



## DESCRIPCIÓN GENERAL DE COMERCIOS MINORISTAS

En el siguiente marco, se detallan las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para el funcionamiento de **comercios minoristas**. Dichas recomendaciones operativas incorporan las [Normas de seguridad en el lugar de trabajo específicas del sector del estado federal de Massachussets para los operadores de comercios minoristas](#) y se complementan con recomendaciones basadas en las guías de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC) y asociaciones de la industria con el objetivo de establecer prácticas óptimas para garantizar el distanciamiento social y disminuir el riesgo de contagio en los eventos, además de acondicionar los espacios físicos de trabajo para el regreso, preparar al personal y garantizar la continuidad de las operaciones.

Estas recomendaciones operativas se aplican a las operaciones permitidas durante la Fase 2 y Etapa 1 de la Fase 3 del Plan de reapertura gradual del estado federal de Massachusetts, y la ciudad de Boston podrá modificarlas en cualquier momento en la medida que cambien las Normas de seguridad en el lugar de trabajo del estado federal de Massachusetts y las guías de los CDC, o a partir del análisis u otra información de salud pública. Además, como parte de la Etapa 1 de la Fase 3, se permite a los operadores de comercios minoristas utilizar probadores en los establecimientos donde sean necesarios.

Estas recomendaciones operativas arrojan claridad para que las empresas de Boston sepan cómo operar en la ciudad, teniendo en cuenta sus características únicas de densidad, población y entorno construido. No obstante, las empresas deben cumplir en todo momento con las normas establecidas por el estado.

Todas las medidas tomadas para observar las normas del estado federal de Massachusetts y las recomendaciones de la ciudad de Boston también deben cumplir con las reglamentaciones de la Ley sobre Estadounidenses con Discapacidades (Americans with Disabilities Act) y la Junta de Acceso Arquitectónico de Massachusetts (Massachusetts Architectural Access Board). Además de estas normas, los organizadores de eventos deben seguir cumpliendo con todos y cada uno de los requisitos impuestos por las reglamentaciones, políticas, certificaciones y licencias locales, estatales y federales para sus establecimientos.

La observancia de estas recomendaciones garantizará una mayor salud y seguridad pública. La ciudad de Boston recomienda firmemente a las personas de poblaciones vulnerables, sobre todo a los adultos mayores y a quienes padecen enfermedades preexistentes, seguir evitando las salidas innecesarias y el uso de servicios no esenciales. La salud del personal es también un factor



fundamental para que los comercios minoristas puedan abrir y atender a sus clientes de manera segura.

### Aspectos importantes a tener en cuenta

- La reapertura de servicios aumentará el riesgo de propagación de COVID-19; por lo tanto, el objetivo es conocer, comunicar y controlar el riesgo de contagio.
- Los programas, los servicios y las industrias deberán sufrir modificaciones, en algunos casos importantes, durante varios meses o hasta que se desarrolle una vacuna o un tratamiento eficaz.
- Todos los planes deben incluir mecanismos para que los programas y servicios puedan volver a la fase anterior ante un eventual repunte de casos y muertes por COVID-19.
- Es fundamental que las comunicaciones y los mensajes dirigidos al público sean apropiados en términos lingüísticos y culturales.
- Las experiencias y necesidades de quienes se vean afectados en demasía serán desestimadas si no se las contempla expresamente en todos los planes.

### NORMAS OBLIGATORIAS DEL ESTADO FEDERAL DE MASSACHUSETTS

Ninguna actividad realizada en comercios minoristas podrá tener lugar sin cumplir con estas normas de seguridad en el lugar de trabajo por la COVID-19 específicas del sector de comercios minoristas. Estas normas rigen a todos los comercios minoristas hasta que el estado las anule o modifique. Estas normas sustituyen y reemplazan las guías existentes del Departamento de Salud Pública que regulan las tiendas de comestibles y las farmacias. Estas normas se aplicarán, hasta que el estado las anule o modifique, a todas las empresas que tengan permitido operar, excepto al Mercado de agricultores, que continuará regulado por las guías del Departamento de Salud Pública, y cuando apliquen normas específicas del sector a una parte o a la totalidad de las actividades empresariales, en cuyo caso las empresas deberán observar dichas normas. El cumplimiento de estas normas es responsabilidad del propietario de la empresa:

- [Normas de seguridad en el lugar de trabajo específicas del sector de Massachusetts para comercios minoristas](#)

### INFORMACIÓN ADICIONAL

En apoyo a los comercios minoristas, se encuentran disponibles los siguientes recursos y pautas adicionales para la seguridad.

