juego después de que el cliente pierda o las devuelva y limpiarlas y desinfectarlas antes de recircularlas.

## Requisitos para los CENTROS COMERCIALES

Su empleador debe:

- *(antes de la reapertura)* Completar las revisiones de preapertura y evaluaciones de los sistemas mecánicos, de agua, elevador y calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) para asegurar un ambiente sano y seguro.
- **(centros comerciales de más de 800,000 pies)** Contar con un sistema de filtración de aire que opere con clasificación MERV-13 o más. Las instalaciones que no puedan operar a ese nivel, deben tener un sistema de aire acondicionado certificado o un profesional o ingeniero constructor autorizado por la Sociedad Americana de Calefacción, Refrigeración y Aire acondicionado (ASHRAE) que documente esa falta de capacidad. Las instalaciones deben:
  - enviar la documentación al Departamento de Salud de la Ciudad o del estado;
  - pedir la aprobación para operar con MERV-12 o MERV-11, la calificación mínima permitida; y
  - adoptar más protocolos de ventilación y mitigación de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC).
- Los protocolos de mitigación incluyen, entre otros:
  - aumentar los índices de ventilación y circulación de aire del exterior lo más posible;
  - conservar el funcionamiento de los sistemas por más tiempo;
  - mantener sistemas que aumenten el suministro de aire fresco;
  - reducir o eliminar la recirculación en la medida de lo posible;
  - usar irradiación germicida ultravioleta (UVGI) para desactivar las partículas de virus en el aire;
  - instalar filtros de aire portátiles;
  - inspeccionar regularmente los sistemas y filtros para asegurarse que están operando de manera apropiada; y
  - sellar los filtros para prevenir desviaciones.
- **(centros comerciales de menos de 800,000 pies)** Contar un sistema de filtración de aire que opere con MERV-11 aunque idealmente con MERV-13 o más y que esté certificado y documentado por un profesional o ingeniero constructor autorizado por la HVAC o la ASHRAE.
- Limitar el uso del espacio al 50 % de la capacidad máxima. *La capacidad máxima incluye a empleados y clientes.*
- Prohibir la entrada a menos que los clientes usen mascarillas. Lea “Distanciamiento físico” en la sección “Requisitos generales” para ver excepciones.
- Asegurarse de que los clientes de diferentes grupos mantengan 6 pies de distancia entre sí.
- Asegurarse de que los empleados usen mascarillas cuando interactúen con los clientes y que los clientes usen mascarillas cuando no puedan mantener una distancia de 6 pies de los demás.
- Tener personal de seguridad o más empleados que controlen el flujo de tráfico de clientes y asegurarse de que los clientes no se reúnan o deambulen.
- Colocar desinfectante de manos en las áreas comunes.
- Cerrar los servicios en áreas comunes como: áreas de descanso, fuentes de agua, bares de auto servicio y muestras y suspender los servicios de *valet*.
- Seguir las directrices del Departamento de Salud del Estado de Nueva York “Interim Guidance for Food Services during the COVID-19 Public Health Emergency” para las plazas de comida. Esto incluye:
  - distanciamiento físico de las mesas y las sillas;
  - distanciamiento social entre los grupos de clientes; y
  - límites de ocupación.

## Requisitos para GIMNASIOS Y CENTROS DE ACONDICIONAMIENTO FÍSICO

Estas directrices se aplican a las actividades de acondicionamiento físico y sus instalaciones que incluyen, entre otros:

- gimnasios y centros de acondicionamiento físico independientes, en hoteles\*, residencias\* y oficinas de
- gimnasios de fitness center y fitness center en instituciones de educación superior
- estudios de yoga, Pilates y barre
- gimnasios de boxeo y kickboxing
- campos de entrenamiento de condición física
- CrossFit u otro entrenamiento pliométrico
- otro grupo de clases para condición física

### Nota:

- Las piscinas en espacios interiores pueden reabrir el 30 de septiembre de 2020 Sin embargo, las instalaciones para baños como: saunas, baños de vapor y jacuzzis en espacios interiores, deberán permanecer cerradas. Ver la Guía para Operadores de Piscinas en [nyc.gov/health](https://nyc.gov/health).
- No se permite reabrir las clases grupales de condición física en NYC hasta nuevo aviso.

