

*Esta publicación incluye información actualizada al 18 de junio de 2020.  
 Lea las [directrices de la FASE 1](#) en [nyc.gov/workers](http://nyc.gov/workers) para obtener más información.  
 Siga visitando [nyc.gov/workers](http://nyc.gov/workers) para ver las actualizaciones.*

## FASE 2 de reapertura en NYC: Lo que deben saber los trabajadores

A partir del lunes 22 de junio de 2020, como parte de la Fase 2, estos negocios podrán reabrir en la ciudad de Nueva York:

- Administración de edificios comerciales
- Peluquerías y barberías
- Tiendas de venta al por menor
- Oficinas
- Servicios de comida al aire libre y para llevar/con entrega a domicilio
- Bienes raíces
- Alquileres de locales de venta al por menor, reparación y limpieza
- Ventas, arrendamientos y alquileres de vehículos

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 informar que un empleador no está cumpliendo los requisitos de reapertura.

### Requisitos generales que todos los empleadores deben seguir 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>Capacitarlo 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.</b>            Su empleador debe enviar a casa a los empleados que están enfermos o se sienten mal.</li> <li>• <b>Colgar carteles para los empleados y el público con información sobre 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>            Su empleador debe capacitarlo a usted y a sus compañeros de trabajo para que usen, limpien y desechen el equipo de protección.             Su empleador debe asegurarse de que los empleados usen mascarillas en el interior cuando no sea posible mantener una distancia de 6 pies.</li> </ul>

## Higiene, limpieza y desinfección

- **Poner y mantener puestos para la higiene de las manos para el personal**, 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 en los lugares donde no se puedan lavar las manos.
- **Limpiar y desinfectar los espacios comunes con regularidad y las superficies y objetos de mucho contacto con frecuencia, al menos diariamente.**

Los ejemplos incluyen manijas de gabinetes, apoyabrazos de sillas, picaportes, ascensores, pasamanos, interruptores de luz, vestíbulos, mesas de reuniones, manijas de puertas de refrigeradores, baños.

- **Limitar el uso compartido de equipos y herramientas; limpiar y desinfectar con regularidad las estaciones de trabajo, los equipos y las herramientas después de cada uso.**

Los ejemplos incluyen computadoras, teléfonos, cajas registradoras, utensilios de cocina, artículos de aseo.

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.

- **Prohibir compartir comidas, bebidas, cafeteras y servicios como bares con autoservicio, máquinas expendedoras y muestreadores.**

## Distanciamiento físico

- **Colgar carteles y poner cinta u otros marcadores para indicarles a las personas dónde deben pararse para asegurar una distancia de 6 pies entre ellas.**
- **Pedirles a los clientes\* y visitantes que usen una mascarilla cuando estén a menos de 6 pies de distancia de los demás.**

Su empleador puede establecer normas más estrictas para los clientes sobre el uso de mascarillas, como negarles el servicio a aquellos que no las usen.

\*En las tiendas de venta al por menor, los clientes deben usar una mascarilla en todo momento.

- **Limitar el uso del espacio interno común (trabajadores, clientes, visitantes) al 50 % de la capacidad máxima en un área\*.**

En espacios pequeños como ascensores, vehículos, salas de almacenamiento y el área detrás de las cajas registradoras, su empleador debe limitar el uso a una persona. Si eso no es posible, su empleador debe limitar el uso a *menos del 50 %* de la capacidad máxima y exigir el uso de mascarillas.

En áreas pequeñas como baños y salas de descanso, su empleador debe colgar carteles que indiquen las restricciones de uso.

\*Consulte los requisitos especiales para los servicios de comida al aire libre y para llevar/con entrega a domicilio.

- **Limitar las reuniones presenciales lo máximo posible.**
- **Establecer áreas designadas para entrega y retiro para limitar el contacto personal lo máximo posible.**
- **Cerrar todas las áreas comunes no esenciales como piscinas, gimnasios y salas de juegos.**



## Requisitos para la ADMINISTRACIÓN DE EDIFICIOS COMERCIALES

Su empleador debe:

- *(antes de reabrir)* Completar la verificación previa a la reactivación de los sistemas, incluyendo, entre otros, los sistemas mecánicos, de agua, climatización (Heating, Ventilating and Air Conditioning, HVAC) y los ascensores para garantizar un entorno saludable y seguro.