**Departamento de Trabajo de los EE. UU., Administración de Seguridad y Salud Ocupacional (Occupational Safety and Health Administration, OSHA)**

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a [reopening@boston.gov](mailto:reopening@boston.gov).



Recomendaciones operativas para comercios minoristas de la ciudad de Boston: Fase 2  
Fecha de publicación de la guía: 22 de julio de 2020

- [OSHA: Página web sobre COVID-19](#)
- [OSHA: Página web de pautas de aplicación](#)
- [Hoja informativa de la OSHA: Protección de los trabajadores durante una pandemia](#)

#### **Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (CDC)**

- [CDC: Recomendaciones para la limpieza y desinfección ambiental](#)
- [CDC: Guía provisoria para empresas y empleadores sobre la planificación y respuesta a la enfermedad del coronavirus](#) (actualizada el 3/21/20)

#### **Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) de los EE. UU.**

*Lista de desinfectantes aprobados por la EPA:*

- <https://www.epa.gov/pesticide-registration/list-n-disinfectants-use-against-sars-cov-2>

#### **Departamento de Trabajo de los EE. UU.**

*Información sobre los derechos de licencia de los empleados:*

- [Ley Familias Primero de Respuesta al Coronavirus del Departamento de Trabajo](#)



Las siguientes normas de seguridad en el lugar de trabajo se clasifican en cuatro categorías diferentes que contemplan lo siguiente: espacio físico y distanciamiento social, administración y empleado, protocolos de higiene, limpieza y desinfección, y casos confirmados. Esta guía operativa se basa en las [Normas de seguridad en el lugar de trabajo específicas del sector del estado federal de Massachusetts para comercios minoristas](#), que se actualizaron el 10 de julio de 2020. Nota: Los puntos que aparecen en **negrita** en las listas de control que siguen son normas establecidas por el estado federal de Massachusetts. Los puntos que no aparecen en **negrita** son normas adicionales que exige o recomienda la ciudad de Boston.

## LISTA DE CONTROL DE ESPACIO FÍSICO Y DISTANCIAMIENTO SOCIAL

La administración y los empleados de los comercios minoristas deben implementar modificaciones físicas y procedimientos para que haya distanciamiento social y todos los trabajadores y asistentes puedan cumplir con dicho distanciamiento. Los operadores de comercios minoristas también deben analizar la posibilidad de seguir las “Prácticas óptimas y recomendaciones” cuando corresponda y sea posible.

Requisitos obligatorios	Estado
<p><b>Los comercios deben supervisar las entradas y salidas de los clientes, y limitar la ocupación en todo momento para que no supere los siguientes parámetros:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>El 50 % de la ocupación máxima permitida para el edificio, según consta en el permiso de ocupación registrado en el departamento municipal de construcción o en otro registro municipal.</b></li> <li>● <b>Los edificios que no tengan registrado un límite de ocupación permitida podrán permitir el ingreso de 10 personas (incluido el personal) por cada 1,000 pies cuadrados de espacio accesible.</b></li> <li>● <b>En cualquier caso, ningún espacio cerrado dentro del edificio puede superar la ocupación de 10 personas por cada 1,000 pies cuadrados.</b></li> <li>● <b>El límite y cálculo de ocupación debe incluir a los clientes, al personal y a otros trabajadores.</b></li> </ul>	
<p><b>Los operadores de centros comerciales cerrados y otras tiendas multiespacios bajo techo deben supervisar las entradas y salidas de los clientes y trabajadores, y limitar la ocupación de las áreas comunes en todo momento al 50 % de la ocupación máxima permitida.</b></p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p><b>Dentro de los centros comerciales cerrados y otras tiendas multiespacios bajo techo se debe cumplir con lo siguiente:</b></p>	



