



Hotelería, turismo y alojamiento

Pautas de la fase de bajo riesgo de Utah



Pasando a amarillo

El estado de Utah ha desarrollado un sistema de orientación sanitaria con códigos de colores para orientar los comportamientos de salud de las personas y las empresas. Cada nivel de la esfera está guiado por un riguroso sistema de medición que puede ser diferente para cada región, condado, ciudad o comunidad.

Precauciones para espacios compartidos. Se toma precaución adicional con el saneamiento adicional de todas las áreas de la propiedad.

- Siga todas las pautas del empleador (ver abajo).
- El uso de mascarillas en entornos donde otras medidas de distanciamiento social son difíciles para mantener.
- Mantenga la señalización para recordar a los grupos que se paren al menos a 6 pies de distancia y evitar reunirse en las áreas comunes.
- Se mantiene el distanciamiento social en todas las áreas comunes o salas de reuniones.
- Se recomienda el check-in y check-out digital.
- Los huéspedes sintomáticos deben permanecer en su habitación y usar mascarilla cada vez que salen de la habitación.
- Considere designar a un miembro del personal para atender a los huéspedes enfermos.
- Lave todas las sábanas expuestas y productos de limpieza por separado.

Pautas de la piscina

- Las piscinas se abren a una capacidad que permite mantener el distanciamiento social de 6 pies en todo momento.
- El distanciamiento social de 6 pies se mantiene en los alrededores y en las piscinas.
- La natación en carriles vuelve a la capacidad normal.
- Se permiten clases de natación privadas y en equipo siempre que se permita el distanciamiento social en los alrededores de la piscina.
- Mantenga una señalización que fomente las pautas de distanciamiento social que deben cumplirse en todo momento.

Pautas del gimnasio



- Los empleados deben pasar por la comprobación de síntomas antes de cada turno, incluida la temperatura. Se debe mantener este registro al día y estar disponible para la inspección del oficial de salud local.
- Los empleados que trabajan a menos de 6 pies de los clientes deben usar mascarillas.
- Los clientes de diferentes familias deben mantener una distancia de 10 pies en todo momento (limite el número de clientes, el espacio o cierre el equipo como corresponda).
- Haga disponibles los suministros de desinfectantes químicos en todo el establecimiento y coloque letreros que alienten a los clientes a desinfectar completamente el equipo después de su uso.

Pautas del restaurante.

Los servicios de comidas, incluidos buffets y bares, pueden dar servicio bajo los siguientes requisitos.

- Limite las mesas a grupos de 10, preferiblemente que sean miembros de la misma familia.
- Las personas en una mesa deben mantener una distancia de 6 pies de los demás comensales en todo momento. Quite o marque las mesas que no se utilizarán.
- En las zonas de espera, se debe mantener una distancia de 6 pies entre cada familia, ya sea en interiores o exteriores.
- Mantenga la señalización para recordar a las personas que se paren al menos a 6 pies de distancia de los demás comensales. El área de espera deberá tener marcadores de piso para indicar el espaciado adecuado.
- Es preferible que los anfitriones abran las puertas para los clientes y los lleven a su mesa para evitar el tráfico o concentraciones. Debe haber un desinfectante de manos disponible en la entrada.
- Recomendación de que, al entrar, los anfitriones señalen a los comensales los letreros que incluyan la siguiente información:
 - Describe los síntomas* y alienta que si el comensal, o alguien con quien vive, haya experimentado síntomas de COVID-19, pida su comida para llevar.
 - Recomendación para personas de alto riesgo** para pedir comida para llevar o entregar en lugar de comer en el restaurante para su protección.
- El gerente revisa a cada empleado para detectar síntomas antes de cada turno al tomar su temperatura y preguntar si algún miembro del hogar del empleado ha dado positivo para COVID-19 en los últimos 14 días. Se debe mantener este registro al día y estar disponible para la inspección del oficial de salud local.
- El personal debe usar mascarillas en todo momento y realizar higiene de manos entre las interacciones con cada mesa.
- Las tazas, tapas, servilletas y popotes deben ser entregados directamente a los clientes por el personal.
- No coloque utensilios sobre la mesa hasta que el comensal esté sentado.