## Requisitos para las PELUQUERÍAS Y BARBERÍAS

Su empleador debe:

- Organizar los asientos para que los clientes estén a 6 pies de distancia.
- Cerrar las salas de espera y evitar que se formen filas si es posible. *Si no puede atender de inmediato a un cliente sin cita previa, dele un horario para que regrese.*
- Cancelar todos los servicios no esenciales, como fuentes de agua, áreas de lectura y muestreo de productos.
- Darles protectores faciales o gafas de seguridad a los empleados, además de mascarillas, cuando trabajen con clientes.
- Exigir a los empleados que usen mascarillas en presencia de los clientes, incluso cuando estén a más de 6 pies de distancia.
- Prohibir el ingreso a menos que los clientes usen mascarillas y prohibir servicios que requieren que los clientes se quiten la mascarilla, como los cortes de barba.
- Exigir a los empleados que usen batas o uniformes limpios y guantes, o que se laven las manos antes y después de atender a los clientes. *Reemplazar los guantes después de cada cita. Las batas u otras protecciones para los clientes deben ser desechables o, si no lo son, se deben limpiar y desinfectar después de cada uso.*
- Colocar desinfectante de manos en todo el salón para uso de los empleados y clientes.
- Asegurarse de que los empleados se laven las manos durante al menos 20 segundos entre clientes.
- Dar suministros de limpieza y desinfección para usar antes y después de tocar áreas y superficies compartidas. *Debe haber al menos 15 minutos entre citas para desinfectar estaciones de trabajo y herramientas como sillas, cepillos y tijeras. Debe limitarse el uso compartido de herramientas.*



## Requisitos para las TIENDAS DE VENTA AL POR MENOR

Su empleador debe:

- Reducir el contacto personal; por ejemplo, limitando el personal solo a los empleados necesarios.
- Colocar marcadores para garantizar 6 pies de distancia en áreas comunes como salas de descanso y pasillos de la tienda.
- Colocar suministros de limpieza y desinfección en probadores para los empleados y clientes.
- Exigir que los empleados usen mascarillas en las cajas registradoras e instalar barreras físicas como paredes protectoras de plástico.
- Exigirles a los empleados que usen guantes cuando manipulen productos alimenticios.
- Colocar desinfectante de manos en toda la tienda para uso de los empleados y clientes.



## Requisitos para las OFICINAS

Su empleador debe:

- Reducir el contacto personal; por ejemplo, regulando el horario de trabajo, limitando el personal solo a los empleados necesarios y escalonando los horarios.
- Asegurarse de que los trabajadores usen mascarillas en áreas comunes como vestíbulos y ascensores.
- Limitar compartir equipos como computadoras portátiles, teléfonos y útiles para escribir; limpiar el equipo cada vez que los empleados cambien de estación de trabajo y desinfectar estaciones de trabajo entre los usuarios. *Los trabajadores deben usar guantes o lavarse las manos después de utilizar el equipo compartido.*



## Requisitos para los SERVICIOS DE COMIDA AL AIRE LIBRE Y PARA LLEVAR/CON ENTREGA A DOMICILIO

Su empleador debe:

- Asegurarse de que los clientes usen mascarillas en todo momento, excepto cuando estén sentados, siempre que sean mayores de 2 años y puedan tolerar las mascarillas desde el punto de vista médico.
- Marcar con claridad 6 pies de distancia donde se forme cualquier fila, incluyendo los baños, los lugares para retirar pedidos o los lugares para pagar.
- Designar entradas y salidas separadas para clientes y empleados cuando sea posible.
- Limitar el uso compartido de utensilios y baterías de cocina como ollas y sartenes, o exigirles a los trabajadores que usen guantes o se laven las manos antes y después de usar los artículos.
- Asegurarse de que los empleados respeten los códigos sanitarios estatales y locales. *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 frecuencia con agua y jabón.*
- Dar suministros de limpieza y desinfección para usar antes y después de tocar áreas y superficies compartidas.
- *(antes de reabrir)* Hacer verificaciones y evaluaciones previas a la reactivación de los sistemas de cocina para garantizar un entorno saludable y seguro.
- Solo usar equipos como timbres para alertar a los clientes cuando haya asientos disponibles si los equipos se pueden limpiar y desinfectar después de cada uso; limpiar y desinfectar los menús, cubiertos y recipientes para condimentos no desechables después de cada uso; o entregar recipientes para condimentos y cubiertos desechables.
- *(comida para llevar/con entrega a domicilio)* Poner estaciones de higiene de manos para los clientes que esperan comidas o bebidas y asegurarse de que las ventanas o puertas estén abiertas para que haya ventilación si el retiro o la entrega se hace adentro.
- Limitar y organizar las mesas para que los clientes estén a 6 pies de distancia de otras mesas o de otros pasillos o corredores. Si no se puede hacer espacio, su empleador debe instalar barreras físicas.
- Cerrar las áreas interiores de los comedores y de los asientos, pero usar marcadores de distancia en el interior para que los clientes puedan acceder a los baños, los asientos de afuera o a los lugares para pagar.
- Limitar la cantidad de asientos en la mesa a no más de 10 clientes que deben ser del mismo grupo, pero no del mismo grupo familiar. *Se permiten las mesas comunitarias solo si los diferentes integrantes pueden estar a 6 pies de distancia.*



## Requisitos para LOS BIENES RAÍCES

Su empleador debe:

- Limitar el uso de mascarillas de tela, caseras o desechables si la actividad exige el uso de un equipo de protección personal (Personal Protective Equipment, PPE) más estricto y dar ese PPE gratis.
- Organizar las áreas de los asientos para que los trabajadores o residentes estén al menos a 6 pies de distancia.
- Reducir el contacto personal; por ejemplo, regulando el horario de trabajo, limitando el personal solo a los empleados necesarios y escalonando los horarios.
- Reservar espacio para que los trabajadores puedan mantener el distanciamiento social mientras comen.
- Permitir exhibiciones solo en propiedades desocupadas o cuando el residente actual no esté presente; escalonar las exhibiciones para evitar el amontonamiento de gente y limpiar las áreas de contacto frecuente después de cada exhibición.



## Requisitos para los ALQUILERES DE LOCALES DE VENTA AL POR MENOR, REPARACIÓN Y LIMPIEZA

Su empleador debe:

- Reducir el contacto personal; por ejemplo, limitando el personal solo a los empleados necesarios y regulando los horarios de venta al por menor para distribuir el tráfico de clientes.
- Considerar cerrar las salas de espera y colgar carteles que indiquen una distancia de 6 pies afuera de la tienda donde los clientes pueden esperar.
- Colocar suministros de limpieza y desinfección en probadores para los empleados y clientes.
- Asegurarse de que todos los empleados usen mascarillas cuando sea necesario viajar y cuando haya más de un empleado en el vehículo.
- Colocar desinfectante de manos en toda la tienda para uso de los empleados y clientes.
- Desinfectar todos los equipos, como aspiradoras y cubetas, entre cada uso y lugar (*para la limpieza de la casa*).



## Requisitos para VENTAS, ARRENDAMIENTOS Y ALQUILERES DE VEHÍCULOS

Su empleador debe:

- Reducir el contacto personal; por ejemplo, limitando el personal solo a los empleados necesarios y regulando los horarios de venta al por menor para distribuir el tráfico de clientes.
- Solicitarles a los empleados que acompañan a un cliente en una prueba de manejo que usen una mascarilla y se sienten en el asiento más alejado del cliente. *En las pruebas de manejo que requieran más de una persona, todos deben usar mascarillas.*
- Organizar los asientos en las áreas de espera para que los clientes estén a 6 pies de distancia.
- Limpiar y desinfectar el interior y el exterior de cada vehículo, además de las llaves, antes de que los clientes hagan la prueba de manejo en el vehículo, lo recojan o lo devuelvan.
- Colocar contenedores de basura en todo el edificio para que las personas puedan desechar los artículos sucios, incluyendo el PPE.