<ul style="list-style-type: none"><li>• Los comercios o restaurantes que prestan servicio de bebidas y comida solo podrán ofrecer servicios a domicilio o para llevar (excepto los restaurantes independientes).</li><li>• Deben cerrarse todas las áreas de asientos, incluidos los patios de comida.</li><li>• Deben cerrarse todas las áreas de juegos para niños.</li><li>• Deben cerrarse las salas de máquinas de juegos.</li></ul>	
Las tiendas de comestibles y tiendas minoristas que incluyan un departamento de farmacia deben reservar de manera especial un horario de atención de al menos una hora del día en la mañana temprano para los adultos de 60 años o más. Este horario se debe exhibir en un sitio claramente visible.	<input type="checkbox"/> En curso
Quando sea posible, asegurar una separación de 6 pies o más entre las personas: <ul style="list-style-type: none"><li>• Cerrar o reconfigurar los espacios comunes del personal y las áreas de alta densidad donde los trabajadores tiendan a aglomerarse (p. ej., salas de descanso, áreas para comer) para permitir el distanciamiento social.</li><li>• Se deben colocar paneles divisorios para separar las estaciones de trabajo que no se puedan distanciar (con una altura mínima de 6 pies).</li><li>• Cuando sea posible, instalar barreras físicas en las estaciones de pago; de lo contrario, mantener una distancia de 6 pies.</li><li>• Colocar señales visuales de distanciamiento social (p. ej., líneas fuera de las tiendas, si corresponde, líneas para hacer pagos, líneas para usar el baño) para que los clientes puedan mantener una distancia de 6 pies entre sí.</li><li>• Colocar señales en salas y corredores para indicar los 6 pies de separación.</li></ul>	<input type="checkbox"/> En curso
Quando sea posible, establecer pasillos direccionales para manejar la circulación del tránsito peatonal y minimizar el contacto (p. ej., entradas y salidas de sentido único en las tiendas, pasillos de sentido único). Colocar carteles claramente visibles para informar sobre estas políticas.	<input type="checkbox"/> En curso
Alternar los horarios de descanso y almuerzo, regular la cantidad máxima de personas que se encuentran en un mismo lugar y verificar que se mantenga un distanciamiento físico de al menos 6 pies.	<input type="checkbox"/> En curso
Los comercios deben cerrar las barras de ensaladas y cualquier otro tipo de autoservicio de alimentos preparados u otras estaciones de productos que no estén empacados; deben eliminar todas las muestras o degustaciones abiertas y gratuitas.	<input type="checkbox"/> En curso



Los comercios no podrán permitir la entrega de muestras o la aplicación de artículos personales (p. ej.: maquillaje, perfume, loción).	<input type="checkbox"/> En curso
Permitir probadores en los comercios donde sean necesarios. Toda prenda que un cliente se pruebe debe ponerse en cuarentena durante 24 horas o pasar por un proceso minucioso de limpieza a vapor antes de regresar a la tienda.	<input type="checkbox"/> En curso
<b>Prácticas óptimas y recomendaciones</b>	<b>Estado</b>
Si la tienda ofrece entrega a domicilio, la posibilidad de recolección en puerta o “compra solo con cita” de manera limitada, se debe recomendar a los clientes que utilicen esos métodos antes de ingresar a la tienda.	<input type="checkbox"/> En curso
Se aconseja a otros comercios minoristas ofrecer horarios exclusivos u otras adaptaciones para poblaciones de alto riesgo, según la definición de los CDC.	<input type="checkbox"/> En curso
Fomentar los métodos de pago sin contacto.	<input type="checkbox"/> En curso
Se aconseja a otros comercios minoristas ofrecer horarios exclusivos u otras adaptaciones para poblaciones de alto riesgo, según la definición de los CDC.	<input type="checkbox"/> En curso
Evitar la entrega en mano directa de elementos en la medida de lo posible (p. ej.: compras, bolsas, recibos, pagos).	<input type="checkbox"/> En curso
Colocar carteles en las puertas y aceras que indiquen los servicios disponibles que fomentan el distanciamiento social (p. ej., recolección en puerta), instrucciones sobre cómo realizar pedidos y recogerlos, y los horarios de atención.	<input type="checkbox"/> En curso
Establecer áreas designadas para las recolecciones y entregas con el fin de limitar el contacto en la medida de lo posible.	<input type="checkbox"/> En curso