\*Los gimnasios residenciales y de los hoteles y los fitness center deben tener personal disponible que asegure que el establecimiento siga las directrices.

Su empleador debe:

- Programar una inspección del Departamento de Salud de NYC antes o durante los primeros 14 días de la reapertura.
  - Tener un sistema de ventilación que opere con MERV-13 o más. Las instalaciones que no puedan operar a ese nivel deben tener un profesional en calefacción, ventilación y aire acondicionado (HVAC) que documente esta falta de capacidad e implementar más ventilación y protocolos de mitigación de la Sociedad Americana de Calefacción, Refrigeración y Aire acondicionado (ASHRAE) y de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC).
  - Seguir las directrices de limpieza y desinfección de los CDC y mantener registros de fecha, hora y alcance de la limpieza.
  - Limitar el uso del espacio al 33 % de la capacidad máxima. Esto incluye piscinas en espacios interiores. *La capacidad máxima incluye a trabajadores y clientes.*
  - Cerrar jacuzzis, saunas, cuartos de vapor y fuentes de agua. *Las estaciones para reabastecer botellas con agua deben permanecer abiertas.*
- Prohibir la entrada a menos que los clientes:
    1. *Usen una mascarilla.* Lea “Distanciamiento físico” en la sección “Requisitos generales” para ver excepciones. Los clientes que médicamente no puedan usar una mascarilla deben usar un protector facial, aunque los CDC no los recomienda como sustituto de la mascarilla.
    2. *Completar una prueba de detección* que, como mínimo, pregunte a los clientes si:
      - han experimentado síntomas de COVID-19 en los últimos 14 días
      - dio positivo para COVID-19 en los últimos 14 días
      - han tenido contacto con alguien que haya tenido o sospeche haber tenido COVID-19 en los últimos 14 días
      - haya viajado a un estado en alto riesgo por más de 24 horas en los últimos 14 días
    3. *Registrarse (remotamente o en persona)* y dar su nombre completo, teléfono y dirección con el propósito de rastreo de contactos. El establecimiento deberá conservar estos registros por 28 días.

- Cerrar las duchas comunes. Los establecimientos podrían proporcionar duchas individuales solo si su empleador hace que las limpien y desinfecten después de cada uso.
- Prohibir las actividades de alto riesgo que involucren contacto físico, por ejemplo: artes marciales y boxeo.
- Asegurarse de que los clientes mantengan 6 pies de distancia entre sí mientras hacen ejercicio.
  - Las estaciones de entrenamiento deben estar por lo menos a 6 pies de distancia entre sí.
  - Las maniobras de ejercicio deben ser lo más breve posible.
  - Los entrenadores personales deben mantener un distanciamiento de 6 pies cuando sea posible, usar mascarilla y evitar compartir artículos como toallas.
- Limitar el uso compartido de objetos y tocar superficies compartidas, excluyendo el equipo para hacer ejercicio. Los empleados deberán desinfectarse o lavarse las manos o usar guantes cuando hayan tenido contacto con objetos compartidos.
- Mantener registro de cada persona, incluyendo empleados, clientes (como se estableció arriba), y en lo posible contratistas y proveedores, que hayan podido tener contacto con otras personas, conservar el registro por 28 días. El registro debe contener la información de contacto, incluyendo nombre completo, teléfono y dirección.
- Limpiar el equipo compartido después de cada uso y tener suministros de limpieza y desinfección disponibles para los clientes. Los empleados deben estar disponibles para limpiar y desinfectar el equipo entre cada uso, aunque el empleador podrá pedir a los clientes que limpien el equipo.
- Poner marcadores para garantizar una distancia de 6 pies en áreas de casilleros, baños y salas de descanso.
- Limpiar y desinfectar los casilleros y los baños cada dos horas.
- Seguir las directrices del Departamento de Salud del Estado de Nueva York (DOH) para los deportes y la recreación, tiendas, servicios de comida, oficina y cuidado infantil si el establecimiento da estos servicios.