- Fomentar el pago sin contacto y sin firma. Cuando no sea posible, la tarjeta y las estaciones de pago deben desinfectarse después de cada uso. El personal debe desinfectar sus manos entre la manipulación de opciones de pago y alimentos/envases.
- El personal debe evitar tocar los objetos que se han colocado sobre la mesa (menús, platos, utensilios, bolígrafos, tazas, etc.). Un miembro del personal dedicado limpiará la mesa una vez que todos los comensales se hayan ido.
- El personal dedicado desinfectará el área ocupada por los comensales, incluyendo mesas, menús, bolígrafos, saleros y pimenteros, etc. Considere el uso de artículos desechables si es necesario.
- El restaurante no puede operar si no se dispone de equipo de protección personal, desinfectantes y antisépticos aprobados por la EPA, jabón y otros suministros de limpieza necesarios. El desinfectante es eficaz contra COVID-19. Se recomienda usar cloro (blanqueador) a 100-200 ppm.
- Se debe disponer desinfectante de manos inmediatamente junto a los baños.
- Se debe cerrar el restaurante para su limpieza y desinfección por la mañana, en la tarde y de nuevo en la noche. La limpieza y desinfección incluye todas las mesas, sillas, manijas de puertas, pisos, baños y cualquier superficie de alto contacto.
- Los restaurantes buffet y de autoservicio proporcionarán utensilios, tazas, platos y otros artículos de servicio solo en el mostrador donde se pide la comida. Ninguno de estos artículos estará accesible al público. Los restaurantes de estilo buffet proporcionarán personal que servirá los alimentos del buffet para limitar la exposición. No se permitirá que los clientes se acerquen por lo menos a los 6 pies del área de servicio de alimentos.
- Distribuya las estaciones de trabajo para que los empleados no estén frente uno de otro y estén a 6 pies de distancia.
- Las cajas para llevar, las cajas de pizza, los vasos de papel y cualquier otro producto de papel que toque los alimentos debe tratarse como alimento.
- El personal debe usar guantes para manipular los alimentos listos para consumir (incluido el hielo). No se requieren guantes para manipular alimentos que aún no se han cocinado.
- Las áreas infantiles interiores en los restaurantes permanecen cerradas.

Pautas generales del empleador.

Los empleadores fomentan arreglos de trabajo flexibles (turnos rotativos, trabajo remoto, etc.). Cumplir con las directrices de distanciamiento. Mayor régimen de limpieza de áreas de alto contacto. Monitorear a los empleados en busca de síntomas y bienestar.

- Todos los negocios abiertos.
- Los empleadores toman precauciones razonables.



- Proporcionar ajustes para los empleados de alto riesgo, minimizar el contacto cara a cara, asignar tareas que permitan a estas personas mantener una distancia de 6 pies de distancia de otros empleados o clientes, implementar horas de trabajo flexibles o turnos escalonados, permitir que las personas de alto riesgo trabajen de forma remota.
- Comprobación de síntomas* para interacciones comerciales.
- El uso de mascarillas en entornos donde otras medidas de distanciamiento social son difíciles para mantener. Asegúrese de que haya mascarillas disponibles.
- Fomentar el trabajo remoto cuando sea posible. Los empleadores ejercen discreción para regresar al trabajo en el sitio.
- Los lugares de trabajo cumplen con las pautas de distanciamiento e higiene.
- Limite viajes innecesarios.
- Requerir a los empleados que se pongan en cuarentena cuando regresen de áreas de alto riesgo. ***
- Los empleadores evalúan la estrategia y las preocupaciones de la fuerza laboral y adoptan estrategias para minimizar el impacto económico.
- Los empleadores no deben permitir que ninguna persona bajo aislamiento o cuarentena venga a trabajar en cualquier momento a menos que esté autorizado por el Departamento de Salud local.

* Los síntomas incluyen fiebre de 100.4 grados Fahrenheit o más, tos, dificultad para respirar, dolor de garganta, cambio repentino en el gusto o el olfato, dolores o molestias musculares.

** Las personas de alto riesgo se definen como las personas de 65 años o más, las personas que viven en un hogar de ancianos o un centro de atención a largo plazo, las personas de todas las edades con afecciones médicas subyacentes, incluidas enfermedades pulmonares o asma de moderada a grave, las personas con afecciones cardíacas graves, las personas inmunocomprometidas (existen varias condiciones que hacen que una persona sea inmunocomprometida, incluyendo el tratamiento del cáncer, el tabaquismo, el trasplante de médula ósea o de órganos, deficiencias inmunológicas, VIH o SIDA mal controlados, y el uso prolongado de corticosteroides y otros medicamentos debilitantes de la inmunidad), personas con obesidad severa, diabetes, enfermedad renal crónica sometida a diálisis, o enfermedad hepática.

*** <https://www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/travelers/map-and-travel-notice.html#travel-1>