## LISTA DE CONTROL PARA LA ADMINISTRACIÓN Y LOS EMPLEADOS DE COMERCIOS MINORISTAS

La administración y los empleados de los comercios minoristas deben garantizar la aplicación y el cumplimiento de estos requisitos obligatorios para el personal y las operaciones en todo momento. La administración de los comercios minoristas también debe analizar la posibilidad de seguir las “Prácticas óptimas y recomendaciones” cuando corresponda y sea posible.

Requisitos obligatorios	Estado
Brindar capacitación a los trabajadores sobre las medidas de precaución y la información de seguridad actualizada, incluida la higiene y otras medidas destinadas a disminuir el riesgo de transmisión de la enfermedad, como lo siguiente:	<input type="checkbox"/> En curso



<ul style="list-style-type: none"><li>• Distanciamiento social, lavado de manos y uso correcto de mascarillas.</li><li>• Autoexamen en el hogar para controlar la temperatura o los síntomas.</li><li>• Importancia de no ir a trabajar si la persona está enferma.</li><li>• Cuándo solicitar atención médica si los síntomas se agravan.</li><li>• Qué enfermedades preexistentes pueden hacer que las personas sean más propensas a contraer el virus y sufrir un caso grave de la enfermedad.</li></ul>	
<p>Los establecimientos deben examinar a los trabajadores en cada turno para verificar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Que no presenten síntomas como fiebre (100 °F o más) o escalofríos, tos, falta de aire, dolor de garganta, cansancio, dolor de cabeza, dolores musculares o en el cuerpo, goteo o congestión nasal, pérdida reciente del gusto o del olfato, náuseas, vómitos o diarrea.</li><li>• Que no hayan tenido “contacto estrecho” con personas a las que se les diagnosticó COVID-19. “Contacto estrecho” significa vivir en la misma casa que una persona que dio positivo para COVID-19, cuidar a una persona que dio positivo para COVID-19, permanecer durante 15 minutos o más a menos de 6 pies de distancia de una persona que dio positivo para COVID-19 o tener contacto directo con secreciones (p. ej., compartir utensilios, estar expuesto a la tos) de una persona que dio positivo para COVID-19 mientras era asintomática.</li><li>• Que un médico o un agente de salud pública local no les haya pedido que se aislen o se pongan en cuarentena.</li><li>• Que sean enviados a su hogar si no cumplen con los criterios anteriores.</li></ul>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Aconsejar a los trabajadores que den positivo para COVID-19 que informen al empleador del lugar de trabajo para proceder a la limpieza y desinfección, y al rastreo de los contactos. Si el empleador toma conocimiento de un caso positivo en el lugar de trabajo, deberá notificar a la Junta de Salud Local (Local Board of Health, LBOH) del pueblo o la ciudad donde se encuentra el lugar de trabajo, y ayudar a la LBOH, en la medida que se solicite, a advertir a los posibles contactos para que se aislen y se pongan en cuarentena. De acuerdo con la guía o a solicitud de la LBOH, se puede recomendar a otros trabajadores que se hagan la prueba.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Modificar las horas y los turnos de trabajo (utilizar equipos de trabajo con horarios diferentes o entradas y salidas alternadas) para minimizar el contacto entre los trabajadores y disminuir la congestión en los puntos de ingreso.</p>	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Los comercios deben reducir los horarios de atención para permitir la limpieza y desinfección continua fuera de horario.</p>	<input type="checkbox"/> En curso