## Requisitos para ESPACIOS INTERIORES DE BAJO RIESGO PARA ARTES Y ENTRETENIMIENTO

Su empleador debe:

- Limitar el uso del espacio al 25 % de la capacidad máxima en un área. *La capacidad máxima incluye a trabajadores, clientes y visitantes.*
- Pedir a los clientes y visitantes que compren sus boletos por adelantado y establecer horas de visita para evitar aglomeraciones.
- Animar a los clientes y visitantes a completar las evaluaciones médicas.
- Prohibir la entrada de clientes y visitantes que no usen mascarilla. Lea “Distanciamiento físico” en la sección “Requisitos generales” para ver excepciones.
- Asegurarse de que los empleados usen mascarilla cuando interactúen con los clientes y visitantes y que estas personas también usen mascarillas cuando estén a menos de 6 pies de los demás.
- Asegurarse de que los clientes y visitantes de diferentes grupos mantengan 6 pies de distancia entre sí. *Si el distanciamiento físico no es posible, por ejemplo en una caja registradora, todas las personas deben usar una mascarilla.*
- Acondicionar las áreas de espera y de estacionamiento para que los clientes y visitantes estén por lo menos a 6 pies de distancia entre sí.
- Marcar con cinta o señalar con flechas el tráfico a pie en pasillos, salas o espacios angostos.
- Colocar marcadores que aseguren el distanciamiento de 6 pies en áreas comunes como: filas para la compra de boletos, entradas de elevadores, enfrente de las exhibiciones, estaciones de control de entrada y salida y estaciones de pruebas de detección.
- Controlar el flujo de circulación de clientes y visitantes. Para las exhibiciones en áreas pequeñas, su empleador debe calcular la capacidad máxima para permitir el distanciamiento físico y garantizar que se cumpla. *Es posible que su empleador deba asignar más empleados a estas áreas para hacer cumplir la concurrencia máxima.*
- Limitar los recorridos grupales a miembros de un mismo grupo y garantizar que el total de personas del grupo sea menor que la capacidad máxima ya que también incluye a trabajadores y a otros clientes y visitantes.
- Cerrar las exposiciones interactivas de alto riesgo.
- Cerrar las exposiciones infantiles y las áreas de juego, a menos que el empleador pueda limpiar y desinfectar la exposición y los equipos entre cada niño de un grupo o grupo familiar distinto.
- Colocar desinfectante de manos en las áreas comunes, por ejemplo, en las exposiciones.
- Suspender el uso de auriculares y otros equipos que se presten a los clientes o visitantes. Si no puede dar mapas de un solo uso, asegúrese de limpiar y desinfectar los mapas después de cada uso.

## Requisitos para los BOLICHES

Su empleador debe:

- Limitar el uso del espacio al 50 % de la capacidad máxima. *La capacidad máxima incluye a empleados y clientes, jugadores y espectadores.*
- Asegurarse de que los empleados en recepción y escritorios para hacer citas mantengan un distanciamiento de 6 pies, a menos que haya una barrera física como plexiglás.
- Asegurarse de que los empleados usen mascarilla cuando interactúan con clientes, jugadores y espectadores.
- Señalar claramente los 6 pies de distancia en las áreas comunes de los empleados como salas de descanso y donde se hagan filas del público, incluyendo las áreas donde renta el equipo y las cajas registradoras.
- Cerrar un carril de por medio en la pista de boliche o instalar barreras físicas entre los carriles, para asegurarse de que haya un distanciamiento de 6 pies entre los diferentes grupos de clientes o jugadores, incluyendo mientras juegan.
- Asegurarse de que los clientes o jugadores permanezcan con su propio grupo en la pista asignada.
- Limpiar y desinfectar rigurosamente cualquier equipo rentado o compartido como bolas de boliche y zapatos para boliche entre cada uso.
- Asegurarse de que la cantidad de clientes y visitantes para cada evento sea menor a la capacidad máxima que también incluye a empleados y otros clientes, jugadores y espectadores.
- Prohibir el servicio de comida y bebidas.