Limitar el ingreso de visitantes y proveedores de servicios en el lugar, y realizar los envíos y las entregas en áreas designadas.	<input type="checkbox"/> En curso
Los trabajadores deben permanecer en su hogar si se sienten enfermos.	<input type="checkbox"/> En curso
Publicar avisos dirigidos a trabajadores y clientes con información de salud importante y las medidas de seguridad pertinentes según las Normas de seguridad obligatorias en el lugar de trabajo del estado federal de Massachusetts.	<input type="checkbox"/> En curso
Para la entrega de productos a domicilio, como muebles o artefactos, examinar a los clientes para detectar síntomas antes de que los trabajadores ingresen a la vivienda. Postergar la entrega si el cliente indica que hay un posible caso positivo de COVID-19 en su hogar.	<input type="checkbox"/> En curso
Recomendaciones adicionales por parte de la ciudad de Boston: <ul style="list-style-type: none"><li>● Comunicar las políticas del lugar de trabajo con claridad, frecuencia y a través de distintos medios.</li><li>● Analizar la posibilidad de hacer reuniones virtuales o llamadas en conferencia a diario con todo el personal para transmitir información y cambios en las políticas.</li><li>● Evitar el estigma y la discriminación en el lugar de trabajo, manteniendo la información de salud bajo reserva de conformidad con las leyes estatales y federales.</li><li>● Establecer políticas estrictas contra la discriminación, con una política de tolerancia cero a cualquier suposición de riesgo o infección de COVID-19 basada en la raza o el país de origen, y ofrecer una vía segura para que los trabajadores denuncien casos de discriminación.</li></ul>	<input type="checkbox"/> En curso
<b>Prácticas óptimas y recomendaciones</b>	<b>Estado</b>
A los trabajadores que sean especialmente vulnerables a la COVID-19 de acuerdo con los Centros para el Control de Enfermedades (p. ej., por la edad o enfermedades preexistentes) se les recomienda permanecer en el hogar.	<input type="checkbox"/> En curso
Se recomienda firmemente a los trabajadores que informen al empleador cualquier síntoma o contacto estrecho con un caso sospechoso o conocido de COVID-19.	<input type="checkbox"/> En curso
Aconsejar a los trabajadores que den positivo para COVID-19 que informen al empleador de la oficina para proceder a la limpieza y desinfección, y al rastreo de contactos.	<input type="checkbox"/> En curso
Cuando sea posible, limitar el movimiento de los empleados a zonas de trabajo separadas para minimizar la superposición.	<input type="checkbox"/> En curso
Para la entrega de mercaderías, implementar un sistema de entregas sin contacto, siempre que sea factible.	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a [reopening@boston.gov](mailto:reopening@boston.gov).





<p>Para la entrega de mercaderías a domicilio, como muebles o artefactos, los operadores de comercios minoristas deben realizar controles para detectar síntomas antes de efectuar la entrega. Se reprogramará la entrega si hay indicios de posibles síntomas de COVID-19 en un cliente u otra persona del hogar. Borrador: “En los últimos 2 a 14 días, ¿usted o alguna persona de su hogar han estado expuestos al virus de la COVID-19 o presentan los siguientes síntomas de COVID-19?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Fiebre o escalofríos</li><li>● Tos</li><li>● Falta de aire o dificultad para respirar</li><li>● Cansancio</li><li>● Dolores musculares o en el cuerpo</li><li>● Dolor de cabeza</li><li>● Pérdida reciente del gusto o del olfato</li><li>● Dolor de garganta</li><li>● Goteo o congestión nasal</li><li>● Náuseas o vómitos</li><li>● Diarrea”</li></ul>	<input type="checkbox"/> En curso
Utilizar un sistema de notificación de emergencias y mantener actualizada la información de contacto de los empleados.	<input type="checkbox"/> En curso
Proveer a los empleados de equipo de protección personal.	<input type="checkbox"/> En curso
Aconsejar a los trabajadores que informen cualquier problema de salud o seguridad que tengan.	<input type="checkbox"/> En curso
Hacer un control de temperatura y síntomas de todos los trabajadores al comienzo del turno y de todos los proveedores o contratistas que ingresen al establecimiento. Asegurar que la persona encargada de controlar la temperatura y los síntomas evite el contacto estrecho con los trabajadores, en la medida que sea posible.	<input type="checkbox"/> En curso
Si no es posible medir la temperatura en el lugar, se puede implementar el autoexamen en el hogar. Verificar que el trabajador se haga el autoexamen antes de salir de su casa para ir al trabajo y que siga las pautas de los CDC.	<input type="checkbox"/> En curso
Cuando sea posible, permitir horarios de trabajo flexibles para que los empleados puedan ir y volver del trabajo en horas de menor tránsito.	<input type="checkbox"/> En curso
Aconsejar a los empleados que se laven las manos lo antes posible luego de ingresar en el lugar de trabajo.	<input type="checkbox"/> En curso



## LISTA DE CONTROL DE HIGIENE, LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

La administración y los empleados de los comercios minoristas deben garantizar la aplicación y el cumplimiento de estos requisitos obligatorios de higiene y limpieza en todo momento. La administración también debe analizar la posibilidad de seguir las “Prácticas óptimas y recomendaciones” cuando corresponda y sea posible.

Requisitos obligatorios	Estado
Desinfectar el equipo que se comparte, como cajas registradoras, intercomunicadores y máquinas etiquetadoras de precios, antes de que sea utilizado por otro empleado.	<input type="checkbox"/> En curso
Cuando sea posible, garantizar el acceso a instalaciones para lavarse las manos en el lugar que incluyan agua corriente y jabón, y aconsejar el lavado frecuente de manos; como alternativa, se puede utilizar desinfectante de manos con al menos 60 % de alcohol.	<input type="checkbox"/> En curso
Proveer a los trabajadores de productos de limpieza adecuados en el lugar de trabajo (p. ej., productos o toallitas desinfectantes).	<input type="checkbox"/> En curso
En las entradas y en los diferentes sectores del lugar debe haber desinfectante de manos con al menos 60 % de alcohol tanto para los trabajadores como para los clientes.	<input type="checkbox"/> En curso
Evitar que los trabajadores compartan equipos y suministros.	<input type="checkbox"/> En curso
Colocar carteles visibles en todo el establecimiento para recordar a los trabajadores sobre los protocolos de higiene y seguridad.	<input type="checkbox"/> En curso
Limpiar con frecuencia las superficies de uso compartido en los baños (p. ej., asientos de inodoros, perillas de puertas, manijas de cubículos, lavabos, dispensadores de toallas de papel, dosificadores de jabón) según las pautas de los CDC.	<input type="checkbox"/> En curso
Realizar una limpieza y desinfección frecuente del lugar (al menos una vez al día o con más frecuencia si es posible).	<input type="checkbox"/> En curso
Llevar registros de limpieza donde conste la fecha, la hora y el alcance de la limpieza.	<input type="checkbox"/> En curso
Realizar una desinfección frecuente de áreas de mucho tránsito y superficies de alto contacto (p. ej., perillas de puertas, baños, cestos, carros, salas de descanso del personal).	<input type="checkbox"/> En curso
Si hay un caso positivo, cerrar el establecimiento para hacer una limpieza y desinfección profunda del lugar de trabajo de acuerdo con la guía vigente de los CDC.	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a [reopening@boston.gov](mailto:reopening@boston.gov).



Sacar de circulación durante 24 horas toda prenda que un cliente se pruebe o devuelva (antes de que el personal la regrese a la tienda y otro cliente la tome).	<input type="checkbox"/> En curso
Prácticas óptimas y recomendaciones	Estado
Cuando sea posible, abrir puertas y ventanas para aumentar la circulación de aire.	<input type="checkbox"/> En curso
<p>Establecer un protocolo de medidas de respuesta para limpiar los espacios donde hubo casos confirmados de infección o exposición, y notificar al coordinador del lugar de trabajo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Si la administración toma conocimiento de un caso positivo en un edificio, cerrar el sector del edificio al que tuvo acceso la persona para hacer una limpieza profunda.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> En curso
Prohibir el uso compartido de equipos o suministros para clientes o trabajadores sin desinfectarlos previamente entre cada uso.	<input type="checkbox"/> En curso
Colocar estaciones de desinfección en áreas de alto tránsito.	<input type="checkbox"/> En curso
Cuando sea posible, se deben colocar dispensadores de toallitas desinfectantes de un solo uso.	<input type="checkbox"/> En curso
Cuando sea posible, aconsejar el uso de tapones en las puertas para minimizar el contacto o el uso de las perillas.	<input type="checkbox"/> En curso

## LISTA DE CONTROL PARA CASOS CONFIRMADOS

Para casos confirmados de COVID-19 de empleados o clientes anteriores de los comercios minoristas, se deberá revisar y cumplir la siguiente lista de control.

Requisitos obligatorios	Estado
<p>Si el empleador toma conocimiento de un caso positivo en el lugar de trabajo (de otros empleados, clientes, proveedores, personal de entregas u otras personas que accedan al establecimiento), deberá notificar a la Junta de Salud Local (LBOH) donde se encuentra el lugar de trabajo y trabajar con esta para rastrear a los posibles contactos del lugar de trabajo y advertir a los trabajadores y otras personas que puedan haber ingresado en el lugar para que se aíslen y se pongan en cuarentena. De acuerdo con la guía o a solicitud de la LBOH, se puede recomendar que se hagan pruebas a quienes hayan ingresado al mismo lugar.</p> <p>Si un empleado notifica a su empleador sobre un caso positivo de COVID-19, el empleador deberá obtener su consentimiento para revelar su información personal a la Comisión de Salud Pública de Boston (Boston Public Health Commission, BPHC). Si el empleador no tiene el consentimiento para revelar la información del empleado, podrá llamar igualmente a la BPHC a fin de</p>	<input type="checkbox"/> En curso

Si tiene alguna pregunta sobre las recomendaciones operativas de la ciudad de Boston para comercios, empleadores y propietarios de locales comerciales en relación con estrategias de regreso al trabajo en oficinas, envíe un correo electrónico a [reopening@boston.gov](mailto:reopening@boston.gov).



<p>recibir orientación general para el cierre y la identificación de contactos estrechos. Por motivos de privacidad, el empleador no podrá revelar información sobre el caso confirmado a los contactos estrechos. Para esta tarea se puede contar con el apoyo de otras agencias de salud pública que no sean la BPHC, según la ubicación del caso confirmado.</p> <p>Al llamar a la BPHC, los empleadores deben poder especificar si el empleado estuvo trabajando 48 horas antes de la aparición de los síntomas o era asintomático 48 horas antes de la prueba. El empleador también debe poder especificar si el empleado estaba usando mascarilla en el trabajo, los detalles de las condiciones de trabajo, la ubicación del trabajo (es decir, adentro o afuera), la proximidad con otros empleados o clientes, el nivel de interacción con el público y las barreras o mascarillas que se utilizaron.</p> <p>El empleador ayudará a la LBOH a identificar a los empleados que puedan haber tenido contacto con el caso confirmado. El empleador notificará a dichos empleados sobre la necesidad de que se pongan en cuarentena. El empleador y la LBOH se comunicarán con los proveedores de atención médica afectados. A las personas que hayan tenido contacto con un caso confirmado de COVID-19, se les debe aconsejar que se hagan una prueba. Los empleados que se identifiquen como contactos estrechos no deben regresar al trabajo durante, al menos, 14 días.</p>	
<b>Si hay un caso sospechoso o confirmado de COVID-19 positivo en un trabajador, cliente o proveedor, el establecimiento minorista debe cerrar de inmediato durante 24 horas y luego hacer una limpieza y desinfección del lugar de acuerdo con la guía vigente de los CDC antes de su reapertura.</b>	<input type="checkbox"/> En curso
<b>Prácticas óptimas y recomendaciones</b>	<b>Estado</b>
A los trabajadores que den positivo para COVID-19 no se les debe permitir volver al trabajo hasta que un profesional médico certifique que no han presentado síntomas durante al menos 3 días y han transcurrido 10 días, como mínimo, de la aparición de los primeros síntomas.	<input type="checkbox"/> En curso
Si un cliente anterior notifica sobre un caso positivo al operador del comercio minorista, se le debe aconsejar que se comunique con la LBOH. El operador del comercio minorista también deberá contactar a los empleados o clientes conocidos que puedan haber tenido contacto con el cliente en cuestión.	<input type="checkbox"/> En curso
Llevar registros de empleados y clientes, y revisarlos cuando sea necesario para tener información que permita el rastreo de contactos.	<input type="checkbox"/> En curso